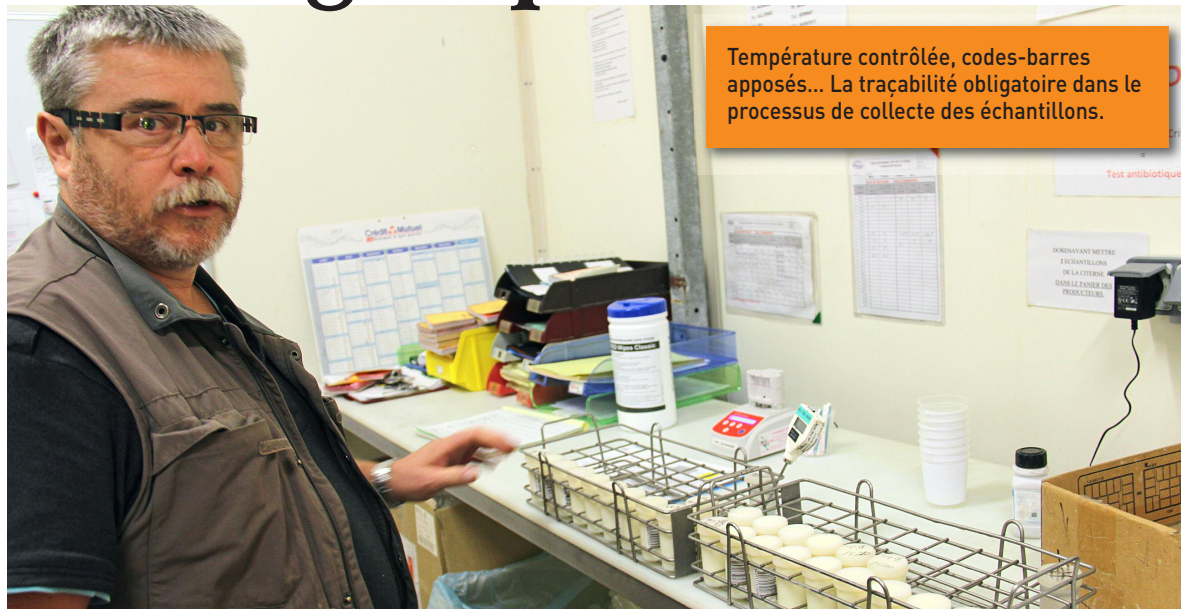


## En Franche-Comté

**LAIT /** Dans une série de trois articles, nous nous proposons de faire redécouvrir le rôle et le fonctionnement du laboratoire interprofessionnel de Rioz, qui fournit à l'ensemble de la filière laitière les analyses permettant le paiement du lait et l'évaluation de ses aptitudes technologiques. Episode 2/3: Le parcours des échantillons, du producteur au laboratoire.

# Une logistique millimétrée



Température contrôlée, codes-barres apposés... La traçabilité obligatoire dans le processus de collecte des échantillons.

Trois millions de flacons. C'est l'ordre de grandeur du nombre d'échantillons qui transitent tous les ans par le laboratoire interprofessionnel laitier de Rioz. Un quart des analyses qui y sont effectuées concernent le paiement du lait à la qualité (voir épisode précédent); les deux tiers le sont pour le compte du contrôle laitier; le reste en analyses diverses. La tâche est rendue complexe par le nombre important de producteurs concernés (7.200 pour 2,6 GL de lait au 1<sup>er</sup> janvier) et l'étendue importante du territoire concerné (du sud du Jura au Nord de l'Alsace).

### Formation obligatoire pour les préleveurs

Pour le paiement du lait, la règle est de 3 analyses composition minimum par mois, inopinées et aléatoires, et au moins une par décade. À l'origine, les échantillons sont donc prélevés chez le producteur, au moment de la collecte du lait. Ce sont les chauffeurs des camions de ramassage qui sont chargés de ce prélèvement initial. Il y a 22 ans, commençaient d'ailleurs les premières formations obligatoires à destination de quelques 150 chauffeurs des laiteries. Jean-François

Haudeberg, actuellement employé du LIAL de Rioz, a fait ses premières armes comme chauffeur pour l'UAC. Il a participé à cette première formation: « A l'époque le stage durait trois jours. Il était animé par un ingénieur agronome, M. Pingret, qui tournait sur tous les labos. Aujourd'hui c'est le labo qui dispense les formations et les recyclages des chauffeurs. » Et c'est Jean-Marie Chaudot, directeur adjoint du LIAL, qui inculque les règles de base de l'hygiène de collecte, lors des sessions mensuelles de formation. Au programme: les normes de traçabilité (un flacon à usage unique par producteur et par passage, utilisation d'un code de couleurs et de codes-barres pour les identifier), d'hygiène (pour éviter notamment les contaminations croisées entre producteurs), les procédures (contrôle systématique de la température et notification sur la feuille de suivi, maintien des échantillons entre 0 et 4°C, etc...). Arrivé à la laiterie, le chauffeur dépose les échantillons, sans rupture de la chaîne du froid. La solution idéale pour cela: l'utilisation dès le prélèvement de la glace pilée, conservée dans une bonne glacière, qui maintient au frais sans risque de geler les échantillons (auquel cas les analyses seraient faussées). La laiterie ajoute au panier ses propres échantillons (analyses sur laits de mélange par exemple), et au matin, le panier, au frigo, n'attend plus que le passage des chauffeurs du LIAL pour rejoindre les paillasses du laboratoire à Rioz.

