

Note d'information

Stratégie des contrôles DDPP pour 2011-2015

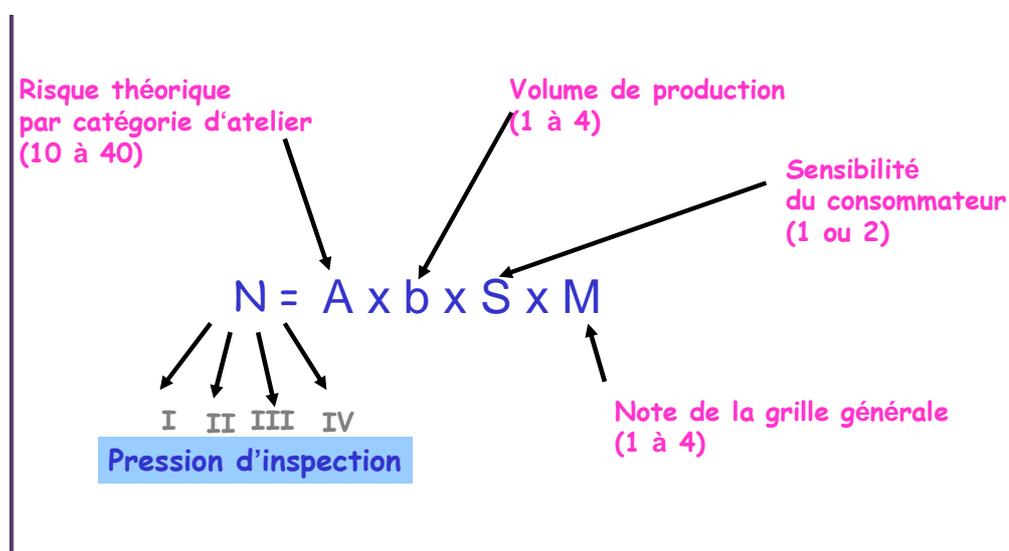
A partir de 2009, la programmation des contrôles des ateliers a été mise en place sur la base d'une **analyse de risques**, l'objectif de l'administration étant de tendre vers une harmonisation de la pression de contrôle selon le niveau de risque.

Cela répond aussi à une **obligation réglementaire** (article 3 du règlement CE n° 882/2004) et à la nécessité de maintenir l'accréditation des organismes de contrôle.

Une programmation basée sur la « note de risque »

Le dispositif est « basé sur le calcul d'une **note de risque** pour chaque établissement, à partir de critères relatifs au type d'activité, au volume d'activité, à la sensibilité du consommateur-cible, et à l'évaluation de l'atelier par l'inspecteur. Les établissements sont ainsi répartis dans 4 classes de risque, de I à IV, IV étant la classe de risque la plus élevée. »

Méthode de calcul de la note de risque :



La note de risque définit **4 catégories** : de I (très faible) à IV (élevée). A une même catégorie correspond le même niveau de pression d'inspection

Les entreprises n'ont pas connaissance de leur note de risque, mais quelques repères permettent de se situer :

Risque théorique de l'atelier	Exemples : Crème et beurre au lait cru A=30 Fromages au lait cru à pâte molle A=40 Lait cru de consommation A=40
Volume de production	Production ≤ 100.000 l/an b =1 De 100.000 l/an à 500.000 l/an b=2 De 500.000 l/ à 2.000.000 l/an b=3 Production > 2.000.000 l/an b=4 Producteurs en dispense b=1
Sensibilité du consommateur	Cas général S=1 sauf si client=hôpital, cantine scolaire, etc.
Note de la dernière grille d'inspection,	Si note = A, M=1 Si note = B, M=2 Si note = C, M=3 Si note = D, M=4 Si première inspection, M=2,5

3 axes : prévention, amélioration, répression

A compter de 2011, une nouvelle stratégie de contrôle est mise en place par la DGAL avec une programmation pluriannuelle (de 2011 à 2015), comportant 3 axes d'action : prévention, amélioration, répression.

1. Axe de prévention :

La fréquence d'inspection des établissements est fixée nationalement.

