

Enquête sur les pratiques de détermination des DLC dans les entreprises agro-alimentaires

Étude CERVIA-RMT « durées de vie »
janvier-juillet 2010



Dans le cadre du plan filière Etat-Région en Ile de France (DRIAAF)

→ Quels sont les outils utilisés par
les entreprises? comment?

→ Quels sont leurs besoins?



Qualité



Agro-Alimentaire
durable



Innovation



Nutrition

Rédaction d'un questionnaire basé sur le fascicule de documentation **AFNOR FD V01-014** : « recommandations sur les éléments utiles pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments »

→ objectif de 15 entreprises en Ile de France et de 2/3 entreprises /centre RMT





Typologie des entreprises participantes



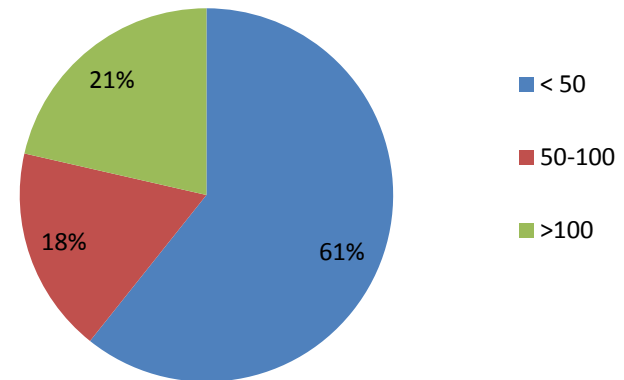
PRÉFET
DE LA RÉGION
D'ILE-DE-FRANCE

28 entreprises :

- 16 en Ile de France
- 12 hors région

Taille : essentiellement PME

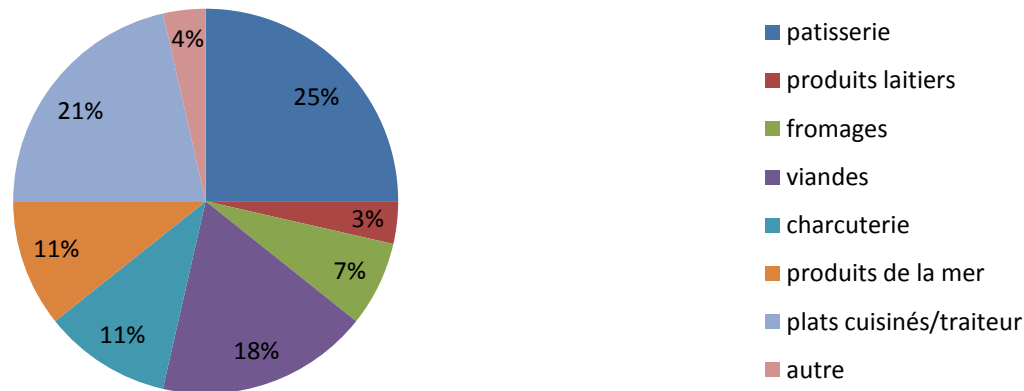
tailles des entreprises participantes



Typologie des entreprises participantes

Secteurs : tout secteur d'activité mais essentiellement produits à DLC (et non DLUO)

secteurs d'activités des entreprises participantes



Description du produit

Familles de produits déterminées selon analyse des dangers dans 50% des cas.

Pour les < 100 salariés selon les recettes également

- 40% des entreprises ont fait une **caractérisation physico-chimique** des produits
- 40% ont réalisé une **caractérisation microbiologique** des produits
- 68% réalisent des **analyses sensorielles** (en interne)
- 25% prennent en compte les **germes d'altération/rancissement**



Qualité

Agro-Alimentaire durable

Innovation

Nutrition

Historique des analyses d'auto-contrôles

Présence d'un historique d'analyses microbiologiques dans **96%** des entreprises (100% >50 salariés)

