

Steak haché : la réglementation sanitaire

Préambule

La vente directe de viande bovine connaît, depuis quelques années, un essor très important. Même si la viande reste traditionnellement vendue en caissettes, certains producteurs commercialisent des steaks hachés surgelés afin notamment de mieux valoriser les vaches de race laitière ou mixte. Des entreprises spécialisées, agréées pour la fabrication du steak haché surgelé, réalisent ce type de prestation pour les agriculteurs.

Les steaks hachés frais sont, quant à eux, relativement peu proposés par les producteurs car, même si la réglementation prévoit la possibilité de leur élaboration par un établissement non agréé, les conditions de mise en œuvre sont très contraignantes et prévoient notamment qu'en aucun cas, ils ne

puissent être fabriqués à l'avance et autrement qu'à la demande et à la vue du client.

Le steak haché est un produit excessivement sensible d'un point de vue sanitaire, notamment au regard du risque Escherichia Coli O157 H7. Ce germe est un coliforme extrêmement dangereux qui provoque des symptômes très graves, des diarrhées hémorragiques et des insuffisances rénales irréversibles pouvant entraîner la mort. Les jeunes enfants sont particulièrement sensibles à cette bactérie.

C'est pourquoi la fabrication et la vente de steaks hachés sont très encadrées d'un point de vue réglementaire.

Il est donc primordial de bien savoir dans quelles conditions :

- les steaks hachés frais peuvent être vendus et fabriqués à la ferme,
- pour les steaks hachés surgelés en provenance d'un établissement agréé où ils ont été élaborés, quelles sont, pour le producteur fermier, les précautions et mesures à prendre en compte lors du transport et du stockage.

Les steaks hachés frais

Un steak haché peut être réalisé à la ferme à **la seule et unique condition** qu'il soit fait, à la demande et à la vue du client, dans un hachoir réfrigéré et démontable. Il devra ensuite être conservé en permanence à une température comprise entre 0°C et 2°C et consommé, de préférence, le jour même. Le client doit être le consommateur final (donc un particulier) qui se rend sur le point de vente à l'exploitation.

Remarque : Les cantines scolaires ou autres restaurants ne peuvent en aucun cas se fournir en steaks hachés frais à la ferme, car ce produit n'est pas autorisé dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire qui permet

de vendre une partie de sa production à d'autres établissements, même si l'achat se faisait sur place.

Le niveau d'hygiène du matériel et de l'opérateur doit être élevé. Une formation à l'hygiène des manipulations des denrées est fortement conseillée, notamment pour le nettoyage et la désinfection ainsi que pour les risques bactériologiques des denrées (notion de base en bactériologie alimentaire).

Dans tous les cas, il est strictement interdit de fabriquer à l'avance des steaks hachés, même quelques minutes avant l'arrivée du client.

Les steaks hachés surgelés

Ils ne peuvent être réalisés que dans un atelier agréé communautaire pour cette activité spécifique. Vous pouvez, par contre, les stocker et les vendre auprès des particuliers et des cantines scolaires ou autres restaurants, sans démarche administrative supplémentaire, si votre activité de découpe et de vente directe de viande a déjà fait l'objet d'une déclaration d'activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (ex-services vétérinaires).

Si vous informez vos clients que les steaks hachés proviennent d'un ou plusieurs animaux issus de votre exploitation, il est impératif de vérifier auprès du prestataire qui les a fabriqués (en terme de documents de traçabilité fournis) que cela est bien le cas, car en fonction des conditions du processus de fabrication, des mélanges de lots de viandes peuvent être réalisés par ce fabricant. Donc

adaptez votre communication auprès des clients aux informations dont vous disposez réellement, car vous devrez pouvoir amener la preuve de ce que vous annoncez sur l'origine des steaks hachés lors des inspections sanitaires. A défaut, il s'agit d'un délit de tromperie réprimé en correctionnelle.

Le transport et le stockage des steaks hachés surgelés sont, par ailleurs, très réglementés, l'objectif étant le maintien constant de la chaîne du froid sur le produit.

Conditions de transport

1. Si le transport est supérieur à 80 km ou s'il est inférieur à 80 km, mais comprend des ruptures de charge (= arrêt du véhicule avec ouverture des portes pour livraison) : obligation d'utiliser un véhicule

sous température dirigée, avec une production de froid, agréé à cet effet.

En outre, en plus du respect de cette première disposition, les conditions suivantes s'appliquent également :

2. Si le transport est supérieur à une heure ou supérieur à 80 km, la température de l'enceinte contenant les steaks hachés doit être contrôlée à l'aide d'un enregistreur automatique.
3. Si le transport est inférieur à une heure ou à 80 km, l'enregistrement automatique n'est pas obligatoire, mais un thermomètre doit être positionné dans le conteneur et la température enregistrée sur un registre avec la date de la livraison.

Conditions de stockage

Les steaks hachés doivent être conservés dans une enceinte de froid négatif (congélateur), propre, de capacité suffisante et dont la température est contrôlée quotidiennement à l'aide d'un thermomètre (équipe mini-maxi) placé à l'intérieur (ou par enregistrement automatique si l'enceinte est supérieure à 10 m³). Ce congélateur doit être réservé à l'usage professionnel et ne pas contenir de denrées familiales.

Le contrôle des températures doit faire l'objet d'un enregistrement, à faire deux fois par jour s'il est fait usage d'un thermomètre, puis reporté sur un registre, ou par impression d'une courbe des températures dans le cas où il est utilisé un enregistreur automatique. Ces documents doivent pouvoir être présentés lors des inspections ; au final, l'ensemble des

enregistrements de température doit permettre au producteur de prouver que la température légale de conservation (T° maximale à cœur de - 18°C pour les surgelés) a bien été respectée depuis le transport, en passant par le stockage et ce, jusqu'à la fin de la vente du lot de steaks hachés surgelés.

Le steak haché (surgelé ou frais) étant un produit à risque sanitaire élevé pour le consommateur, toute rupture de la chaîne du froid doit systématiquement entraîner le retrait de la vente de la marchandise.

Les enregistrements de la température sont datés et conservés au moins une année.

Enfin, il est à noter que le producteur ne peut déconditionner puis reconditionner à l'avance les cartons de steaks hachés qu'il reçoit de l'établissement agréé (= le carton d'emballage qui comportera toutes les indications d'étiquetage apposées par le fabricant : composition, température de conservation, date limite de consommation, agrément sanitaire, conditions particulières d'utilisation). Il faut donc demander à l'établissement agréé des contenants (comportant toutes les indications réglementaires d'étiquetage) avec le nombre de steaks hachés adapté aux demandes des clients, car vous ne pourrez pas fractionner les unités de vente.

Le prix de vente du steak haché surgelé devra bien prendre en compte tous les coûts de production : élevage, coût d'abattage, coût du prestataire, frais de transport, frais de stockage sans oublier le temps de vente. Dans certains cas, la rentabilité est très faible pour ce type de produit.

Steak haché : la réglementation sanitaire

Dernière mise à jour : 2018

▼ Contact

Jean-Pierre SAUVAGE

Chambre d'agriculture de la Loire

43 avenue Raimond –BP 40050

42272 SAINT-PRIEST-EN-JAREZ CEDEX

Tél 04 77 92 12 12 - jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr