

ALERTE SANITAIRE QUE FAIRE ?

Une alerte sanitaire peut toucher n'importe quel producteur fermier, même ceux ayant une hygiène irréprochable et que vous soyez nouvellement installé ou expérimenté.

L'essentiel est de prendre les bonnes mesures pour que la santé des consommateurs soit préservée.

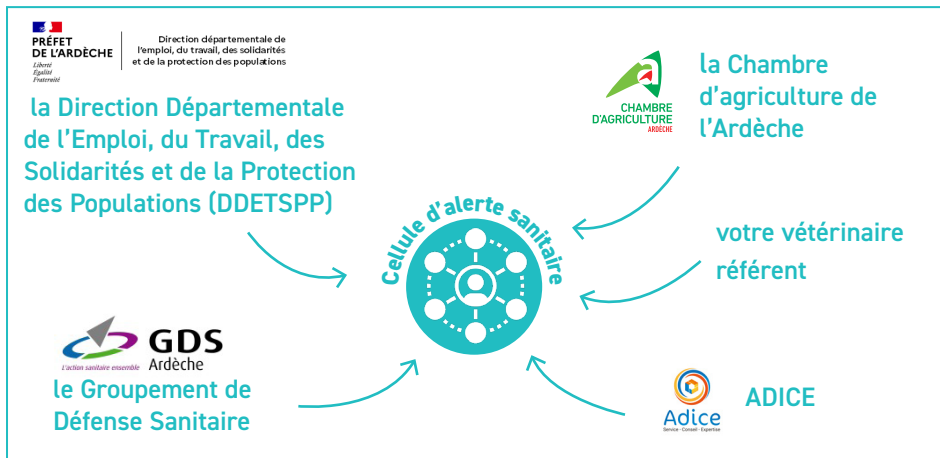
Il ne faut pas rester seul dans cette période difficile et il est important de s'entourer et de se faire accompagner.

Déc. 2022



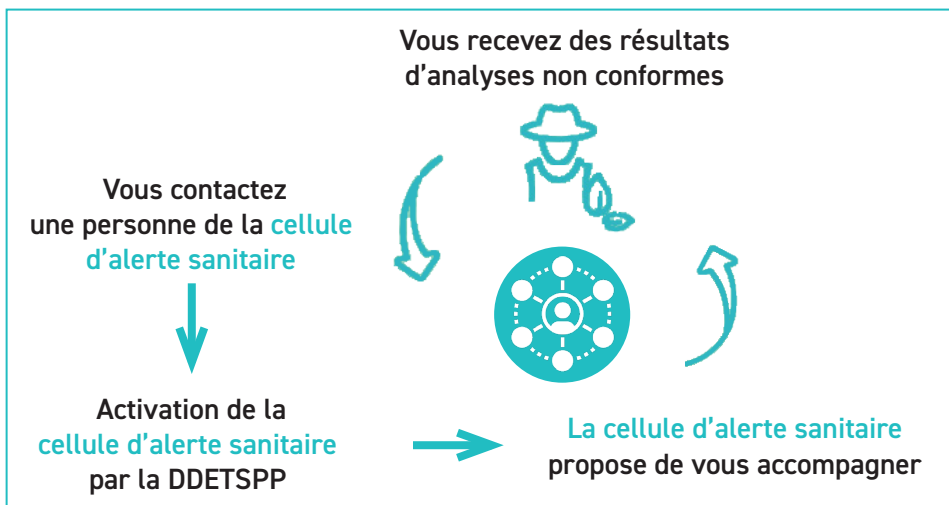
C'est pour mieux répondre aux besoins des éleveurs que les partenaires **Chambre d'agriculture, GDS, ADICE, vétérinaires sanitaires, DDETSPP** se sont organisés en **réseau** au sein d'une cellule technique afin que puissent être mobilisées rapidement les compétences de chacun.

Vous pouvez contacter la **cellule d'alerte sanitaire** constituée de :



Retrouvez tous les contacts de la **cellule d'alerte sanitaire** en dernière page

LORS D'UNE ALERTE SANITAIRE, NE RESTEZ PAS SEUL.
 Les différents organismes agricoles sont à vos côtés pour vous accompagner au mieux et vous épauler.



