

# Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP dans l'industrie de la semoulerie de blé dur

**Christine PETIT**

*CFSI (Comité Français de la Semoulerie Industrielle) – 15, place de la Nation – 75011 Paris*

- mèl : [cfsi@cfsi-sifpa.org](mailto:cfsi@cfsi-sifpa.org)

## Résumé

Le CFSI est une organisation professionnelle qui regroupe l'ensemble des industriels de la transformation du blé dur en semoule avec 6 semouleries appartenant à 4 groupes (Semouleries de Bellevue/Panzani, Semoulerie de Normandie/Pastacorp, Grande Minoterie de la Méditerranée/Nutrixo, Moulins de Savoie/Alpina Savoie).

Pour respecter les nouvelles exigences de la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires et faire face à leurs responsabilités en matière de sécurité des aliments, les semouliers, sous l'égide de leur syndicat professionnel, ont décidé en 1997 d'élaborer un guide de bonnes pratiques d'hygiène. Validé en 2000 par les pouvoirs publics, ce guide vient de faire l'objet d'une nouvelle validation. Sa reconnaissance officielle matérialise ainsi une concertation entre les autocontrôles proposés par l'industrie et les impératifs des contrôles publics. La révision de ce guide, qui s'intitule désormais « Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP », s'inscrit dans un contexte en forte mutation, tant sur le plan de la réglementation avec le Paquet Hygiène notamment, que sur le plan des politiques publiques liées à la protection de l'environnement (Ecophyto 2018), à la sécurité des applicateurs de produits toxiques, à l'alimentation (PNA), ... avec une interférence plus complexe des acteurs publics et privés, l'accumulation des informations disponibles, dans un ensemble proche et éloigné de nos préoccupations.

Ce guide a pour objectif d'atteindre par son application le meilleur degré possible de sécurité sanitaire au cours de la transformation du blé dur en semoule afin d'apporter des garanties supplémentaires aux consommateurs. Il a également pour objectif d'assurer la maîtrise de l'hygiène des issues et autres coproduits de blé dur destinés à l'alimentation animale. Il s'agit d'une approche commune et intégrée « Food and Feed » destinée à fournir un schéma général à adapter par chaque entreprise en fonction de ses particularités. Toutes les semouleries ainsi que des experts indépendants ont contribué activement à l'élaboration du Guide. C'est un véritable outil de progrès qui permet d'établir un consensus sur les bonnes pratiques au sein de la profession et sur la manière de les appliquer. Son actualisation permet de le faire vivre et de générer d'autres travaux.

La gestion des risques d'infestation des semouleries par les insectes s'appuie sur les bonnes pratiques d'hygiène et les principes du système HACCP. Le Guide décrit en particulier tous les types de dangers (biologiques, physiques, chimiques, microbiologiques, allergènes, substances indésirables et autres contaminants en alimentation animale). Le danger « insectes des céréales et/ou leurs traces macroscopiques » est évalué au travers du danger biologique (présence et développement de l'insecte), mais également au travers du danger chimique (présence de résidus phytosanitaires). Ces deux dangers sont évalués selon leur gravité, occurrence et non détectabilité. Cette évaluation a conduit à identifier le danger « insectes » comme étant un risque.

Ainsi, des mesures de maîtrise et les procédures d'enregistrements associées sont nécessaires pour surveiller ce danger, éviter qu'il ne dépasse la limite critique et

prévoir, le cas échéant en cas de perte de maîtrise une correction. Deux fiches signalétiques concernant les dangers évoqués ont été rédigées avec l'expertise de Francis Fleurat-Lessard (INRA de Bordeaux) dont l'intervention qui suit la nôtre décrypte la « Démarche intégrée de prévention et de lutte contre les insectes dans les industries de transformation des céréales ».

Aujourd'hui, force est de constater qu'avec la diminution du nombre de matière active utilisable en traitement de locaux, les semouliers sont amenés à appréhender la problématique « insectes » d'une toute autre façon. Ce bouleversement les conduit donc à changer leurs pratiques et leur stratégie, en s'orientant vers des installations conçues pour permettre facilement leur nettoyage et éviter toute zone de rétention, en mettant en place des plans de nettoyage adéquats mais aussi en se tournant vers d'autres moyens de lutte innovants par le chaud, par le froid, ...

**Mots clés :** Industrie de la semoulerie de blé dur, Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, Validation officielle, Dangers liés aux insectes, Démarche intégrée.