

Première séance :

Comment les normes et réglementations encadrent-elles le risque sanitaire des fromages au lait cru ? *Perspectives croisées, du droit à la production*

29 et 30 juin 2016

AgroParisTech Amphithéâtre René Dumont

16 rue Claude Bernard, 75006 - Paris

Cette journée est la première des **3 journées du séminaire** organisé dans le cadre du programme « Revisiter l'évidence pasteurienne » **REPASTOL**. Ce programme de recherche international et multidisciplinaire de 2 ans (2016-2017) défend la nécessité d'une réévaluation des effets de la pasteurisation et de ses alternatives, incluant un large éventail de dimensions technique, sanitaire, sociale, économique...

Cette première séance se penche sur les questions réglementaires de la conception des normes, leur harmonisation internationale, leur ajustement aux situations de production, et leur contrôle. Elle tente de se faire l'écho des très nombreuses difficultés que soulève l'encadrement de la sécurité sanitaire microbiologique.

Prochaines séances :

- Oct-Nov 2016 : *Micro-organismes : objets du droit, êtres de droit*. A Bourg en Bresse (France)

- Mai 2017 : *La gouvernance des systèmes agrialimentaires laitiers et ses controverses*

Le séminaire est ouvert aux chercheurs, professionnels fromagers, membres de l'administration... Cependant, en raison du nombre limité de places, nous vous prions de bien vouloir nous adresser vos demandes d'inscription pour cette première séance à Marie-Christine Montel marie-christine.montel@clermont.inra.fr, William Van Caenegem <wvancaen@bond.edu.au> ou Geneviève Teil genevieve.teil@agroparistech.fr

Les exposés se feront en français ou en anglais, selon les préférences des orateurs. Les diapositives qui seront projetées seront dans la seconde langue, anglais ou français afin de permettre la compréhension de tous. Les questions et les réponses pourront être faites en français et/ou en anglais selon les préférences linguistiques de chacun.

¹ Le programme REPASTOL est financé par le métaprogramme INRA Cirad GLOFOODS

Mercredi 29 juin

<p>Session 1 : les normes et règlements sanitaires « in the making » – leurs enjeux, leur élaboration, leur harmonisation Une perspective nationale et internationale</p> <p><u>Le 29 juin</u> 9H30-11H15 Animation W. van Caenegham</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Suggestions de questions et points à aborder <p>Introduction : la structure des instances réglementaires</p> <p>1.1 La question du cadrage et de l'harmonisation internationale des réglementations nationales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposé général mais plutôt centré sur le lait, sur les difficultés et enjeux de l'harmonisation internationale : concurrence, sécurité sanitaire, propagation des maladies et des germes... 	<p>1H45</p>	<p>Programme des interventions</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 minutes : équipe Repastol • E. Millstone (SPRU Sussex), L'évolution des régimes de politiques sanitaires de l'UE et du Codex, et leur impact sur les produit au lait cru et pasteurisé. [30'] • M. Lassalle de Salins, Maître de Conférences à AgroParisTech (Massy) Les normes internationales comme elles se font : l'élaboration des normes du Codex Alimentarius. [30']
<p>Pause</p>			
<p>11H30-13H00</p> <p>Stefania Carpino</p>	<p>1.2. Les rouages de l'élaboration des normes nationales sur les fromages au lait cru.</p> <p>a. Difficultés, controverses et débats suscités par l'élaboration/négociation des réglementations. L'histoire des débats-controverses autour du lait cru (par exemple, le compromis de 1999 : pasteurisation obligatoire vs pasteurisation, proposition finalement retenue) Le paquet hygiène en Europe (Food Law) : dérogations & flexibilités</p> <p>b. Points de vue croisés sur des sujets controversés <i>Escherichia coli</i>, shigatoxines, matériaux traditionnels</p>	<p>1H30</p>	<p>1.2. Les rouages de l'élaboration des normes nationales sur les fromages au lait cru</p> <p>a. Difficultés, controverses et débats suscités par l'élaboration/négociation des réglementations. Frédéric Blanchard et Yolande Moulem, (Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network -- FACE Network), L'adaptation de la réglementation à la production « fermière » : évolution des guides de bonnes pratiques d'hygiène en fermier.</p> <p>b. Points de vue croisés Le bois : V. Michel (EU) et C. Donnelly (USA) [20'] <i>E..coli</i> : V. Michel (EU) et C. Donnelly (USA) [20']</p>
<p>Déjeuner 13H00-14H00</p>			

