Distributeurs automatiques de lait cru

Un projet qui mérite d'être bien préparé

L'idée d'installer un distributeur automatique de lait cru est séduisante. A juste titre. Elle permet d'envisager une meilleure rémunération du lait. On peut en attendre un renforcement des liens de la ferme avec la population environnante. Les circuits courts sont compatibles avec un développement durable.

Raison de plus pour étudier tous les aspects du projet avant de se lancer

Eléments à inclure dans l'étude du projet

- Etude de marché : seuil de rentabilité probable d'environ 100 l par jour, pour un distributeur libre service « voie publique » (variable suivant le modèle de distributeur et le prix du lait livré en laiterie)

- Plan de communication pour informer la clientèle

- Choix de l'implantation : possibilité de stationnement des clients, trajets courts depuis l'exploitation (ne pas passer trop de temps sur la route), emplacement à fréquentation régulière (exemple : les parkings de supermarchés sont peu fréquentés le Dimanche)

- Quantité de travail à fournir et organisation à mettre en place à la ferme : tri des vaches capables de fournir un lait de qualité appropriée, approvisionnement et nettoyage quotidien de la machine et de ses cuves à lait, récupération du lait non vendu et de l'argent de la recette … Des témoignages font état de 2 heures incompressibles par jour, hors maintenance et réparations.

- Choix du matériel : Plusieurs constructeurs et différents modèles. Du simple distributeur branché sur le tank à lait pour un libre service à la ferme … Au distributeur clé en main dans un abri bois ou inox avec fourniture de bouteilles installable en zone commerciale… Sans oublier le traditionnel conditionnement en berlingot ou pack.

- Etude du matériel complémentaire à avoir (tank tampon en supplément des 2 cuves interchangeables du distributeur, remorque ou camion …)

- Devis d'assurance pour le matériel et les pertes éventuelles d'exploitation

- Prévoir ce qu'on va faire en cas d'impossibilité de vendre le lait si il ya un problème sanitaire. Mesures de prévention pour éviter de se trouver dans cette situation.

- Les distributeurs de lait cru sont des instruments de mesure, qui doivent respecter un ensemble d'exigences pour garantir au client la quantité délivrée. Il faut s'assurer en amont du projet que le distributeur de lait cru qui va être installé est conforme à ces exigences.

Aspects sanitaires

Un lait, même toujours classé en super A, n'est pas forcément apte à être vendu en cru. Le lait peut, dans certaines conditions, véhiculer des germes susceptibles de poser des problèmes pour la santé humaine s'ils sont en trop grande quantité, surtout pour des populations sensibles. Dans les laits pasteurisés ou UHT, ces germes sont détruits par la chaleur. Mais pas dans le lait cru. Les exigences vont donc être différentes. Par exemple, un lait classé en super A peut contenir quelques salmonelles. Cela sera sans conséquence si il est traité UHT, mais peut ne pas être sans danger s'il

est consommé cru. La responsabilité du producteur pourra alors se trouver directement engagée. **Pour cette raison, il est indispensable de faire réaliser quelques analyses (recherche de pathogènes et d'indicateurs d'hygiène) avant de se lancer dans le projet**. Il l'est également de se former à la production et à la gestion du lait cru.

Il y a des préalables administratifs :

- Déclaration aux services vétérinaires de la DD(CS)PP (anciennement DDSV)
- Obtention d'un quota « vente directe » auprès de la DDT (anciennement DDEA) ou transfert provisoire et annuel d'une partie du quota livraison : informer sa laiterie et demander un formulaire de déclaration vente directe à FranceAgriMer.

