

Nouvelles opportunités pour les vétérinaires praticiens libéraux dans la sécurité sanitaire des aliments

SVPF
9 juin 2015

Préface



« Suite à une inspection des services sanitaires... »

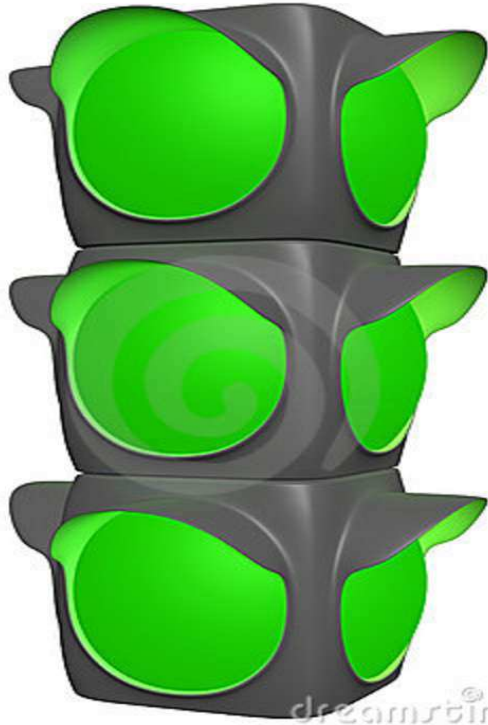
« Comment faire pour gérer les non-conformités... »

« Qui peut nous aider... »

Retour d'expérience

Application pratique pour le praticien

Tous les voyants sont au vert !!!



1) La demande

- ☐ Restauration collective
- ☐ Cibles multiples

2) L'offre

- ☐ Le contexte favorable
- ☐ Stratégie et rentabilité
- ☐ Acquisition des compétences

3) Conclusion

Architecture des textes réglementaires

Food Law (règlement 178/2002)

Applicable depuis le 1er janvier 2005

Règles spécifiques pour
l'alimentation animale

Règlement
183/2005

Règles d'hygiène pour toutes
les denrées alimentaires
(commerce de détail inclus)

Règlement
852/2004

Règles spécifiques pour les
denrées alimentaires
d'origine animale (hors
commerce du détail)

Règlement
853/2004

DDCSP
P

Règlement
882/2004

Règlement
854/2004

Une nouvelle approche réglementaire

- Système flexible
pour ne pas
«brider »
l'innovation
- Simple, cohérent,
lisible



Une nouvelle approche réglementaire

- On passe d'un petit arrêté sectoriel vers une complexité
- Plusieurs étages pour construire l'obligation de résultat



