



Avis 37-2004 - Evaluation scientifique du "Guide pour l'autocontrôle pour la production primaire de lait cru".
(dossier Sci Com 2004/35)

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire rend l'avis suivant :

1. INTRODUCTION

Le "Guide pour l'autocontrôle pour la production primaire de lait cru" a été présenté pour validation à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Le guide a été rédigé par le groupe de travail interprofessionnel Integrale Kwaliteitszorg Melk (IKM), Qualité Filière Lait (QFL) et Qualität der Milchketten (QMK). Il est applicable aux producteurs de lait cru entier de vache.

Le guide a déjà été évalué par la cellule "Validation des Guides" de l'AFSCA conformément aux prescriptions reprises à l'article 9 et à l'annexe III de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité.

Il est demandé au Comité scientifique :

- de procéder à une évaluation scientifique du guide;
- de répondre aux questions posées par la Cellule "Validation des Guides".

2. REMARQUES GÉNÉRALES

Le "Guide pour l'autocontrôle pour la production primaire de lait cru" est constitué de trois chapitres : un chapitre de définitions, un chapitre introductif et un chapitre sur la production. Le Comité scientifique a étudié le guide de façon approfondie et formule les remarques suivantes :

▪ **Ajouts :**

Il serait utile de faire figurer dans le guide les sujets suivants :

- i) Comment l'éleveur de vaches laitières doit-il s'y prendre face à des problèmes ou à des accidents dans un système certifié. Par exemple, comment doit-il agir en cas d'animaux morts ou d'animaux malades ?
- ii) Informations relatives au tarissement de la vache et à la prévention de la mammite.

- iii) Informations concernant le traitement des jeunes animaux (veaux). C'est important dans le cadre de la prévention des maladies : les jeunes veaux sont, par exemple, plus sensibles que les vaches adultes à une contamination à certains *E. coli* vérocytotoxinogènes.
- iv) Informations relatives à un système de préparation du pis lors de l'utilisation d'un robot trayeur.
- v) Informations concernant la manière dont l'éleveur laitier doit s'y prendre avec la vente de lait à domicile. Il est utile de mentionner dans le guide quels équipements sont requis pour cela (par exemple un entonnoir ou un gobelet), quels lieux sont accessibles au consommateur.
- vi) Information sur le fait que les bovins sains peuvent être porteurs des bactéries qui peuvent rendre malades les humains. (eg. *Campylobacter*, *E. coli O157:H7*).
- vii) Une liste explicative avec les plus importants et les plus fréquents dangers microbiologiques, chimiques et physiques liés à la matière première 'lait'.

▪ **Domaine d'application du guide**

Dans le domaine d'application, il est dit que le guide est applicable aux producteurs de lait de vache cru entier et écrémé. Le guide ne contient toutefois pas d'information sur le procédé d'écémage. Le Comité scientifique propose de limiter le guide à la production de lait cru entier. De même, le fait que le guide ne se rapporte pour l'instant qu'au lait de vache, et non, par exemple, au lait de chèvre, doit être nettement souligné.

▪ **Eviter l'excès de simplification**

Il est bon d'éviter un excès de simplification. Ce fait est expliqué à l'aide de deux exemples dans lesquels les affirmations soulignées doivent être supprimées :

- i) *“En outre, on vise à une réduction de l'utilisation de médicaments afin de garantir à tout moment la sécurité du lait livré”* (p. 10)
- ii) *“Lorsque le producteur constate ou suspecte un problème avec son lait dans le refroidisseur (température non conforme, présence de substances inhibitrices, présence d'un corps étranger), il doit toujours en informer l'acheteur qui, sur base de cette information, applique les actions correctives nécessaires comme cela est décrit dans le guide "transport". Dans ce cas, la notification obligatoire n'est donc pas applicable.”* (p. 17).