Cette cellule sera à vos côtés pour vous aider à faire des prélèvements si besoin, interpréter les résultats d'analyses, vous apporter un soutien financier¹, vous aider à construire votre plan d'actions etc.

Pour l'activer, contacter la personne du réseau avec qui vous vous sentez le plus à l'aise (ADICE, GDS, DDETSPP, Chambre d'agriculture).

Si besoin, la cellule pourra également demander selon votre besoin, la situation et vos affinités de l'aide à d'autres agriculteurs voisins par exemple les délégués communaux des GDS, représentants syndicaux de la FDSEA etc.

Selon votre demande,
vous pouvez ou nous pouvons contacter
le dispositif REGAIN-REAGIR.



Un dispositif gratuit d'appui des agriculteurs en situation de fragilité.

Ce dispositif vous permettra d'être en lien avec des intervenants sociaux de la Mutualité Sociale Agricole (travailleurs sociaux, docteur référent...) et des conseillers d'entreprise de la Chambre d'agriculture sur le volet technique et économique.

L'intervenant viendra sur votre exploitation pour :

- Faire un point de vos difficultés personnelles et professionnelles dans un cadre de proximité, d'écoute, de respect mutuel, de confiance, d'engagement réciproque et de réactivité.
- Lever la pression face aux démarches administratives.
- Être accompagné pour traverser cette période difficile.

Il vous proposera : des solutions concrètes pour répondre à vos besoins.

Retrouvez les contacts du **dispositif REGAIN-REAGIR**
en dernière page

1 En fonction des disponibilités financières et vote du bureau du GDS après une étude au cas par cas, une aide financière exceptionnelle peut être activée. De même, la DDETSPP peut prendre en charge une partie du coût des analyses en fonction des disponibilités financières dans le cadre des contrôles officiels.

ÉTAPE 1 : Savoir bien réagir dès la réception d'un résultat d'analyse non conforme



Résultat d'analyse non conforme

Sans délai, il est obligatoire de contacter le service qualité de l'alimentation de la DDETSPP ou un membre de la cellule d'alerte sanitaire

Documents à transmettre : résultat d'analyse, tableau de production, n° de lot, lieux de vente



Activation de la cellule d'alerte sanitaire par la DDETSPP

Les produits et lots concernés ont-ils déjà été mis sur le marché ?

NON

OUI

Faire un retrait/rappel des produits commercialisés

Sortir des rayons + affichage à destination des consommateurs pendant 15 jours

Passer à l'**ÉTAPE 2**



A noter...

- Les produits non conformes doivent être détruits via équarissage (adaptation au cas par cas avec accord de la cellule).



Mis sur le tas de fumier, il y a risque de recontamination lors d'épandage sur parcelles cultivées ou pâturées et/ou dissémination par la faune sauvage.

ÉTAPE 2 : Écarter tout risque de non conformité des autres lots et rechercher en parallèle l'origine et le périmètre de la contamination

 **Choix du devenir de la production** en fonction des situations



Arrêt de production à fin de commercialisation

ou

Mise en oeuvre d'une production assainie avec traitement thermique



Le lait cru contaminé ne doit pas être jeté dans la nature !

 **Recherche de l'étendue** de la contamination sur les produits transformés

Pour tous les lots de produits encore présents sur votre exploitation (fromages, saucissons, saucisses à cuire...), il faut :

Analyser 5 échantillons par lots

CONFORME



Commercialisation possible avec avis de la cellule d'alerte sanitaire








NON CONFORME

Si un lot est positif ou en partie



Selon les résultats d'analyse la cellule d'alerte sanitaire peut vous demander de bloquer la commercialisation des produits, de réaliser des retraits/rappels supplémentaires et/ou la réalisation d'analyses complémentaires

 Recherche de l'origine de la contamination

Matière première suspectée		Matériel et/ou environnement suspecté(s)
 	 	  
<ul style="list-style-type: none"> Analyse des filtres de machine à traire et/ou analyse des laits des groupes d'animaux (par 10 max) puis analyses individuelles pour identifier si un animal est excréteur. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérification hygiène abattoir : demander à l'abattoir ces analyses de surface carcasses sur la même espèce. S'interroger sur les conditions de retour de l'abattoir (transport, températures, tenue du personnel). Analyse des prochaines carcasses au retour de l'abattoir. 	<p>Visite d'élevage et du laboratoire de transformation qui permettra d'orienter les recherches notamment sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> les conditions de stockage et de distribution de l'aliment, les conditions d'alimentation et d'abreuvement, l'origine de l'eau, la qualité de l'alimentation, le nettoyage/désinfection de l'atelier, de la machine à traite, le matériel de transformation et les surfaces, le process de fabrication, ...

