



Réglementation : du nouveau pour le lait cru de consommation

Déclaration : pour produire et vendre du lait cru, même en très petite quantité, les producteurs doivent désormais demander une autorisation auprès de leur DDCSPP. La demande d'autorisation (document CERFA n°14788) est téléchargeable à l'adresse suivante : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments>.

Conditionnement du lait cru :

1. lorsque le conditionnement a lieu « à la vue du consommateur », il est réalisé dans des bouteilles fournies par le producteur, ou par le consommateur lui-même.
2. lorsqu'il y a pré-conditionnement, celui-ci doit se faire sur l'exploitation, dans des récipients individuels fermés hermétiquement sitôt remplis, le système de fermeture étant conçu de manière à s'assurer d'une ouverture manifeste.

Etiquetage :

Chaque conditionnement individuel doit avoir une étiquette comprenant les éléments suivants :

- la mention « lait cru, à conserver à 4°C maximum ».
- la Date Limite de Consommation. (J+3 ou au maximum J+5 en cas de dérogation).
- 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 (n° EDE ou à défaut n° SIRET).

Lorsque le conditionnement a lieu « à la vue du consommateur », toutes ces mentions doivent apparaître sur une affichette lisible et placée en évidence.

Critères microbiologiques :

Stade du produit lors de l'analyse	Critères analysés	Limite	
Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation	Listeria monocytogenes	100 ufc/ml	
Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation	Salmonella	Absence dans 25 ml	
Au jour du conditionnement	Escherichia coli	m	M
		10 ufc/ml	100 ufc/ml
Au jour du conditionnement	Micro-organismes aérobies cultivant à 30°C	* Lait de bovin ≤ 50 000 ufc/ml * Lait des autres espèces ≤ 500 000 ufc/ml	

Selon le principe général, la fréquence des autocontrôles microbiologiques est de la responsabilité de l'exploitant, qui la fixe selon son analyse des risques.

Cependant le critère « micro-organismes aérobies cultivant à 30°C » échappe à cette règle. Cette analyse est obligatoire :

1 : en cas de collecte du lait : 2 fois par mois (analyse faite par la laiterie).

2 : en absence de collecte du lait : au minimum 1 fois par trimestre.

Sources : Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8271 du 24 décembre 2012. Note de la FNEC du 9 octobre 2012.

Fromagerie : gare aux variations de température !

Par ce printemps humide et froid, auquel succèdera peut-être un été sec et très chaud, il s'agit de demeurer vigilant quant à la température du lait et des locaux de caillage et d'égouttage. Au premier souci technologique, c'est ce paramètre qu'il convient de contrôler.

A surveiller également pendant cette période de transition : la vitesse de refroidissement du lait, pour les producteurs ne possédant pas de tank de stockage.

