

Qualité et sécurité

dans la filière laitière française

● Ce document a pour but d'exposer les règles et les contrôles qui sont pratiqués pour apporter toute garantie de qualité et de sécurité aux acheteurs des produits de la filière laitière française. Elle a été réalisée à l'initiative du Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL), association créée en 1974 par les trois fédérations professionnelles des producteurs de lait (FNPL), des coopératives laitières (FNCL) et de l'industrie laitière (FNIL).

● La France, pays aux 400 fromages, a derrière elle une très longue tradition de la production laitière. Celle-ci est largement présente dans la plupart des régions et cette multiplicité d'origines et d'histoires explique la diversité, unique au monde, de la production laitière française. Son attachement aux fabrications au lait cru l'a amenée à définir, de longue date, des règles sanitaires particulièrement strictes qui s'imposent à l'ensemble des produits laitiers et des acteurs de la filière.

Repères

■ INTRODUCTION

■ RÉGLEMENTATION STRICTE ET CONTRÔLES NOMBREUX :

LA CHAÎNE DE QUALITÉ LAITIÈRE DE LA FERME À LA TABLE

- Les directives européennes et leurs domaines d'application
- En élevage, les conditions à respecter
- En usine, les exigences réglementaires
- Les plans de contrôle des autorités publiques

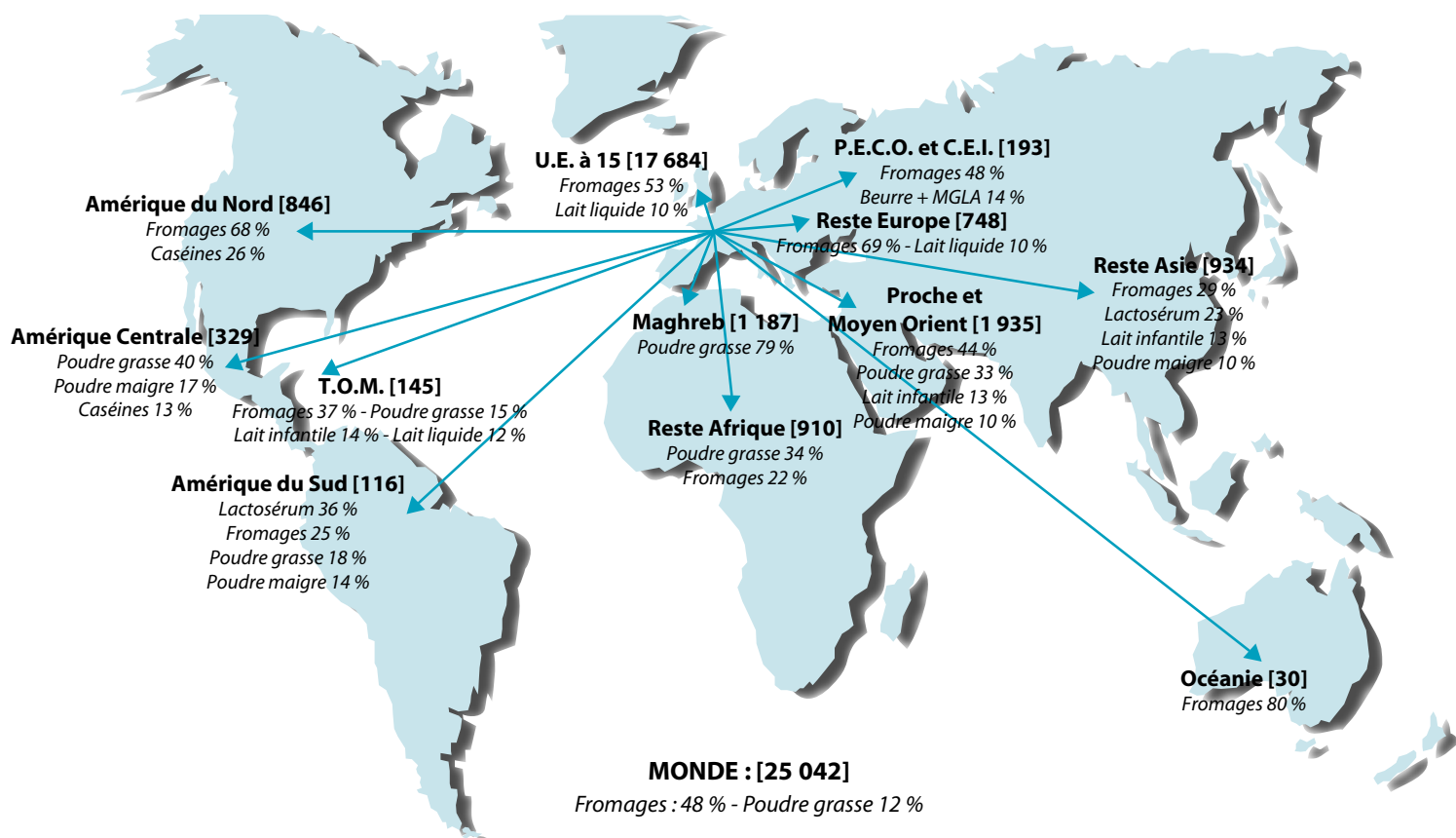
Introduction

Premier producteur de lait en Europe jusqu'à la réunification de l'Allemagne en 1989, la France dispose d'un quota d'environ 24 millions de tonnes, soit 20% du potentiel de l'Union Européenne (UE). La pérennité de la filière, qui emploie 200 000 personnes (140 000 en production et 60 000 dans la transformation) repose sur une véritable culture de la qualité, tant gastronomique que sanitaire.

A preuve, la loi Godefroy sur le paiement du lait en fonction de sa teneur en matière grasse et protéique et du nombre de germes bactériens remonte à 1969. Elle prévoit notamment que le prix payé au producteur subit une décote – qui peut être importante – si le lait n'est pas de qualité optimale. Résultat : plus de 90% du lait matière première collecté en France est classé en catégorie supérieure depuis plusieurs années, pour le plus

grand bénéfice de la sécurité sanitaire en aval.

Les très nombreuses mesures réglementaires, françaises et communautaires, qui s'imposent à la filière laitière font l'objet de force contrôles et auto contrôles, tant dans les exploitations que dans les usines, où la prévention du risque sanitaire représente 5 à 8% de leur chiffre d'affaires, soit des milliards de francs chaque année.



Principaux produits exportés par destination en 1999 sur les principales zones géographiques.

Valeur en millions de francs français - source : douanes françaises.



42, rue de Chateaudun
75009 Paris

ATLA : fax 01 42 80 63 62 • e-mail: trs@atla.asso.fr
CIDIL : fax 01 49 70 71 65 • e-mail : infopresse@cidil.fr