



L'ANALYSE DES RISQUES ET UN GUIDE DE BONNES PRATIQUES DEVELOPPE POUR LES PETITES ENTREPRISES FRANCAISES ET LES ARTISANS DU SECTEUR ALIMENTAIRE.

Il s'agit d'un excellent exemple de la manière dont une norme potentiellement très compliquée sur l'hygiène alimentaire peut être transformée et adaptée aux besoins des petites entreprises (pour la plupart familiales) agro alimentaires françaises.

Le Consommateur prête de plus en plus attention aux mesures d'hygiène appliquées dans les magasins dans lesquels il fait ses courses et dans les restaurants dans lesquels il mange. Peu importe la taille de l'entreprise, une norme très stricte en matière d'hygiène est requise dans le secteur alimentaire. Des contrôles très stricts sont en place en Europe depuis la crise de la vache folle. La France, en tant que premier exportateur de produits alimentaires, a un réseau très développé de contrôle, grâce à des inspections régulières in situ faites par des inspecteurs professionnels qui contrôlent ce haut niveau d'hygiène. Les grandes sociétés agro alimentaires ont en place des systèmes de contrôle de l'hygiène complets et leurs efforts sont rendus public. Mais, en France, même au stade de la transformation alimentaire, représenté principalement par des entreprises familiales, ces contrôles sévères sont effectués et fait appliqués. Ces contrôles s'appliquent aux bouchers, boulangers, restaurants, etc...- un secteur représentant 1.000.000 d'employés et 290.000 entreprises, c'est-à-dire bien plus que les grandes sociétés.

Pendant longtemps, il n'y avait pas de guides de bonne pratique ou de guide des risques sanitaires adaptés aux petites entreprises et à l'Artisanat. La Confédération Française des Petits Détaillants de l'Alimentation (CGAD) ont développé un guide de bonnes pratiques sanitaires basé sur la Directive Européenne 93/43. S'appuyant sur les normes de la Nouvelle Approche, il utilise la technique de HACCP (*Points Critiques de Contrôle de l'Analyse des Risques*), une technique développée d'abord dans les missions spatiales. Elle définit les points critiques de la transformation et permet – peu importe la taille de l'entreprise – de trouver les endroits où le risque sanitaire est le plus grand. Mais le processus complet de HACCP est encore destiné aux grandes entreprises et difficilement adaptable aux petites.

Le Guide de Bonne Pratiques de l'Hygiène définit les points critiques en matière d'hygiène secteur par secteur (boulangerie, traiteur, restauration,...) en se conformant aux normes sanitaires très exigeantes comme spécifiées dans la Directive et par la méthode HACCP. Son utilisation s'accompagne d'une formation dans un des 64 Centres Locaux de Formation (ou de Centres d'Action Qualité) présents dans les campagnes françaises. Autant la création du guide que sa mise en place fut effectuée avec la coopération des inspecteurs sanitaires. L'organisme central français d'inspection sanitaire a validé chacun des guides sectoriels et contrôle leur bonne application en pratique et sur la durée.

CGAD a produit déjà 10 guides sectoriels. 9 sont en circulation et le 10^{ième} est sous l'approbation de l'inspection alimentaire. Le coût de chacun de ces guides fut d'environ 80.000 € et il a fallu 4 ans pour passer de l'idée à la validation par l'Inspection Sanitaire.

Le Guide de Bonnes Pratiques Sanitaires de la CGAD se conforme en tous points aux exigences de la Directive, mais grâce à un système adapté aux petites entreprises. Il maintient la haute qualité sans sacrifier les exigences sanitaires. Il utilise les termes professionnels (l'argot du métier) et est compréhensible par la plupart des PME et des Artisans. C'est un outil de qualité, qui autant à l'achat qu'à son exploitation reste dans les moyens des entreprises artisanales. Il leur permet de rester compétitives face aux grandes entreprises dans un environnement très concurrentiel et préserve la diversité des produits – un des chevaux de bataille des PME et de l'Artisanat.

Cette réussite en France peut être facilement adaptée dans d'autres pays et créer ainsi dans le secteur alimentaire, un tel système de qualité sanitaire dans toute l'Europe, qui nécessite peu de coût et d'effort en étant adapté à la taille et aux besoins nationaux des PME et des Artisans de chaque pays.