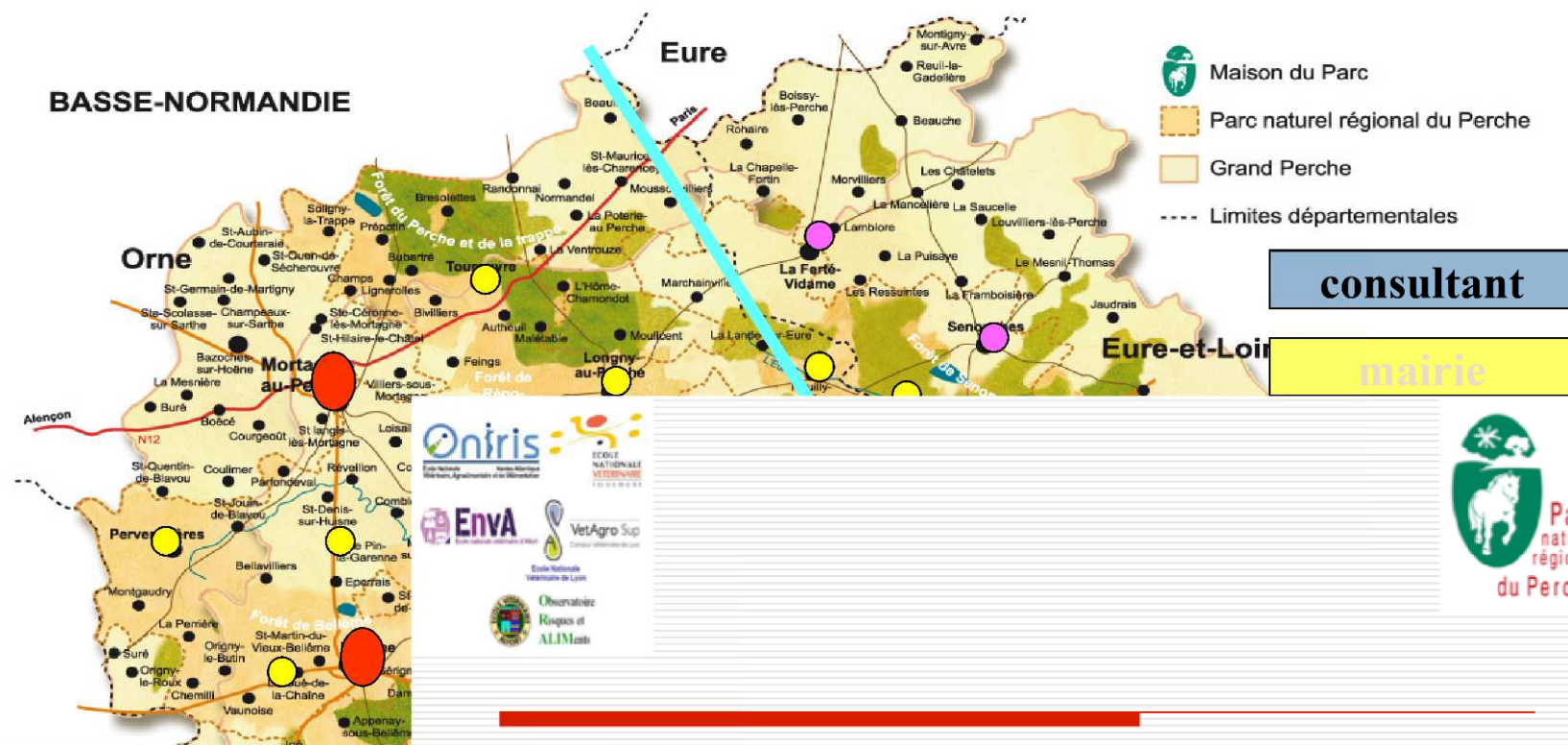
Obligation de
moyen



Obligation de
résultat

restauration collective (maternelle et prima





77 000 habitants
(40 ha/km²)

126 communes
répertoriées

90 % (35/39)
questionnés

**Etat des lieux de la restauration collective
traditionnelle maternelle et primaire du Parc naturel
régional du Perche.**

Docteur Marc LECLERCQ

CEAV GSQDA
9 septembre 2011

Finir son
assiette

Produits
frais

Aliment
éthique

« **Bien manger** »
à la cantine ?

Infrastructures

Préparation

Parents

Contrôle
sanitaire

Par comparaison

Communiquer : 2 réunions décideurs

Bretoncelles / Sécurité alimentaire Prévenir les risques d'intoxication dans les cantines



■ Le Dr Leclercq présentera en septembre un mémoire de post-doctorat sur le sujet à l'école vétérinaire de Maisons-Alfort.

À l'initiative du vétérinaire et consultant en restauration collective Marc Leclercq, Bretoncelles accueillait mardi dernier une formation sur la sécurité alimentaire à destination des responsables des cantines. « Le but de cette réunion est d'améliorer la sécurité des enfants car des intoxications se produisent tous les jours en France et personne n'est à l'abri », explique le Dr Leclercq.

Et il est important de savoir faire face, surtout si la cantine n'est pas en cause : « Nous avons eu un cas à Bretoncelles et les services vétérinaires voulaient fermer la cantine », se souvient le maire Patrick Pinloche. « Heureusement, en tant que médecin, j'ai pu prouver que le problème était d'origine virale et non alimentaire. »

Au travers d'un cas concret de toxo-infection alimentaire collective dans une cantine qui sert 200 repas par jour et où 53 enfants et 2 enseignants ont été touchés, Marc Leclercq a invité les participants à mener

l'enquête jusqu'à l'origine du problème. Avec à chaque étape des explications à la fois légales, théoriques et pratiques.

« Le maire est le premier enquêteur avant l'intervention de la DASS et des services vétérinaires, avec l'aide d'un médecin, il doit recenser les malades et leurs symptômes, consigner et conserver au froid les matières premières et les restes des repas, faire prélever des échantillons des vomissements ou des selles des malades », précise Marc Leclercq.

Bref, tout mettre en œuvre pour déterminer l'origine de l'infection et plus encore l'éviter par une meilleure connaissance des risques. Voilà ce qui a été rappelé aux représentants des communes de Remalard, Bellou, Meaucé, Neuilly-sur-Eure, Fontaine-Simon, Bretoncelles, Nocé, Condé et Vaupillon dans cette présentation mêlant psychologie, sciences sociales, droit, biologie et micro-biologie.



9 contrats

Mortagne / Les élus sensibilisés par sa qualité et sa sécurité Obligation de résultat dans les cantines

« Longtemps implicite, le souci de la qualité et de la sécurité des aliments est aujourd'hui revendiqué par les consommateurs, représentés en ce qui nous concerne par les enfants fréquentant la restauration scolaire. Cette activité est soumise à un cadre réglementaire, socle de la réglementation pour toutes les matières premières à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. La restauration scolaire demeure la responsabilité de la commune, même si celle-ci est déléguée à un prestataire. La formation professionnelle est plus qu'un besoin : c'est une nécessité absolue et réglementaire », a expliqué Marc Leclercq, docteur vétérinaire et consultant en restauration collective, lors d'une réunion d'élus en début de mois.

