ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** Adresse : 251, rue de Vaugirard - 75 732 PARIS Cedex 15 Tél. : 01.49.55.84.10 / 84.99 - 05.59.02.10.96 Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr MOD10.21 F 20/07/12 **NOR : AGRG1233882N**	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2012-8186** **Date: 10 septembre 2012**

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	1er octobre 2012
Abroge et remplace :	Note de Service DQ/SVHA/N86/N°8065 du 17 avril 1986 concernant l'arrêté du 6 août 1985 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine
Date limite de réponse/réalisation :	-
🗐 Nombre d'annexe :	Aucune
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Lait cru destiné à la consommation humaine directe.

Références :

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Règlement (CE) n°2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil et n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004.

Arrêté du 13 juillet 2012 fixant les conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final.

Résumé : Cette note de service précise les modalités d'application de l'arrêté du 13 juillet 2012 fixant les conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final.

Mots-clés : Lait cru - Consommation humaine directe – Autorisation – Paquet Hygiène

Destinataires	
Pour exécution :	**Pour information :**
☑DDPP / DDCSPP	BNEVP
☑DAAF	ENSV
☐ DRAAF	INFOMA
☑ DDTM	DGCCRF
☐ SIVEP	DGS
	DRAAF/DRIAAF

1. Contexte, bases juridiques et champ d'application

Le point 8 de l'article 10 du règlement (CE) n°853/2004 permet à un Etat membre de mettre en place des règles nationales limitant la commercialisation, sur son territoire, de lait cru destiné à la consommation humaine.

En application de cet article, l'arrêté du 13 juillet 2012 fixe les conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final. Il abroge les arrêtés ministériels du 3 août 1984 et du 6 août 1985. Ces arrêtés prévoyaient que les exploitations qui produisaient du lait cru de vache destiné à la consommation humaine directe devaient être titulaires d'une patente sanitaire ; cette patente est abrogée par le décret n°2012-842 du 30 juin 2012.

Trois avis de l'AFSSA ont été rendus en ce qui concerne le lait cru destiné à la consommation humaine directe :

- avis du 29 février 2008 (référence saisine 2007-SA-0149) relatif aux critères microbiologiques exigibles pour le lait cru de bovin livré en l'état et destiné à la consommation humaine ;
- avis du 25 juillet 2008 (référence saisine 2007-SA-0160) sur un projet d'arrêté relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru et de crème crue de bufflonnes, de petits ruminants et de solipèdes domestiques destinés à la consommation humaine ;
- avis du 19 juin 2009 (référence saisine 2009-SA-0055) relatif à une demande d'avis sur un projet d'arrêté relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques destiné à la consommation humaine directe.

Ce nouvel arrêté s'applique au lait vendu en l'état aux consommateurs, qu'il soit vendu directement à la ferme, sur les marchés, avec un distributeur automatique ou via un commerce de détail tel qu'une GMS, une épicerie…
Le lait vendu à un commerce de détail ou à un artisan qui transforme ce lait (boulanger, charcutier, fabricant de produits laitiers...) ne rentre pas dans le champ d'application de cet arrêté. Il ne concerne pas les activités liées à la production et à la commercialisation de crème crue.
Du fait de la place plus importante dans le marché du lait cru de l'ensemble des espèces productrices de lait, il fixe également les modalités de production et de commercialisation des laits de petits ruminants et de solipèdes domestiques. Il définit enfin les nouvelles modalités de commercialisation du lait cru par les distributeurs automatiques, développées au chapitre 3 de cette note de service.

Cet arrêté, qui entre en vigueur le 1er octobre 2012, sera complété par un décret pris en application de l'article L.214-1 du code de la consommation concernant l'étiquetage du lait cru destiné à être remis en l'état au consommateur final, en cours de finalisation et dont le pilotage est assuré par la DGCCRF.

2. Conditions pour la production de lait cru destiné à la consommation humaine directe

2.1 Etat sanitaire des cheptels

D'une manière générale, les troupeaux utilisés pour la production de lait cru destiné à la consommation humaine doivent répondre aux exigences du point I, chapitre I, section IX de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Des instructions spécifiques définies conjointement par la SDSSA, la SDSPA et la MUS sont en cours de rédaction, pour rappeler les mesures de gestion du lait provenant d'animaux ou de cheptels non indemnes ou non officiellement indemnes de tuberculose ou de brucellose. Il conviendra de s'y référer dès leur publication.

