

DISTILLERIE : APPLICATION DES CONCEPTS D'AUTOCONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ

La législation prescrit la mise en place d'un concept d'autocontrôle efficace dans les entreprises de production alimentaire, y compris les distilleries. Dans la pratique, on constate toutefois que les petites entreprises, en particulier, ont du mal à mettre en œuvre ces exigences de manière structurée. Dans le cadre du projet DARE, Agroscope a donc élaboré, en collaboration avec la filière, des guides et des fiches de travail relatives à l'autocontrôle et à la sécurité au travail dans les distilleries.

OBLIGATION LÉGALE ET RÉALITÉ DU TERRAIN

Conformément à l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAI/OU), les entreprises du secteur alimentaire sont soumises au devoir d'autocontrôle. En vertu de l'article 75, celles-ci ont notamment l'obligation de garantir les bonnes pratiques, y compris la protection contre la tromperie, ainsi que d'appliquer la méthode de l'analyse des dangers et des points de contrôle critiques (Hazard Analysis and Critical Control Points, système HACCP) ou leurs principes.

Ces dernières années, plusieurs sections et représentants de la filière ont signalé à Agroscope que les autorités cantonales de contrôle des denrées alimentaires exigent de plus en plus souvent un concept d'autocontrôle formellement documenté. Or, de nombreuses distilleries, en particulier les petites structures et celles de type agricole, ne disposent pas d'un tel concept ou n'ont que des documents incomplets. Cette situation ne concerne pas seulement les distilleries professionnelles, mais aussi les distilleries à façon et les distilleries mobiles, dont les processus d'exploitation sont souvent particulièrement variés.

INTÉGRATION DANS LE PROJET DARE

Dans ce contexte, Agroscope a intégré ce thème dans le projet DARE. L'objectif était de développer un concept d'autocontrôle spécifique à la filière et conforme aux exigences légales, tout en restant applicable au quotidien. Dès le début, il a été

Colonne de distillation équipée de hublots de contrôle : un exemple d'installation permettant le suivi des processus et contribuant à la maîtrise des risques dans le cadre de l'autocontrôle.



clairement établi qu'il ne s'agissait pas de rédiger un document théorique, mais de créer un véritable outil de travail pour les distilleries. C'est pourquoi celles-ci ont été activement impliquées dans l'élaboration. Ce lien avec la pratique a été renforcé par la participation d'un contrôleur cantonal des denrées alimentaires, ainsi que par des échanges avec d'autres filières, comme celles des brasseries et des produits laitiers, qui disposent déjà de concepts comparables.

GUIDES ET FICHES DE TRAVAIL : DES OUTILS MODULAIRES

Le projet a abouti à deux séries de publications : d'une part, le guide « Concept d'autocontrôle pour les distilleries », accompagné de ses fiches de travail et, d'autre part, le guide « Sécurité au travail dans les distilleries », également complété par des fiches. Les guides présentent le cadre théorique et juridique et servent d'ouvrage de référence. Les fiches de travail, quant à elles, proposent une structure possible pour la mise en œuvre dans l'entreprise, allant de la description de la distillerie à la documentation, en passant par les schémas de flux et les analyses de risques.

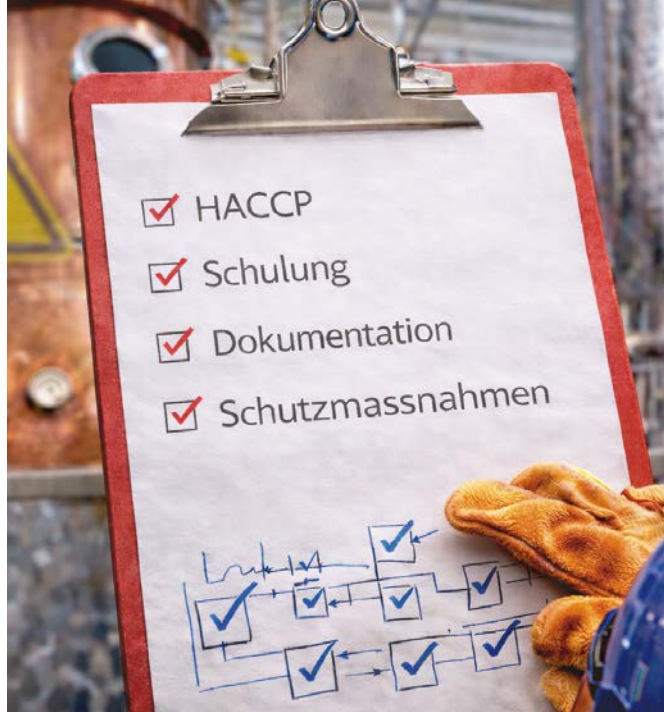
Le guide consacré au concept d'autocontrôle prend délibérément en compte la diversité des entreprises du secteur. Il inclut non seulement les distilleries artisanales, mais aussi les distilleries à façon et les distilleries mobiles. Leurs particularités y sont intégrées, notamment le changement de site de production, la provenance variable des matières premières, ou la prestation de distillerie pour des tiers.

LA SÉCURITÉ, PARTIE INTÉGRANTE DU CONCEPT

En plus de la sécurité des produits, la sécurité au travail a été sciemment abordée, car la manipulation de substances inflammables, de sources de chaleur, de récipients sous pression ou encore de produits chimiques comporte des risques non négligeables dans les distilleries. Le guide de la sécurité au travail explique comment identifier systématiquement les dangers et comment les maîtriser au moyen de mesures de protection techniques, organisationnelles ou individuelles. Là encore, les fiches de travail ont été conçues comme des modèles. Elles permettent aux entreprises d'élaborer un concept de sécurité au travail autonome et cohérent.

DES SOLUTIONS ADAPTABLES

Il est important de préciser que le rôle premier de l'ensemble des publications (guides et fiches de travail) n'est pas de proposer des solutions universelles. Chaque concept d'autocontrôle ou de sécurité au travail doit être adapté aux structures, processus et produits propres à l'entreprise. Les documents sont conçus comme un soutien et une source d'inspiration, et non comme des solutions figées.



PLUS-VALUE POUR LA PRATIQUE ET LE CONTRÔLE

Les nouveaux outils permettent aux distilleries d'aborder de manière systématique la gestion de la qualité et de la sécurité, tout en renforçant la compréhension des exigences légales. Ils offrent également une base transparente et cohérente pour les contrôles. Les documents sont actuellement disponibles en allemand et en français et peuvent être téléchargés sur la page « Extension boissons et distillats » du site d'Agroscope (lien complet ci-dessous). Une version italienne sera publiée dans le courant de l'année. 🐦

→ <https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home/themes/lebensmittel/pflanzliche-produkte/wein-destillate/extension-boissons-distillats/publications.html>

« IL NE S'AGISSAIT PAS DE RÉDIGER
UN DOCUMENT THÉORIQUE,
MAIS DE CRÉER
UN VÉRITABLE OUTIL
DE TRAVAIL POUR
LES DISTILLERIES. »

THOMAS BLUM, AGROSCOPE



Des parties de cet article ont été résumées à partir des guides « Concept d'autocontrôle pour les distilleries » et « Sécurité au travail dans les distilleries », avec l'aide de ChatGPT 5.2.