L'envers du décor

À travers une vidéo projection, « Suspicion d'une intoxication alimentaire en cantine scolaire : Témoignage » du docteur Patrick Pinloche, médecin généraliste et maire de Bretoncelles, et les informations de José Villard, nutritionniste à Cachan, les maires représentés ont pu découvrir les possibles envers du décor.

Lors d'une première réunion sur Bretoncelles, 9 maires étaient représentés sur 20 invitées. Parmi ces 9, 6 ont été convaincues par le projet, « de monter un plan de maîtrise sanitaire, axé sur les réglementations nouvelles et à venir, mettre en place un plan de formation pour tout le personnel de cuisine, travailler efficacement et localement notamment avec



■ Le docteur Patrick Pinloche est revenu sur un cas de suspicion d'intoxication alimentaire en cantine.

producteurs locaux, tenter de garder la qualité des repas servis aux enfants et faire un effort pédagogique au niveau de l'alimentation avec les enfants dont la découverte des saveurs, un plan alimentaire pour contrer l'obésité infantile ».

Deux choix

Les maires semblent avoir aujourd'hui deux possibilités, « la sous-traitance par des majors de restauration, qui restent chers, où le contrôle de la qualité des repas est difficile, sans proximité du conseil. Lorsque la mairie fait ce choix, elle pense être « débarrassée » des soucis de la sécurité des aliments en can-

tine scolaire. Mais elle ne sait pas que la responsabilité est de toute façon la même s'il y a intoxication ». La seconde possibilité est l'autogestion, avec par exemple pour les 6 maires, un constat accablant concernant la mise en place des obligations dans leur cantine. « La principale raison est que les élus sont incompetents, car ils ignorent la réglementation. L'administration n'a pas l'obligation du conseil, seulement de contrôle ».

Une bonne politique

Marc Leclercq a donc proposé aux maires de fournir les outils nécessaires à la mise en œuvre d'une bonne politique,

au déploiement des objectifs et à l'amélioration continue des démarches sanitaires vers un système de management de la sécurité des aliments. Une offre se traduisant par une formation destinée à tous les acteurs de la restauration scolaire souhaitant s'informer et qui permettra de dégager une réflexion constructive autour du sujet d'importance majeure. Deux réunions formation en direction du personnel de cuisine se tiendront le 1^{er} avril à mairie de Bellou sur Huisne, et le 29 avril à la mairie de Bérault.

Pratique. Marc Leclercq, docteur vétérinaire — Tel : 06 78 99 92 32 ou par mail : leclercq.m@wanadoo.fr

Changement de « paradigme »

► Ce cadre réglementaire est articulé autour du «paquet hygiène»
et vise tous les opérateurs du secteur alimentaire :



Cibles multiples



Cibles multiples

Vétérinaire sanitaire



Producteur de BOF (beurre, œufs, fromage)



Vente directe au consommateur

Restauration collective

Glacier
artisanal

Cibles multiples

Réouverture d'un abattoir mouton

2 Abattoirs mobiles



Dossier sanitaire

Formation du personnel

Bien-être animal

A full-page photograph of a surfer riding a large, curling wave. The surfer is positioned in the center of the wave's barrel, wearing a red shirt and dark pants. The wave is a deep blue color, and the water is splashing white foam. The sky is a clear, pale blue. The text "Métier d'opportunité" is overlaid in yellow at the bottom center of the image.