Pour ce qui concerne la gestion du lait et des produits laitiers dans les cheptels « cliniquement atteints de fièvre Q », les dispositions générales du Paquet Hygiène (règlement (CE) n°853/2004, annexe III section IX chapitre I point 1a)) s'appliquent. Ainsi, seul le lait des animaux ayant avorté ne doit pas être utilisé en vue de la collecte, du traitement, de la transformation et de la vente pour la consommation humaine (voir également la note de service DGAL/SDSPA/SDSSA/N2010-8262).

Dans les élevages « suspects d'être cliniquement infectés de fièvre Q », aucune mesure particulière n'est à prendre sur le lait, sauf pour le lait des vaches ayant avorté qui ne doit pas être utilisé en vue de la collecte, du traitement, de la transformation et de la vente pour la consommation humaine (cf. règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section IX, chapitre I, point 1.a)).

2.2 Utilisation d'eau potable

Pour pouvoir produire du lait cru remis en l'état au consommateur final, l'exploitation doit utiliser de l'eau potable pour le nettoyage et la désinfection de tout le matériel en contact avec le lait cru. Seuls l'abreuvement des animaux et le lavage des locaux de stabulation peuvent être dispensés de cette obligation.

Rappel : Il s'agit d'une obligation générale qui s'applique à tous les élevages laitiers quelle que soit la destination du lait.

L'eau potable au sens strict correspond :

- soit à une eau provenant du réseau d'eau public,
- soit à une eau issue d'une ressource privée, pour laquelle l'exploitant est titulaire d'une autorisation d'utilisation et de mise en place de la protection d'une source privée d'eau destinée à la consommation humaine, délivrée par le Préfet, après avis du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques (instruction et présentation du dossier par l'unité locale de l'Agence Régionale de Santé). Dans ce cas, une vérification régulière de la qualité microbiologique et physico-chimique de cette eau est mise en place, sous la responsabilité de l'exploitant, selon les critères définis par le Code de la Santé Publique.

2.3 Respect des températures

2.3.1 Température d'entreposage du lait à la ferme

Les modalités définies dans la précédente réglementation nationale restent inchangées, à savoir une obligation de refroidissement immédiat après la traite et une conservation à une température comprise entre 0 et +4°C, sauf si la mise sur le marché intervient sur l'exploitation dans les deux heures suivant la fin de la traite. La notion de refroidissement immédiat peut donc être interprétée comme étant une durée de deux heures pour atteindre + 4°C.

Concernant le cas particulier des robots de traite, où la traite des animaux se fait en continu, on peut interpréter le « refroidissement immédiat après la traite » comme « au plus tôt après la traite des animaux ».

2.3.2 Température de transport et d'exposition en vue de la vente

L'annexe I de l'arrêté ministériel du 21/12/2009 prévoit que le lait cru doit être maintenu à une température n'excédant pas +4°C. Toutefois, il peut être dérogé à cette disposition si un GBPH prévoit des dispositions différentes. Le GBPH « produits laitiers fermiers » indique que le lait cru peut être maintenu pendant une durée de 6 heures à +6°C. Il convient donc de ne pas s'opposer à de telles pratiques, dans la mesure où elles ont fait l'objet d'une validation.

2.4 Conditionnement – Etiquetage – Information aux consommateurs

Seuls les laits de deux traites successives ou les laits issus de traites effectuées sur une période de 24 heures (cas de la traite par robot ou de monotraite) peuvent être mélangés.

Plusieurs possibilités s'offrent à l'exploitant concernant le conditionnement du lait cru remis en l'état au consommateur final :

- le lait cru peut être remis en vrac directement au consommateur final par l'exploitant qui réalise le conditionnement à la vue du consommateur ;
- le lait cru peut être remis en vrac directement au consommateur final par l'intermédiaire d'un distributeur automatique de liquide (cf. chapitre 3) ;
- le lait cru peut être conditionné pour être remis directement au consommateur final par l'exploitant ou livré à un commerce de détail dans des récipients individuels fermés hermétiquement sitôt remplis, avec des dispositifs de fermeture empêchant les contaminations, le système de fermeture étant conçu de manière à s'assurer d'une ouverture manifeste, comme par exemple l'utilisation de bouteilles en verre avec un opercule ou des fermetures à vis avec une bague de sécurité qui est rompue à la première ouverture. Dans les deux cas, la bouteille, après lavage et désinfection, peut être réutilisée avec la pose d'une nouvelle fermeture.

