

entraide Mutuelle en cas d'Alerte Sanitaire (EMAS)



Quel coût ?

Être adhérent à l'APFI*

Le coût restant à votre charge est de :

- 20% du cout des analyses réalisées auprès du LVD38
- 30% du coût d'intervention du conseiller

La facturation est faite par l'APFI en fin d'intervention.

*En cas de sollicitation sans être adhérent, le coût de l'adhésion est triplé.

Contacts :

Sandrine ANSELMET, Conseillère en transformation fromagère : 06 81 44 95 47

sandrine.anselmet@isere.chambagri.fr

Sophie THEROND, Conseillère en transformation carnée et végétale :

06 59 54 89 82

sophie.therond@isere.chambagri.fr

Action réalisée grâce à l'appui de :



APFI
contact@afpi.info
Chambre d'Agriculture
de l'Isère
34, rue du Rocher de
Lorzier
ZA Centr'Alp
38430 MOIRANS
06 61 02 77 21

Le dispositif EMAS a été créé dans les années 90 par les producteurs fermiers pour se soutenir moralement et techniquement en cas de problème sanitaire sur leur atelier de transformation.

Notre expertise

Nous gérons annuellement :

35 dossiers EMAS;

3 à 5 alertes sanitaires.

Nous nous appuyons sur un réseau des techniciens nationaux et régionaux (ANPLF, ENILV, APCA...).

Témoignage de producteur

« La procédure EMAS a été déclenchée plusieurs fois pour nous ces 5 dernières années pour des dépassements en E.Coli et Staphylocoques dans le lait matière première et des fromages. Elle l'a été également pour une recherche de Salmonelle suite à un risque possible de présence de Salmonelle dans notre lait. La procédure EMAS permet un suivi de l'évolution du problème par les techniciens d'APFI, jusqu'à sa résolution. Ceux-ci sont en liaison avec le Laboratoire d'Analyses Vétérinaires Départemental et avec nous, producteurs fermiers. Ils apportent leur expertise et leurs conseils et peuvent être dans certains cas un soutien psychologique.

Les analyses réalisées pour rechercher l'origine de la contamination et pour contrôler sa disparition, dans le cadre d'une procédure EMAS, sont prises en charge en partie par l'APFI. Quand on fabrique du fromage, nous travaillons sur du vivant, avec des bactéries. Il est impossible de ne jamais sortir des clous. Il faut maîtriser au maximum les paramètres qui permettent d'élaborer des produits sains et il faut contrôler ces paramètres. La procédure EMAS est un outil efficace, simple à mettre en œuvre, et intéressant économiquement pour les producteurs fermiers. »

Vincent



Quand ?

Un résultat d'analyse non satisfaisant entraînant ou pas un risque pour la santé humaine.

Comment ?

Le conseiller de l'APFI contacte le producteur, fait un état des lieux de la situation et propose des actions à suivre.

Le producteur décide de la suite à donner à ce premier contact.

La procédure est clôturée après une analyse de validation de l'efficacité des actions correctives.

Qui fait quoi ?

Le producteur :

- Le producteur est acteur dans la recherche de solution.
- Il doit donner les éléments, en sa connaissance, sur les causes de l'origine du problème.
- Il doit mettre en œuvre les actions correctives choisies en partenariat avec le conseiller.

Le conseiller en concertation avec le producteur :

- Il établit un diagnostic de la situation, un plan d'analyse pour rechercher les causes.
- Il réalise les prélèvements.
- Il recherche des solutions.
- Il fait le lien avec les autres organismes intervenant sur la ferme (DDPP, laboratoire d'analyses, conseiller Elevage, laiterie...).

L'APFI :

- A la demande du producteur, elle fait le lien avec l'administration et peut communiquer auprès des clients en cas de retrait d'appel.
- Elle défend le producteur face à l'administration si nécessaire.
- Des responsables professionnels de l'association peuvent apporter un soutien moral au producteur

Une démarche en 3 étapes

Les actions réalisées et la communication auprès de la DDPP, des distributeurs et des clients dépendent de l'importance du problème sanitaire vis-à-vis de la santé du consommateur.

L'ensemble des actions est réalisé en étroite collaboration entre le producteur et l'APFI.

