



PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

Direction Départementale de la Protection des Populations des Pyrénées-Atlantiques
Service Sécurité Sanitaire des Aliments



CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Dossier suivi par : Gilles KOHLER

Toute correspondance courrier doit être adressée à :
DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Cité administrative - 2, rue Pierre Bonnard - CS 70590 - 64010 PAU CEDEX
Téléphone : 05 47 41 33 80 - Fax: 05.59.02.89.62
Courriel : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr
Site internet : <http://www.pyrenees-atlantiques.gouv.fr>

Cette activité est toujours pratiquée dans les Pyrénées-Atlantiques par un grand nombre de producteurs.

Dans le souci de la protection du consommateur et aussi d'une juste concurrence entre les différents secteurs de la filière laitière, le respect de réglementation en vigueur est nécessaire.

Conditions réglementaires :

L'activité de vente directe au consommateur de lait cru produit sur l'exploitation, est soumise à autorisation et certaines exigences en terme de locaux, matériel et hygiène sont développées dans :

☀ *Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final*

Il faut aussi tenir compte des dispositions introduites par :

☀ *Le Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires*

☀ *Le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*

☀ *Le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*

☀ *Le règlement (CE) n° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires*

Suite à la parution de l'arrêté du 13 juillet 2012 qui fixe les conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final, les arrêtés ministériels du 3 août 1984 et du 6 août 1985 sont abrogés. Ces arrêtés prévoyaient que les exploitations qui produisaient du lait cru de vache destiné à la consommation humaine directe devaient être titulaires d'une patente sanitaire ; cette patente est abrogée par le décret n°2012-842 du 30 juin 2012.

Ce nouvel arrêté s'applique au lait vendu en l'état aux consommateurs, qu'il soit vendu directement à la ferme, sur les marchés, avec un distributeur automatique ou via un commerce de détail tel qu'une GMS, une épicerie...

Du fait de la place plus importante dans le marché du lait cru de l'ensemble des espèces productrices de lait, il fixe également les modalités de production et de commercialisation des laits de petits ruminants et de solipèdes domestiques.

L'article 7 de l'arrêté du 13 juillet 2012 définit enfin les nouvelles modalités de commercialisation du lait cru par les distributeurs automatiques.

Les critères microbiologiques applicables au lait cru remis en l'état au consommateur final prennent en compte des éléments du règlement (CE) n°2073/2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et les avis de l'AFSSA.

Ces critères microbiologiques sont définis à l'annexe II de l'arrêté du 13 juillet 2012. Le respect de ces critères est sous la responsabilité de l'exploitant qui doit procéder à des analyses selon une fréquence d'échantillonnage qu'il aura définie, et selon les méthodes d'analyse mentionnées à l'annexe II.

Les activités de production et de mise sur le marché de lait cru livré en l'état au consommateur par l'exploitant sont désormais soumises à une autorisation du préfet ou de son représentant qui est accordée après constatation, par les services chargés des contrôles, du respect des exigences sanitaires de l'article 3 de l'arrêté du 13 juillet 2012.

L'exploitant adresse une demande d'autorisation au préfet du département dans lequel est située l'exploitation conformément au document CERFA n°14788 ⁽¹⁾.

Une notice d'information CERFA n° 51667-01 ⁽¹⁾ à l'attention des demandeurs d'autorisation présente les principaux points de la réglementation et le formulaire de demande.

⁽¹⁾ Le formulaire d'autorisation peut être téléchargé à l'adresse suivante : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments>.

1. OBTENTION DE L'AUTORISATION :

Elle est soumise au respect des dispositions relatives à l'état sanitaire du cheptel bovin, aux conditions d'hygiène des locaux, du personnel et enfin de la traite.

Cette autorisation est accordée après constat par les services chargés des contrôles, lors d'une inspection, que l'exploitation satisfait aux dispositions de l'arrêté du 13 juillet 2012 ainsi qu'aux dispositions du chapitre Ier de la section IX de l'annexe III du règlement n° 853/2004.