En dehors de ces trois cas, il n'est pas possible de remettre en l'état du lait cru au consommateur final.

Exemples :

- une entreprise de collecte laitière ne peut pas commercialiser du lait cru, même si elle est en mesure d'identifier un producteur de lait unique ;
- un exploitant A ne peut pas vendre son lait en vrac à une société B qui lui appartient, pour qu'elle conditionne le lait cru puis le remette au consommateur final.

Lorsqu'il y a conditionnement, il doit obligatoirement se faire sur le lieu de production et, dans ce cas, le lait cru, considéré comme un produit primaire, peut être livré à un commerce de détail pour y être utilisé comme matière première dans des préparations.

Pour la restauration collective, au vu des cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) imputables à la consommation de lait cru déjà répertoriés sur des enfants de moins de quinze ans, il est recommandé que l'établissement de restauration collective fasse subir au lait cru un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation (chauffage à 72°C pendant 15 secondes).

Les mentions d'étiquetage obligatoires du lait cru seront reprises dans un décret piloté par la DGCCRF (cf. chapitre 1). En attendant la parution de ce texte, **il est recommandé que les exploitants portent à la connaissance du consommateur l'ensemble des éléments suivants** :

- la mention « Lait cru, à conserver à +4°C maximum » ;
- la date limite de consommation dans les conditions prévues à l'article R.112-22 du code de la consommation ;

- la mention « faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) » ;
- le nom et l'adresse de l'exploitation ;
- le numéro d'identification de l'établissement délivré par le préfet (il s'agit du numéro EDE d'identification de l'élevage, à défaut du n° SIRET).

Ces mentions seront apposées, soit sous forme d'étiquette sur les conditionnements réalisés par le producteur, soit sous forme d'affichette bien visible par le consommateur dans le cas de vente par un distributeur automatique ou lors de vente en vrac avec conditionnement à la vue du consommateur.

2.5 Date Limite de Consommation (DLC)

Dans le projet de décret piloté par la DGCCRF sont prévues les dispositions suivantes :
« *La date limite de consommation du lait cru est au plus égale à trois jours après la date de la traite la plus ancienne.*
L'exploitant peut demander une dérogation à titre individuel auprès des directions en charge de la protection des populations sur la base d'une étude de validation de la durée de vie du lait cru justifiée par un organisme scientifique compétent.
Dans tous les cas, la date limite de consommation ne peut excéder un délai de 5 jours après la date de la traite la plus ancienne. »

Bien que ce décret ne soit pas encore publié, il convient de recommander aux exploitants de s'y conformer dès maintenant.

La date limite de consommation du lait cru, dans tous les cas (unité de vente ou vrac ou distributeur automatique) est égale à J+3 jours, J étant le jour de la traite la plus ancienne. Pour le cas particulier des robots de traite, pour définir la traite la plus ancienne, on considère qu'il s'agit du lait récolté sur la période de 24 heures précédant le conditionnement.

Par exemple :
- si le lait des traites du 15 mai au soir et du 16 mai au matin est conditionné le 16 mai au matin, la DLC est égale au 18 mai ;
- si le lait des traites du 15 mai, matin et soir, est conditionné le 15 mai au soir ou le 16 mai au matin, la DLC est égale au 18 mai.

Il est possible pour l'exploitant de demander une dérogation à titre individuel auprès de la direction en charge de la protection des populations sur la base d'une étude de validation de la durée de vie du lait cru justifiée par un organisme compétent (laboratoire d'analyse, centre technique par exemple). Dans ce cas, la date limite de consommation ne peut excéder J+5, J étant le jour de la traite la plus ancienne.

L'étude individuelle de la validation de la durée de vie du lait cru est importante car les conditions de production de lait sont très variables d'un élevage à l'autre ; dans le cadre de cette validation, il est possible de se référer à la note de service DGAL/SDSSA/N2010/8062 du 9 mars 2010 relative à la durée de vie microbiologique des aliments.

2.6 Critères microbiologiques des aliments

Les critères microbiologiques applicables au lait cru remis en l'état au consommateur final prennent en compte des éléments du règlement (CE) n°2073/2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et les avis de l'AFSSA (cf. chapitre 1).

