

Qualité et sécurité dans la filière laitière française

• Réglementation stricte et contrôles nombreux : la chaîne qualité, de la ferme à la table

Les textes qui fixent les règles sanitaires spécifiques applicables à la production et à la mise sur le marché des laits et des produits laitiers sont aujourd'hui des directives européennes. Elles ont pris le relais des dispositions nationales préalablement existantes. Elles s'imposent à l'ensemble des Etats membres de la Communauté européenne.

• Les directives et leurs domaines d'application

Réglementation spécifique à la filière laitière

- 89/362 : hygiène de la traite
- 92/46 : lait et produits laitiers de la ferme à la sortie de l'unité de production lors de la mise sur le marché

Autres réglementation d'ordre général s'appliquant à la filière laitière

- 64/432 : santé animale (tuberculose, brucellose)
- 93/43 : transport, stockage, distribution, commercialisation et restauration collective

• En élevage, la législation européenne précise les conditions à respecter pour :

■ *la qualité du lait* : des normes sévères ont été fixées concernant notamment la teneur en germes à 30° C (moins de 100 000/ml), la teneur en cellules somatiques (moins de 400 000/ml), des laits de vache.

■ *la santé des troupeaux* : le lait doit provenir de cheptels indemnes de tuberculose et de brucellose. La surveillance de ces maladies est du ressort du Réseau Sanitaire Bovin, mis en place par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) du Ministère de l'Agriculture en partenariat avec

la Fédération Nationale des Groupements de Défense Sanitaire (FNGDS) et le Syndicat National des Groupements Techniques Vétérinaires (SNGTV). Compte-tenu de l'excellente situation de la France par rapport à ces maladies, l'objectif prioritaire du Réseau est de prévenir le risque de ré-infection de l'exploitation notamment lors de l'introduction de nouveaux animaux dans le troupeau. Si un cas avéré d'animal atteint de Maladie Réputée Contagieuse (MRC) est détecté dans un troupeau, celui-ci est abattu en totalité et l'éleveur est indemnisé. En outre, des mesures de police sanitaire sont mises en place.

Les vaches laitières ne doivent présenter aucun trouble apparent

207 analyses de lait par ferme et par an !

En 1998, les laboratoires interprofessionnels laitiers – cofinancés par les producteurs et les transformateurs – ont effectué 26,7 millions d'analyses sur le lait de vache pour le paiement du lait à la qualité. Il faut y ajouter les 60 millions d'analyses réalisées par les organismes de contrôle laitier, qui conseillent les éleveurs dans leur quête d'optimisation de leur production laitière, en rendement comme en qualité. Ce qui fait une moyenne de 207 analyses par an et par ferme laitière !

(maladies de l'appareil génital, entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre, inflammation ou blessure du pis) ni symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait. Elles ne doivent pas être traitées avec des substances dangereuses pour la santé de l'homme susceptibles de se transmettre au lait. Les animaux malades ou suspects doivent être séparés du troupeau et leur lait n'est pas collecté. Par ailleurs le lait ne doit pas présenter de caractéristiques organoleptiques anormales.

La Charte des bonnes pratiques d'élevage : les éleveurs s'engagent

La qualité du lait dépend étroitement des conditions d'élevage et de production, aujourd'hui bien maîtrisées. A cet effet, les Fédérations Nationales des Producteurs de Lait (FNPL) et de Bovins (FNB) ont mis en place une Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage qui va au-delà des obligations réglementaires. Cette Charte engage les éleveurs sur le respect d'un certain nombre de règles concernant la surveillance de l'état sanitaire du troupeau, de sa propreté et de celle de son logement, de l'hygiène de la traite, le cas échéant de la qualité de son alimentation.

En usine : la législation prévoit :

■ *les conditions de fabrication, d'emballage et d'entreposage des produits* : la réglementation définit les exigences de fabrication des différentes sortes de laits de consommation ainsi que des produits à base de lait. Elle définit également les critères microbiologiques appli-

cables aux différentes catégories de produits laitiers pour quatre catégories de germes responsables de troubles chez l'homme (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*) ainsi que les règles d'hygiène et de solidité des conditionnements, les emballages, le stockage et le transport des produits laitiers.