1.1 LE CHEPTEL:

Le lait cru doit provenir d'animaux :

- ☀ ne présentant aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme,
- ☀ en bon état de santé et ne présentant aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait,
- ☀ qui ne présentent aucune blessure du pis, auxquels n'ont pas été administrés de substances ou de produits non autorisés ou qui n'ont pas fait l'objet d'un traitement illégal,
- ☀ de vaches ou de bufflonnes appartenant à un troupeau qui est indemne ou officiellement indemne de brucellose,
- ☀ de brebis ou de chèvres appartenant à une exploitation officiellement indemne ou indemne de brucellose,
- ☀ de femelles d'autres espèces appartenant, pour les espèces sensibles à la brucellose, à un troupeau régulièrement contrôlé dans le cadre d'un plan de surveillance approuvé par l'autorité compétente,
- ☀ de vaches ou de bufflonnes appartenant à un troupeau qui est officiellement indemne de tuberculose,
- ☀ de femelles d'autres espèces appartenant, pour les espèces sensibles à la tuberculose, à un troupeau régulièrement contrôlé dans le cadre d'un plan de surveillance approuvé par l'autorité compétente.

En cas d'infection de la mamelle, l'ensemble des interventions thérapeutiques doit être porté par le vétérinaire traitant et/ou l'éleveur sur le registre sanitaire d'élevage prévu à cet effet. Les délais d'attente en cas de traitement médicamenteux doivent être respectés.

1.2 LES LOCAUX ET LE PERSONNEL:

Les locaux d'hébergement des animaux doivent être conçus et entretenus de façon à assurer le confort de ceux-ci. Une désinfection annuelle au moins y sera pratiquée.

Un local d'isolement pour les animaux malades et les mises bas ou pour les animaux nouvellement introduits sur l'exploitation doit être aménagé.

La laiterie doit être un espace préservé de toutes sources de contamination.

L'eau pour le nettoyage et la désinfection du matériel en contact avec le lait cru doit être potable.

Le personnel doit respecter quelques principes d'hygiène simple :

- ☀ propreté vestimentaire et corporelle,
- ☀ port d'une tenue spécifique (bottes, blouse, calot) lors des opérations de traite,
- ☀ lavage et désinfection des mains avant tout contact avec le lait.

1.3 LA TRAITE:

Elle doit être effectuée dans un local spécifique réservé à cet effet. Si un tel local n'est pas aménagé, la traite devra se faire en évitant toute souillure du matériel de traite ou du lait.

Les animaux doivent être propres et en bonne santé.

La mamelle et le trayon doivent être lavés et essuyés avant la traite, les premiers jets de lait doivent être éliminés, le trempage des trayons avec une solution antiseptique est effectué en fin de traite.

La machine à traire doit être vérifiée au moins une fois par an pour éviter tout traumatisme de la mamelle.

Le lait cru doit être refroidi immédiatement après la traite et être conservé à une température inférieure ou égale à +4°C (sauf s'il est vendu dans les deux heures suivant la fin de la traite).

Un local réservé au nettoyage du matériel et au stockage du lait doit être aménagé. Il doit être facile à laver et à désinfecter, et tenu dans un parfait état de propreté.

2. NORMES D'HYGIENE ET DE SALUBRITE DU LAIT CRU :

Le lait doit être propre à la consommation humaine c'est à dire provenir d'animaux bien portants, bien nourris et non surmenés. Il faut écarter le lait des animaux atteints de mammites, subissant un traitement vétérinaire ou le colostrum.

Seul le lait de deux traites successives ou les laits issus de traites effectuées sur une période de vingt-quatre heures au maximum peut être conditionné. La température de + 4° c doit être respectée durant toutes ces opérations et jusqu'à la livraison au consommateur.

2.1/ LES AUTOCONTROLES :

Ils sont obligatoires pour l'attribution et le maintien de l'autorisation. Les producteurs doivent faire pratiquer à leur frais auprès d'un laboratoire des autocontrôles visant à vérifier la conformité de leur produit aux critères définis en annexe II de l'arrêté du 13 juillet 2012.