Ces critères microbiologiques sont définis à l'annexe II de l'arrêté du 13 juillet 2012. Le respect de ces critères est sous la responsabilité de l'exploitant qui doit procéder à des analyses selon une fréquence d'échantillonnage qu'il aura définie, et selon les méthodes d'analyse mentionnées à l'annexe II. Le recours à des méthodes d'analyses alternatives validées conformément aux dispositions de l'article 5 du règlement (CE) n°2073/2005 est possible. Les modalités sont détaillées dans la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8009 du 14 janvier 2008 modifiée concernant les précisions relatives aux modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques de denrées alimentaires et d'exploitation de résultats (cf. paragraphe 4.1). Pour le dénombrement des micro-organismes aérobies cultivant à 30°C, la fréquence d'échantillonnage est fixée au minimum à 2 prélèvements par mois dans le cas où l'exploitation fait l'objet d'une collecte régulière de lait. Les analyses faites par l'établissement collecteur en vue du paiement du lait sont alors prises en compte. Si le lait de l'exploitation n'est pas collecté, la fréquence d'analyse est déterminée, sous la responsabilité de l'exploitant, par une analyse de risque (sur la base d'une évaluation selon le volume livré avec au minimum une analyse trimestrielle).

Attention : pour le lait de vache, le critère cellules somatiques n'est pas mentionné dans l'annexe II car les dispositions du règlement (CE) n°853/2004 s'appliquent en l'état (limite et fréquence minimale). Comme pour les micro-organismes aérobies ci-dessus, les résultats des analyses faites par le collecteur de lait sont prises en compte. Si le lait de l'exploitation n'est pas collecté par ailleurs, la fréquence d'analyse est déterminée, sous la responsabilité de l'exploitant, par une analyse de risque (sur la base d'une évaluation selon le volume livré avec au minimum une analyse trimestrielle).

Concernant le nombre d'unités « n » à prélever pour constituer un échantillon suivant les plans d'échantillonnage fixés à l'annexe II de l'arrêté du 13 juillet 2012, celui-ci peut être limité à une seule unité si l'exploitant peut démontrer, par l'historique de ses résultats d'analyses microbiologiques, que le lait cru qu'il produit respecte ces critères microbiologiques (cf. paragraphe 3.4 de la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8009 du 14 janvier 2008 modifiée).

3. Distributeurs automatiques de lait cru

L'article 7 de l'arrêté du 13 juillet 2012 définit les exigences relatives à la commercialisation du lait cru par les distributeurs automatiques de liquide.

3.1 Modèles et homologations

Il existe sur le marché des distributeurs automatiques de marques diverses, équipés de monnayeurs, installés dans un édicule transportable, que l'on place dans un bâtiment ou en plein air, dans un lieu public disposant d'une alimentation électrique. Il n'est pas obligatoire que le distributeur soit directement relié au réseau public d'eau potable ; par contre, toute l'eau utilisée pour le fonctionnement et le nettoyage du distributeur doit être de l'eau potable.

Les distributeurs contiennent une ou plusieurs cuves en acier inoxydable d'une capacité allant de 50 à 600 litres selon le modèle d'appareil, et qui sont placées dans une armoire réfrigérée. Chaque cuve est équipée d'un agitateur afin d'éviter la remontée de la crème. Pour se servir, les clients placent l'ouverture de leur récipient contre le bec verseur.

Chaque modèle de distributeur automatique utilisé doit être conforme aux dispositions réglementaires en vigueur concernant la métrologie et la sécurité des machines.

Les distributeurs de lait cru relèvent en France de l'ordonnance n°45-2405 du 18 octobre 1945 relative au mesurage du volume des liquides, qui stipule que les volumes de liquides qui font l'objet de transactions commerciales doivent être mesurés au moyen d'instruments de mesure légaux. Ces dispositions sont explicitées par le décret n°2006-447 du 12 avril 2006 relatif à la mise sur le marché et à la mise en service de certains instruments de mesure et son arrêté d'application du 28 avril 2006, qui transposent la directive européenne 2004/22/CE du 31 mars 2004 sur les instruments de mesure.

De ce fait, les machines doivent faire l'objet d'une certification conformément aux textes ci-dessus, ou, lorsque le type d'instrument de mesure de la machine sort du champ d'application de la directive, satisfaire aux exigences des textes relatifs à la métrologie afin d'être homologuées à l'issue d'un examen par le Ministère de l'économie et des finances.

