

Cinq lettres qui peuvent faire la différence

À la fois méthode validant la qualité, la salubrité ou la traçabilité d'un produit marchand alimentaire, et outil assurant le consommateur d'un respect des normes sanitaires en vigueur, le système d'analyse des risques, HACCP, est le passeport indispensable et nécessaire pour justifier une conformité irréprochable à tous les niveaux. L'ICV propose d'ailleurs conseils et accompagnement aux entreprises de la filière vin.

Depuis l'adoption de la directive européenne D. 93/43 CEE, la démarche HACCP (Hazard analysis critical control point) délimite l'ensemble des obligations pour les professionnels de l'agroalimentaire de "fournir un produit sain, légal et marchand, et d'en assurer la traçabilité, la salubrité sur le marché", rappelait Charlotte Slingue, en introduction du webinaire donné par l'ICV, le 14 janvier. L'application de cette méthode d'analyse de risques liés à la sûreté alimentaire est rendue "obligatoire dans les toutes industries agroalimentaires, en vertu du règlement RCE 178/2002", indique le groupe ICV. Le Code de la consommation prévoit d'ailleurs, à charge du metteur en marché, d'établir des justificatifs de contrôle et de maîtrise du processus de fabrication et de conception auprès des autorités (Art. L 411-1), au risque d'encourir des peines de prison et des amendes, allant de deux à sept ans d'emprisonnement, et de 300 000 à 750 000 €, lorsqu'un produit falsifié ou corrompu est jugé nuisible (Art. L 415-1).

Si les risques s'avèrent limités pour les vins, ils ne sont pas à prendre à la légère. Avec Éric Delabre, également consultant en qualité et développement durable à l'ICV, Charlotte Slingue est revenue sur les étapes à suivre scrupuleusement pour valider les "bonnes pratiques" et éviter tout risque de non-conformité et de danger pour les consommateurs.

Prérequis à la loupe

Pour être irréprochable en matière de sécurité, d'hygiène et de salubrité du produit, la marche à suivre découle à la fois du bon sens, et du respect des différentes étapes de la démarche HACCP. En premier lieu, il convient, pour toute entreprise concernée, d'assurer une description du produit, avant de procéder à l'évaluation des risques à chaque étape du process et déterminer si des points critiques (CCP) sont à craindre. "Si c'est le cas, il faudra fixer les limites et les moyens de surveillance", à charge pour l'entreprise de pouvoir "se défendre et prouver sa bonne foi", via des enregistrements, par exemple, recommande Charlotte Slingue.

Pour s'assurer d'un respect des bonnes pratiques, un éventail de vérifications sur tous les postes est soumis à la vigilance de l'entreprise. La construction et l'agencement des bâtiments, la disposition des ressources en énergie (air, eau), la gestion et le tri des déchets, le



Pour s'assurer de ne pas se louper à chaque étape du processus de production, jusqu'à la mise en bouteille, l'ICV conseille les entreprises via des formations et actions "clés en main", et des audits internes pour répondre aux exigences de la méthode HACCP.

nettoyage et la désinfection, la maintenance ("un prérequis pour garantir la limitation des risques sur le produit fini", selon Charlotte Slingue), la sélection des fournisseurs, l'attention portée à de potentielles contaminations par des corps étrangers ou encore l'hygiène du personnel et les conditions de stockage, tout est sujet à approbation. Le contrôle des nuisibles ou des coproduits et autres emballages y est également soumis. "Si une entreprise maîtrise ces prérequis, le niveau de dangers potentiels est acceptable", estime la consultante à l'ICV.

La filière vin moins concernée, mais...

Risques limités ne veulent pas dire impunité. Le vin n'est pas exempt de failles, dans sa conception jusqu'à son conditionnement. La filière viticole est essentiellement sujette à des problèmes de contamination microbiologique, par les mycotoxines, voire à des risques évidents pour le consommateur, liés à la présence de corps étrangers blessants, tels des morceaux de bois ou des bris de verre, pouvant entraîner, le cas échéant, un retrait du produit suivi d'une sanction pécuniaire pour préjudice causé (gustatif ou corporel).

Parmi les principaux dangers qui peuvent planer sur toute exploitation viticole, les risques chimiques, liés à des résidus phytosanitaires (plomb, éthanal), à des problèmes sanitaires, ou à des fluides caloporteurs (glycol), sont d'un niveau de gravité important. "L'Ochratoxine A, une toxine produite par les moisissures, peut être cancérigène pour l'homme, et ne doit pas excéder plus de 2 mg/kg de poids à l'état frais", indique Charlotte Slingue. "Dans les vins, il n'y a pas vraiment d'agents pathogènes, mais des micro-organismes d'altération peuvent causer des dérives organoleptiques, sans conséquences pour la santé, comme les *Bretanomyces* (levures provoquant des odeurs aux arômes phénolés, pouvant gâcher les vins rouges, ndlr)."

À vue de nez, mais pas seulement, les vins peuvent causer des dommages corporels, notamment dans la famille des effervescents, responsables de bon nombre d'accidents oculaires lors de débouchages mal négociés. Quant aux allergènes, dans la catégorie des risques "graves", ils regroupent les sulfites, la caséine, l'albumine (dans les agents de collage), ou ceux, exogènes, issus de la nourriture. D'où l'interdiction de manger sur le site de production.