Pour la réalisation des analyses le producteur peut :

- ✿ Soit contacter directement un laboratoire de son choix,
- ✿ Soit adhérer au programme collectif mis en place par l'Union des Producteurs Fermiers, maison de l'Agriculture 124, boulevard Tourrasse 64000 Pau, Tel : 05.59.30.80.56. avec le CIAL. S.O. à Auch,
- ✿ Soit contacter l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque 32, rue de la Bidouze 64120 Donapaleu/ St Palais, Tel : 05.59.65.85.47,
- ✿ Soit contacter l'Interprofession Lait de Brebis, maison de l'Agriculture 124, boulevard Tourrasse 64000 Pau, Tel : 05 59 90 18 50.

2.2/ PRELEVEMENTS :

Pour l'analyse des micro-organismes aérobies cultivant à 30 °C, la fréquence d'échantillonnage est au minimum de deux prélèvements par mois.

Le nombre d'unités à prélever pour constituer un échantillon suivant les plans d'échantillonnage définis peut être réduit à une seule unité si l'exploitant est en mesure de démontrer, par l'historique de ses analyses microbiologiques, que le lait cru qu'il produit respecte les critères microbiologiques définis en annexe II de l'arrêté du 13 juillet 2012.

2.3/ TEMPERATURES :

Les échantillons doivent être conservés au froid (+ 2 à + 4°C) ; cette température doit être respectée jusqu'à l'arrivée au laboratoire.

2.4/ FREQUENCES :

Pour vérifier le respect de ces critères, les exploitants procèdent à des analyses selon une fréquence d'échantillonnage déterminée sous leur responsabilité.

2.5/ CRITERES MICROBIOLOGIQUES :

(définis en annexe II de l'arrêté du 13 juillet 2012)

Critères de sécurité

MICRO-ORGANISME	PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE (*)		LIMITE (**)		MÉTHODE D'ANALYSE de référence	STADE D'APPLICATION du critère
	n	c	m	M		
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/ml		NF/EN/ISO 11290-2	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation.
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 ml		NF/EN/ISO 6579	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation.

(*) n = nombres d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M (pour les critères de sécurité, m = M).
(**) Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Critères d'hygiène de procédé pour le lait des bovins

MICRO-ORGANISME	PLAN d'échantillonnage (*)		LIMITE (**)		MÉTHODE d'analyse de référence	STADE d'application du critère	ACTION en cas de résultat insatisfaisant
	n	c	m	M			
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ufc/ml	100 ufc/ml	NF/ISO 16649-1 ou 2	Au jour de conditionnement.	Amélioration de l'hygiène de production.
Micro-organismes aérobies cultivant à 30 °C	<ou = à 50 000 ufc/ml (***)				NF/EN/ISO/4833	Au jour de conditionnement.	Amélioration de l'hygiène de production.

(*) n = nombres d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M (pour les critères de sécurité, m = M).
(**) Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.
(***) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois avec au moins deux prélèvements par mois si l'exploitation fait l'objet d'une collecte de lait. Si le lait de l'exploitation n'est pas collecté par ailleurs, la fréquence d'analyse est déterminée par une analyse de risque sous la responsabilité de l'exploitant.

Critères d'hygiène de procédé pour le lait des espèces autres que bovins

MICRO-ORGANISME	PLAN d'échantillonnage (*)		LIMITE (**)		MÉTHODE d'analyse de référence	STADE d'application du critère	ACTION en cas de résultat insatisfaisant
	n	c	m	M			
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ufc/ml	100 ufc/ml	NF/ISO 16649-1 ou 2	Au jour de conditionnement.	Amélioration de l'hygiène de production.
Micro-organismes aérobies cultivant à 30 °C	<ou = à 500 000 ufc/ml (***)				NF/EN/ISO/4833	Au jour de conditionnement.	Amélioration de l'hygiène de production.

(*) n = nombres d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M (pour les critères de sécurité, m = M).
(**) Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.
(***) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois avec au moins deux prélèvements par mois si l'exploitation fait l'objet d'une collecte de lait. Si le lait de l'exploitation n'est pas collecté par ailleurs, la fréquence d'analyse est déterminée par une analyse de risque sous la responsabilité de l'exploitant.