En outre, la conception des appareils de distribution automatique utilisés doit être conforme à la directive « machine » et notamment à :

- la norme NF EN 1672-2 intitulée « Machines pour les produits alimentaires – notions fondamentales - partie 2 : Prescriptions relatives à l'hygiène » ;
- la recommandation de l'European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) sur les bonnes pratiques de conception hygiénique des équipements des industries alimentaires.

3.2 Fonctionnement et entretien

La gestion et l'entretien du distributeur automatique sont sous la responsabilité de l'exploitant autorisé qui approvisionne la machine uniquement avec le lait de son exploitation.

Dans son plan de maîtrise sanitaire, l'exploitant définit la nature et la fréquence de ses autocontrôles microbiologiques.

Pour assurer une maîtrise hygiénique optimale, il convient que l'exploitant :

- justifie d'une formation aux bonnes pratiques d'hygiène ;
- installe le distributeur automatique dans un environnement permettant de limiter les contaminations (par l'environnement ou les nuisibles) ;
- utilise des équipements aptes au contact alimentaire ;
- assure quotidiennement le nettoyage-désinfection du matériel,
- vérifie la bonne maîtrise de la température du lait (cf. 3.3).

Une attention particulière doit être portée par les services de contrôle sur le nettoyage-désinfection réalisé par l'exploitant. En effet, si le nettoyage en place des tubulures et de la pompe est souvent prévu, ce n'est pas toujours le cas en ce qui concerne le nettoyage du bec verseur, du débitmètre et du dégazeur.
Le nettoyage du tank mobile est généralement réalisé à la ferme avec les produits utilisés pour le nettoyage de la machine à traire. Ce matériel, une fois nettoyé, doit être stocké dans un endroit propre à l'abri des contaminations.

Il convient de s'assurer que la laiterie est préservée de toutes sources de contamination (animaux, nuisibles...) et d'attirer l'attention de l'exploitant sur la nécessité de disposer de locaux suffisamment spacieux pour faciliter la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène.

3.3 Respect des températures

L'exploitant approvisionne le distributeur automatique avec du lait **préalablement refroidi** à une température comprise entre 0 et +4°C.
Le lait doit être ensuite maintenu à une température comprise entre 0 et +4°C dans toutes les parties du distributeur automatique.

L'exploitant doit s'assurer, pour la protection du consommateur, de la mise hors service de son distributeur automatique en cas de dysfonctionnement du système de réfrigération. Par exemple, l'installation d'un dispositif d'alarme sur chaque distributeur doit permettre le blocage de la distribution au consommateur quand la température du lait dépasse la valeur limite de +4°C.

Si la température d'alerte atteinte est **supérieure à +4°C,** le lait doit être retiré du distributeur automatique et être orienté vers la collecte ou une autre destination sous réserve qu'il subisse un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation, et que l'exploitant puisse justifier des mesures correctives et curatives mises en place.

Une sonde doit permettre l'affichage des températures pour l'information du consommateur; et l'exploitant doit être en mesure de prouver la bonne maîtrise de la chaîne du froid.

3.4 Approvisionnement en lait – Gestion des invendus

Le lait cru est renouvelé chaque jour dans le distributeur automatique.

Le lait invendu du jour J dans le distributeur automatique (rapporté le jour J+1 à l'exploitation) pourra être réorienté vers la collecte ou vers une autre destination sous réserve qu'il subisse un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation et que l'information du collecteur soit assurée le cas échéant.

4. Demande d'autorisation et enregistrement dans Sigal

4.1 Demande d'autorisation

Les activités de production et de mise sur le marché de lait cru livré en l'état au consommateur par l'exploitant sont désormais soumises à une autorisation du préfet ou de son représentant qui est accordée après constatation, par les services chargés des contrôles, du respect des exigences sanitaires de l'article 3 de l'arrêté du 13 juillet 2012 susmentionné.

L'exploitant adresse une demande d'autorisation au préfet du département dans lequel est située l'exploitation conformément au document CERFA n°14788 téléchargeable à l'adresse suivante : http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments.

L'autorisation est délivrée 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. Elle peut être suspendue ou retirée par le préfet ou son représentant en cas de non-respect des dispositions de l'arrêté.

Les exploitants titulaires d'une patente sanitaire en cours de validité au 1er juillet 2012, effectuent la demande d'autorisation dans un délai de 4 mois suivant l'entrée en vigueur de l'arrêté, soit au plus tard le 1er février 2013. L'autorisation leur sera délivrée sur la base d'une inspection favorable qui peut avoir été réalisée antérieurement à la demande, dans le cadre du maintien de la patente sanitaire. Pour tous les producteurs de lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine,

il convient de respecter la fréquence d'inspection prévue sur un cycle de programmation pluriannuelle, à savoir une inspection sur la période 2013 à 2015.

