

LAIT Pour s'assurer de la qualité du lait et de la bonne application de la réglementation, des agents de contrôle externe des laboratoires accompagnent parfois les chauffeurs lors de leur tournée dans les fermes.

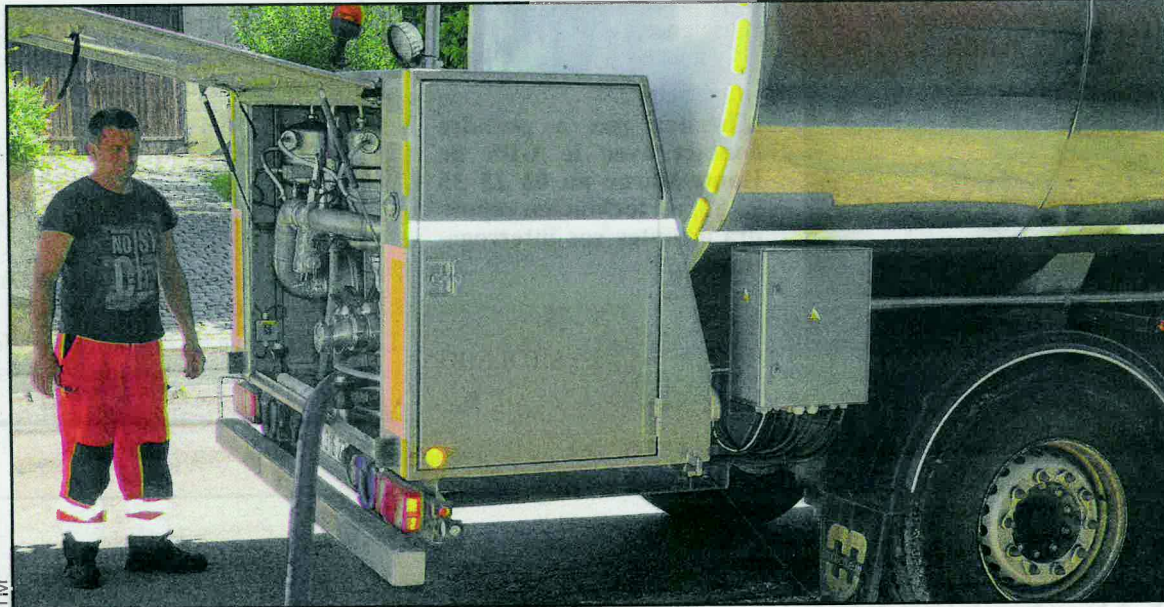
Des analyses pour un meilleur prix

Les laboratoires réalisent des analyses pour déterminer la composition et la qualité du lait afin de payer le producteur. Chaque laiterie décide de la fréquence d'analyse, mais le nouveau décret PLQ de janvier 2017 impose une analyse en composition au moins une fois par semaine. Le contrôle repose sur une dizaine de critères comme le nombre de germes ou la teneur en matière grasse. Ces résultats ont une incidence directe sur le prix du lait pour inciter à la qualité. Les laboratoires appliquent des méthodes d'analyses et de procédures techniques imposées par le CNIEL.

Question d'organisation

Sébastien Mathieu est contrôleur externe pour le laboratoire LIAL Rioz (70). Aujourd'hui, il accompagne le chauffeur Jean-Lou Royer, qui collecte du lait pour SAVENCIA (ex Bongrain) à Illoud. La tournée commence à 7h30 et se terminera vers midi. Une autre aura lieu l'après-midi de 14h à 20h chez les producteurs les plus éloignés de la laiterie. Il y a même des tournées nocturnes.

Ce matin Jean-Lou va collecter du lait chez 7 éleveurs du secteur de Bourmont. Il conduit un camion de 44 T qui peut contenir 29000 l de lait, conservé à 3 °C. « Il faut connaître les habitudes de chaque producteur car après la collecte 45 min sont nécessaires pour nettoyer le tank, il ne faut pas qu'il y ait la traite juste après ». En 25 ans de métier, Jean-Lou a vu certaines évolutions: « maintenant pendant le pompage au tank on coupe le moteur du camion car celui-ci est équipé d'une pompe électrique indépendante ». Les camions sont également équipés d'un troisième essieu qui ne se baisse qu'une fois les 20000 l de



Jean-Lou Royer, chauffeur pour Savencia depuis 25 ans.

lait dépassés, évitant ainsi d'abîmer les cours de ferme.

« Ce n'est pas toujours facile de circuler en camion, certaines routes sont étroites et dans certaines situations il faut faire beaucoup de manœuvres pour rentrer dans les cours de ferme. Et je ne parle même pas des difficultés en hiver avec la neige et le verglas » confie Jean-Lou. Savencia exige que ses chauffeurs connaissent toutes les tournées, ce qui permet plus facilement d'effectuer un remplacement en cas d'absence.