ATTENTION : pour le lait de vache, les dispositions du règlement 853/2004 s'appliquent en l'état (limite et fréquence) pour le critère cellules somatiques.

Teneur en cellules somatiques (par ml) : ≤ 400 000. Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois. (Si le lait de l'exploitation n'est pas collecté par ailleurs, la fréquence d'analyse est déterminée par une analyse de risque sous la responsabilité de l'exploitant.)

3. ETIQUETAGE ET VENTE DIRECTE DE LAIT CRU :

Le conditionnement du lait cru en vue de la vente peut se faire:

- ☀ En récipients individuels à usage unique qui doivent être fermés hermétiquement.
- ☀ en vrac directement au consommateur final sur le lieu de production,
- ☀ en vrac par l'intermédiaire d'un distributeur automatique. (voir chapitre 4)

Lorsqu'il y a conditionnement, il doit obligatoirement se faire sur le lieu de production.

3.1/ ETIQUETAGE :

Les mentions d'étiquetage obligatoires du lait cru seront reprises dans un décret à paraître.

Dans l'attente de cette parution, il est recommandé de porter à la connaissance du consommateur les mentions suivantes :

- ☀ la mention « Lait cru, à conserver à +4°C maximum » ;
- ☀ la date limite de consommation dans les conditions prévues à l'article R.112-22 du code de la consommation ;
- ☀ la mention « faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) » ;
- ☀ le nom et l'adresse de l'exploitation ;
- ☀ le numéro d'identification de l'établissement délivré par le préfet (il s'agit du numéro EDE d'identification de l'élevage, à défaut du n° SIRET).

3.2/ CONDITIONS DE VENTE :

La vente peut se faire sur un marché, dans un magasin, au porte à porte ou sur l'exploitation elle-même.

Le respect de la température de + 4° c est impératif et il appartient aux producteurs de prendre toute disposition pour y parvenir car elle constitue le seul moyen de conservation d'un produit particulièrement fragile.

A la ferme en vrac : Le lait cru doit être placé dans des récipients en matériaux aptes au contact alimentaire, convenablement entretenus, nettoyés et désinfectés avec des produits agréés efficaces. Ces récipients doivent être fermés sitôt remplis et permettre une distribution évitant toute source de contamination. Le bidon de transport ou la bouteille peuvent être fournis par l'acheteur.

A la ferme conditionné : Le conditionnement doit être effectué sur le lieu de production. Les emballages individuels doivent être en matériaux aptes au contact alimentaire et être fermés hermétiquement, avec des dispositifs de fermeture empêchant les contaminations, le système de fermeture étant conçu de manière à s'assurer d'une ouverture manifeste, comme par exemple l'utilisation de bouteilles en verre avec un opercule ou des fermetures à vis avec une bague de sécurité qui est rompue à la première ouverture par le consommateur.

Sur le marché ou point de vente : Le lait doit être conditionné et les exploitants portent à la connaissance du consommateurs les mentions recommandés concernant l'étiquetage.

Les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire d'une autorisation, en vue d'une consommation après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/30s) ou en vue de l'utilisation dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.

3.4/ DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)

La date limite de consommation du lait cru, dans tous les cas (unité de vente ou vrac ou distributeur automatique) est égale à J+3 jours, J étant le jour de la traite la plus ancienne. Pour le cas particulier des robots de traite, pour définir la traite la plus ancienne, on considère qu'il s'agit du lait récolté sur la période de 24 heures précédant le conditionnement.

Il est possible pour l'exploitant de demander une dérogation à titre individuel auprès de la direction en charge de la protection des populations sur la base d'une étude de validation de la durée de vie du lait cru justifiée par un organisme compétent (laboratoire d'analyse, centre technique par exemple). Dans ce cas, la date limite de consommation ne peut excéder J+5, J étant le jour de la traite la plus ancienne.

3.3/ LE TRANSPORT (A.M. du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments).

Le lait cru pris dans le tank de la ferme doit être conservé, pendant le transport et sur les lieux de vente, à une température inférieure ou égale à + 4 °C.