Si l'exploitant commercialise uniquement du lait cru livré en l'état au consommateur, l'inspecteur utilise la grille et le vade-mecum « production primaire laitière » pour rendre compte de l'inspection. Dans le cas où des produits laitiers sont également préparés dans l'exploitation, l'inspecteur peut choisir de compléter uniquement la grille « lait et produits laitiers » pour ces deux activités.

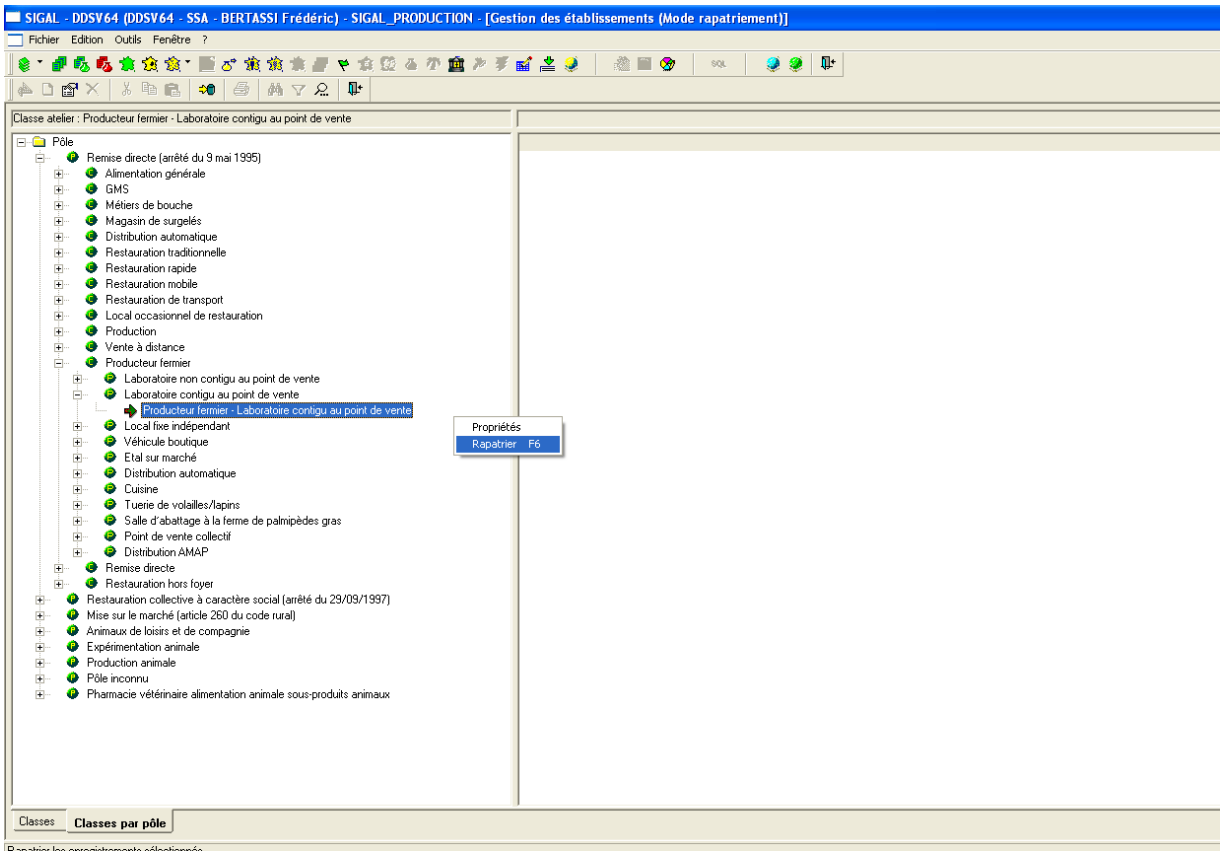
4.2 Cas particulier des distributeurs automatiques

Pour la mise en vente du lait cru par le biais d'un ou plusieurs distributeurs automatiques de liquide, l'exploitant doit être titulaire de l'autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final (établie à l'aide du formulaire CERFA n°14788) sur laquelle l'(les)adresse(s) de localisation du(des) distributeur(s) automatique(s) doi(ven)t être renseignée(s).
Dans le cas où un exploitant délivre du lait cru au consommateur final par l'intermédiaire d'un distributeur automatique implanté dans un autre département que celui dont son établissement dépend, l'exploitant doit adresser pour information, en plus de l'exemplaire transmis à sa DD(CS)PP, une copie de la demande d'autorisation à la DD(CS)PP du département où est localisé son distributeur automatique.