3. CHAPITRE 'INTRODUCTION'

Le chapitre 'introduction' dans le guide comprend notamment la description du domaine d'application, la politique de qualité et de sécurité alimentaire et la structure du groupe de travail interprofessionnel, les buts, la diffusion et l'utilisation attendue du guide. Le Comité scientifique formule les remarques suivantes :

▪ **Positionnement plus net de “Qualité Filière lait (QFL)”/“Guide pour l'autocontrôle pour la production primaire de lait cru”**

Le guide est un guide d'autocontrôle pour la production primaire de lait cru. L'organisme qui vérifiera l'application du guide dans les exploitations est la QFL, à laquelle est liée une certification QFL. Le Comité scientifique estime qu'une distinction plus nette doit être faite dans le guide entre le guide en tant que guide d'autocontrôle et la QFL, et ce en particulier dans les parties "domaine d'application" et "buts". Dans le "domaine d'application", on donne d'abord une définition claire du domaine d'application du guide, et ensuite une description

détaillée de la QFL. Cette dernière n'a pas sa place dans cette partie. La partie 'buts' commence par la mention que la QFL est une démarche collective, professionnelle et volontaire. La QFL n'est pas égale au guide. Pour éviter la confusion, il est également souhaitable de citer le "Guide pour l'autocontrôle pour la production primaire de lait cru" sous ce nom ou celui du guide, et non comme système QFL, guide QFL, QFL ou projet QFL. Le Comité scientifique estime que c'est également inapproprié que les organismes certificateurs (IKM-Vlaanderen et Organisme Interprofessionnel de Battice-service QFL) se trouvent sous la tutelle de l'organisme qu'ils contrôlent (voir organigramme).

▪ **Audits périodiques**

Dans le guide une période de deux ans est appliquée comme fréquence pour les audits. Le schéma présenté avec les périodes des audits est difficilement compréhensible et doit être explicite. Le Comité scientifique propose de travailler plutôt avec un système où les éleveurs laitiers qui répondent aux exigences sont moins contrôlés que ceux qui n'y répondent pas. Au début, un contrôle plus fréquent, par exemple annuel, est indiqué, après quoi on peut passer, par exemple, à un contrôle tous les quatre ans.

4. CHAPITRE 'DÉFINITIONS GÉNÉRALES'

Le chapitre avec les définitions rend les choses plus claires et est apprécié par le Comité scientifique. Quelques propositions d'amélioration concernent la formulation d'une distinction plus nette entre la salle de traite, le lieu de traite, l'unité de production laitière et l'étable laitière. Il serait également utile d'ajouter les définitions de l'étable à litière accumulée, de l'étable entravée, de SANITEL, UGB, BPV et CCD. Les abréviations C, CE, NC, D, CC, NCT, PA, HP et P (p. 12) pourraient être répétées à titre explicatif, dans le chapitre des définitions.

5. CHAPITRE 'PRODUCTION'

Le chapitre sur la production comprend cinq modules : santé animale, bien-être animal, traite, nettoyage et environnement. Le module environnement ne relève pas de la compétence de l'AFSCA. Le Comité scientifique formule les remarques suivantes :

5.1. REMARQUES GÉNÉRALES 'CHAPITRE PRODUCTION'

▪ **Références à la législation**

Un guide doit être un document pratique et accessible pour l'utilisateur. Il n'est donc pas indiqué de faire référence, à presque chaque point, à un AR ou à plusieurs AR. Le but d'un guide est de traduire la législation existante et les exigences complémentaires en matière d'autocontrôle en un langage compréhensible et clair pour l'éleveur laitier. Par conséquent, il est suffisant de faire référence 1 fois à la législation dans chaque partie au sein d'un module. Les informations pertinentes pour l'éleveur laitier, qui se trouvent dans cette législation, doivent se trouver dans le guide.

Exemple :

- i) Partie santé animale, cadre légal de lutte contre les maladies du bétail, point 1. "L'identification, l'enregistrement et les statuts sanitaires du cheptel laitier sont en conformité avec les Doc.QFLp/A1, Doc.QFLp/A5 et Doc.QFLp/A7 à A11." Ce point peut être développé pour l'information de l'éleveur laitier. Il peut notamment

comprendre le texte : "les animaux doivent être enregistrés par l'établissement d'un document d'identification par bovin et la tenue d'un registre par troupeau. L'identification consiste à apposer à chaque oreille du bovin une marque auriculaire portant le numéro officiel." Il est également utile d'expliquer les différents statuts sanitaires (T1, B1), ainsi que de quel statut sanitaire l'éleveur laitier doit disposer.

▪ **Concrétisation**

Les points mentionnés dans les check-lists seront évalués de manière objective par un auditeur. Dans le guide, il est mentionné que bon nombre de normes QFL ont été introduites concernant, notamment, les systèmes d'entrave, les dimensions des logettes et des aires d'alimentation. Il est indiqué d'ajouter au guide certaines de ces normes qui sont pertinentes.