Il y a des exigences sanitaires

Elles sont déjà anciennes (elles découlent en majorité de l'Arrêté du 6 août 1985). Notamment :

- Relatives à l'exploitation :
  - Obtention d'une patente sanitaire qui est attribuée et renouvelée si les résultats des contrôles de prophylaxies de la brucellose et de la tuberculose sont satisfaisants
  - Pas de cas clinique de Fièvre Q dans l'élevage depuis au moins 1 an
- Le lait doit être réfrigéré à une température inférieure ou égale à 4°C (sauf si vente dans les 2 heures suivant la traite).
- Seuls peuvent être mélangés des laits de 2 traites successives
- Des exigences d'information du consommateur

Il y a, par ailleurs, des critères d'analyse à respecter :

	Salmo – nelles dans 1 litre	Coliformes fécaux / ml	Streptocoques Béta hémolytiques	Germes à 30° / ml	Cellules / ml	Stabilité à l'ébullition	Acidité en g d'acide lactique / l
Au jour de conditionnement ou de production pour le lait cru vendu en vrac	Absence	100	Absence	90 000	Moins de 400 000	-	-
A la date limite de consommation	Absence	1 000	Absence	300 000		Stable	1,4 – 1,8

Cette réglementation est en cours d'évolution

→ L'Arrêté de 1985 doit être remplacé prochainement.

Dans les projets, on trouve les exigences suivantes :

- Autorisation préalable, après inspection, pour pouvoir vendre directement au consommateur
- Eau potable pour le nettoyage du matériel en contact avec le lait (comme pour la transformation à la ferme).
- On ne peut mélanger que du lait de 2 traites successives ou les laits issus de traites effectuées sur une période de 24 heures au maximum
- Nouvelles exigences d'étiquetage

Par ailleurs, il n'y aurait plus de critère sur la Fièvre Q et les critères d'analyse seraient modifiés comme suit :

Critères de sécurité applicables aux laits de bovinés (vaches, bufflonnes)**, petits ruminants** (chèvres, brebis) **et solipèdes domestiques** (juments, ânesses) : En cas de dépassement de ces critères, en plus de la mise en place des mesures correctives et la recherche de la cause afin d'éviter la réapparition de la contamination du lait, le producteur doit informer la direction départementale en charge de la Protection des Populations, engager une procédure de retrait du marché et informer les consommateurs.

	Echantillonnage (5 unités) et limite	Stade d'application
Listeria monocytogenes	Aucune unité sur 5 > à 100 par ml	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation
Salmonelles	Absence dans 25 ml pour les 5 unités	

Critères d'hygiène des procédés applicables aux laits de bovinés, petits ruminants et solipèdes domestiques : Leur dépassement implique de revoir les conditions d'hygiène de la production.

	Espèces concernées	Echantillonnage et limites	Stade d'application
Escherichia coli	Bovinés, petits ruminants et solipèdes domestiques	Echantillon constitué de 5 unités : Aucune unité sur 5 > 100 / ml avec un maximum de 2 unités sur 5 > 10 / ml	Au jour du conditionnement
Germes à 30°C	Bovins	Moyenne géométrique variable < 50 000 / ml sur une période de 2 mois, avec au moins 2 échantillons prélevés par mois	
	Bufflonnes, petits ruminants et solipèdes domestiques	Moyenne géométrique variable < 500 000 / ml sur une période de 2 mois, avec au moins 2 échantillons prélevés par mois	

→ L'AFSSA a fait une série de recommandations sur les distributeurs automatiques de lait cru (19 Juin 2009)

Compte tenu de défauts de conception observés sur certains modèles, elle recommande

- Le respect de la réglementation européenne en vigueur :
  - Directive sur la sécurité des machines (dont la traduction française paraît manquer de clarté)
  - Norme NF EN 1672-2
  - Recommandation de l'EHEDG (groupe européen de conception hygiénique des équipements agro alimentaires)
  - Envisager soit une procédure d'homologation, soit l'utilisation des normes conjointement à la certification de l'hygiène des distributeurs
- D'installer une alarme sur chaque distributeur pour :
  - Bloquer la distribution si la température dépasse 4°
  - Prévenir l'exploitant
- De contrôler les laits fournis par les machines (et non seulement ceux contenus dans les tanks à la ferme)

Elle ajoute des recommandations sur la traçabilité, le respect de la Date Limite de Consommation, l'inspection du distributeur :

- Alimentation du distributeur avec le lait d'une seule traite (2 traites successives si toute la production est vendue en cru)
- Lait invendu du jour rapporté le jour même à l'exploitation et au moins pasteurisé
- Refroidissement dans un tank spécifique distinct de celui destiné au lait livré en laiterie ou transformé à la ferme

Elle recommande finalement d'augmenter les exigences d'étiquetage

Les autorités sanitaires ne sont pas tenues de traduire point par point ces recommandations dans des règlements. Néanmoins, elles doivent attirer l'attention des professionnels sur ces sujets.