**Métier
d'opportunité**



Contexte favorable
Stratégie et rentabilité
Acquisition des compétences

Offre

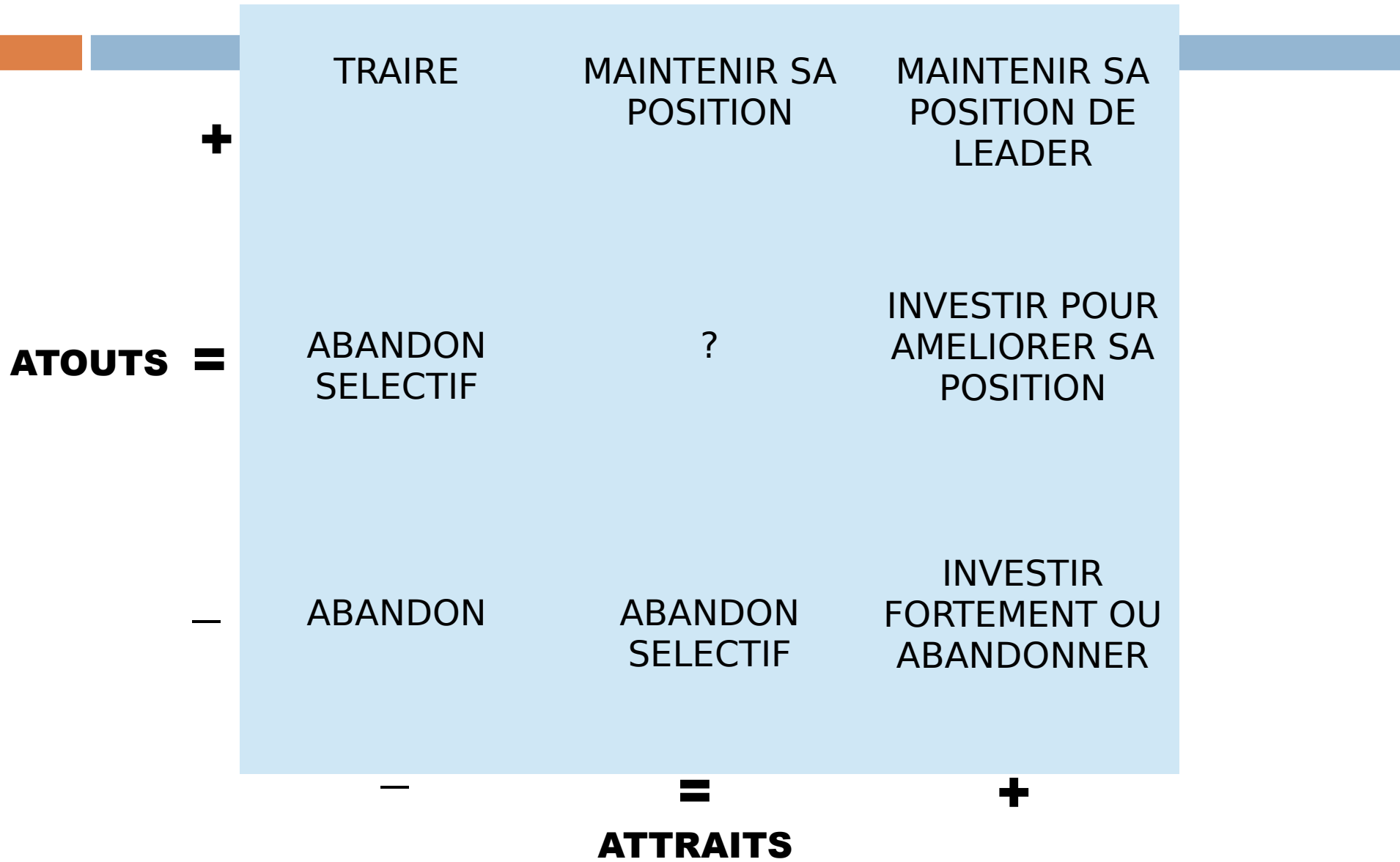
...« ce n'est pas mon métier »...

