

Lait cru de consommation : Que dit la nouvelle réglementation ?

Le lait cru destiné à la consommation humaine ne fait pas partie des denrées alimentaires concernées par les textes du Paquet hygiène (réglementation hygiène européenne). En effet, le règlement CE 853/2004 précise : « *En ce qui concerne le lait cru [...] destiné à la consommation humaine directe, il convient de permettre à chaque État membre de maintenir ou de mettre en place des garanties sanitaires appropriées pour assurer la réalisation, sur son territoire, des objectifs du présent règlement* ».

La réglementation applicable jusqu'alors au lait cru de consommation consistait en deux textes nationaux parus en 1984 et 1985. Or, ces textes ne concernaient que le lait de vache, et les critères microbiologiques qu'ils mentionnaient étaient peu cohérents avec les critères plus récemment mis en avant par la réglementation européenne pour l'ensemble des autres produits laitiers.

Les textes de 1984 et 1985 viennent d'être abrogés et remplacés par de nouveaux textes nationaux. Le premier d'entre eux est l'arrêté du 13 juillet 2012, qui fixe les conditions de production et de mise sur le marché de lait cru. Il est entré en vigueur le 1^{er} octobre 2012. Il devrait être bientôt suivi par un décret, qui traitera spécifiquement de l'étiquetage.

Les nouvelles règles spécifiquement applicables au lait cru de consommation

L'arrêté du 13 juillet 2012 ne traite plus uniquement du lait de vache, mais concerne les **laits des bovins, des petits ruminants, et des solipèdes domestiques (jument, ânesse)**.

La patente sanitaire, qui était auparavant obtenue suite à déclaration annuelle de l'activité, n'existe plus. Pour produire et vendre du lait cru, les producteurs doivent désormais effectuer une demande d'autorisation auprès de leur DDCSPP. En cas d'accord, l'autorisation délivrée est sans limitation de durée, de quantité livrée au consommateur et de distance de mise sur le marché par rapport à l'établissement producteur de lait cru.

Les producteurs détenteurs d'une patente sanitaire en cours de validité au 1^{er} juillet 2012, disposent d'un délai de 4 mois (après entrée en vigueur de l'arrêté) pour effectuer leur demande d'autorisation. Celle-ci doit être déposée auprès de la DDCSPP au plus tard le 1^{er} février 2013.

Pour produire du lait cru de consommation, l'exploitation doit utiliser de l'eau potable pour le nettoyage et la désinfection des matériels en contact avec le lait cru. Seuls l'abreuvement des animaux et le lavage des locaux de stabulation peuvent être dispensés de cette obligation.

Il est à noter que l'eau potable, au sens de la réglementation correspond soit à une eau provenant du réseau d'eau public, soit à une eau de ressource privée pour laquelle l'exploitant a obtenu une autorisation préfectorale.

Le lait cru doit être refroidi immédiatement après la traite (ou dans le cas de l'utilisation de robots de traite, le plus rapidement possible après la traite) et conservé à une température comprise entre 0 et 4°C, sauf si la mise sur le marché est réalisée sur l'exploitation dans les 2 heures suivant la fin de la traite.

Il est possible de mélanger les laits de 2 traites successives au maximum. Dans le cas de robot de traite ou de monotraite, le mélange de laits peut concerner les laits des traites effectuées sur une période de 24 heures maximum.

Le lait cru peut être commercialisé selon les différents modes suivants :

- Non conditionné au préalable (en vrac) et remis au consommateur final :
 - o Soit en direct, et dans ce cas, le conditionnement se fait « à la vue du consommateur » ;
 - o Soit par le biais d'un distributeur automatique.
- Conditionné au préalable et remis au consommateur final :
 - o Soit en direct (pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur final)
 - o Soit via un intermédiaire de type commerce de détail (épicerie, GMS, restaurants, ...)

Lorsque le conditionnement a lieu « à la vue du consommateur », il est réalisé dans des bouteilles fournies par le producteur, ou par le consommateur lui-même.