Aspects métrologiques

Les distributeurs de lait cru doivent impérativement être conformes aux exigences de la métrologie légale.

S'ils sont basés sur un mesurage continu et dynamique de la quantité de lait vendu (cas général), ils doivent être conformes à la directive européenne n°2004/22/CE du 31 mars 2004 sur les instruments de mesure. Cette conformité se traduit notamment :

- par un marquage spécifique de l'instrument :

Ce marquage doit faire apparaître à côté du marquage CE un M noir entouré dans un rectangle et suivi du millésime de l'année de fabrication (ex : 10 pour 2010)

- par la remise, par le fabricant ou son représentant, d'un document de déclaration de conformité au type.

Il convient de vérifier ce marquage et/ou d'exiger du fabricant ou de son représentant la remise d'une copie de la déclaration de conformité au type. En cas de doute, il faut se rapprocher des services de la DIRECCTE pour s'assurer de la conformité effective du matériel.

A l'avenir, on pourra rencontrer des distributeurs de lait cru « discontinus » (délivrant une quantité fixe de lait). Ces instruments ne seront pas soumis à la directive européenne, mais à une réglementation nationale, et ils devront impérativement porter la marque dite « à la bonne foi » (ci contre)

Tous les distributeurs de lait cru, une fois en service, sont soumis à la vérification annuelle par un organisme agréé (la liste en est donnée sur le site www.industrie.gouv.fr). Cette vérification annuelle se traduit par l'apposition de la vignette verte ci contre. La première année, cette vignette verte est soit apposée par le fabricant, soit elle doit être demandée à la DIRECCTE qui vous l'enverra.

Attention, si votre instrument doit être réparé, cette réparation ne peut être faite que par un organisme autorisé. Exigez un justificatif de cette autorisation avant toute intervention.

Enfin, tout instrument de mesure, et donc chaque distributeur de lait cru, doit être accompagné d'un carnet métrologique. L'idéal est de le réclamer au fabricant ou à son représentant lors de la mise en service de l'instrument. Ce carnet permet de conserver une trace écrite de l'ensemble des interventions métrologiques faites sur l'instrument (fabrication, réparation, vérification).

En conclusion :

Aucune réglementation sanitaire n'interdit l'utilisation de distributeurs automatiques de liquide pour la mise sur le marché du lait cru dans la mesure où les machines utilisées permettent le respect des règles d'hygiène relatives cette activité.

En ce qui concerne la métrologie, il convient de s'assurer au préalable de la conformité de l'instrument aux exigences réglementaires.

L'installation d'un distributeur automatique de lait est un investissement lourd en équipement et en temps. La réglementation n'est pas encore stabilisée. Une nouvelle installation de machine devrait être abordée avec prudence et raisonnée avec soin. **Le projet doit être bien étudié, notamment en allant voir des producteurs qui en ont déjà l'expérience**.

Rédaction du projet initial : Jean-Luc Simon (GDS Rhône-Alpes), Sabrina Raynaud (Institut de l'Elevage), Pierre Fatet (Fédération des Coopératives Laitières de l'Ain). Relecture et corrections : Liliane Le Gros (DRAAF Rhône-Alpes – SRAL), Sébastien Viénot (DIRECCTE Rhône-Alpes), Dominique Garoni (Galilait), Cécile Laithier (Institut de l'Elevage), Lucia Latré (Chambre d'Agriculture de l'Ardèche), Laurent Thomas (GDS du Rhône).