Exemples :

- i) Module bien-être animal, logement, point 2. "*Dans l'étable laitière, l'éclairage doit être suffisant y compris pour traire.*" On peut ici ajouter comment ceci sera évalué, par exemple en mesurant le nombre de lux ou la possibilité de lire un document.
- ii) Module bien-être animal, logement, point 4. "*Les dimensions des logettes et des places entravées sont adaptées à la race.*" On pourrait ici ajouter les dimensions minima des logettes pour un certain nombre de races, par exemple pour la race Holstein.
- iii) Module traite, lieu de traite, Point 28. "*Pour la traite en pâture, l'emplacement où a lieu la traite doit être choisi de façon à éviter la contamination.*"

▪ **Réunion du "Pourquoi" et du "But"**

Dans toutes les subdivisions, le "pourquoi", d'après les auteurs du guide, est "le motif, tant pour le consommateur que pour les participants", et le "but" est, selon les auteurs du guide, "le but à atteindre, en termes pratiques". Le Comité scientifique dit que ces rubriques se chevauchent très souvent et estime que le but et le pourquoi doivent être réunis dans 1 rubrique. Le Comité scientifique conseille de rendre ces descriptions plus concises et d'éliminer du texte les doubles emplois.

Ceci est illustré par un exemple du guide, "le fonctionnement du (ou des) refroidisseur(s), dans lequel le pourquoi et le but sont réunis :

Pourquoi :

Un refroidissement rapide et correct est important pour la qualité bactériologique du lait cru. Une température de conservation trop élevée du lait entraînera un nombre de germes accru. L'augmentation du nombre de germes dans le lait peut entraîner des pénalisations et, par conséquent, un abaissement du prix du lait. La laiterie ne collecte pas le lait acide (obtenu par conservation à température trop élevée), qui doit donc être détruit.

Comment :

Le lait doit être stocké le plus rapidement possible dans un refroidisseur fermé et bien isolé, à une température de moins de 6°C (de préférence 4°C). Dans le refroidisseur, le lait est bien mélangé. Le refroidisseur doit posséder une capacité de stockage suffisante, un thermomètre contrôlé, un agitateur correct et régulier et un raccordement facile à utiliser pour le tuyau de pompage. Le refroidisseur doit se trouver à un endroit facilement accessible pour le camion-citerne de ramassage. Pour les nouveaux refroidisseurs, un système de surveillance de la température est conseillé.

5.2. PRODUCTION : MODULE SANTÉ ANIMALE

Partie cadre légal de lutte contre les maladies du bétail

Point 2. *“L'unité de production laitière satisfait aux conditions fixées au Doc.QFLp/A5. Ici on enregistre l'état de santé général des animaux”.*

Le Comité scientifique estime que l'état de santé général ne peut pas faire seulement l'objet d'une évaluation visuelle par l'auditeur. Une attestation d'un vétérinaire est requise.

Partie médicaments vétérinaires

- i) Point 4. Le terme "dépôt de médicaments" (p. 29 seulement dans la version néerlandaise) est un terme légal, et doit être remplacé par "stockage de médicaments"..
- ii) Point 7. *“Le lait des vaches traitées par médicaments n'est pas fourni. Il ne peut pas davantage être vendu directement au consommateur.”* Ce point doit être un point ¹HP plutôt qu'un point P.
- iii) Le point 8. concerne le délai d'attente après l'administration d'un médicament. Il est mentionné qu'un registre des traitements ou un autre système similaire peut être utilisé. Le "peut" doit être remplacé par "doit" (conformément au point 11 du module bien-être animal). Il n'est pas opportun de faire de la publicité pour un test d'antibiotiques, il est préférable de parler d' "un test agréé par la QFL".

Partie hygiène

- i) Le guide mentionne *“Les précautions durant la période d'incubation des maladies, les transports adéquats, l'entretien des onglons et les soins du pis sont aussi des conditions qui garantissent un bon état de santé du cheptel, ... ”*. Dans la version néerlandaise, il est question de 'randvoorwaarden', soit de 'conditions marginales'. Le Comité scientifique dit qu'il ne s'agit pas de conditions marginales, mais de conditions ou d'exigences..
- ii) L'affirmation *“Des vaches saines produisent du lait sain. La production laitière moyenne est aussi plus élevée”* n'a pas sa place dans la partie relative à l'hygiène.
- iii) Dans le "Pourquoi-But", il faut aussi mettre l'accent sur la propreté et pas seulement sur l'utilisation de produits adéquats et sûrs pour les soins aux onglons et la protection du pis. Dans le "Comment", il devrait être davantage souligné qu'un pis propre est une première condition.
- iv) Point 9. Ce point concerne le pédiluve. On peut y ajouter : "Le contenu du pédiluve doit être régulièrement remplacé".
- v) Point 10. Une liste des produits ou dips autorisés peut être jointe, ou au moins la référence de l'endroit où on peut se procurer une liste de ces produits.
- vi) Point 12. *“Le transport des animaux vers et en provenance de l'exploitation laitière s'effectue par des transporteurs agréés en considération des mesures sanitaires de prévention réglementaires”*. Ce point doit être un point HP plutôt qu'un point P.

