

Etat d'avancement du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène d'élaboration des cidres et poirés : 2013, année de la version 1

La mise en place d'une démarche HACCP est aujourd'hui une obligation pour toute entreprise élaborant des produits alimentaires. Cette obligation découle de la réglementation européenne et s'impose à tous les élaborateurs, y compris les plus petits.

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène est un outil collectif visant à faciliter la mise en application de l'HACCP dans les entreprises de la filière : il s'agit de mutualiser tout un travail d'analyse et de recommandations techniques, aussi lourd qu'indispensable, que les opérateurs ne sont ainsi plus contraints de mener individuellement.

Des références sont déjà en circulation : la filière vin a élaboré et soumis à l'administration un GBPH, et s'oriente à présent vers une seconde version ; des démarches analogues existent en bière et en jus de fruit. Il est important que la filière cidre émette ses propres références, adaptées au produit et au secteur.

Dans la filière cidre, la mise en place d'un GBPH a été demandé par la profession et initiée en 2009 sous la coordination de l'IFPC.

La rédaction du guide connaîtra en 2013 une phase décisive, avec la finalisation d'une première version. C'est l'occasion de faire un point sur ce qui sera un outil important pour la filière cidricole. Cette note répond sous forme de questions/réponses à différentes interrogations qui sont fréquemment soulevées.

Un GBPH c'est quoi ?

Un GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène) est un outil collectif à une filière, mis en place pour accompagner et aider les professionnels (quelle que soit la taille de l'entreprise : fermier, artisan...) à respecter la réglementation, déjà en vigueur, concernant l'hygiène alimentaire et l'application des principes HACCP, aujourd'hui obligatoire.

Le système HACCP (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)

(en anglais : Hazard Analysis Critical Control Point)

L'HACCP est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des produits alimentaires élaborés dont l'objectif est la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger pouvant affecter le consommateur. Le danger peut être de nature microbiologique, chimique (contaminant), physique (corps étranger blessant) ou allergène (présence d'un allergène non signalé par exemple). La démarche consiste en une analyse des dangers, permettant la mise en évidence de points critiques où il est possible de les maîtriser (CCP = Critical Control Points). L'HACCP n'est pas une élimination de tout danger, une application du risque zéro ou du principe de précaution. Il s'agit de la maîtrise, par la prévention, des dangers identifiés si possible dès la source.

Ce guide, conformément aux objectifs de l'HACCP, est un outil visant à garantir la santé du consommateur. Il peut marginalement aborder des points qui concernent la qualité des produits et la santé de l'élaborateur mais ce n'est pas sa finalité.

La mutualisation de sa mise au point est particulièrement utile à l'ensemble des élaborateurs de cidre : elle permet de donner les éléments d'une démarche HACCP pouvant être repris tels quels par ceux-ci, de développer des points de maîtrise concrets, spécifiques à leur secteur et adaptés à leur structure d'entreprise.

Ce GBPH sera un document de référence, conçu par la filière pour ses professionnels. Il permettra à ses utilisateurs de disposer d'une base reconnue par les administrations pour la mise en place de l'HACCP dans leurs ateliers.

Pourquoi rédiger un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?

Le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires qui est entré en application le 1^{er} janvier 2006, a pour objectif d'établir des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires, par toutes les entreprises du secteur alimentaire et à tous les stades de la chaîne alimentaire humaine. Ce règlement définit les obligations majeures pour lesquelles le professionnel doit s'engager, et qui sont les suivantes : i) l'obligation de la mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP est généralisée, ii) l'obligation de la formation d'au moins une personne à l'HACCP ou au guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur concerné et iii) le recours aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), rédigés par les professionnels et validés par l'administration est encouragé.

Où en est-on dans la filière ?

