

Hygiène, prévoir les risques

Davantage axé sur la sécurité du consommateur que son prédécesseur, le nouveau guide des bonnes pratiques d'hygiène vient d'être dévoilé. Retour sur les principales évolutions.

Officiellement mise en ligne à l'occasion du Vinitech, la nouvelle version du guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) se veut un outil simple et accessible à l'ensemble des acteurs de la filière. « *Même si le document peut paraître, a priori, repoussant, il s'agit d'un dispositif très pratique. Il y a toujours des points critiques de contrôle (CCP), mais il y a aussi des bonnes pratiques opérationnelles, qui ne nécessitent pas un suivi permanent, et qui sont donc beaucoup moins lourdes* », explique Laurent Charlier du CIVB (Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux). Ce nouveau guide se veut surtout beaucoup plus axé vers la sécurité du consommateur que la version précédente. De fait, la liste des dangers présentés a été revue. Avec en premier lieu, davantage de place accordée à la question brûlante des produits phytosanitaires. « *Il ne s'agit pas d'un risque en tant que tel étant donné que les teneurs dans le vin ne dépassent pas les LMR (NDLR: Limites maximales de résidus). En revanche, il y a un vrai enjeu sociétal lié à l'usage des phytos* », précise Aurélie Camponovo, responsable sécurité alimentaire à l'IFV. En pratique, rien de nouveau pour les opérateurs qui trouveront ici la synthèse des réglementations européennes en vigueur dans le cadre des bonnes pratiques agricoles et de la lutte intégrée. Sans apporter de recommandations supplémentaires, le guide rappelle néanmoins que « *selon l'avis de l'Anses, le niveau de risque résidus de produits phytosanitaires demeure faible compte tenu de tous les efforts déjà engagés par la filière* ».

L'ENTRETIEN DES CUVES EN BÉTON, souvent pointées du doigt pour le relargage de phtalates et de bisphénol A, fait partie des thématiques traitées dans le nouveau guide hygiène.

@ 24 bonnes pratiques opérationnelles, 11 boîtes à outil "mesures de maîtrise", ainsi que des fiches techniques pour chaque danger listé, voici ce qui vous attend dans cette nouvelle version du GBPH.

Pour le consulter : <http://bit.ly/2ggi7kz>



Parallèlement à cela, les contaminants environnementaux, de type dioxine ou métaux lourds, font leur apparition. De même que les mycotoxines, en particulier l'ochratoxine A (OTA). Parmi les moyens de prévention listés dans le guide figure, entre autres, le recours à des porte-greffes peu vigoureux et peu sensibles au développement de pourriture. À noter également, le choix du système de palissage pour maintenir une végétation bien aérée, l'effeuillage et la protection phytosanitaire. Un chapitre qui amène donc à maintenir la vigilance au vignoble et ce, même si la problématique semble aujourd'hui en net recul⁽¹⁾.

Les sulfites et les allergènes, toujours dans le collimateur

De même, à la cave, l'émergence de nouvelles problématiques sanitaires se traduit par l'ajout de composés à surveiller. C'est le cas des allergènes. « *Il s'agit simplement de recommandations, sur les règles d'étiquetage par exemple* », poursuit Aurélie Camponovo. Car au-delà des analyses, la présence de tels composés doit être mentionnée sur l'étiquette dès lors que leur concentration dépasse les seuils

fixés par l'OIV, soit 0,25 mg/l pour les produits à base d'œuf ou de lait et 10 mg/l pour les sulfites. Le GBPH apporte aussi des conseils aux vinificateurs pour optimiser leurs pratiques de collage et limiter la présence d'allergènes. Réflexion quant au choix de la dose, bonne dispersion du produit au sein de la cuve, maîtrise du soutirage et de la filtration sont au programme. Les sulfites demeurent eux aussi dans le viseur. En conséquence, les consignes liées à la maîtrise du sulfitage sont rappelées. Citons par exemple la formation des opérateurs, le tri de la vendange, les analyses de SO₂ actif, la sélection de souches de levures peu productrices de sulfites, ou encore le recours aux alternatifs (procédés physiques ou additifs chimiques). S'ajoutent également, parmi les risques potentiels, les fuites de liquides caloporteurs. « *C'est un sujet sensible car la vigilance n'est pas forcément très forte et la réglementation parfois floue. Nous avons donc voulu interpeller là dessus* », indique Aurélie Camponovo. Parmi les préconisations du GBPH, les opérateurs trouveront l'utilisation de liquides colorés pour repérer les