Il peut être transporté à l'aide d'un engin non doté d'isolation thermique sur une distance, depuis le lieu de chargement, inférieure à 80Kms, sans rupture de charge.

En cas de rupture de charge ou sur une distance supérieure à 80 km, l'équipement utilisé doit être conforme aux dispositions techniques fixées par l'accord relatif aux transports de denrées périssables.

Le moyen de transport doit être adapté à l'utilisation qui en est faite.

Il doit permettre le lavage la désinfection du compartiment réservé au lait cru, sa protection contre les causes susceptibles de le contaminer ou de l'altérer.

Le transport doit s'effectuer à l'abri de toute souillure, poussière, insectes et animaux indésirables (tank mobile).

4. LES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

4.1/ EQUIPEMENTS ET HOMOLOGATIONS:

L'intérêt porté à la vente de lait cru, par les exploitants et les consommateurs, laisse envisager une augmentation de ce type de distribution et souligne l'importance d'encadrer cette pratique.

Au moins trois types de distributeurs de lait sont disponibles sur le marché :

- ☀ un système à usage unique constitué d'un sachet en matériau souple de contenance dix ou vingt litres, avec un robinet à boisseau, contenu dans un carton (« bag-in-box ») est destiné à la consommation en libre service. L'expérience montre que le robinet se salit rapidement, de sorte que les plaintes des consommateurs sont fréquentes.

- ☀ un récipient en acier inoxydable en forme de bidon de lait traditionnel possédant un robinet en partie basse (« fontaine à lait »). La capacité est de quelques litres. Le récipient est rempli à la ferme avec du lait réfrigéré, et il peut être placé dans un meuble de vente réfrigéré. Une fois vide le récipient est rapporté dans l'exploitation laitière où il est lavé. L'exploitant ou son employé se tient près du récipient et assure la vente du lait.

- ☀ des automates de marques diverses, équipés de monnayeurs, installés dans un édicule transportable, que l'on place dans un bâtiment ou en plein air, dans un lieu public disposant d'une alimentation électrique. Les distributeurs contiennent une ou plusieurs cuves en acier inoxydable d'une capacité unitaire allant de 50 à 600 L selon le modèle d'appareil. Les cuves sont placées dans une armoire réfrigérée. Chaque cuve est équipée d'un moteur faisant tourner une pale pour remuer le lait et éviter la remontée de la crème. Le remplissage se fait à la ferme avec du lait déjà réfrigéré et la cuve est transportée jusqu'à l'automate. Pour se servir, les clients placent l'ouverture de leur récipient contre le bec verseur qui peut être sali à cette occasion. Les installations de ce type sont nouvelles en France et il y a peu de recul sur les conditions de fonctionnement de ces appareils. Toutefois, la complexité de ces équipements, la rigueur nécessaire pour assurer un fonctionnement correct vis à vis de la sécurité sanitaire et l'intervention directe du consommateur dans ce système de distribution rendent nécessaire la mise en œuvre de ces recommandations tant du point de vue de la méthode que des critères microbiologiques à vérifier.

Les matériaux au contact du lait cru doivent répondre aux prescriptions des textes suivant :

- ☀ Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux,

- ☀ Décret n° 2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

- ☀ Norme NF EN 1672-2 (« Machines pour les produits alimentaires – Notions fondamentales – Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène, et de ses additifs ») publiée en 2009. Les prescriptions de cette norme peuvent être suivies.

4.2/ CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH :

L'éleveur désireux d'implanter un distributeur automatique devra suivre une formation au guide de bonnes pratiques d'hygiène (adaptation du GBPH pour les fabrications de produits laitiers et de fromages fermiers) ou toute formation à l'hygiène équivalente.

4.3/ INSTALLATION DU DISTRIBUTEUR :

Le bâtiment (chalet) doit être situé à l'écart des contaminants environnementaux (containers poubelles...).

L'extérieur du bâtiment devrait être conçu, construit et entretenu de manière à prévenir l'introduction de contaminants et de nuisibles. Il doit permettre de réaliser les opérations de maintenance (approvisionnement, nettoyage, entretien...) dans des règles d'hygiène correctes.