Vérifier la qualité du lait

Sébastien accompagne le chauffeur dans son camion « j'aime avoir des échanges avec lui, je tiens à avoir ce contact » explique-t-il. « Avant, mon métier s'appelait supercontrôleur. Mon rôle est de vérifier si le chauffeur suit correctement le protocole, voir si les bons réflexes sont là. On vérifie aussi si c'est le bon matériel qui est utilisé et



Sébastien Mathieu, contrôleur externe à LIAL Rioz, prélève systématiquement des échantillons de lait au tank.

s'il fonctionne bien ». Sébastien vérifie également que les échantillons de lait sont conservés à la bonne température (entre 2 et 3 °C) grâce à un thermomètre enregistreur dans la glacière, il veille également à ce que le matériel utilisé soit bien propre ou encore si la fiche de paie de l'éleveur est en correspondance avec les résultats du laboratoire.

Il faut vérifier si la température indiquée par le thermomètre du tank correspond à la réalité. Lorsqu'il arrive chez le producteur, Sébastien agite le lait du tank pendant une minute: « le lait doit être homogène et la matière grasse bien mélangée ». C'est aussi l'occasion de vérifier si le lait n'a pas de couleur ou d'odeur suspecte. Ensuite il prélève un échantillon sur lequel il colle un code-barres. Ainsi chaque échantillon est identifié: le producteur, la date de prélèvement et le numéro de la tournée. Il note également le volume de lait prélevé chez le producteur.

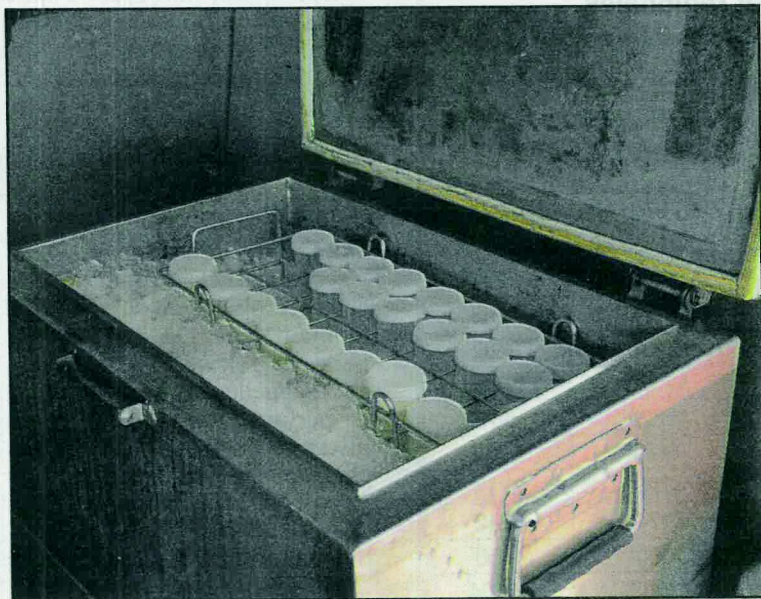
vérifier qu'il utilise la bonne méthode. « Les chauffeurs suivent une formation tous les 5 ans à LIAL Rioz pour réviser la méthodologie, les bons gestes à adopter, et connaître le cheminement de l'échantillon qu'il collecte. C'est aussi l'occasion pour eux de visiter le laboratoire » explique Sébastien. « La formation est longue car tous les tanks sont différents » ajoute Jean-Lou.

Une fois de retour à la laiterie à Illoud, le camion est pesé à plein puis à vide pour vérifier si le volume de lait correspond. Puis, il faut encore faire un test pour détecter la présence éventuelle d'antibiotiques (test SNAP). Si celui-ci est négatif, le lait est livré à la laiterie, dans le cas contraire un échantillon est envoyé au laboratoire pour y faire des analyses plus précises. Sur toute sa zone, LIAL Rioz contrôle en moyenne 2 citernes « suspectes » par semaine. Une fois le test effectué, le chauffeur doit encore laver son camion. Les échantillons du chauffeur et du contrôleur sont stockés dans une chambre froide, ils seront comparés le lendemain. Le laboratoire LIAL Rioz collecte des échantillons quotidiennement dans les laiteries et réalise des analyses de recherche de substances inhibitrices toutes les semaines pour l'ensemble des producteurs de la zone.

Tous ces dispositifs garantissent une traçabilité du lait jusqu'au consommateur. Ce matin, tous les tests effectués ont été négatifs. Jean-Lou aura collecté plus de 27000 litres de lait.

Une méthodologie stricte

La présence du contrôleur externe est particulièrement importante lors de l'arrivée d'un nouveau chauffeur car il faut



Le contrôleur externe vérifie également que les échantillons sont conservés à bonne température.



Le test SNAP (dépistage d'antibiotiques) est réalisé par le chauffeur dès le retour du camion à la laiterie.

T MORILLON