Le Conseil d'Administration du CTPC du 10 mai 2006 avait souhaité que soit rédigé un Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques (GBPH) pour la filière cidricole française et que l'Institut Technique anime le groupe de travail chargé de la rédaction de ce guide. Le démarrage effectif de la réflexion a eu lieu, suite aux décisions prises en interprofession, en 2009, avec la constitution d'un groupe de travail dédié et la mobilisation d'un budget spécifique. Le groupe de travail GBPH associe l'IFPC, les conseillers cidricoles (Bretagne, Pays de la Loire, Basse-Normandie et Haute-Normandie) et les responsables Qualité des Celliers associés et d'Eclor. Depuis le



Dans la filière cidre, la mise en place d'un GBPH a été demandé par la profession et initiée en 2009 sous la coordination de l'IFPC.

départ, 23 réunions de travail ont eu lieu (2 en 2009, 4 en 2010, 6 en 2011 et 8 en 2012, 3 en 2013).

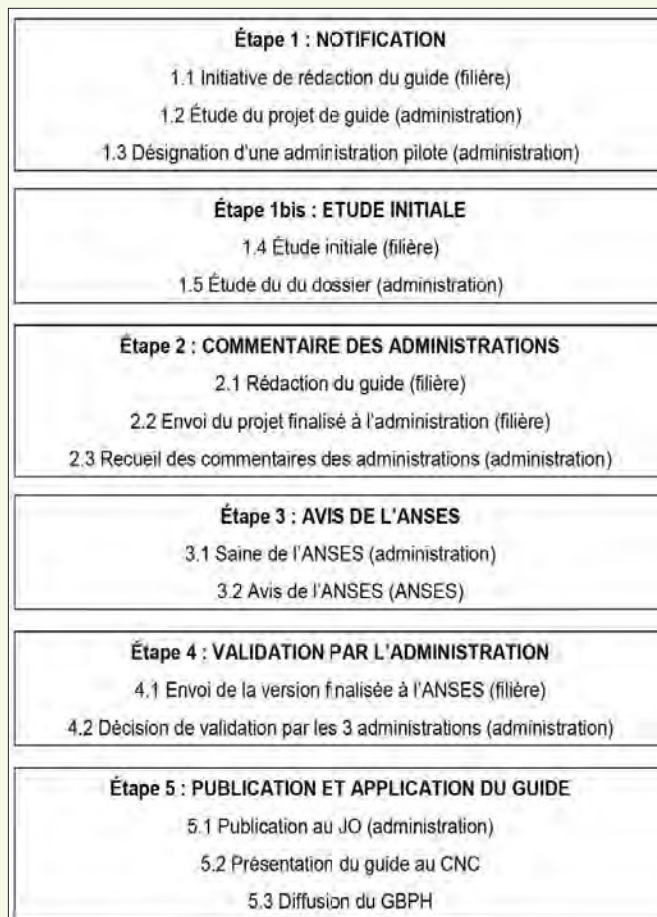
L'IFPC a sollicité l'IFV pour un appui méthodologique lors des deux premières années de rédaction du guide, l'IFV étant pour sa part dans le renouvellement de son GBPH. Il est à noter que la rédaction d'un GBPH est très longue ; dans la filière vin le travail, toujours en cours, a déjà pris plus de 4 ans pour la refonte d'un GBPH déjà existant.

Le schéma de "vie" d'un GBPH est donné dans la figure ci-contre. Avant de lancer la procédure de notification à l'administration, premier pas dans ce schéma, le groupe de travail a choisi de réunir un maximum d'éléments pour fixer au mieux le champ du guide et les dangers retenus et pour dégrossir les aspects techniques. L'analyse des dangers, les bonnes pratiques ainsi qu'une étude HACCP ont été abordés, avec à la clé des ébauches de textes rédigées sur un certain nombre de points.

Fin 2012, l'essentiel des éléments nécessaires était réuni pour passer à la rédaction proprement dite d'un document complet, en finalisant la réflexion, la compilation et la mise en forme.