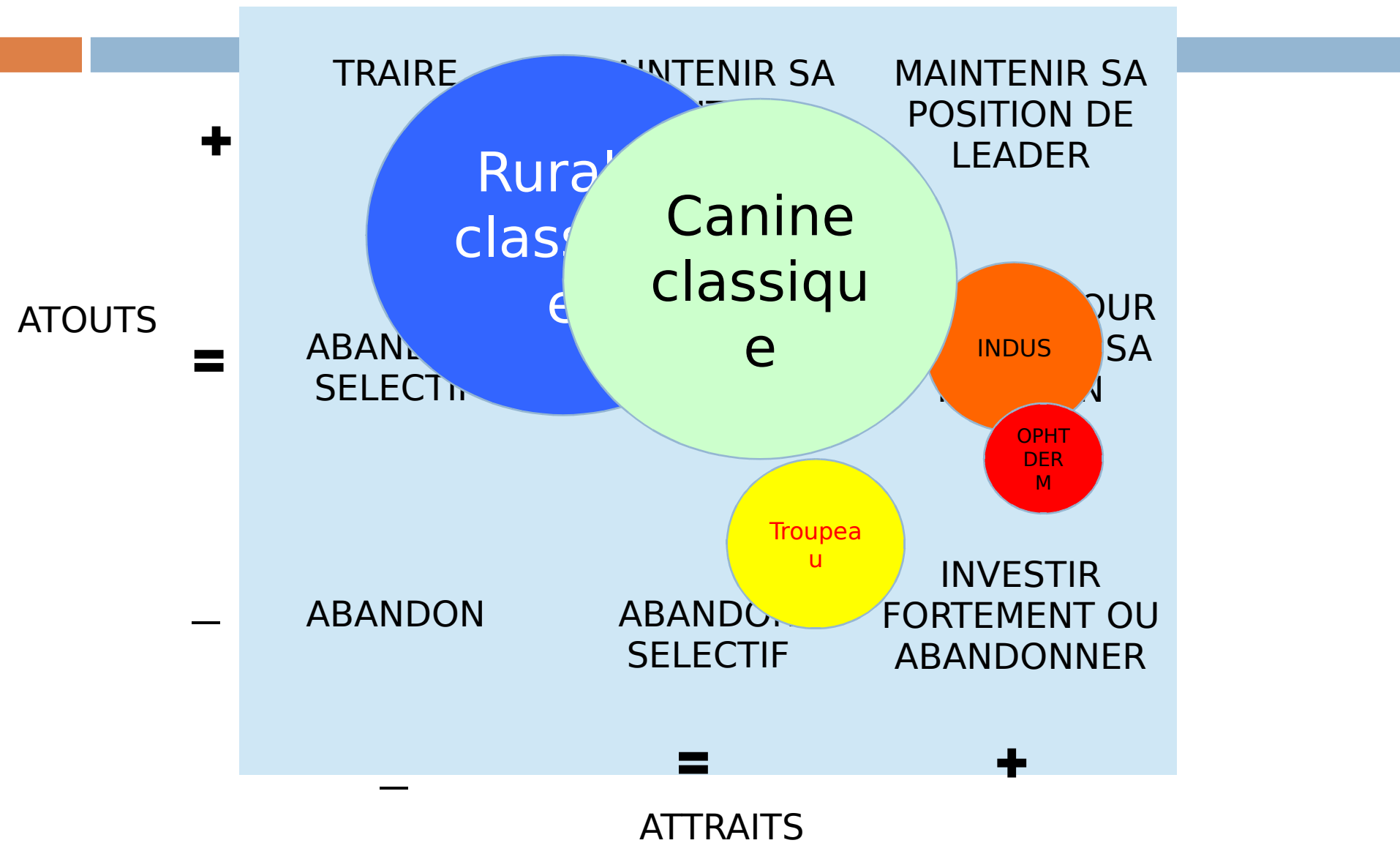
Questions redondantes

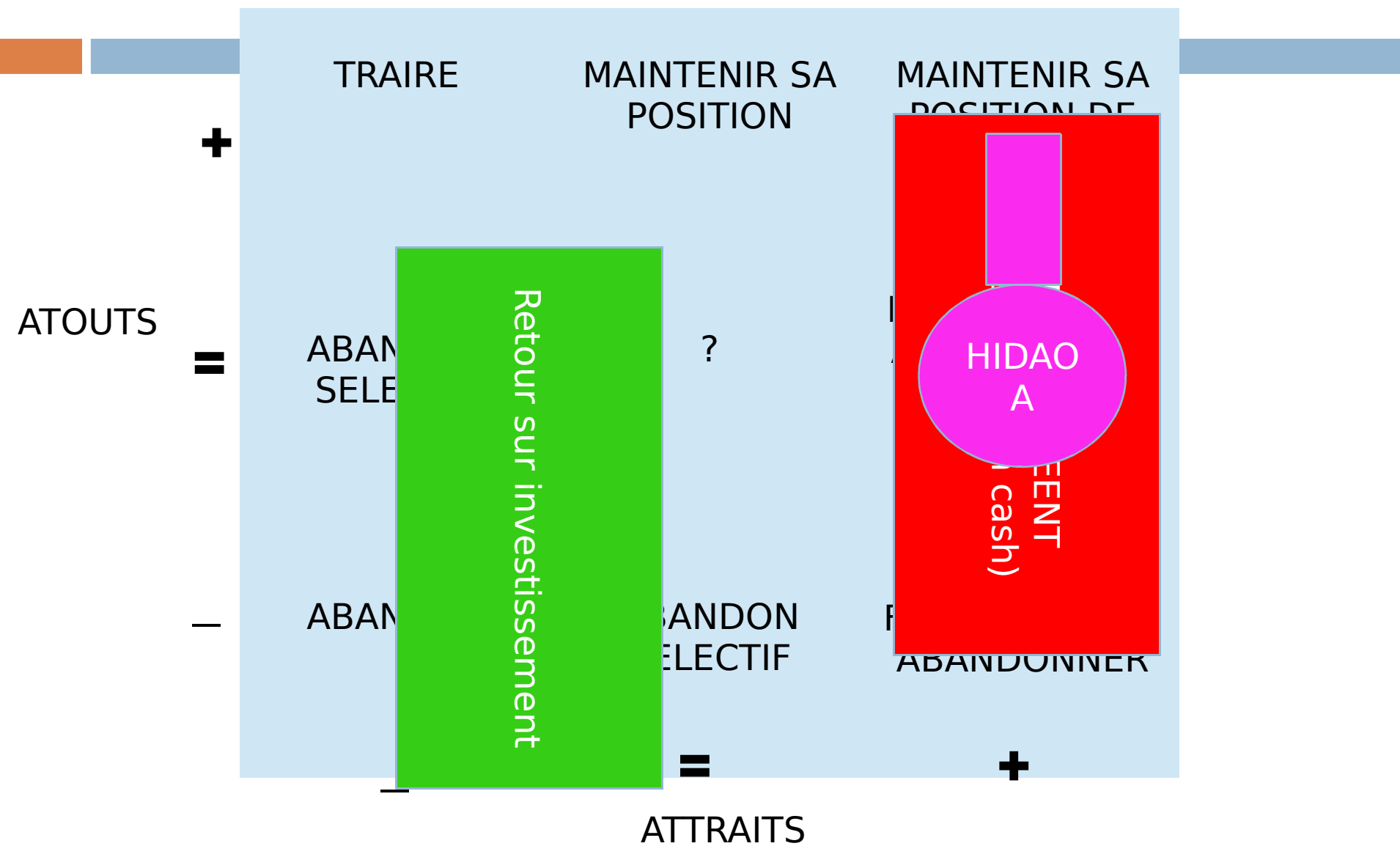
- Manque de compétences
 - Craintes
 - Peurs
- Stratégie
 - Investissements (en temps et en « cash »)
 - Rentabilité
- Légitimité d'un nouveau métier
 - Responsabilité