<p>14H00-14H45</p> <p><i>Animation MC Montel</i></p>	<p>c. Les méthodes d'analyse du risque</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'analyse/évaluation du risque sanitaire • « L'inacceptabilité » du risque sanitaire en particulier pour les risques émergents • Les controverses scientifiques sur la mesure et les méthodes de mesure de la dangerosité des STECS, un très bon exemple. • L'évaluation des risques incluant les usages, les producteurs et les usagers. 	<p>0h45</p>	<p>c. Les méthodes d'analyse du risque</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moez Sanna Vétérinaire spécialiste de l'évaluation du risque à l'ANSES. Les différentes techniques de l'évaluation du risque, leurs avantages, inconvénients...[20']
<p>Session 2 : Les normes mises à l'épreuve : difficultés de l'application des normes et leurs limites, les crises</p> <p>14H45-16H15</p> <p><i>Christine de Sainte Marie</i></p>	<p>2.1. Difficultés liées à la mise en œuvre de la réglementation dans différents pays.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La question du contrôle, du contrôlable et de leurs limites • L'accompagnement par les structures intermédiaires : interprofession, réseaux de techniciens, ONG... • Interdire, contrôler, déléguer : faire ou ne pas faire confiance aux différents acteurs pour la prévention des risques • La sécurité sanitaire à quels prix : les enjeux de la hiérarchisation des risques, la gestion des ressources affectées • ... 	<p>1H30</p>	<p>2.1. Difficultés liées à la mise en œuvre de la réglementation dans différents pays.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mayra Bertussi. La loi fédérale et les producteurs artisanaux au Brésil. Le rôle des structures intermédiaires, ONG et réseaux d'experts dans la négociation de normes pour le secteur artisanal. [15-20'] • W. van Caenegam and Madeline Taylor (Bond University, Brisbane) : 'Le nouveau cadre réglementaire du fromage au lait cru en Australie pour la production locale et l'importation : changement ou continuité. [20'] • B. Percival (Neal's Yard Dairy, Anthropologue) Pasteurisation and Protectionism? The Case of Stilton Cheese. Pasteurisation et protectionnisme ? Le cas du Stilton [20']
<p>pause</p>			
<p>16H30-17H45</p> <p>Valérie Michel</p>	<p>2.2. Les situations de crise, une autre évaluation et gestion de nouveaux risques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le difficile équilibre entre prévenir et guérir • Gestions de crise 	<p>1H15</p>	<p>2.2. Les situations de crise, le basculement vers une autre évaluation et gestion des risques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marie Pierre Donguy, La gestion des alertes en France, focus sur l'actualité sanitaire de la filière fromages [30'] • Marie Annick Dye. L'adaptation des producteurs fermiers à l'obligation de résultats sanitaires conformes de leurs produits. [20']

Jeudi 30 juin

<p>Session 3 : Trop ou pas assez de sécurité ? Témoignages, problèmes, solutions et difficultés rencontrées des acteurs 9H00-10H30</p> <p><i>animation Claire Cerdan</i></p>	<p>3. Trop ou pas assez de sécurité ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction récapitulative faisant l'inventaire des difficultés, controverses et problèmes depuis l'harmonisation des normes jusqu'à l'application concrète de la réglementation 	<p>0H40</p>	<p>3. Trop ou pas assez de sécurité ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • M. Chentouf (CRRA INRA Maroc), M. Mariani (INRA – Innov), G. Teil (INRA – IFP, Paris-Chennai (Inde), Larbi Toukour (CRRA INRA Maroc) et Said Zantar, (CRRA INRA Maroc) En guise d'ouverture : Les fromages frais dans la région Nord du Maroc [10'] • J.-L. Angot (Président de la section "Prospective, société, international" du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) Les négociations sanitaires internationales, la diversité des approches en matière de sécurité sanitaire des aliments et l'analyse de risque [20']
	<p>3.1. La grande distribution et les exigences du marché, France et UK-US</p> <ul style="list-style-type: none"> • Témoignages de distributeurs et intermédiaires du marché, crémiers et affineurs <ul style="list-style-type: none"> - La question des consommateurs - Les certifications privées, BRC, IFC, WBC - ... 		<p>0H50</p>
<p>Pause</p>			

<p>10H45-12H30</p> <p><i>Animation Bronwen Percival</i></p>	<p>3.2. Le point de vue de producteurs petits ou plus grands en France, Belgique et Italie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Témoignages de producteurs grands et petits, <ul style="list-style-type: none"> - France - Belgique - Maroc - Angleterre - ... 	<p>1H45</p>	<p>3.2. Le point de vue de producteurs petits ou plus grands en France, Belgique et Italie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daniel Cloots (Fromagerie du Gros Chêne et GIE des producteurs belges de fromages au lait cru) Peut-on aller toujours plus loin dans l'exigence sanitaire ? La création du GIE des producteurs belges de fromages au lait cru qui tente de sauver les fromages au lait cru de l'extinction dans un pays où l'Afscsa applique une version plus restrictive que la législation européenne. [15'] • Stéfania Carpino (Dce du CORFILAC, Italie), 'Quality and law regulation for the traditional Sicilian raw milk cheeses.' « <i>La qualité et la réglementation pour les fromages siciliens traditionnels au lait cru.</i> » [15'] • Bernard Robert, Directeur de la coopérative jeune montagne au lait cru. 40 ans d'expérience dans la production de fromages à la croisée des chemins de l'administration, de la production, de la vente, de l'encadrement sanitaire... [15']
<p>Déjeuner 12H30-14H00</p>			
<p>Session 4 : débat</p> <p>Vers un consortium et un projet de recherche international</p> <p>14H00-16H00</p>	<p>4. Vers des normes mieux harmonisées ou mieux ajustées</p> <p>Ouverture des discussions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment concilier la prévention des risques et la qualité des fromages ? Faut-il <ul style="list-style-type: none"> - Mieux faire face à un risque mieux calculé ? - Mieux former, qualifier des élevages en amont ? - Mieux utiliser les dérogations : pour thermiser pour les uns ; pour produire au lait cru pour d'autres - ... • Vers un large programme international de recherche <ul style="list-style-type: none"> - Quelles sont les questions de recherche techniques, réglementaires économiques, sociales et humaines... qui doivent être creusées pour faire avancer la question de l'encadrement réglementaire de la qualité sanitaire et sa mise en œuvre ? - Sur quels partenaires le projet REPASTOL peut-il compter pour porter ces questions ? 	<p>2H00</p>	<p>4. Vers des normes mieux harmonisées ou mieux ajustées et la phase suivante du programme REPASTOL</p> <p>Récapitulatif et ouverture des discussions</p> <p>Sur ces questions de réglementation sanitaire, quels sont les sujets ou questions clefs sur lesquels on n'a pas de réponse ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'évaluation du risque • La prise en compte de la variété des productions/producteurs/ agrisystèmes dans les institutions internationales • Les savoir faire menacés par les normes • ...

