



PRESENTATION DE L'OFFRE DE SERVICE



## PLAN QUALITE LAIT

### Objectifs

- Formaliser ses pratiques et les mettre en conformité avec les exigences réglementaires
- Mettre en place les documents exigés par la réglementation sanitaire
- Assurer la qualité sanitaire de ses produits
- Valoriser ses produits et ses spécificités fermières

### Qui est concerné ?

Exploitants agricoles ayant une activité de transformation de produits laitiers à la ferme, quel que soient leurs circuits de commercialisation

### Prestation proposée

Selon le statut sanitaire de l'atelier, le producteur choisira entre plan de maîtrise sanitaire ou dossier d'agrément. La totalité des produits laitiers transformés de l'atelier sera pris en compte.

#### MISE EN PLACE D'UN PLAN QUALITE - PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

Il est adapté aux ateliers de transformation bénéficiant du statut de vente directe ou de dérogation à l'agrément sanitaire. Le contenu de la prestation est le suivant :

- **Visite(s) de l'exploitation, état des lieux des pratiques et rappel des exigences réglementaires**
- **Elaboration des documents du PMS adaptés à l'exploitation :** description succincte de l'entreprise, bonnes pratiques d'hygiène, analyse des risques et traçabilité
- **Visite obligatoire en suivi de fabrication du technicien fromager de l'AMF pour la rédaction de l'analyse des risques**  
La facturation de l'AMF est indépendante de celle de la Chambre d'agriculture.

A l'issue de la prestation, le document final vous sera remis en un exemplaire papier. A la demande, il peut également vous être remis par voie électronique.

#### MISE EN PLACE D'UN PLAN QUALITE - DOSSIER D'AGREMENT

Il est adapté aux ateliers de transformation souhaitant obtenir le statut d'atelier agréé. L'obtention de l'agrément sanitaire est une procédure longue qui s'étale sur plusieurs mois. Le contenu de la prestation est le suivant :

- **Visite(s) de l'exploitation, état des lieux des pratiques et rappel des exigences réglementaires**
- **Elaboration du dossier d'agrément sanitaire adapté à l'exploitation :** présentation de l'entreprise, description des activités de l'entreprise, bonnes pratiques d'hygiène, analyse des risques et traçabilité.

### Vos conseillers référents

#### • Sainte-Croix-en-Plaine

■ **Claire BESSON**  
03 89 20 97 45  
claire.besson@alsace.chambagri.fr

■ **Noémie BURETH**  
03 89 20 97 68  
noemie.bureth@alsace.chambagri.fr

#### • ADAR de la Montagne - Schirmeck

■ **Prescillia REMY**  
03 88 97 08 94  
prescillia.remy@alsace.chambagri.fr



## PRESENTATION DE L'OFFRE DE SERVICE

- **Visite obligatoire en suivi de fabrication du technicien fromager de l'AMF pour la rédaction de l'analyse des risques**

La facturation de l'AMF est indépendante de celle de la Chambre d'Agriculture.

- **Accompagnement du dossier jusqu'à obtention de l'agrément**

Rédaction de la réponse au rapport d'inspection documentaire, accompagnement et conseil technique.

A l'issue de l'étape de conception, le dossier d'agrément vous sera remis en deux exemplaires papiers (le premier pour conservation sur site, le second pour envoi à la DDCSPP). Il peut être accompagné d'un plan d'action à votre attention. A la demande, les documents peuvent être remis par voie électronique.

### AUDIT PLAN QUALITE

- **Visite sur l'exploitation**

- **Etat des lieux et préconisations**

A l'issue de la prestation, un compte-rendu de conseil vous sera remis.

### MISE A JOUR D'UN PLAN QUALITE (PLAN DE MAITRISE SANITAIRE OU DOSSIER D'AGREMENT)

- **Visite sur l'exploitation et diagnostic de la demande**

- **Mise à jour et rédaction des documents**

A l'issue de la prestation, le document final mis à jour (PMS ou dossier d'agrément) vous sera remis.

## Nos

- Des conseillers proches du terrain et des réalités locales
- Une synergie entre conseillers de la Chambre d'Agriculture et techniciens AMF
- Une bonne connaissance de la réglementation sanitaire et des spécificités fermières
- Un conseil individualisé réalisé en toute indépendance commerciale

## Prestations associées

- Accompagnement projet d'investissement
- Aménagement d'un atelier de transformation

## Partenaires

- AMF : Association pour l'appui aux producteurs fermiers de Munster et autres produits laitiers de la Montagne vosgienne
- Réseaux nationaux de la production à la ferme (Institut de l'Elevage, FNEC)
- CETA (68), APFM (67) pour les agriculteurs du Massif vosgien

## Tarifs - Durée

Les tarifs sont détaillés dans l'annexe ci-après.

NB : L'intervention de l'AMF n'est pas comprise dans les tarifs présentés en annexe. Pour connaître les tarifs de l'AMF, contactez Angélique CLAUDEPIERRE au 03 89 77 32 86.

Conditions générales de vente sur demande et consultables sur le site internet.

Nous nous adaptons à vos besoins, la durée de cette prestation sera préciser dans le contrat.

### Chambre d'agriculture Alsace



#### ■ Siège et Site du Bas-Rhin

2 rue de Rome - CS 30022 - SCHILTIGHEIM  
67013 STRASBOURG Cedex

■ **téléphone** : 03 88 19 17 17 ■ **fax** : 03 88 83 30 54

■ **mail** : [direction@alsace.chambagri.fr](mailto:direction@alsace.chambagri.fr)

■ **Heures d'ouverture** : du lundi au vendredi : 8 h à 12 h et de 13 h à 17 h

#### ■ Site du Haut-Rhin

11, rue Jean Mermoz -BP 80038  
68127 STE CROIX EN PLAINE

■ **téléphone** : 03 89 20 97 00 ■ **fax** : 03 89 20 97 01

■ **Site internet** : [www.alsace.chambagri.fr](http://www.alsace.chambagri.fr)