Stratégie et rentabilité

- Entreprise vétérinaire = portefeuille de métiers
 - **Métier = ATOUTS + ATTRAITS**
 - **ATOUT** = métier pérenne, maîtrise par rapport à la concurrence (suis-je moins bon ou meilleur que le concurrent ?)
 - **ATTRAITS** = être compétent ou spécialiste attire le client (synergie/développement avec d'autres métiers, satisfaction personnelle...)
- > barrières à l'entrée !!







compétences

Mise à jour des connaissances

Durée :

1 + 2 jours

Objectifs :

Créer l'offre et la demande d'une activité de consultant qualité dans le secteur de la restauration
foyer pour vétérinaires

**1er
phas
e**

Formation
« découverte »

Terrain

Formaliser un
projet
d'entreprise

compétences

Mise à jour des

Mortagne / Les élus sensibilisés par sa qu
Obligation de résultat

« Longtemps implicite, le souci de la qualité et de la sécurité des aliments est aujourd'hui revendiqué par les consommateurs, représentés en ce qui nous concerne par les enfants fréquentant la restauration scolaire. Cette activité est soumise à un cadre réglementaire, socle de la réglementation pour toutes les matières premières à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. La restauration scolaire demeure la responsabilité de la commune, même si celle-ci est déléguée à un prestataire. La formation professionnelle est plus qu'un besoin : c'est une nécessité éthique et réglementaire », a expliqué Marc Leclercq, docteur vétérinaire et consultant en restauration collective, lors d'une réunion d'élus en début de mois.

L'envers du décor

À travers une vidéo projection, « Suspicion d'une intoxication alimentaire en cantine scolaire : l'enquête » du docteur Patrick Pinloche, médecin généraliste et maire de Bretoncelles, et les informations de José Villard, nutritionniste à Cochon, les maires représentés ont pu découvrir les possibles envers du décor. Lors d'une première réunion sur Bretoncelles, 7 maires étaient représentés sur 20 communes. Parmi ces 7, 6 ont été convaincues par le projet « de monter un plan de maîtrise sanitaire, soit sur les réglementations nouvelles et à venir, mettre en place un plan de formation pour tout le personnel de cuisine, travailler efficacement et localement notamment avec

Bretoncelles / Sécurité alimentaire
Prévenir les risques d'intoxication dans les cantines



■ Le Dr Leclercq présentera en septembre un mémoire de post-doctorat sur le sujet à l'école vétérinaire de Maison-Alfort.

À l'initiative du vétérinaire et consultant en restauration collective Marc Leclercq, Bretoncelles accueillait mardi dernier une formation sur la sécurité alimentaire à destination des responsables des cantines. « Le but de cette formation est d'améliorer la sécurité des enfants car les intoxications alimentaires produisent tous les jours des décès et des maladies graves », a déclaré le Dr Leclercq. Et il est important de faire face, surtout face aux maladies émergentes, n'est pas une nouveauté. « Heureusement que le problème était connu », a-t-il souligné. Au travers de cette formation, de toxicoinfectiologie alimentaire collective, 200 élus par jour et 53 enfants et 2 enseignants ont été touchés. Marc Leclercq a invité les participants à mener

l'enquête jusqu'à l'origine du problème. Avec à chaque étape des explications à la fois théoriques et pratiques. Le maire est le premier responsable avant l'intervention du DASS et des services de police. Avec l'appui d'un médecin, il doit intervenir les maladies et les symptômes, et contacter au froid les services de police et les services de police. Le Dr Leclercq a fait prélever des vomissements des selles des enfants et les a analysés. « Heureusement que le problème était connu », a-t-il souligné. Au travers de cette formation, de toxicoinfectiologie alimentaire collective, 200 élus par jour et 53 enfants et 2 enseignants ont été touchés. Marc Leclercq a invité les participants à mener