5.3. PRODUCTION : MODULE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Partie logement

Point 10. Il faut supprimer la phrase *“La présence en permanence d'animaux dans l'étable ne concerne que les porcs et la volaille en raison des possibilités de transmission de maladies contagieuses”*.

¹ Les points de contrôle guide sont répartis en deux catégories, les points HP sont des points très importants pour la sécurité, l'hygiène, la traçabilité, ... qui doivent être directement en ordre. Les points P sont des points importants dans l'ensemble desquels 90% doivent toujours être en ordre, les 10% restant ont un délai de réalisation jusqu'à l'évaluation suivante.

Partie soins

- i) *“L'absence d'activateurs de croissance non autorisés est destinée à garantir la sécurité sanitaire des aliments”* doit être remplacé par *“l'absence d'activateurs de croissance non autorisés est importante”*.
- ii) Même remarque que ci-avant (partie hygiène) concernant le terme *“conditions marginales”* (seulement version néerlandaise).
- iii) Point 13. *“Minimum 90 % des animaux ne peuvent pas boiter en raison de problèmes aux onglons et/ou peuvent présenter des onglons avec pointe recourbée vers le haut”*. Le Comité scientifique estime que si 10 % des animaux ont des problèmes aux onglons, c'est trop. On pourrait plutôt écrire : *“Les onglons sont bien soignés. Un animal qui boite est immédiatement soigné. L'état des onglons doit être régulièrement vérifié”*.

Aliments et eau

- i) *“L'eau d'abreuvement à l'étable est analysée tous les deux ans.”* Il y a lieu d'ajouter que les eaux en dehors de l'étable doivent aussi être analysées. En outre, le Comité scientifique estime qu'une fréquence de contrôle de deux ans est trop faible.
- ii) Concernant le nettoyage des mangeoires et le stockage des fourrages grossiers, le Comité scientifique propose de supprimer le point 17 mais de traiter l'information qu'il contient dans les points 18 et 25. Il est préférable de faire du point 25 un point HP.
- iii) Point 27. *“A l'étable, les vaches disposent toujours d'eau fraîche en permanence. Si cette eau n'est pas “de l'eau de distribution”, un laboratoire accrédité procède à une analyse au moins une fois tous les deux ans.”* Le Comité scientifique est d'avis que la fréquence d'analyse est trop faible.
- iv) Point 31. Il est utile d'indiquer, dans ce point, comment on s'y prend pour le *“pâturage zéro”*. Le terme UGB doit également être explicité.
- v) Point 33. *“Une bonne récolte de fourrages grossiers est assurée par l'enregistrement des traitements des cultures (épandage, protection des plantes, irrigation, ...) sur une fiche de cultures rédigée de préférence suivant le standard GIQF.”* Il est utile d'expliquer le standard GIQF.

5.4. PRODUCTION : MODULE TRAITE

Cadre légal

Point 2. On peut ajouter à ce point : *“les rapports d'analyse sont envoyés régulièrement aux éleveurs laitiers, qui conservent ces rapports”*.

Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite

- i) Les *“pourquoi et objectifs”* doivent être réunis (voir aussi remarques générales) et ils doivent être formulés plus correctement. Le lait peut être contaminé par deux voies : par un pis infecté ou par contamination croisée. Ceci doit apparaître clairement.
- ii) Points 6 et 7. Ces points concernent la préparation du pis et la vérification des premiers jets de lait avant le début de la traite. Le Comité scientifique estime que ces points devraient être des points HP plutôt que des points P.

Fonctionnement de l'installation de traite

Dans la description du pourquoi : *“Plus vite le lait est entreposé dans le refroidisseur, plus vite il sera refroidi, plus les risques de développement bactériologique diminuent, principalement pour les germes pathogènes.”*, il n'est microbiologiquement pas correct de prétendre que ce sont principalement des germes pathogènes qui se développent dans

le refroidisseur : d'autres bactéries s'y développent aussi. Le Comité scientifique propose de supprimer de cette description "principalement pour les germes pathogènes".