■ *la mise en place d'autocontrôles par les entreprises* : en vue de s'assurer du respect des exigences réglementaires, les entreprises doivent effectuer des autocontrôles en se basant sur les principes de la méthode HACCP (Hazard Analyses Critical Control Points, ou Points critiques pour la maîtrise des dangers) : identification, surveillance et contrôle des points critiques, prélèvement d'échantillons pour analyse de conformité dans un laboratoire reconnu par l'autorité compétente, conservation d'une trace écrite ou enregistrée de ces résultats d'analyses, mise en place d'actions correctives en tant que de besoin et gestion des non conformités.

■ *l'agrément obligatoire des laiteries* : les établissements de

traitement et de transformation du lait mettant des produits sur le marché sont soumis à une procédure d'agrément et reçoivent un numéro d'agrément attestant qu'ils sont conformes à la réglementation.

■ *le contrôle de l'agrément* : réalisé par les services de contrôle officiels (DSV et DGCCRF) qui doivent avoir accès, à tout moment, aux entrepôts frigorifiques et à tous les locaux de travail, il a pour but de vérifier le respect des exigences réglementaires. Lors de ces visites, des contrôles micro biologiques peuvent être réalisés sur les produits. En cas de manquement aux critères fixés pour assurer la qualité et l'hygiène des produits à chaque stade du processus, l'agrément peut être suspendu ou retiré à la laiterie.

■ *le marquage de salubrité* : les produits laitiers issus d'établissements agréés doivent être pourvus d'un marquage de salubrité apparent lisible et indélébile (sur le produit, sur son emballage ou sur les documents d'accompagnement). Il précise l'origine communautaire du produit (CEE), le pays d'origine (F pour France) et le numéro d'agrément de l'établissement producteur.

Les SVD

Dans chaque département français existent des services vétérinaires départementaux (SVD), placés sous l'autorité du Préfet. C'est un service d'Etat. Chaque SVD comporte un service d'hygiène alimentaire chargé de veiller à la salubrité des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine – dont le lait et les produits laitiers –, et un service de la santé et de la protection animales chargé de veiller à la bonne santé du cheptel.

Ces trois informations sont présentées à l'intérieur d'un ovale. Ces informations, le système d'enregistrement des lots et les dates de durabilité contribuent, en France, à la traçabilité des produits et permettent de rappeler des lots en cas de détection d'un problème lors d'un contrôle.

