



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction générale  
de l'alimentation**

Paris, le 9 novembre 2023,

Service des actions sanitaires  
Sous-Direction de la sécurité sanitaire de l'alimentation  
Bureau des Établissements de Transformation et de  
Distribution  
Réf. :  
Mèl. : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

La Directrice générale de l'alimentation

à

Liste des destinataires in fine

**Objet :** Fabrication de conserves par les commerces de détail

Monsieur le Président,

Les circonstances exceptionnelles découlant de l'épidémie de Covid19 ont imposé aux exploitants de commerces de détail de faire évoluer leur organisation et leur activité afin de trouver de nouveaux débouchés commerciaux.

Les activités de fabrication de conserves avec vente à emporter et vente à des intermédiaires sous couvert de la dérogation à l'agrément sanitaire se sont ainsi développées, ces produits présentant l'avantage d'une durée de vie longue sans la contrainte du respect de la chaîne du froid.

Dans ce contexte, il apparaît important de rappeler à vos ressortissants les bonnes pratiques de fabrication des conserves afin de garantir la maîtrise du danger *Clostridium botulinum*, danger grave pouvant s'avérer léthal.

La fabrication de conserves exercée dans un cadre professionnel **requiert des connaissances et un savoir-faire très techniques imposant le suivi de formations spécifiques**. Cette condition préalable de formation, pourtant fondamentale, n'est souvent pas respectée.

Par ailleurs, le démarrage de cette activité **requiert des investissements conséquents** : l'acquisition d'un autoclave doté d'instruments de mesure étalonnés et d'un enregistreur temps/température, l'achat, le cas échéant, d'un équipement pour assurer la fermeture étanche des conditionnements, l'intervention d'un organisme compétent pour définir et valider les barèmes de stérilisation, etc.. Cela implique donc pour l'exploitant d'être en capacité d'amortir ces coûts incompressibles.

**Les principes de la validation préalable des barèmes de stérilisation et du respect de la Valeur Stérilisatrice (VS) minimale de 3 minutes applicable aux produits présentant un pH  $\geq 4,5$  doivent également être rappelés** : cette VS correspond au temps nécessaire à la température de référence de 121°C pour obtenir une destruction thermique théorique de 12 log des spores de *Clostridium botulinum*.

Cette VS minimale de 3 minutes est ainsi recommandée :

- par l'Anses dans la fiche danger *Clostridium botulinum*: « Recommandations aux opérateurs - Appertisation des conserves non acides : tout produit alimentaire de pH égal ou supérieur à 4,5 doit être soumis à un traitement garantissant une efficacité stérilisatrice (valeur stérilisatrice  $\geq 3$  min) adéquate contre les spores de *Clostridium botulinum*. »
- par le CTCPA (Centre technique industriel expert dans le domaine de l'appertisation des produits alimentaires), dans le guide de bonnes pratiques pour l'établissement et la validation des barèmes de traitements thermiques des produits appertisés qui souligne que: «pour des produits non-acides (pH  $\geq 4,5$ ), « [la] VS doit être supérieure ou égale à 3 min pour garantir contre le danger *Clostridium botulinum*, sauf cas particuliers argumentés scientifiquement » ;
- par les GBPH tels que, par exemple, celui relatif aux plats cuisinés et viandes en conserves appertisées ou celui relatif aux poissons, mollusques, crustacées, conserves appertisées (tous deux validés dans leur version de mars 2011) qui prescrivent de « définir le barème de stérilisation en se plaçant dans les conditions les plus défavorables pour atteindre la valeur stérilisatrice attendue, au moins  $\geq 3$  » (à cœur du produit, au point le plus froid).

La définition par un exploitant du secteur alimentaire d'une VS inférieure à 3 pour une recette présentant un pH  $\geq 4,5$  nécessiterait **au préalable une validation scientifique robuste** (en relation avec la dangerosité des souches bactériennes redoutées) qui ne pourrait être conduite qu'à l'initiative d'une organisation professionnelle. Une telle étude implique en effet des expérimentations conséquentes couplées à une expertise scientifique **requérant l'intervention d'organismes reconnus tels que les Instituts Techniques Agro-Industriels**. Ainsi, une étude conduite par le CTCPA visant à caractériser les valeurs stérilisatrices des foies gras entiers et des blocs de foie gras a montré que, bien que ce produit présente un pH supérieur à 4,5, l'application d'une VS cible de 0,6 minute permet d'obtenir la stabilité des productions. Une telle étude n'est pas à la portée d'un seul fabricant.

Par ailleurs, dans le cadre de la démarche fondée sur les principes de l'HACCP, les exploitants doivent garantir **la surveillance des étapes identifiées dans les GBPH en tant que points critiques**, à savoir, notamment :

- la fermeture étanche des conditionnements,
- la bonne application des barèmes de stérilisation (ayant fait l'objet au préalable d'une démarche de validation).

Enfin, **la réalisation de tests de stabilité sur les produits finis** est un élément indispensable des procédures de validation des barèmes de stérilisation et de vérification de l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Ainsi, une production de faible volume ne permet pas à un professionnel de déroger à ces différentes mesures de maîtrise, eu égard à la gravité du danger *Clostridium botulinum* associé à la fabrication des conserves.

Pour toute information, les exploitants peuvent se référer :

- à l'instruction technique n°2015-364 du 06/10/15 : note conjointe de la DGCCRF et de la DGAL relative aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché de produits végétaux ou animaux appertisés et aux modalités de contrôle officiel de ces établissements,

- aux différents GBPH validés traitant de la stérilisation des denrées disponibles sur le site internet du ministère en charge de l'agriculture (<https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>)<sup>1</sup>.

Afin de veiller à la sécurité des consommateurs, je compte sur vous pour apporter l'accompagnement nécessaire en matière d'information, de formation et d'appui technique au regard de la production et de la commercialisation de conserves.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, en l'assurance de ma considération distinguée.

Emmanuelle Soubeyran  
Directrice générale adjointe de l'Alimentation

<sup>1</sup> - GBPH « Plats cuisinés et viandes en conserves appertisées » – CTCPA de mars 2011

- GBPH « Transformation des palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et les ateliers à la ferme » – CIFOG/CTCPA de mai 2011

- GBPH « Conserveur en complément d'une activité de boucher, charcutier, restaurateur, traiteur et poissonnier » – CGAD de juin 2010

- GBPH « Poissons, mollusques, crustacés, conserves appertisées » - CITPPM FIAC de mars 2011
- GBPH « Fabrication des conserves de produits végétaux appertisés » - CTCPA de mars 2017