

Mr et Mme DINAHET
Lieu dit Trofalher
29650 Guerlesquin
06.61.39.39.70
lafermerdetrofalher@proton.me

DDPP
2 RUE KERIVOAL
29334 QUIMPER CEDEX

Guerlesquin, le 30 Juin 2026

Lettre en recommandé avec accusé de réception

Objet : Inspection sanitaire N° 26-071585 Ferme de Trofalher

Madame, Monsieur,

Le 10 juin 2026, vos services ont procédé à une inspection sanitaire dans nos ateliers d'élevage et de transformation de lait sur le site de Trofalher à GUERLESQUIN.

Ce contrôle s'est déroulé en présence de Madame [REDACTED] pour la DDPP et de Monsieur [REDACTED] représentant la DDTM.

Après avoir pris connaissance des rapports d'essais bactériologiques, nous avons longuement échangé au téléphone le 17 juin en début d'après-midi avec [REDACTED] au sujet de ces analyses.

Elle nous informait que des mesures correctives étaient à mettre en place et qu'une fermeture administrative n'était pas à craindre.

Madame [REDACTED], responsable filière volaille du service alimentation, nous a tenu un discours contraire en fin de journée faisant état d'une urgence sanitaire et qu'une décision de fermeture administrative avait été prise.

Vous nous avez fait part de la notification de mesure administrative - dossier n° 26-071585 - accompagnée du rapport d'inspection complet n° 26-071585 version 4 et de l'arrêté préfectoral de fermeture administrative par mail le 18 juin auquel nous avons accusé réception, puis par voie postale.

Nous avons également réceptionné le rapport de contrôle de la DDTM établi le 16 juin 2026 ne relevant aucune infraction au titre de la police de l'eau sur l'exploitation agricole.

Vous précisez dans votre courrier que nous disposons d'un délai de 15 jours pour vous faire part de nos observations que nous allons vous détailler et que nous avons classé en 3 catégories :

1 / ANALYSE D'EAU AU POINT D'USAGE DE L'ATELIER FROMAGERIE (rapports d'essai LABOCEA n°26061106972402 et 26061106972401) :

Point C05 - Gestion de l'eau – non-conformité majeure

Nous observons qu'une réserve a été précisée par le laboratoire LABOCEA de Quimper (accrédité COFRAC) stipulant que le délai d'acheminement de l'échantillon était non conforme.

Le laboratoire ne pouvait donc pas apporter de conclusion à cette analyse.

D'autre part, les bonnes pratiques de prélèvement ne semblent pas avoir été respectées. En effet, la norme ISO 5667-5 " Guide pour l'échantillonnage de l'eau potable et de l'eau utilisée dans l'industrie et les boissons " précise la nécessité d'une purge en flux continu avant recueil jusqu'à renouvellement complet du volume de piquage, ce que nous n'avons pas constaté. De plus une contamination aérienne ou manuportée ne peut-être exclue au regard du très faible taux de bactéries retrouvées.

Le taux de 12 coliformes (ufc /100ml) n'est donc pas représentatif au regard de ce délai et ces pratiques.

Sauf erreur de notre part, une nouvelle analyse aurait dû être réalisée afin de pouvoir porter une conclusion de non-conformité.

Nous rappelons également que l'eau concernée n'entre pas directement dans la composition des fromages. Cette eau est utilisée pour le nettoyage des locaux et matériels.

D'autre part, cette eau issue d'un forage privé est préalablement filtrée à 5 microns et traitée sur charbon actif en amont du point de distribution de l'atelier fromagerie.

2 / ANALYSES DE FROMAGE LACTIQUE DE CHEVRE LAIT CRU (rapport d'essai LABOCEA n°26061106965901) :

Point C06 – Conformité des produits finis – non-conformité majeure

Nous constatons que le délai de 48h entre le prélèvement sur site et le début d'analyse dépasse la réglementation COFRAC qui recommande 8h maximum et fixe la limite à 24h.

Nous notons également que l'heure de prélèvement et l'heure de mise en culture ne sont pas renseignés.

Ces pratiques ne respectent pas la norme ISO 707 : 2008 - " Lait et produits laitiers - Lignes directrices pour l'échantillonnage " et la norme NF EN ISO 7218 - juillet 2024 - " Microbiologie de la chaîne alimentaire - Exigences générales et recommandations pour les examens microbiologiques " - paragraphe 9.

Les taux d'E.Coli observés pour les 5 échantillons sont tous proches du seuil acceptable de 10 000 ufc/g.