Lorsqu'il y a pré-conditionnement, celui-ci doit se faire sur l'exploitation, dans des récipients individuels fermés hermétiquement sitôt remplis, le système de fermeture étant conçu de manière à s'assurer d'une ouverture manifeste.

Est exclue du champ la vente de lait cru à un commerce de détail ou à un artisan qui transforme ce lait (boulangier, charcutier, fabricant de produits laitiers...).

Les spécificités en cas d'utilisation de distributeur de lait cru :

Le lait cru mis sur le marché via un distributeur de lait cru doit respecter les exigences suivantes :

- o Il ne peut s'agir que du lait d'une seule exploitation
- o Le lait doit respecter une température comprise entre 0 et 4 °C, dans toutes les parties de la machine
- o Le lait cru doit être renouvelé chaque jour dans le distributeur automatique. « *Le lait invendu du jour ne peut être utilisé pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation* »
- o Le modèle de distributeur doit être conforme à la réglementation sur la métrologie et sécurité
- o Les coordonnées de l'exploitation sont obligatoirement mentionnées sur le distributeur

Les critères microbiologiques applicables au lait cru :

Selon le principe général, la fréquence des autocontrôles microbiologiques est de la responsabilité de l'exploitant, qui la fixe selon son analyse des risques.

Il est à noter que le critère « micro-organismes aérobies à 30 °C » échappe à cette règle lorsque le lait est en partie collecté par une laiterie (la fréquence doit alors être de 2 prélèvements par mois).

Critères de sécurité applicables au lait cru :

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage(*)		Limite	Stade d'application du critère
	n	c	m = M	
Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/ml	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation
Salmonella	5	0	Absence dans 25 ml	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation

(*) « n » est le nombre d'unités de fromages prélevées.

« c » est le nombre maximal d'unités dont le résultat peut être compris entre m et M (ou supérieur à m si M=m).

Critères d'hygiène du procédé applicables au lait cru :

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Stade d'application du critère
	n	c	m	M	
Escherichia coli	5	2	10 ufc/ml	100 ufc/ml	Au jour de conditionnement
Micro-organismes aérobies cultivant à 30°C	En lait de bovin : < ou = à 50.000 ufc/ml(**) Pour le lait des autres espèces : < ou = à 500.000 ufc/ml (**) 				Au jour de conditionnement

(**) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois avec au moins deux prélèvements par mois si l'exploitation fait l'objet d'une collecte de lait. **Si le lait de l'exploitation n'est pas collecté par ailleurs, la fréquence d'analyse est déterminée par une analyse de risque sous la responsabilité de l'exploitant.**

Concernant le nombre d'unités « n » à prélever pour constituer un échantillon, celui-ci peut être limité à une seule unité si l'exploitant peut démontrer, sur la base de l'historique de ses résultats d'analyses microbiologiques, que le lait cru qu'il produit respecte ces critères microbiologiques.

La note de service du 13 septembre 2012 relative au lait cru de consommation :

Une note de service, datée du 13 septembre 2012, précise les modalités d'application de l'arrêté, donne des indications quant aux règles d'étiquetage qui seront prévues dans le futur décret, et recommande d'appliquer dès à présent ces futures règles. Celles-ci concernent :

- La DLC (date limite de consommation) : qui est de J+3 jours (J étant le jour de la traite la plus ancienne). Il est à noter que des dérogations pourront être accordées à des producteurs qui réaliseraient des études individuelles de durée de vie de leurs produits, permettant de faire passer la DLC à J+5 jours maximum (J étant le jour de la traite la plus ancienne)
- Les mentions d'étiquetage : sur l'étiquette de chaque conditionnement individuel et sur une affichette lisible placée en évidence à la vue du consommateur final lors de la livraison en vrac :
 - o « Lait cru, à conserver à +4°C maximum »
 - o DLC
 - o «faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli)» ;
 - o le nom et l'adresse de l'exploitation
 - o le numéro d'identification de l'établissement délivré par le préfet