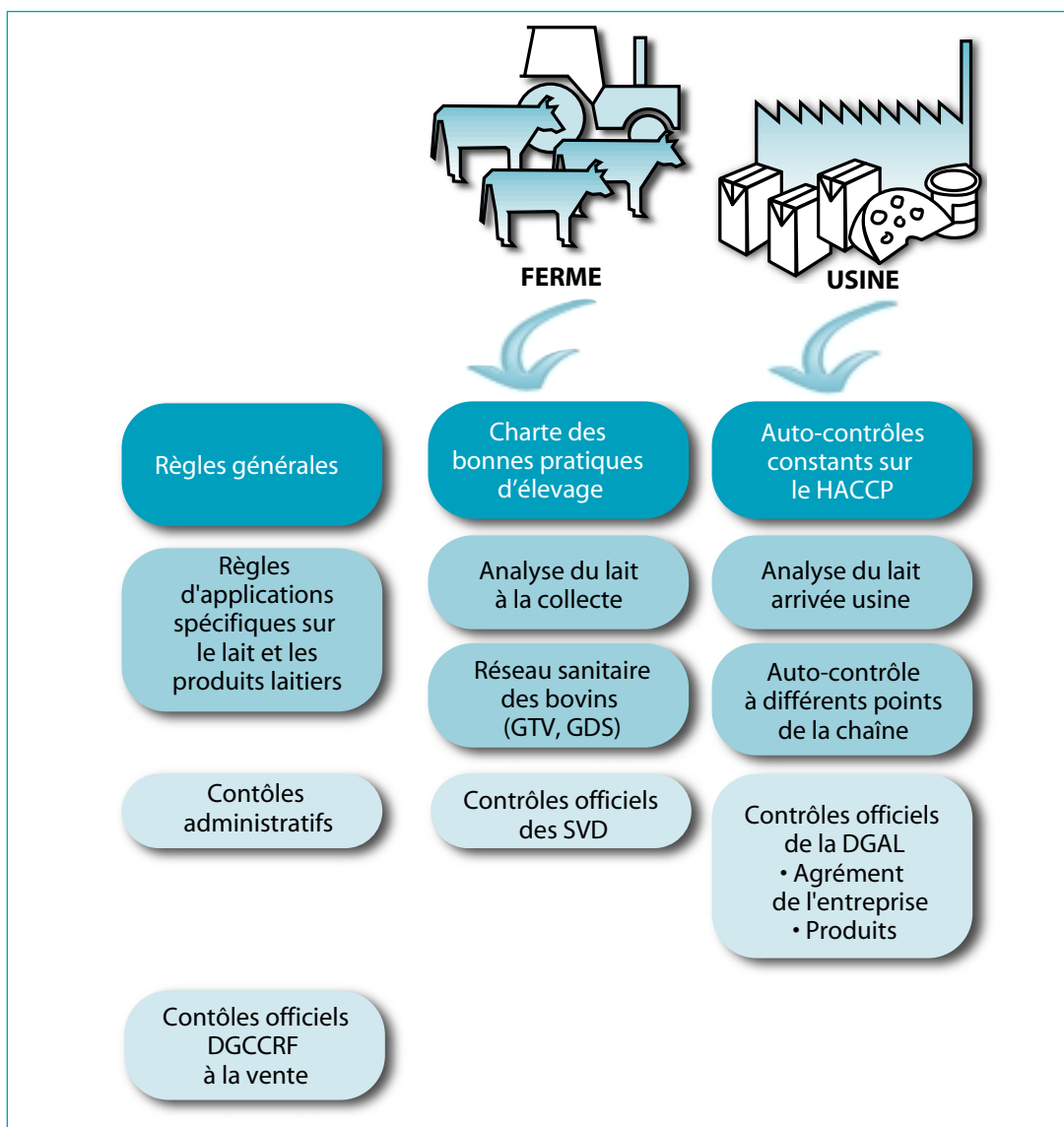
■ **la procédure d'alerte :**

• En cas de découverte d'un risque sanitaire (présence par exemple

d'une contamination par *Listeria monocytogenes*), l'entreprise est tenue d'alerter les Services Vétérinaires. Il appartient à ceux-ci de faire une première analyse de la situation et de prévenir, le cas échéant, les administrations concernées : les Directions Générales de l'Alimentation (DGAL), et de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), et de la Santé (DGS).

• En cas de risques immédiats pour la santé humaine, l'entreprise est tenue de procéder au retrait du marché de la quantité de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque que l'échantillon incriminé. Lorsqu'un risque est détecté sur un produit exporté, les autorités officielles du pays de destination sont averties sans délai par les autorités françaises.

L'organisation de la réglementation :
directives, contrôles officiels, autocontrôles, de l'exploitation à la mise en rayons



Qualité et sécurité dans la filière laitière française

Les plans de contrôle des autorités publiques :

Parallèlement à l'ensemble de ces autocontrôles réalisés par les professionnels et sous leur responsabilité, des contrôles officiels par sondage sont effectués par les autorités publiques compétentes pour s'assurer de la crédibilité des auto-contrôles des entreprises. Ces contrôles officiels portent notamment sur la qualité bactériolo-

gique, la présence de résidus, la composition des produits.

La France met en œuvre des plans de dépistage de deux sortes :

■ *Des plans annuels de surveillance*, réalisés sur la base de prélèvements aléatoires, destinés à apprécier l'exposition du consommateur et le bruit de fond de la contamination. Sont recherchés les résidus de pesticides, d'antibiotiques, de métaux lourds, d'aflatoxines, de PCB, de radionucléides...

■ *Des contrôles routiniers*, réalisés sur la base de prélèvements ciblés, destinés à identifier les éventuelles infractions et à prendre les mesures préventives ou correctives adaptées.

La loyauté de l'étiquetage et de la composition des produits est du ressort de la DGCCRF, qui organise régulièrement des plans de contrôle.

Abréviations

ATLA : Association de la Transformation Laitière française.

CEE : Communauté Economique Européenne.

CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière.

DGAL : Direction Générale de l'Alimentation.

DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

DGS : Direction Générale de la Santé.

DSV : Directeur des Services Vétérinaires.

FNB : Fédération Nationale Bovine.

FNCL : Fédération Nationale des Coopératives Laitières.

FNIL : Fédération Nationale des Industries Laitières.

FNGDS : Fédération Nationale des Groupements de Défense Sanitaire.

FNPL : Fédération Nationale des Producteurs de Lait.

HACCP : Hazard Analyses Critical Control Points – points critiques pour la maîtrise des dangers.

PCB : Polychlorobiphényles.

SNGTV : Syndicat National des Groupements Techniques Vétérinaires.

SVD : Services Vétérinaires Départementaux

UE : Union Européenne.