fuites, le remplacement du MEG (Monoéthylène glycol) et du DEG (Diéthylène glycol) par le MPG (Monopropylène glycol), présentant moins de risque pour la santé du consommateur en cas d'accident, ainsi que la mise en place d'un plan de maintenance. Un point que l'on retrouve également au chapitre des résidus de produits, tels que les lubrifiants utilisés sur les chaînes d'embouteillage. En cas de contamination, le GBPH conseille bien évidemment d'écarter le lot concerné.

Vigilance sur les matériaux de contact et les corps étrangers

Outre les produits de cave, le guide accorde une importance particulière aux matériaux de contact. En premier lieu, le GBPH insiste sur les documents de conformité à demander aux fournisseurs. Ainsi que sur la nécessité d'élaborer un cahier des charges précis en lien avec le fabricant et ce, encore plus s'il n'existe aucune réglementation spécifique. Ce qui est le cas par exemple des membranes de filtration ou des résines échangeuses d'ions. D'autres matériaux sont également cités, à l'instar des résines époxydiques, souvent pointées du doigt pour le relargage de phtalates ou de bisphénol A. Le guide revient sur les bonnes pratiques à mettre en œuvre pour préserver

avis d'expert

PATRICE MONTAGNÉ, responsable services qualité et développement durable à l'ICV

« Moins de points critiques »

« Nous proposons un nouveau service à l'ICV, nommé HACCP clé en main, qui se base sur le dernier guide hygiène et qui permet de soutenir les entreprises dans la durée. Dans ce document, l'approche des risques a évolué. Avant, par exemple, on estimait qu'une fuite d'huile était un point critique. À présent, on pense que la clé, c'est d'entretenir son matériel en continu pour éviter toute fuite. Ainsi, nous aidons nos clients à définir un plan d'entretien des équipements. Au niveau des points critiques, nous prenons en compte le SO₂ total et les

résidus de produits de nettoyage. Nous préconisons par exemple un rinçage systématique des matériels après nettoyage, avec un contrôle par papier pH. Si le client conditionne son vin, nous ajoutons les corps étrangers blessants (verre, limaille de fer, etc.) parmi les points critiques. Ainsi, en cas de recours à un prestataire pour la mise, nous recommandons d'établir un cahier des charges très précis et écrit avec lui, pour éviter tout problème vis-à-vis du consommateur. »



PROPOS RECUEILLIS PAR CLARA DE NADAILLAC



AURÉLIE CAMPONOVO, responsable sécurité alimentaire à l'IFV, a présenté le nouveau GBPH à l'occasion du Vinitech.

ce type de revêtement au cours des opérations de nettoyage. À éviter donc, les nettoyeurs haute pression, les alcalins ou acides forts, les températures supérieures à 50 °C ainsi que les chocs sur les résines. Quelques pages plus loin, le guide aborde les questions de bris de verre et de matériaux sous pression. Avec un rappel concernant l'importance des contrôles lors de l'approvisionnement, documents de traçabilité à l'appui. Quant aux palettes percées ou souillées elles doivent impérativement être refusées. Il est également question des moyens visuels disponibles pour

la détection des impuretés, tels que le mirage visuel ou la vision artificielle à l'aide de caméras. *Last but not least*, sur l'aspect correctif, le GBPH conseille, entre autres, un nettoyage délicat à l'eau sans pression, l'utilisation d'aspirateurs à verre ou encore la remise en route progressive de la chaîne d'embouteillage après incident. Et que les plus réticents se rassurent, certaines interprofessions ont d'ores et déjà prévu de décliner le guide à l'échelle locale pour coller aux spécificités de leur vignoble.

MATHILDE LECLERCQ

(1) Voir Réussir Vigne, décembre 2015, n° 224, p58.