A l'heure où sont écrites ces lignes, l'étape 1 est réalisée, l'administration pilote désignée pour la rédaction de notre guide est la DGCCRF comme dans le cas du vin. Les étapes 1bis et 2.1 sont actuellement en cours. L'envoi du projet finalisé à l'administration se fera suite à une procédure de validation professionnelle.

Une fois que le guide sera soumis aux Pouvoirs publics (Etape 2.3) il y aura un délai d'environ 1 an pour obtenir un avis scientifique de l'ANSES (Etape 3) auquel il faudra répondre (Etape 4.1) pour obtenir une validation définitive du guide. De nouveaux allers-retours avec l'administration seront encore possibles.



Que contient-il ?

Le guide est centré sur la réalisation d'une analyse HACCP de la fabrication de cidre et de poiré. Plusieurs procédés-types de fabrication sont abordés : produits gazéifiés pasteurisés ou non, acquisition d'effervescence naturelle par cuve close ou prise de mousse en bouteille, conditionnement en vrac. A partir de cette analyse HACCP et suivant le danger et l'étape de process, plusieurs niveaux d'outils sont proposés au cidrier : bonnes pratiques, points de vigilance ou points critiques de maîtrise (CCP).

Des bonnes pratiques sont rédigées à partir de la réglementation en vigueur et abondées à partir des éléments techniques propres à l'élaboration des cidres et poirés. Ces bonnes pratiques, identifiées dans une première partie du guide constituent le socle de base pour la maîtrise des dangers. Les éléments concernant les points de vigilance et les CCP sont détaillés sous forme de tableaux récapitulatifs permettant de les identifier clairement et de faciliter leur appropriation. En annexe sont proposés des modèles de documents d'appui : exemples de procédures, fiches d'enregistrements ...

Le champ couvert par le GBPH comprend la production de cidre et de poiré et il commence à l'arrivée des fruits en usine. Certaines mesures concerneront néanmoins la production, la récolte et le transport des fruits. Le GBPH ne prend pas en compte les eaux-de-vie de cidre et apéritifs à base de cidre. A l'issue de la validation du GBPH cidre et poiré, l'opportunité d'ajouter en complément ces deux familles de produits pourra être étudiée.

Comment le GBPH est-il rédigé ?

La rédaction du guide est effectuée en tenant compte des différents éléments obligatoires et en y incluant les éléments nécessaires pour que ce guide puisse être validé par les Pouvoirs publics et applicable par l'ensemble des structures de la filière.

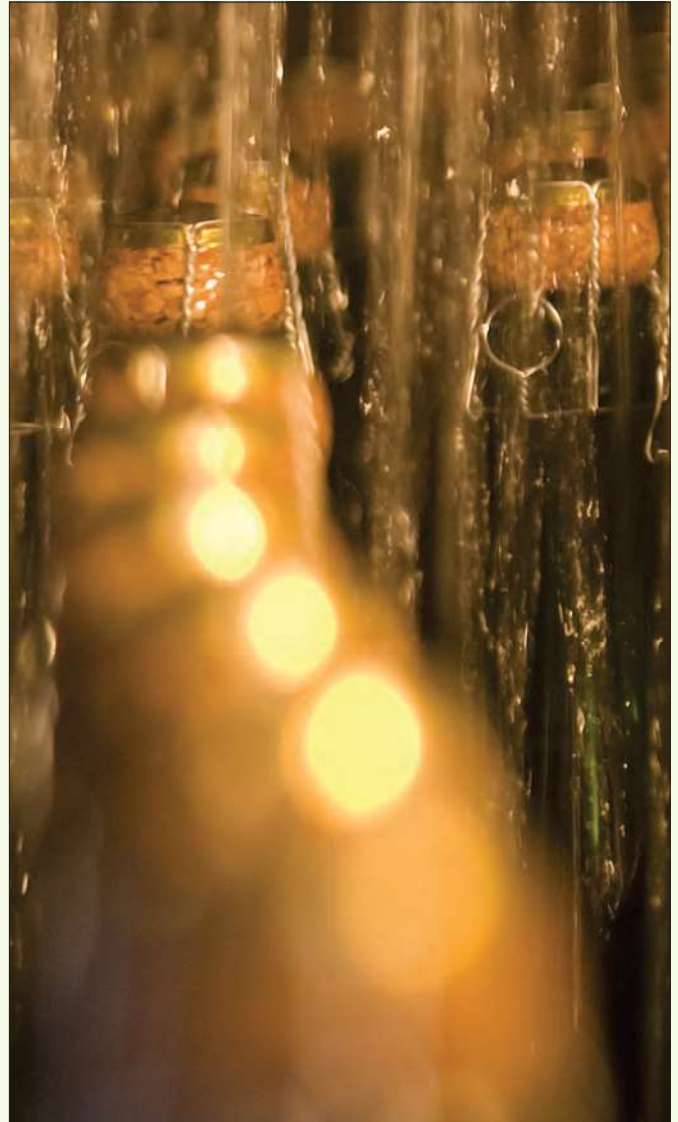
La première phase de rédaction du guide, qui doit se terminer mi-2013 n'inclut pas de cidriers chefs d'entreprises ou de responsables de production, les discussions portant exclusivement sur des questions réglementaires et leurs conséquences techniques.