### 500 km en moyenne parcourus à chaque tournée

C'est donc au petit matin que les chauffeurs du labo commencent leur tournée. Quatre chauffeurs sont missionnés en zone « lait standard » (dont 2 basés à Nancy). La tournée moyenne: entre 450 et 500 km. Quant à Jean-François, c'est plus souvent la zone AOC qui lui est dévolue. « Il y a environ 110 points de collecte dans le Haut-Doubs, dénombre-t-il, ce qui fait la particularité de la zone. » Chaque point de collecte, c'est une fromagerie ou une laiterie, qui compte de 4 (pour la plus petite) à 150 producteurs (pour la plus grosse). Chaque jour, sur environ 300 km, il ramasse les paniers dans une vingtaine de points de collecte. A chaque fois, la procédure est la même: contrôle de la température dans un flacon test prévu

à cet effet, chargement du panier dans le camion frigorifique aux couleurs du LIAL, et si le fromager est présent, la conversation ne manque pas de s'engager. Le chauffeur du labo est l'interlocuteur privilégié et inévitable pour les fromageries. Mais la route continue, et la tournée doit se poursuivre: tous les jours, avant 12h30, les échantillons doivent être ramenés à Rioz.

### L'agencement: la plaque tournante à l'entrée du labo

Car au laboratoire, on attend avec impatience les échantillons: les analyses antibiotiques notamment sont relativement longues, et si les techniciens veulent les boucler avant la fin de la journée, il faut s'y prendre le plus tôt possible. Dès son arrivée, le chauffeur du LIAL apporte donc ses paniers à l'agencement. Pendant que la technicienne répartit les échantillons suivant un plan d'analyses précis que lui communiquent les entreprises (hors paiement du lait qui reste à la discrétion du laboratoire), le conducteur enregistre les données du mouchard de température qui l'a suivi pendant tous ses déplacements. Chaîne du froid oblige.


Les techniciennes à l'ordonnement ne chôment pas. A peine déchargés, les flacons étiquetés sont scannés, répartis dans des paniers suivant les analyses qu'ils doivent subir, et éventuellement certaines analyses supplémentaires peuvent leur être attribuées. Dans les 30 minutes qui suivent la réception des échantillons, l'analyse des germes est déjà effectuée: c'est en effet la mesure la plus « à risque » en cas de rupture de la chaîne du froid. Les autres analyses ne présentent pas cet aspect « explosif » (les cellules par exemple ne peuvent pas se multiplier, même en cas de réchauffement du lait). Le suivi informatique des flacons permet l'archivage des résultats une fois les analyses terminées, et surtout leur envoi automatisé aux producteurs une fois validés. Toute une organisation, qui permet l'analyse le jour B des échantillons prélevés le jour A chez le producteur. Seuls les échantillons prélevés le samedi devront attendre le lundi pour être analysés. La suite de la vie de l'échantillon se passera dans les différentes pièces du labo, à lire au prochain numéro... ■

LD

**MAIN D'ŒUVRE /** Quatre salariés agricoles étaient réunis au CFPPA de Chateaufarine pour faire le point sur leurs besoins de formation: le dispositif national « emploi d'avenir », soutenu financièrement par l'Etat, comporte en effet un volet formation.

## Dispositif emploi d'avenir



Pour tout  renseignement, contactez votre guichet emploi départemental

■ **Jura:** Guichet emploi 39 RéAJIR  
455 rue du C Casteljaou  
Lons le Saunier  
Tél. 03 84 35 14 51  
jura@anefa.org

■ **Haute-Saône:**  
17 quai Y. Barbier - Vesoul  
Tél. 03 84 77 14 92  
haute-saone@anefa.org

■ **Territoire de Belfort**  
9 rue de la République  
Belfort  
Tél. 03 84 22 45 45  
Emploi-territoire-belfort@anefa.org

■ **Département du Doubs**  
130 bis rue de Belfort  
Besançon  
Tél. 03 81 65 52 65  
doubs@anefa.org

formera dans le domaine de l'agro-équipement (utilisation et entretien de matériel de scierie). Enfin le dernier suivra une formation à la gestion de troupeau, en particulier les aspects santé et reproduction. ■

AC

### Ce qu'il faut retenir:

■ **Le rôle des chauffeurs:** Les chauffeurs qui collectent en ferme reçoivent par le LIAL une formation spécifique pour le prélèvement et l'étiquetage des échantillons. Les 5 collecteurs du labo vont ensuite récupérer les paniers d'échantillons dans les fromageries.

■ **Chaîne du froid:** De la cuve du producteur à la paillasse du laborantin, la chaîne du froid est respectée pour que l'échantillon soit « l'image fidèle à l'instant T du lait collecté au tank ».

■ **Traçabilité:** Du tank au sms reçu par le producteur, c'est le même numéro d'échantillon qui permet de suivre sans faille le lait analysé. L'implémentation du système des codes-barres permettra de rendre encore plus sûr le procédé.

## Brèves

### CHRYSOMÈLE / La fin de la lutte obligatoire a sonné

Alors qu'un arrêté sur l'indemnisation concernant la chrysomele vient de paraître au Journal officiel, c'est surtout la fin de la lutte obligatoire contre ce ravageur du maïs qui se profile, avec l'avis du dernier Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (CPCASA), rendu en décembre à Bruxelles. La

participation de l'Etat aux frais liés à la rotation des cultures en zone de confinement n'est pas modifiée par le texte national. Elle est toutefois remise en cause par l'exclusion de Diabrotica de la liste des espèces de quarantaine, validée par les experts de l'UE en santé des plantes. « La directive européenne sur les mesures de lutte obligatoire sera abrogée », explique-t-on à l'AGPM (Association générale des producteurs de maïs). Chaque pays va donc pouvoir définir sa propre stratégie. « De nouvelles recommandations en matière de lutte contre la chrysomele sont à définir », poursuit le syndicat. ■