- Fréquence des analyses : mensuelle dans 50% des cas, si non, hebdomadaire, journalière ou annuelle

- 75% réalisent des analyses à DLC

-64% des entreprises « exploitent cet historique » avec majoritairement excell+ stat et 14% utilisent des cartes de contrôles

→ **36% ne font pas d'exploitation de l'historique**



Qualité

Agro-Alimentaire durable

Innovation

Nutrition

Test de vieillesse

93% des entreprises ont réalisé des tests de vieillissement (100% >50 salariés)

En général 5 échantillons sur 1 lot (sinon 1 ou 3 échantillons)

Sélection des germes :

46% Critères du règlement CE 2073/2005 modifié

46% critères de l'arrêté 1979

43% critères retenus par l'analyse des dangers

36% cahiers des charges clients, syndicats



Qualité

Agro-Alimentaire
durable

Innovation

Nutrition

Dans 75% des cas, tests réalisés avec rupture chaîne du froid

Quand ces tests sont-ils réalisés ?

- Lancement du produit : 60%
- Changement de process ou de formulation : 25%
- Renouvelés en routine : 46%

→ outil le plus répandu



Qualité

Agro-Alimentaire
durable

Innovation

Nutrition

Tests de croissance

18% des entreprises questionnées ont réalisé des tests de croissance :

- Le germe étudié est toujours *Listeria monocytogenes*.
- Le résultat a été utile dans la détermination de la DLC dans 50% de ces entreprises.



Qualité

Agro-Alimentaire durable

Innovation

Nutrition

14% des entreprises questionnées ont déjà eu recours à ce type de logiciel :

- La ½ d'entre elles l'a utilisé en interne, les autres via un expert.
- Le résultat a pu être exploité par l'entreprise dans 50% des cas.
- Dans les autres cas, des données ont été acquises mais n'ont pas été vraiment utilisées.



Qualité

Agro-Alimentaire
durable

Innovation

Nutrition

Connaissance des textes de référence

- Texte le plus connu : NF V01-003 « tests de vieillissement » (57%)
- Avis de l'AFSSA (39 à 50%)
- Note de service DGAL du 9/03/10 « durées de vie » (32%)
- Propositions des interprofessions sur l'hygiène des procédés (21%)

Besoins recensés

- Choix et/ou révision des critères microbiologiques, représentativité des échantillons..... : 25%
- Tests de vieillissement (à réaliser ou conseils sur protocole) : 14%
- Validation DLC, allongement DLC, conseils sur protocole : 10%
- Exploitation des résultats d'analyses : 10%
- Microbiologie prévisionnelle : 7%



Qualité



Agro-Alimentaire
durable



Innovation



Nutrition

→ Bilan des fréquences d'utilisation des outils dans les entreprises interrogées :

- Caractérisation physico-chimique : 40%
- Historique d'analyses d'auto-contrôles : 96% (dont 36% ne l'exploitent pas)
- Tests de vieillissement : 93%
- Test de croissance : 18%
- Microbiologie prévisionnelle : 14%



Qualité

Agro-Alimentaire
durable

Innovation

Nutrition

Conclusion

- Merci aux entreprises qui nous ont réservé un très bon accueil.
- Sujet qui les intéresse et qui soulève de nombreuses questions.
- Liste des textes de référence utile pour PME qui souvent n'ont pas le temps de faire la veille.
- Peu de conseils de la part des laboratoires d'analyses de routine quant aux choix des critères ou l'interprétation de l'historique des résultats.



Qualité

Agro-Alimentaire
durable

Innovation

Nutrition

- Des réponses dans ce colloque
 - Coordonnées de centres techniques experts
 - Actions du RMT durées de vie
 - Accompagnements par le CERVIA pour les études menées en Idf
- Projet d'étude en 2011 avec l'ANSES sur plans d'échantillonnage dans des entreprises franciliennes pour valorisation au niveau national.



Qualité

Agro-Alimentaire
durable

Innovation

Nutrition