**2^{ème}
phase**

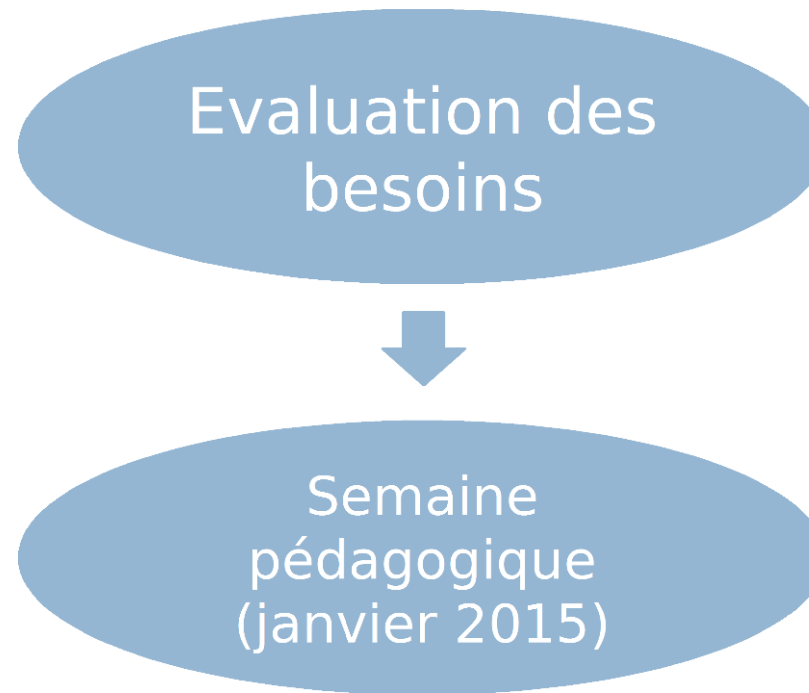
Organiser une
réunion
« décideurs »

Toucher la cible

Se faire
connaître

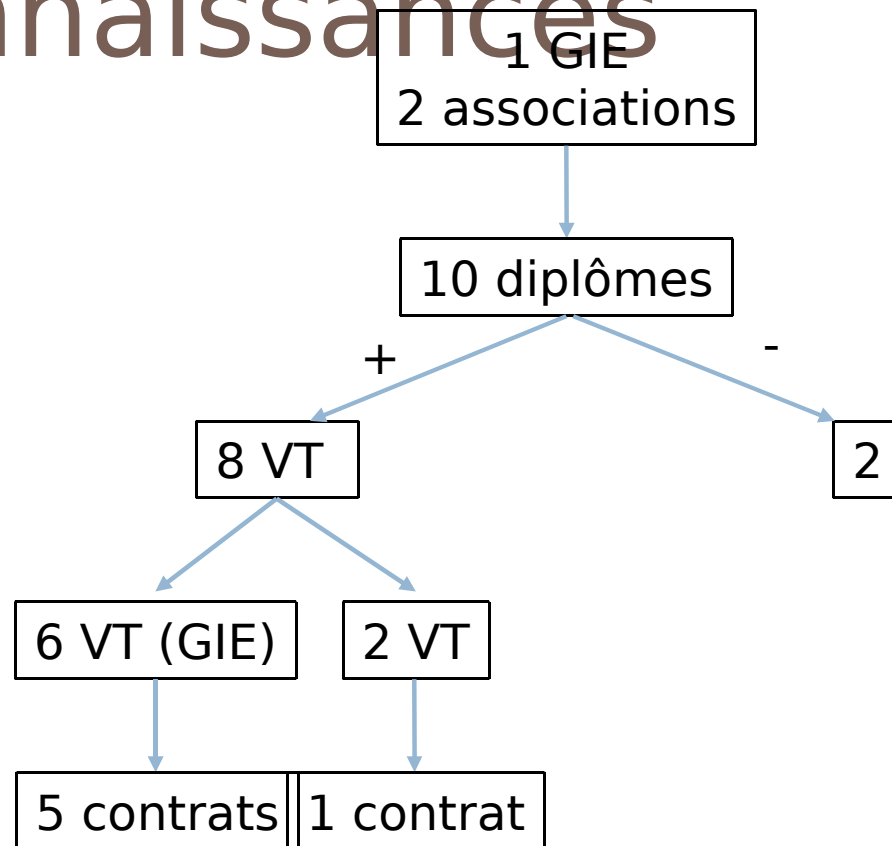
compétences Mise à jour des connaissances