Dans un second temps, en principe au cours du second semestre 2013, sera initiée la phase d'échange et de validation avec les professionnels, avant que le guide ne soit soumis à l'examen des Pouvoirs publics. La validation par la profession se fera dans le cadre de l'Unicid, avec un souci de représentation des différents opérateurs au travers de leurs familles professionnelles respectives. Il faut noter que cet exercice portera non pas sur les données réglementaires, qui ne peuvent par définition être remises en cause, mais sur la façon dont les opérateurs sont appelés à travailler en fonction de ces données et sur la formulation du guide en conséquence.

Que va changer le GBPH dans les cidreries ?

Le GBPH tient compte de deux textes européens : le règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié qui instaure notamment l'obligation de traçabilité et le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 modifié qui décrit l'application des principes HACCP et des mesures d'hygiène pour la production des denrées alimentaires. Ces textes sont applicables dans tous les pays de l'Union Européenne.

Dans les cidreries ayant déjà mis en place un système qualité permettant de se conformer à ces deux règlements, le GBPH pourra apporter des éléments complémentaires qui permettront, si le



Le GBPH sera un document de référence, conçu par la filière pour ses professionnels. Il permettra à ses utilisateurs de disposer d'une base reconnue par les administrations pour la mise en place de l'HACCP dans leurs ateliers.

cidrier le juge nécessaire, d'enrichir ou de faire évoluer son système qualité existant.

Dans les autres cidreries, le GBPH pourra : soit être utilisé "tel que" car c'est un document qui sera reconnu par les Pouvoirs publics, soit servir de base pour permettre à chaque structure d'évaluer les dangers qui lui sont propres, de définir les moyens de maîtrise à mettre en œuvre et de les justifier. Il est important de noter que la seule obligation en matière d'hygiène est une obligation de résultats et non de moyens. Les mesures décrites dans le GBPH, hormis les exigences réglementaires, ne sont donc pas des obligations et le cidrier peut se les approprier pour les adapter au mieux à sa structure et à son procédé. D'autres moyens peuvent également être mis en place sachant que la justification de leur efficacité relève de la responsabilité du cidrier.

La démarche HACCP, que chacun doit (avec ou sans GBPH) établir, implique la mise en place d'enregistrements et de procédures. Celles-ci aident à la vigilance et l'action contre les dangers. On peut aussi y voir une méthode pour se poser de bonnes questions au cours de la transformation et progresser dans ses pratiques et ses résultats.

REMI BAUDUIN (IFPC)