

Assemblée générale du LIAL de Rioz

Un bilan triplement positif

En élargissant sa zone aux départements de Côte-d'Or et d'Alsace, le laboratoire d'analyses de Rioz (70) conforte son activité, tout en améliorant ses délais, et en poursuivant sa stratégie de diversification.

Le laboratoire interprofessionnel d'analyses laitières de Rioz se porte bien : « C'est une année agréable, a déclaré son président Florent Gauthey dans son rapport moral, à l'occasion de l'assemblée générale du 5 juin dernier. Le nombre d'analyses pour le contrôle laitier progresse de 1,4 million, avec l'arrivée des producteurs laitiers de Côte-d'Or puis d'Alsace, et nous arrivons à traiter plus de 90 % des échantillons dans la journée, 99 % à N+1 ». La présentation préalable des comptes fait d'ailleurs apparaître un bilan financier positif, et ce malgré les lourds investissements matériels des dernières années. « Notre "combiné" le plus vieux a deux ans, et nous venons d'installer le dernier, le quatrième. C'est avec cet outil que sont

réalisées de manière entièrement automatisée les mesures des paramètres physico-chimiques des échantillons de lait utilisés le paiement à la qualité (TP, TB, cellules...). Nous sommes tranquilles pour 7-8 ans », s'est réjoui le directeur Jean-Paul Cussac.

Des analyses plus fréquentes

Le lait analysé à Rioz provient de cinq régions : Franche-Comté, Champagne-Ardenne, Alsace, Lorraine et Bourgogne. Cela représente en moyenne 6 243 producteurs, principalement du Doubs (1 909), des Vosges (929) et de Haute-Saône (729). L'intégration de plus de 600 producteurs alsaciens depuis le mois d'avril hisse le LIAL de Rioz au premier rang national en nombre d'analyses pour le paiement du lait à la qualité, devant Mylab, à Châteaugiron, qui analyse les laits des producteurs du grand-Ouest. « Il ne reste plus que 13 laboratoires interprofessionnels aujourd'hui. » Les analyses de lait pour le paiement à la qualité n'ont guère évolué dans leur contenu depuis les années 70 : mesure des taux butyreux et protéique, comptage des cellules et des germes, recherche de spores butyriques et d'inhibiteurs et mesure du point de congélation pour vérifier l'absence de mouillage... La principale nouveauté est l'augmentation de la fréquence des mesures des taux de matière grasse et matière protéique, des cellules, ainsi que la cryoscopie, passée à une fois par semaine depuis le 1^{er} avril 2018.



« Nous avons tiré un premier bilan sur ces deux premiers mois : il n'y a pas d'écart significatif. Ce qu'on observe, c'est que les producteurs avec peu de cellules ont une faible variabilité dans leurs résultats, tandis que ce qui ont des numérations élevées ont de fortes variations d'un jour sur l'autre, mais la moyenne reste stable. »

64 protocoles d'analyse différents

Autour de son cœur de métier, le laboratoire a diversifié au fil des années ses domaines de compétence, notamment en direction des analyses microbiologiques, dont

le nombre a progressé de 17 % au cours du dernier exercice. « Nous réalisons plus de 50 analyses différentes sur un échantillon de lait. En combinant les fréquences des plans de contrôles, spécifiques aux filières et aux entreprises, avec la recherche des différents pathogènes, nous gérons aujourd'hui 64 protocoles d'analyses différents... c'est une complexité logistique qui requiert un outil informatique spécifique, dont nous nous sommes dotés. » Avec en arrière-plan de toute cette activité d'analyses, une tournée de ramassage des échantillons particulièrement longue. « Cela représente 2 700 km par jour pour la zone de production de lait standard, cinq jour sur sept, et

300 km pour la zone AOP, divisée en six secteurs. Au total, nos véhicules parcourent 740 000 km par an, et ce chiffre va probablement dépasser le million l'an prochain », a détaillé Jean-Marie Chaudot, le directeur-adjoint. La hausse du nombre d'analyses a mécaniquement entraîné l'augmentation de l'effectif salarié, qui dépasse désormais les 50 équivalents temps-plein. « Après une phase de négociation nous sommes parvenus à la signature d'un accord avec les salariés, et prochainement sur le temps de travail : nous avons tous les atouts pour affronter les défis de demain », s'est réjoui le président.

A.C.

En quelques chiffres...

- Le laboratoire interprofessionnel d'analyses laitières (LIAL) de Rioz se classe parmi les plus importants sur la scène nationale, que ce soit en termes de nombre d'exploitations laitières ou de nombre d'analyses pour le paiement du lait à la qualité.
- ✓ 58 employés,
- ✓ 6 243 exploitations laitières contrôlées en moyenne,
- ✓ 2 596 000 m³ de lait,
- ✓ 158 sites de transformation,
- ✓ 17 départements couverts,
- ✓ 1 384 900 analyses pour le contrôle laitier,
- ✓ 253 100 analyses de microbiologie alimentaire.