- Formation diplômante



compétences

Mise à jour des connaissances



Janvier 2014

Novembre 2014

contrat = convention signée avec une mairie sur 3 ans

ETRE CAPABLE DE :

Construire, appliquer, améliorer & vérifier une démarche qualité

- **Formation** pour les gestionnaires et le personnel
- **Suivi** de la démarche qualité : **proximité**
- **Intermédiaire entre les DDCSPP et le gestionnaire (conseil)**

Proposer des nouveaux services

- **Equilibre nutritionnel** en restauration collective
- **Groupement de commande**, code des marchés publics

Bonnes pratiques (former et suivre)

~~CONTRÔLE~~

ACCOMPAGNEMENT D'UNE DEMARCHE QUALITE
AIDE

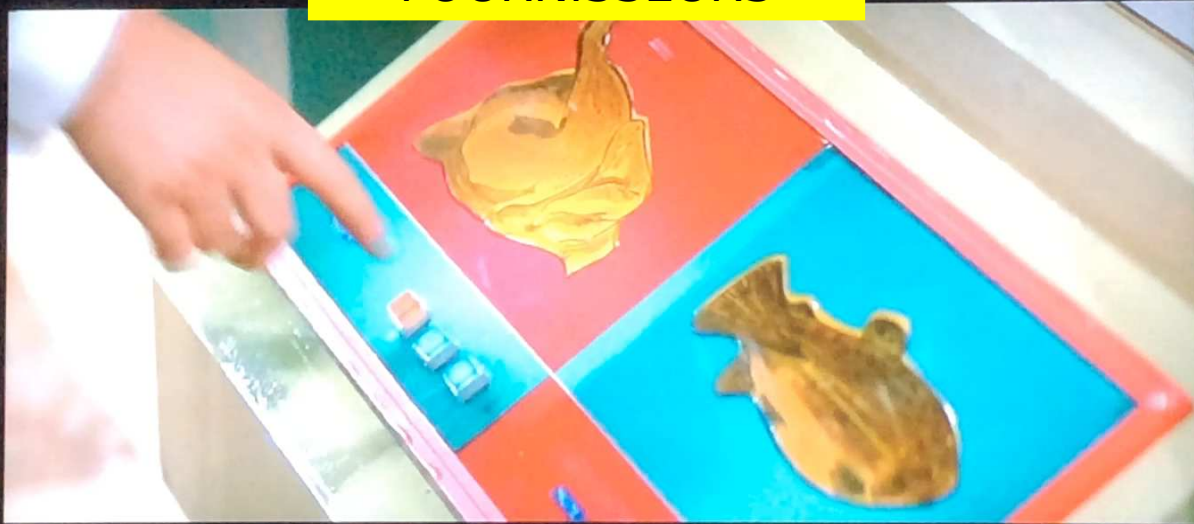


Gestion de la qualité

CHAINE DU FROID

TRACABILITE

FOURNISSEURS



Gestion de la qualité

CHAINE DU CHAUD



AUTOCONTROLE : Analyses microbiologiques

Méthodes validées sur matrice alimentaire et surfaces



Aspects nutritionnels

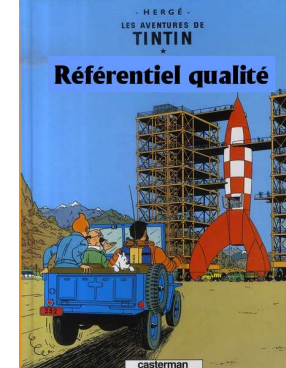
Equilibre nutritionnel
Elaboration des menus



Aspects nutritionnels

PAI : Allergies alimentaires (vraies et fausses...)
Néophobie





Cuisine de village

Hygiène et sécurité
sanitaire

Nutrition

Gestion des
ressources
humaines

Maitrise des couts

Délégation de qualité du service
public

Cadre de vie et
d'éducation



Acteur de la politique loc



Connaissance des filières

Marchés publics

Bonne utilisation des deniers publics

Economies d'échelle entre acteurs de la R+

Conclusion

...« Tu ne te rends pas compte à quel point ILS (clients) comptent sur toi »...

VETERINAIRE HYGIENISTE

Virbac

MERIAL

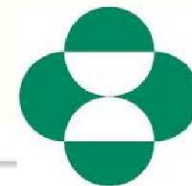


**Valorisation de la
profession en
terme d'image**

Inspection
vétérinaire
STRASBOURG

LA MISE EN PLACE

 **COVETO**
Le partenaire vétérinaire



MSD

Maillage sanitaire ?

