



Les documents nécessaires à un atelier de transformation fromagère fermière

RÉCÉPISSÉ DE LA DÉCLARATION D'ACTIVITÉ À LA DDSV

Selon le statut de l'exploitation, plusieurs documents existent.

Statut	Vendeur direct	Etablissement dispensé	Etablissement agréé
Marché à suivre	Déclaration d'activité à la DDSV. Un formulaire à retirer auprès de la DDSV de son département.	Formulaire, à retirer auprès de la DDSV de son département, précisant les quantités et destinations des fromages commercialisés à des revendeurs. Document à actualiser tous les ans.	Dossier de demande d'agrément + visite de la DDSV
Documents en retour	Récépissé de la demande.	Retour du formulaire avec un numéro.	Délivrance de la marque de salubrité et d'un numéro d'agrément.

Ce document visé par la DDSV est à conserver pendant toute la vie de l'atelier.

DOCUMENT ATTESTANT DE LA MISE EN PLACE SUR L'ATELIER D'UNE MÉTHODE D'ANALYSE DES RISQUES BASÉE SUR LES PRINCIPES DE L'HACCP.

Tous les éleveurs, quel que soit le statut de leur exploitation doivent en disposer. Pour les éleveurs agréés, ce document fait partie du dossier de demande d'agrément. Il s'agit d'un document écrit mis à jour régulièrement. Les éleveurs ayant opté pour le GBPH comme méthode d'analyse des risques doivent l'avoir adapté à leur atelier. Les éleveurs n'ayant pas opté pour le GBPH doivent présenter une analyse complète basée sur les principes de l'HACCP.

Ce document est à conserver (et à mettre à jour) pendant toute la vie de l'atelier.

Remarque : Dans tous les cas, l'éleveur doit apporter la preuve qu'il met effectivement en oeuvre son plan de maîtrise des risques.

- ❖ Registre des anomalies repérées et des mesures correctives mises en place.
- ou ❖ Autre forme d'enregistrement dont la nature et la fréquence sont précisées dans le plan de maîtrise des risques (tout enregistrement défini dans le plan doit être réalisé).

RÉSULTATS DES ANALYSES SUR LE LAIT ET LES FROMAGES.

Durée de conservation : 3 ans

POTABILITÉ DE L'EAU.

Les ateliers de transformation fromagère doivent utiliser de l'eau potable. Selon l'origine de l'eau, des documents différents sont nécessaires.

- ❖ Réseau : attestation de raccordement au réseau (délivrée par le distributeur, la mairie, ...) et/ou factures d'eau.
- ❖ Source privée : autorisation préfectorale d'utilisation d'une ressource privée. Analyses de routine bi-annuelles et analyse complète tous les 10 ans

Durée de conservation : 10 ans pour les factures, 3 ans pour les analyses de routine.

VISITE MÉDICALE

Pour les personnes travaillant en fromagerie, obligation d'une visite médicale d'aptitude à la manipulation des denrées alimentaires.

Le médecin du travail peut réaliser ce type de visite.

TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL (PAQUET HYGIÈNE)

Amont : Elle concerne toutes les matières premières et ingrédients (présure, ferments, additifs, aromates, ...)

Les documents à conserver sont ceux mentionnant les noms et adresses des fournisseurs, la nature des produits fournis et la date de livraison. Il n'y a pas d'obligation de moyens ; un registre réalisé par le producteur contenant toutes ces informations ou la compilation des factures (à conserver 10 ans) si les dates de livraisons apparaissent, sont valables.

Aval : L'objectif est d'avoir un suivi de produits finis. La traçabilité aval ne concerne pas les produits vendus directement aux consommateurs (vente directe sur les marchés, à la ferme, ...).

Les documents à conserver sont ceux mentionnant les noms et adresses des clients, la nature des produits livrés et la date de livraison. L'indication d'un numéro de lot est recommandée. Il n'y a pas d'obligation de moyens : sont possibles une compilation des bons de livraison ou des factures, un registre des ventes.

Remarque : La traçabilité amont/aval est une notion différente de la gestion interne des lots de fromages. Celle-ci est de la responsabilité du producteur et est utile pour la gestion des dépassements des normes des contrôles. En cas d'alerte, il peut permettre la mise en place d'une procédure de retraits ou de rappel des produits plus mesurés.

Les documents concernant la traçabilité doivent être conservés :

- ❖ 5 ans à partir de la date de livraison (cas général),
- ❖ 6 mois à partir de la date de livraison si le produit à une DLC ou DLUO inférieur à 3 mois.

ATTESTATION DE CONFORMITÉ TECHNIQUE DES VÉHICULES ISOTHERMES, RÉFRIGÉRANTS ET FRIGORIFIQUES TRANSPORTANT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

En cas de transport à plus de 80 km de l'exploitation ou de l'existence de rupture de charge, le véhicule doit être agréé. La DDSV dispose d'une liste de centres agréés pour délivrer cette attestation.

Document valable 6 ans.

VOLUME MIS EN TRANSFORMATION QUOTIDIENNEMENT

Il s'agit du document de « comptabilité matière » transmis par l'Office de l'Élevage. Il est obligatoire pour les éleveurs bovins disposant d'un quota vente directe.

CONTRAT D'ADHÉSION À UNE SOCIÉTÉ AGRÉÉE PAR LES POUVOIRS PUBLICS POUR LA VALORISATION DES DÉCHETS D'EMBALLAGES MÉNAGERS.

« Tout producteur dont les produits sont commercialisés dans des emballages,, est tenu de contribuer ou de pourvoir à l'élimination de l'ensemble de ses déchets d'emballages »

Sont concernés tous « les emballages dont les détenteurs finaux sont les ménages », par exemple, pots de yaourt, faisselles jetables, sachets plastique, papiers d'emballage, ...

En adhérant à Eco-Emballage ou à Adelphe-recyclage, vous transférez votre obligation légale d'élimination des déchets d'emballage et vous pouvez apposer le logo « point vert ». Plusieurs types de contrats existent. Des adhésions collectives sont envisageables.

Les services de la DGCCRF ont en charge la vérification de ce point. En cas d'infraction relevée, vous risquez une amende pour non respect de l'arrêté 92-377 du 1er avril 1992. Celle-ci sera majorée d'un rattrapage de la cotisation sur 3 ans.

A noter qu'en cas d'adhésion volontaire, le rattrapage sur 3 ans vous sera aussi demandé.

Attention : certains fabricants apposent de façon systématique le logo sur les emballages. Si vous n'êtes pas adhérent, vous risquez une amende et des poursuites.

Pour adhérer, contacter Eco-Emballages – espace entreprises. (<http://www.eco-prod.com/public/index.html>) ou Adelphe-recyclage – espace entreprise (<http://www.adelphe-recyclage.com>)



Document coordonné par l'Institut de l'Élevage avec la participation de la FNEC, du syndicat caprin des Hautes Alpes, des Chambre d'agriculture, de l'Isère, de la Vienne, du Centre Fromager de Carêmejane et de TRAME (réseaux groupe de développement).

Il a bénéficié du concours financier du CASDAR et de l'Office de l'Élevage.

N° PUB : 12.07.50.014