Le stockage des emballages vides près du distributeur (pour les utilisateurs qui choisissent d'ajouter à l'installation un distributeur de bouteilles vides) doit être à l'abri de toute source de contamination.

4.4/ NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU MATERIEL :

Généralités : Le nettoyage est réalisé par l'exploitant, sur place ou à la ferme avec les produits utilisés pour le nettoyage de la machine à traire ou d'autres types de produits homologués et correctement rincés. Le nettoyage du tank mobile peut être réalisé en bouclage avec l'installation de traite. Pour les équipements mobiles, ce matériel une fois nettoyé devra être stocké dans un endroit propre à l'abri des contaminations.

Rappel : la réglementation française relative à l'autorisation pour la vente de lait cru exige que ce nettoyage soit effectué avec l'eau potable (réseau public ou ressource privée autorisée par le Préfet).

Documents ou aides diverses : L'Institut de l'Élevage a écrit, il y a plusieurs années des recommandations en terme de suivi du nettoyage des installations de traite, il s'agit de fiches techniques que l'éleveur peut utiliser pour repérer des dysfonctionnements et apporter les actions correctives nécessaires. Ces fiches présentent plusieurs tests peu coûteux utilisables en surveillance de l'installation.

Les Guides de bonnes pratiques d'hygiène lait (transformation fermière) peuvent aussi servir de base de travail.

4.5/ CONSTATS ET RECOMMANDATIONS :

Le nettoyage en place des tubulures et de la pompe est généralement bien prévu. En revanche ce n'est pas toujours le cas pour le nettoyage du bec verseur.

Le bec verseur ne peut être maintenu propre, car il demeure accessible à l'utilisateur et les distributeurs sont généralement placés en plein air et sans surveillance; ne peuvent ainsi être évitées ni la mauvaise manipulation des récipients par les clients, ni la malveillance.

Des défauts flagrants sont observés dans la conception hygiénique de ces distributeurs: des cuves cubiques, de la corrosion, des robinets à boisseau non nettoyables, des tubulures plastiques enfilées sur des tétines métalliques et maintenues par un collier de serrage, des espaces morts divers, etc...

Les distributeurs, automatiques ou pas, doivent respecter la réglementation européenne en vigueur, notamment en matière de conception hygiénique (Directive sur la sécurité des machines), et les documents de référence d'application de cette directive (norme NF EN 1672-2 (« *Machines pour les produits alimentaires – Notions fondamentales – Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène, et de ses additifs* ») publiée en 2009

Pour s'assurer du respect de la réglementation, une procédure d'évaluation de la construction, de l'entretien et de l'utilisation pratique de ce genre d'équipement et de son nettoyage pourrait être demandée.

4.6/ LE REMPLISSAGE DU TANK :

Le remplissage d'un tank ne constitue pas une activité de transformation du lait au sens des règlements et pour remplir le tank mobile et le nettoyer, à ce jour il n'y a pas d'obligations spécifiques autres que celle relatives à la production primaire de lait.

Les règlements CE prévoient que plusieurs activités puissent être réalisées dans un même local à condition qu'elles soient différées dans le temps et qu'elles ne génèrent pas de contaminations pour

les denrées présentes. Cela vaut pour le remplissage du deuxième tank, son nettoyage et celui du bec de distribution.

Rappel : la laiterie doit être un espace préservé de toutes sources de contamination. **Néanmoins** dans le cas d'un projet de construction d'une nouvelle laiterie annexée aux bâtiments d'élevage et d'installation de plusieurs distributeurs par le professionnel, il conviendrait d'attirer l'attention du producteur afin de prévoir des locaux suffisamment spacieux ou un endroit spécifique pour réaliser ce nettoyage.

4.7/ LA CONSERVATION ET LA MISE EN VENTE :

☀ Le lait cru est immédiatement refroidi après la traite et conservé à une température inférieure ou égale à +4°C., sauf s'il est vendu dans les 2 heures après la fin de la traite.

☀ Le lait provenant de deux traites maximum ou provenant d'une collecte sur 24 heures (utilisation d'un robot de traite) est conditionné ou mis en vente.