De significatif à grave : qualifier le risque

Si une ou plusieurs défaillances venaient à mettre en danger la santé ou la sécurité des consommateurs, deux paramètres seront alors pris en compte pour l'évaluer, en fonction de la fréquence du risque et de son niveau de gravité. "À vous (responsables, chefs d'entreprise, ndlr) de définir la fréquence en fonction des historiques relevés", après collecte de preuves ou d'enregistrements, conseille Charlotte Slingue. Selon le degré de gravité, les conséquences pour l'entreprise seront plus ou moins lourdes. "Si le risque n'est pas significatif, la structure peut se référer à une ou plusieurs bonnes pratiques". Mais si celui-ci s'avère significatif, "l'entreprise va devoir classer ce risque en CP (points sensibles) ou en CCP (points cri-

tiques à contrôler) via l'outil de l'arbre de décisions" (voir encadré), précise la consultante.

Ainsi, un danger chimique lié au risque d'un sulfitage excessif est réglementé pour les vins rouges, à "150 mg/l de SO₂", ou par certains cahiers des charges plus restrictifs. La surveillance lors de l'étape du tirage permettra d'analyser, en pré-mise et en post-mise, si le risque est de l'ordre du CP ou CCP. En cas de corps étrangers lors du remplissage, la surveillance visuelle ou auditive peut suffire, bien que l'on ne puisse être "sûr à 100 % que le produit ne contienne pas de bris de verre, classé en CP". Pour classer le risque en CCP, une solution existe, mais elle reste très coûteuse, en installant une caméra à rayons X sur la ligne de conditionnement. "À plus de 170 000 €, peu, voire aucune entreprise n'en est équipée", fait savoir Charlotte Slingue.

En assurant régulièrement des contrôles internes, des inspections scrupuleuses ou par des audits, le suivi des bons réflexes référencés dans le Guide des bonnes pratiques d'hygiène - Filière vins (IFV, 2017), fait, la plupart du temps, appel au bon sens. "À vous de vous adapter à vos matériels et process", recommande la consultante à l'ICV. ■

PHILIPPE DOUTEAU

ILS ONT DIT

Charlotte Slingue, consultante 'qualité et développement durable' (Groupe ICV)

"La réglementation impose des résultats, mais pas les moyens"

Ce qu'on appelle 'arbre de décisions' est une "succession de questions permettant de classer un risque en CP (points sensibles) ou CCP (points critiques à contrôler)". Par exemple, "en cas d'excès de SO₂, si on est en vinification, les étapes ultérieures permettront d'abaisser ce risque".

Soumis à des contrôles stricts, les entreprises ont relativement le choix des armes pour se conformer aux normes d'hygiène et de sécurité. "La réglementation impose des résultats, mais pas les moyens, sur l'embouteillage notamment." ■



Éric Delabre, consultant 'qualité et développement durable' (Groupe ICV)

"Attention aux produits de nettoyage"

En guise de préambule au webinaire, Éric Delabre relevait que "20 % des professionnels" assistant au séminaire en ligne "ont été confrontés à des problèmes de sécurité alimentaire".

À la cave, il est vivement conseillé de veiller au nettoyage des équipements et à la désinfection. "Attention au choix de produits pour nettoyer les becs de tireuses ! L'alcool ne nécessite pas de rinçage."

À l'issue de la présentation, 83 % des participants ont estimé que l'HACCP pouvait apporter "sérénité et efficacité". ■



Bernard Coutal, directeur de la cave de Vers-Pont-du-Gard

"Ne pas brûler les étapes"

Invité lors du webinaire à faire part de son retour d'expérience de la méthode HACCP, Bernard Coutal, directeur de la cave de Vers-Pont-du-Gard, a expliqué avoir lancé un appel à consultation par l'ICV en raison d'une "insuffisance de (notre) fonctionnement" en matière de suivi et de contrôle qualité des vins et bouteilles. La démarche a permis à la structure coopérative de se familiariser avec les leviers nécessaires, afin de "mieux connaître le cadre réglementaire et les outils adaptés", et de "mieux communiquer entre nous et sur le terrain", a-t-il expliqué. Le tout étant de ne "pas brûler les étapes", a conseillé Bernard Coutal, satisfait des actions "concrètes" de traçabilité du produit. ■



PROPOS RECUEILLIS PAR PH.D.

ZOOM

Non conforme : de la correction au retrait

Une fois le risque identifié pour la santé du consommateur, comment faire machine arrière ? Selon que le produit est encore au stock, ou déjà en circulation sur le marché, l'entreprise doit respecter certaines obligations.

"Elle doit mettre en œuvre une procédure de gestion en identifiant le problème, en analysant les causes", afin de corriger le tir, préconise Charlotte Slingue. En cas de sulfitage excessif, par exemple, il faudra isoler et enregistrer les produits, jusqu'au débouchage des bouteilles non conformes, avant de "ramener le dosage de SO₂ total sous le seuil critique". Mieux vaut donc mener des analyses de pré-mise en amont pour éviter ce processus qui peut coûter cher.

En cas de produit déjà sur le marché, une procédure de gestion de crise va retracer l'ensemble des produits, prévenir les clients pour éviter la mise en vente, et rapatrier les produits incriminés, sans oublier d'avertir les autorités compétentes, à savoir les fraudes pour la filière vin. ■