Les producteurs fermiers peuvent en faire partie **si la note de risque est supérieure à 480. Dans ce cas, l'atelier sera inspecté 2 fois par an.**

2. Axe d'amélioration :

L'objectif est d'améliorer ou de mieux connaître la situation sanitaire de certains secteurs d'activité. Les inspections porteront sur des points **pré-identifiés au niveau national comme étant des points sensibles**.

Le choix des actions et le volume d'inspection sont fixés **localement par les DDPP**.

Ainsi, 75 départements sur 97 vont cibler les contrôles sur les ateliers fermiers, sur les points suivants :

Point de la grille d'inspection	Point de contrôle ciblé
D 01	Respect des bonnes pratiques d'utilisation des médicaments vétérinaires (tenue du registre sanitaire, temps d'attente)
A 08	Utilisation d'eau potable pour toutes les opérations de nettoyage des locaux et des équipements en contact avec le lait et les produits à base de lait,
C 02	Formation à l'hygiène des opérateurs (GBPH production laitière fermière),
E 09	Réalisation régulière d'un plan d'autocontrôle microbiologique de la matière première et des produits finis
B 06 et E 12	Respect de l'hygiène et des températures lors du transport et de la livraison.

Des fiches actions ont été rédigés avec les DDPP référents (personne ressource) rappelant la réglementation, le contexte, les points ciblés les attendus et la méthodologie. Ces fiches actions se basent aussi sur le vadémécum lait et produits laitiers (donc restent en interne).

→ [Voir fiches ci-jointes rédigées par la FNEC/FNPL pour les points ciblés](#)

3. Axe de répression :

Les inspections porteront sur des points **pré-identifiés au niveau national comme étant des points sensibles**. Le choix des actions et le volume d'inspection sont fixés **localement par les DDPP**.

Ainsi, 29 départements sur 97 vont cibler les contrôles sur les distributeurs de lait cru (soit 390 inspections !) sur les points suivants (de la grille « production primaire de lait »)

Point de la grille d'inspection	Point de contrôle ciblé
F 01	Déclaration du distributeur auprès de la DDPP
E 01 et E 02	Vérifier les conditions de nettoyage et désinfection de l'ensemble de l'installation
B 02	Le distributeur permet-il la bonne exécution des nettoyages désinfections ?
E12 03	Maintien du lait entre 0 et +4°C
E 12	Renouvellement quotidien du lait dans le distributeur
E 13	Présence des coordonnées du producteur (nom, adresse, n° tél)

ATTENTION

Les inspecteurs vont vérifier que le distributeur est agréé par rapport à la réglementation sur la métrologie. Aussi, le producteur ayant un distributeur doit avoir déclaré son distributeur et être titulaire de la patente sanitaire.

Enfin, en ce qui concerne le nettoyage/désinfection, le bec verseur, le dégazeur et le débitmètre seront examinés systématiquement.

Dans cet axe répression, dès lors qu'il y aura non-conformité (distributeur non déclaré, température supérieure à 4°C...), le producteur fera l'objet d'un PV avec contravention de 5^{ème} classe, c'est-à-dire une amende de 1500 €. Il est très important de diffuser l'information auprès des producteurs afin que ce genre de situation ne se produise pas sur le terrain.

→ [Voir fiche de déclaration ci-jointe à remplir par le producteur pour CHAQUE distributeur si cela n'a pas été fait et à renvoyer à la DDPP](#)

ATTENTION

Dans cet axe, l'administration *prévoit* « des actions coup de poing accompagnées d'une forte communication ». **La FNEC/FNPL a alerté l'administration sur ce point. Il nous paraît extrêmement dangereux de communiquer en cas de résultat non satisfaisant d'un point du distributeur. Une communication grand public s'avèrerait désastreuse pour le producteur mais aussi pour le lait cru en général et notamment les fromages au lait cru.** Nous avons demandé que la gestion des non conformités se fasse en lien étroit avec le producteur, le technicien, la DDPP concernée, en accompagnant le producteur pour le faire progresser, et non pas le « décourager » définitivement avec des méthodes répressives et le "tuer économiquement" avec une forte exposition médiatique.