Afin de faciliter la traçabilité, le respect de la DLC et l'inspection du lait dans les distributeurs, il est recommandé que :

☀ le distributeur soit alimenté tous les jours avec le lait cru d'une seule traite. Si toute la production de l'exploitation est vendue en vente directe, on peut admettre le mélange de deux traites successives, sous réserve de prendre en compte uniquement la date de la première traite pour fixer la DLC.

☀ le lait cru invendu du jour J dans les distributeurs, soit rapporté le jour J + 1 à l'exploitation. Il pourra être réorienté vers la collecte, après avoir vérifié de manière régulière qu'il reste conforme aux critères applicables au lait cru au stade de la production primaire et qu'un traitement thermique est appliqué.

La date limite de consommation (DLC) est fixée au maximum à « J » + 3 jours, J étant la date de la première traite.

4.8/ LES AUTOCONTROLES :

les températures : Le lait cru doit rester jusqu'à sa remise au consommateur à une température inférieure ou égale à + 4°C.

Il doit être installé un dispositif d'alarme sur chaque distributeur pour permettre notamment le blocage de la distribution au consommateur quand la température du lait lui-même dépasse la valeur limite de +4°C et pour en prévenir l'exploitant. La machine doit pouvoir se mettre en sécurité. Un boîtier réglé avec un seuil d'alerte doit être disponible. Il existe des dispositifs de transmission de SMS lorsque le seuil d'alerte est atteint, il est important de faire vérifier leur bon fonctionnement.

Si la température d'alerte atteinte est > à +4°C, le lait doit être retiré du distributeur et être orienté vers une autre destination. En fonction de la température atteinte et de la durée de l'incident, une destination adéquate sera définie pour le lait (remise en température, retour dans le tank laiterie, alimentation animale, destruction.....)

Une sonde doit permettre l'affichage et l'enregistrement des températures, par exemple : sur graphe ou encore sur clé USB. L'éleveur peut aussi procéder à l'enregistrement des températures de ce lait.

Le suivi bactériologique : Il peut aussi mettre en place des analyses simplifiées portant sur la recherche de critères d'hygiène à des endroits qu'il aura choisis et reconnus pour leur pertinence (qualité bactériologique du lait effectivement distribué, efficacité du nettoyage...)

L'éleveur devra prouver aux services d'inspection qu'il prête attention à un ensemble de points jugés déterminants pour cette activité.

4.9/ INFORMATION DU CONSOMMATEUR :

Le lait cru peut contenir des bactéries pathogènes, notamment les pathogènes émergents que sont les E-coli producteurs de toxines (STEC), qui se développent au dessus de +5°C (donc à la température de la plupart des réfrigérateurs) et affectent plus particulièrement les enfants de moins de quinze ans.

Le lait cru peut être consommé tel quel, mais aussi servir d'ingrédient culinaire dans de la pâtisserie ou pour la fabrication de yaourts ou de fromages. Dans la mesure où la pâtisserie est cuite, les problèmes sanitaires sont réduits. En revanche la durée de fabrication et de conservation des

yaourts et des fromages pose problème, car elle peut permettre la multiplication notamment des STEC, des *Salmonella*, de *Listeria monocytogenes*, etc.

Compte tenu de ce qui précède, différentes informations doivent être communiquées au consommateur :

- ☀ la mention « Lait cru, à conserver à +4°C maximum » ;
- ☀ la date limite de consommation dans les conditions prévues à l'article R.112-22 du code de la consommation ;
- ☀ la mention « faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) » ;
- ☀ le nom et l'adresse de l'exploitation ;
- ☀ le numéro d'identification de l'établissement délivré par le préfet (il s'agit du numéro EDE d'identification de l'élevage, à défaut du n° SIRET).

Toutes ces indications doivent être en français, et selon le cas, présentes sous forme d'affiche, sur le ticket d'achat ou d'étiquette sur les emballages ; elles sont portées à la connaissance du consommateur très visiblement et lisiblement, en particulier sur les distributeurs de lait cru.