Les conditions d'échantillonnage et de mise en culture sont certainement à l'origine de ce dépassement de seuil et ne permettent pas de statuer sur la conformité des produits et sur la maîtrise des procédés de fabrication.

Un deuxième contrôle aurait été nécessaire.

Nous remarquons également qu'il est évoqué dans l'arrêté préfectoral la présence potentielle de E-coli entérohémorragiques hautement pathogènes, alors qu'ils n'ont pas été recherchés par l'analyse, qui a seulement considéré les E-coli totaux.

Par ailleurs, les critères de sécurité bactériologiques sur les produits finis portant sur les autres bactéries pathogènes (listeria, salmonelles et staphylocoques) sont tous conformes.

Les conditions d'urgence sanitaire applicables en cas de danger grave et imminent pour la santé publique ne nous paraissent pas être réunis ici.

Sauf erreur de notre part, la demande de fermeture administrative en urgence adressée par vos services à Monsieur Le Préfet ne semble pas répondre au principe de proportionnalité : conformité des produits, faible production, clientèle locale restreinte et conséquences majeures pour la pérennité notre entreprise.

Nous nous étonnons de ne pas avoir pu bénéficier d'un délai de mise en conformité de nos activités avant cette fermeture administrative, conformément à l'article L233-1 du code rural et de la pêche maritime et d'avoir pu ainsi être accompagnés par vos services dans l'élaboration du plan d'actions.

3 / AUTRES OBSERVATIONS :

Nous observons que la section C04 « mesures de maîtrise de la production » est évaluée en non-conformité majeure alors que les sous-items de ladite section ne présentent pourtant aucune non-conformité majeure.

Nous observons que dans la section C0403 il est indiqué non conforme la conservation du lactosérum pour le repiquage dans des bocaux en verre ouverts et à température ambiante. Nous précisons que pour le bon fonctionnement de notre technique de repiquage (sans utilisation de ferment industrielle) il est indispensable de conserver le ferment à température ambiante et au contact de l'air. Cette pratique contribue à la spécificité de notre fromage fermier, que nous défendons.

Nous vous remercions de bien vouloir prendre en considération nos observations et de nous confirmer ou infirmer les non-conformités concernées par nos remarques.

Outre ces observations de notre part, nous prenons acte de vos conclusions et des non-conformités dont votre rapport d'inspection fait état.

Nous vous transmettrons les actions curatives et/ou correctives menées dans les meilleurs délais.

Cependant, afin de pouvoir établir notre plan d'actions global de mise en conformité, nous sollicitons un rendez-vous avec vos services dans l'objectif de solutionner le point bloquant majeur pour nous que représente la non-conformité C05 libellée « absence d'approvisionnement de la fromagerie en eau potable ».

En effet, après contact avec An Dour, service public de l'eau dépendant de Morlaix Communauté, un raccordement au réseau de la fromagerie n'est pas réalisable à court terme, compte-tenu du plan de desserte actuel et de la situation géographique de l'exploitation. Cette solution ne peut être envisagée qu'à long terme et pour un budget déjà estimé de 40 000 € minimum.

Dans ces conditions, et dans l'objectif de pouvoir rapidement reprendre nos activités, nous souhaitons vous soumettre, avant mise en œuvre, les deux solutions que nous envisageons :

- Mesure corrective 1 proposée : Ravitaillement toute les 48h en eau de réseau à proximité immédiate de notre exploitation. Stockage de l'eau dans une cuve inox durant le transport et stockage sur site dans une cuve béton enterrée à l'abri de la lumière et des variations de température. Raccordement direct à notre fromagerie par pompe surpresseur. Plan de contrôle physico-chimique et bactériologique.
- Mesure corrective 2 proposée : Mise en conformité du forage respectant les directives exigées (périmètre de protection, maçonnerie et fermeture du captage avec porte cadénassée)
Mise en place d'un système de chloration de l'eau par pompe péristaltique en continu ou mise en place d'une réserve tampon chlorée au remplissage associé à un système de filtration par charbon actif en aval. Des analyses physico-chimiques et bactériologiques de l'eau seraient effectuées par nos soins selon un plan de contrôle qui vous sera soumis. En parallèle, demande d'autorisation préfectorale d'usage d'une eau de forage pour la consommation ou entrant dans les process alimentaires.

Face à l'urgence dans laquelle nous sommes, nous sollicitons votre attention sur ce sujet et souhaiterions obtenir un rendez-vous rapidement avec vos services afin de trouver une solution sur ce point qui conditionne la reprise de l'activité de transformation de notre exploitation.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Monsieur et Madame DINAHET