 Mise en place des mesures correctives proposées par la cellule

 Exemple : élimination de l'animal excréteur, nettoyage du matériel, etc...



A noter...

- Tous les prélèvements sont réalisés le même jour.



Du fait de l'excrétion intermittente des germes, il peut y avoir nécessité de réaliser des prélèvements plusieurs jours consécutifs (selon le germe et la fréquence de fabrication).

ÉTAPE 3 : Reprendre la production si l'origine de la contamination a été trouvée et écartée de la production.

- Après vérification que les mesures prises dans le plan d'action sont efficaces :
 - sur le lait pour reprendre une production en lait cru : avoir 6 filtres conformes sur 6 traites consécutives,
 - prélèvements d'environnement conformes si l'environnement était suspecté.
- Mise en place d'un plan d'autocontrôles renforcé sur les premières productions de fromages ou de viande après la reprise et pendant quelques semaines voire contrôle libératoire avant remise en commercialisation.
- Revoir son Plan de Maîtrise Sanitaire et réaliser un rapport et bilan de crise.

SE FORMER, C'EST...

- **Acquérir les compétences** nécessaires pour limiter les risques.
- **Améliorer** les performances technico-économiques de son exploitation et donc son revenu.
- **Échanger** avec d'autres agriculteurs qui ont les mêmes préoccupations que soi.

En transformation fromière, deux formations sont obligatoires. Renseignez-vous auprès de la Chambre d'agriculture :

- **Utiliser le GBPH** (guide des bonnes pratiques d'hygiène) **européen** pour élaborer son plan de maîtrise sanitaire en production laitière fromière.
- **Bonnes pratiques d'hygiène en transformation fromière** (viande + végétale).

Le **GDS** et **Adice** organisent des formations plus spécifiques comme par exemple sur les germes et les mammites.

N'hésitez pas à les contacter pour vous renseigner sur les formations à venir.

Pour avoir une idée du coût, voici à titre indicatif, les tarifs moyens des analyses réalisées en laboratoire.

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer.

	Tarifs HT
Listeria monocytogenes	20 €
Salmonelle	20 €
Staphylocoque	10 €
E. coli	10 €
Lame de surface Listeria	20 €
Lame de surface Salmonelle	20 €

Quelques exemples de laboratoire sur le territoire ou sur les territoires limitrophes : LDA26 à Valence, Cérès à Villeneuve de Berg, LB2A à Bourg de Péage, Agrolab's à Clermont Ferrand, Terana au Puy en Velay.

CONTACTS DE MA CELLULE D'ALERTE DÉPARTEMENTALE



- **DDETSPP - service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation**
04 75 66 53 41 / ddetspp-veto@ardeche.gouv.fr
- **GDS de l'Ardèche**
Margot Brie - 06 50 36 23 13 / margot.brie.gds07@reseaugds.com
- **Chambre d'Agriculture de l'Ardèche**
Produits laitiers : Sylvie Morge
06 75 54 89 07 / sylvie.morge@ardeche.chambagri.fr
Hors produits laitiers : Margaux Weiss
06 77 91 42 74 / margaux.weiss@ardeche.chambagri.fr
- **ADICE**
Katleen Petit - 06 62 42 68 16 / katleen.petit@adice-conseil.fr
- **Votre vétérinaire sanitaire** (à vous de compléter)

.....

CONTACTS DU DISPOSITIF REGAIN-REAGIR



- **Mutualité Sociale Agricole (MSA)**
04 75 75 68 95 (puis taper 2, puis taper 1)
- **Bernard CAYRIER - secteur Sud Ardèche**
06 85 06 77 86 / bernard.cayrier@ardeche.chambagri.fr
- **Sabrina LANDOLT - secteur Centre et Nord Ardèche**
07 85 33 45 91 / sabrina.landolt@ardeche.chambagri.fr