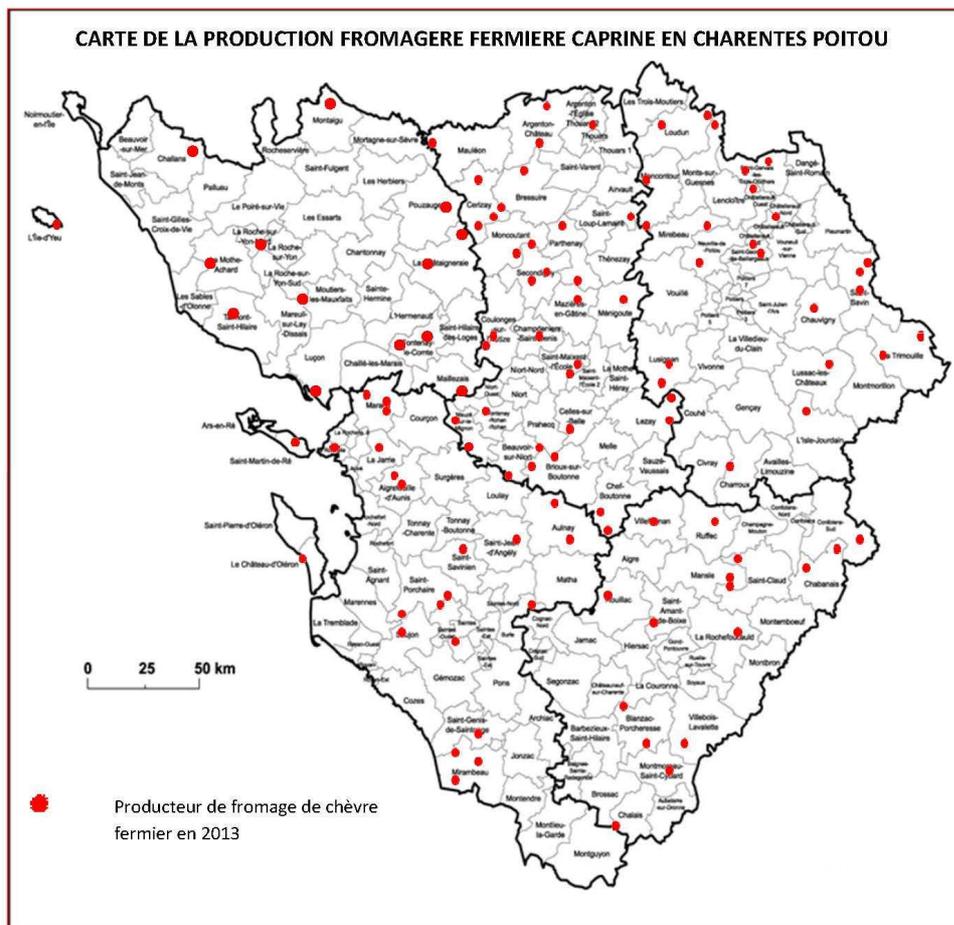
Il faut savoir dire adieu...

...au vieux fond de soude Dornic qui traîne dans son acidimètre. En effet, cette soude se dégrade rapidement. Il est donc préférable de ne pas trop remplir l'acidimètre, de jeter la soude présente dans la colonne graduée quand les analyses ne sont pas fréquentes, et de maintenir la bouteille au frais, et surtout à l'abri de la lumière.

Installations

Julien MAILLAUD à Benet (85), Julien et Gwenaëlle RAVON à Saint-Mathurin (85), Maryse BOUYER et Ludovic GAZENGEL à Saint-Jean de Liversay (17), Christine CHEREL à Clazay (79), Sandra BRICHET à Saint-Marc LA LANDE (79) et Ludovic GEOFFROY à Rom (79) se sont installés en production laitière caprine avec transformation fromagère. Nous leur souhaitons bon courage pour la suite de leur activité !

La production fermière caprine en Charentes-Poitou



Répartition des producteurs fermiers caprins

Deux-Sèvres	Vienne	Charente-Maritime	Charente	Vendée	TOTAL
34	24	23	17	14	112

La carte de la production fromagère fermière caprine de Charentes-Poitou montre une densité différente en fonction des terroirs, avec une partie importante de la production fermière concentrée dans les Deux-Sèvres. 25 fromageries fermières ont été créées entre 2007 et 2012, dont 14 fromageries sans collecte (troupeaux de 25 à 70 chèvres) et 11 fromageries sur une exploitation existante avec collecte.

Formations

- **L'ENILIA-ENSMIC de Surgères** propose une formation du **1^{er} au 5 juillet 2013** : « les bases des technologies fromagères fermières ». Renseignements et inscriptions : Sylvain DRILLAUD
Tél : 05.46.27.69.00
- **ACTILAIT à Ruffec** propose une formation du **17 au 20 septembre 2013** : « les fondamentaux de la transformation fromagère fermière ». Renseignements et inscriptions : Catherine REYNAUD
Tél : 04.92.34.78.43