Lieu de traite

Point 22. *“Etant donné qu'un plafond n'est pas obligatoire dans la salle de traite, qu'il ne doit pas y avoir de murs jusqu'au plafond et qu'une grille est suffisante pour le passage des vaches de l'étable vers la salle de traite, il est très difficile d'éviter que de l'air passe de l'étable vers la salle de traite.”*. Le Comité scientifique estime que cette affirmation doit être supprimée du guide, car il ne faut pas encourager des pratiques qui ne sont pas optimales.

5.5. PRODUCTION : MODULE NETTOYAGE

Locaux

- i) Les points 1, 2, 3 et 10 concernent le nettoyage des aires de couchage, des étables et de la salle de traite. Vu la grande importance du nettoyage et de l'hygiène, le Comité scientifique est d'avis que ces points doivent être des points HP.
- ii) Point 4. Ce point concerne la disponibilité d'un accès en dur à la salle de traite, qui est nettoyé régulièrement. L'affirmation *"quelques mètres carrés suffisent"* pourrait être remplacée par *"La superficie requise doit être déterminée en tenant compte du nombre de vaches"*.
- iii) Point 9. Ce point concerne l'aménagement des sols en légère pente de façon à permettre une évacuation facile des liquides. L'affirmation *“Pour les bâtiments existants, si la pente n'est pas suffisante, mais que la raclette est utilisée correctement et que toute l'eau est évacuée, ce point peut être évalué positivement”* doit être supprimée.

Nettoyage de l'installation de traite et du refroidisseur

- i) Dans la description des objectifs *“On évite de cette manière la contamination du lait, les impuretés sont éliminées, ce qui empêche les germes coliformes de se développer.”* Le terme "germes coliformes" doit être remplacé par "bactéries".
- ii) Point 17. *“La quantité d'eau utilisée pour le nettoyage de l'installation de traite est adaptée à celle-ci.”* Il serait utile d'indiquer où l'éleveur laitier peut trouver cette information.
- iii) Points 22 et 30. Ces points concernent le rinçage de l'installation de traite et du refroidisseur. Le Comité estime que ces points ont une tellement grande importance qu'ils doivent devenir des points HP. On propose aussi d'ajouter que le rinçage doit se faire avec de l'eau de qualité 'potable' et de supprimer la phrase *"Les analyses effectuées par l'organisme interprofessionnel sont bonnes"*.
- iv) Les points 16 et 25 (nettoyage de l'installation de traite et du refroidisseur, respectivement après chaque traite et chaque collecte de lait) et les points 26 (quantité d'eau adaptée et dosage exact du produit de nettoyage lors du nettoyage du refroidisseur) et 29 (vanne du refroidisseur nettoyée et propre) sont très importants et doivent par conséquent être des points HP.

5.6. ANNEXES NETTOYAGE

Conseils pour le traitement de l'eau

Dans la description des avantages/désavantages de la méthode de nettoyage et désinfection au chlore de l'installation d'eau, il faut supprimer l'affirmation suivante :

"En effet, les responsables sont le plus souvent de la famille des colis inoffensifs qui se sont nichés au cours du temps dans l'installation d'eau".

Questions posées par la Cellule "Validation des Guides"

1. Tous les dangers qui peuvent se présenter ont-ils été repris dans le guide, et les mesures proposées sont-elles suffisantes pour maîtriser les dangers ?
Le Comité scientifique estime que les principaux dangers liés à la production primaire de lait cru ont été repris dans le guide.
2. Les analyses (nature et fréquence) de l'eau pour le nettoyage et le rinçage du refroidisseur sont-elles acceptables ?
Le Comité scientifique est d'accord avec la nature des analyses proposées.
3. Les analyses (nature et fréquence) de l'eau d'abreuvement du bétail sont-elles acceptables ?
Le Comité scientifique est d'accord avec la nature des analyses de l'eau. Une fréquence d'une analyse tous les deux ans est toutefois trop faible.

6. CONCLUSION

Le Comité scientifique estime que le guide est un document valable. L'approche consistant à diviser la production animale en différents modules est très constructive. De même est appréciée l'approche pratique de l'utilisation d'une check-list. Le guide contient toutefois encore des imperfections qui demandent une adaptation.