

Hygiène en cave, les règles à suivre

Crise de la vache folle, grippe aviaire et autres contaminations alimentaires...ont conduit le consommateur à accroître sa méfiance et son degré d'exigence en matière de qualité et d'information sur les denrées alimentaires. Prévenir les risques afin d'éviter les problèmes sanitaires et garantir aux consommateurs une qualité irréprochable des produits est devenu essentiel. C'est dans ce cadre que l'arrêté hygiène du 28 mai 1997 a été rédigé.

Anne-Sophie Lerouge a interviewé Jean-Pierre Martinez, Directeur du laboratoire départemental agronomique et oenologique du Loir-et-Cher, pour nous faire part des principaux points de cette réglementation et nous présenter le guide qu'il a conçu avec l'ITV Tours.

Quels sont les objectifs de l'arrêté hygiène du 28 mai 97 ?

Il fixe les règles à appliquer en matière d'hygiène pour la transformation des denrées alimentaires afin de garantir aux consommateurs des produits ne présentant aucun risque. Les différents articles concernent notamment les locaux, la formation du personnel, l'équipement, la gestion des déchets...

Pourquoi avoir élaboré un guide pratique ?

Ce guide répond à 4 objectifs :

- Aider le viticulteur à se mettre rapidement en conformité avec la réglementation
- Extraire de l'arrêté les spécificités liées aux pratiques viti-vinicoles
- Faire un auto-diagnostic de sa propre entreprise et identifier les mesures à mettre en place
- Concrétiser les mesures à mettre en place à l'aide de documents et d'exemples pratiques

Quels sont les point clés de la réglementation ?

- La responsabilité du producteur : vous devez prouver que toutes les pratiques mises en œuvre (nettoyage des cuves, matériel et eau utilisés, mise en bouteille....) sont effectuées sans risque pour le consommateur
- La formation du personnel : le personnel doit connaître la réglementation et toutes les procédures utilisées dans l'entreprise pour élaborer le produit (ex : les doses maximales de SO₂, les procédures de nettoyage de cuverie...)
- La traçabilité du produit : dans certains cas de commercialisation, notamment à l'exportation, il peut être exigé de répertorier toutes les pratiques mises en œuvre pour l'élaboration du vin (lots, additifs, auxiliaires d'élaboration...)
- Les contrôles : toutes les procédures mises en œuvre doivent être rédigées et connues du personnel et les contrôles doivent s'effectuer tout au long de la chaîne (ex : lors des mises en bouteilles, on doit vérifier qu'il n'y a pas de corps étrangers !...)

En conclusion, les pratiques existent déjà dans le vignoble mais ne sont pas forcément formalisées. Ce guide permet de faire le point sur sa propre installation et de régulariser très facilement les procédures.

Pour le commander :

Laboratoire Agro-Oeno de la Chambre d'Agriculture, 6 rue Louis Bodin à Blois.

Coût : 10€ TTC l'unité ou 8€ TTC pour plus de 50 exemplaires (plus frais d'envoi).

Extrait d'InterLoire Actualités n°34 octobre 2004

Contact : Laboratoire agronomique et oenologique 41 - Jean-Pierre Martinez – 02 54 78 03 84 – jean-pierre.martinez@loire-et-cher.chambagri.fr