

# LE « GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, FILIÈRE VINS » REÇOIT LE PRIX OIV 2018

**Le Jury des Prix de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) qui s'est tenu, à Paris, le 5 juillet 2018, a décerné le Prix de l'OIV 2018 dans la catégorie « Œnologie » au « Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène, filière vins ».**

Ce Prix de l'OIV récompense le travail de plusieurs années des acteurs de la filière, coordonnés par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), qui ont contribué à réaliser la nouvelle version du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la filière vins.

Cette nouvelle version répond, en effet, à l'évolution des pratiques et de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire tout en prenant en compte les spécificités de la filière. Il s'applique aux vins et eaux-de-vie de vin.

Par la publication et la diffusion de ce nouveau guide, la filière vin a souhaité montrer son engagement volontaire pour la maîtrise des enjeux liés à la qualité des produits et à la sécurité alimentaire. L'ensemble des pratiques de la filière a été analysé et expertisé pour garantir les meilleures pratiques et la sécurité du consommateur.

## PRÉSENTATION DES AUTEURS

Les auteurs du Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) représentent la filière vins dans sa diversité : professionnelle, géographique, expertise...

Alain Bertrand<sup>1</sup>, Laurent Brault<sup>2</sup>, Marie-Madeleine Caillet<sup>1</sup>, Laurent Charlier<sup>3</sup>, Françoise Dijon<sup>4</sup>, Vincent Dubois<sup>5</sup>, Gérald Ferrari<sup>6</sup>, Jean-Yves Morard<sup>7</sup>, Patrick Ors<sup>8</sup>, Dominique Tusseau<sup>9</sup> et Michel Valade<sup>9</sup> ont contribué à la réalisation de cet ouvrage collectif et à la réflexion de la filière en matière de sécurité alimentaire depuis 2006.

Le comité est animé par Aurélie Camponovo, ingénieur agronome, œnologue et responsable de la coordination des actions en matière de sécurité alimentaire à l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV). L'IFV est l'organisme technique au service de l'ensemble des acteurs de la filière viti-vinicole française. Son réseau est implanté dans les principaux vignobles. Grâce à ses équipes pluridisciplinaires, il assure l'interface entre les besoins de la profession et la recherche.

<sup>1</sup>Union des Œnologues de France, <sup>2</sup>Vignerons Indépendants de France, <sup>3</sup>Comité interprofessionnel des Vins de Bordeaux, <sup>4</sup>Inter-Rhône, <sup>5</sup>Groupe Castel, <sup>6</sup>Bureau National Interprofessionnel du Cognac, <sup>7</sup>Groupe Johnson Diversey, <sup>8</sup>Moët Hennessy Champagne Services, <sup>9</sup>Comité Champagne.

# LE GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, FILIÈRE VINS, EN 3 POINTS CLÉS

## LE GBPH, UN GUIDE D'APPLICATION VOLONTAIRE

Le guide permet à chaque entreprise d'évaluer les risques qui lui sont propres et de définir les moyens de maîtrise à mettre en œuvre dans le cadre de sa politique de sécurité alimentaire.

Les mesures décrites, hormis les exigences réglementaires, ne sont pas des obligations. L'exploitant peut se les approprier pour les adapter au mieux à sa structure et à son procédé d'élaboration. D'autres mesures peuvent également être mises en place sachant que la justification de leur efficacité relève de la responsabilité de l'exploitant.

## LE GBPH, UN OUTIL COMMUN ADAPTÉ À TOUTES LES TAILLES D'ENTREPRISE

Le guide est un document de référence qui dispense ses utilisateurs des recherches bibliographiques et réglementaires nécessaires à l'évaluation des risques dans la filière. Le guide contient une centaine de références réglementaires applicables à la filière vin en matière d'hygiène et de sécurité du consommateur.

Il a été spécialement conçu pour s'adapter à toutes les tailles et structure d'entreprise et prévoit la souplesse nécessaire pour tous les modes d'élaboration. Il permet aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP en développant des éléments de maîtrise concrets, adaptés à toutes les tailles d'entreprise. Il peut également être employé par les organisations professionnelles mais aussi par les administrations, les organismes de contrôle et de certification. C'est un outil commun à tous les acteurs de la filière et une interface avec l'administration.

## LE GBPH, UNE VÉRITABLE BOÎTE À OUTILS

A la demande de ses utilisateurs, le GBPH est organisé en boîte à outils et permet à chacun de retrouver les références et informations nécessaires. Le GBPH s'articule en trois parties :

- **Les bonnes pratiques d'hygiène** que toute entreprise doit respecter et qui permettent d'assurer un niveau minimal d'hygiène et de sécurité. Elles portent sur toutes les étapes de production, de la parcelle de vigne jusqu'à la mise en bouteille. Elles concernent tous les éléments susceptibles d'impacter la qualité sanitaire des vins et eaux-de-vie de vin : les locaux, les matières premières et les produits œnologiques, les matériaux en contact, les matériels et équipements, les procédures de nettoyage et de désinfection, la formation du personnel.
- **La mise en œuvre de la démarche HACCP** qui comporte l'évaluation de 22 risques potentiels pour la filière : résidus de produits phytosanitaires, matériaux au contact, allergènes, sulfites, bris de verre... Pour chaque élément analysé, des experts de la filière ont attribué un niveau de risque qui prend en compte à la fois gravité des effets sur la santé et la fréquence d'apparition du danger dans le vin fini. Cette analyse a fait l'objet d'une expertise de l'ANSES et a été validée par la DGS, la DGAL et la DGCCRF.
- **De très nombreuses annexes** proposent des exemples de documents d'enregistrement (26 fiches) permettant d'assurer la traçabilité au cours des étapes de production. On y trouve également des exemples d'application des mesures de maîtrise ainsi que la liste complète des références bibliographiques et réglementaires.

Afin de permettre une bonne appropriation de ce guide dans les différents vignobles, des conférences et formations sont organisées par l'IFV et l'ensemble des partenaires de la filière.

Pour télécharger le guide et pour connaître les futures mises à jour du GBPH : [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com), rubrique qualité vins.

La version papier éditée par la Direction de l'Administration Légale et Administrative est disponible auprès des distributeurs en ligne au tarif de 25€.

Le guide a été rédigé par un comité de rédaction mobilisé depuis 2006 et rassemblant tous les acteurs de la filière coordonnés par l'IFV.

Une cinquantaine d'experts ont été auditionnés :

- Représentants techniques d'interprofessions
- CNIV
- Œnologues de France
- Responsables qualité grandes entreprises
- Ingénieurs de l'IFV
- Spécialistes hygiène entreprise
- Experts OIV

Les travaux du comité de rédaction ont été suivis par les différentes institutions de la filière, les organisations professionnelles et par FranceAgriMer. Le document final est validé par l'administration (Publication au Journal Officiel du 1er avril 2017).



**CONTACT PRESSE :**

Régis Cailleau - IFV

06 46 32 01 21

[regis.cailleau@vignevin.com](mailto:regis.cailleau@vignevin.com)