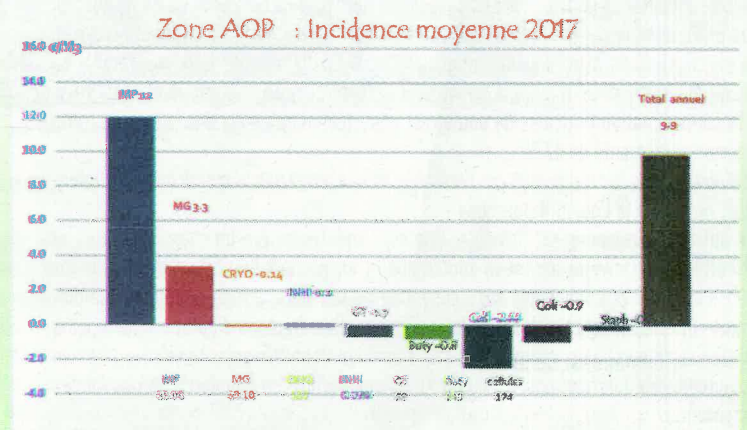
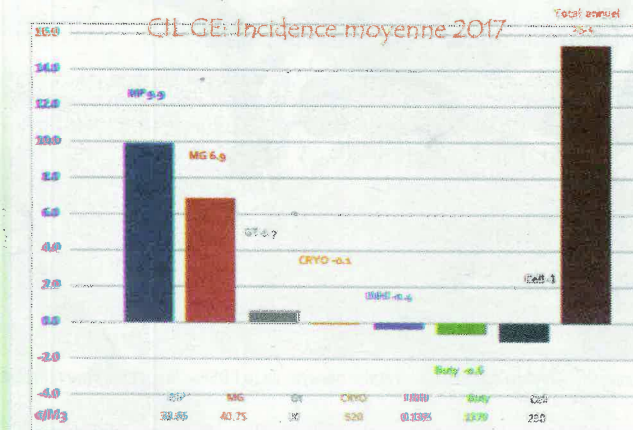
C'est la protéine qui paye !

Laits standards ou bien laits destinés aux AOC fromagères, le principal critère qualité qui impacte le prix payé au producteur est celui de la matière protéique...

Le directeur du LIAL de Rioz s'est livré à un exercice instructif : il a utilisé l'énorme base de données des résultats des analyses laitières effectuées par le laboratoire afin de mesurer le poids économique respectif des différents critères utilisés dans le calcul du paiement du lait à la qualité. « Pour la zone "lait standard", j'ai appliqué la grille du CIL Grand-Est, et pour la zone des laits AOC, je me suis appuyé sur la grille de prix la plus courante. »

Deux mécanismes fondamentalement différents

Le mode de calcul du prix du lait standard ou d'AOC procède de deux mécanismes fondamentalement différents. En effet, alors qu'en lait standard, la numération des germes totaux comme des cellules ou des butyrique peut donner lieu à des bonifications du prix du lait, dans certaines plages,



■ Bien que les modes de calcul du paiement du lait à la qualité diffèrent fondamentalement pour le lait standard et les laits d'AOC, la hiérarchie des critères est la même.

pour les laits AOC, ces critères donnent lieu au mieux à un effet nul sur la paye de lait, puis à des réfections. « A chaque occurrence, souligne Jean-Paul Cussac, ce qui signifie que si par exemple vous n'êtes pas dans les clous pour les germes totaux trois fois dans le mois, c'est trois fois que les -2 centimes vont s'appliquer. »

Même hiérarchie des critères

Il ressort de l'analyse des chiffres que la matière protéique arrive largement en tête, en termes d'impact sur le prix du lait : quasiment 10 € la tonne en lait standard contre 12 en lait d'AOC. Suit la matière grasse, 6,9 € en standard, 3,3

en laits d'AOC. Petite différence dans la hiérarchie des critères, la numération des germes totaux peut faire gagner 70 cts en lait standard, tandis qu'elle est source de malus en moyenne à 70 cts en AOC. « Globalement la hiérarchie des critères est la même », relève le directeur. Il a aussi simulé l'im-

fact économique des résultats d'analyses pour une référence laitière de 500 000 litres. « Au total, on arrive à une différence de 22 000 € par an en lait standard, et 10 502 € en lait d'AOC. Si on sort des critères de composition, cela ne représente plus que 13 000 € en standard et 8 100 en AOC. »

A.C.