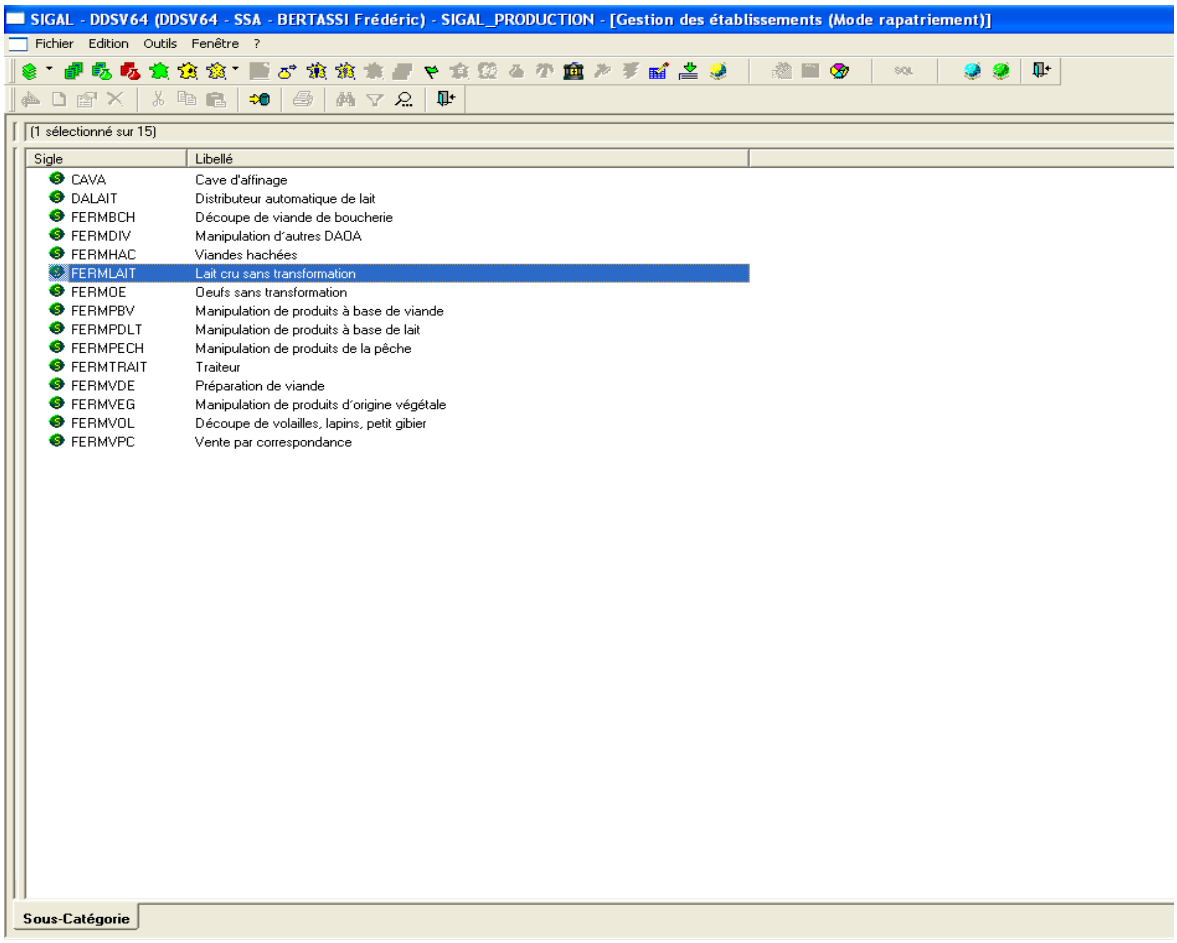
4.3 Enregistrement dans Sigal

L'activité de production et de mise sur le marché de lait cru livré en l'état au consommateur fait l'objet d'un enregistrement dans Sigal en créant un nouvel atelier au sein de l'établissement détenteur des animaux laitiers.

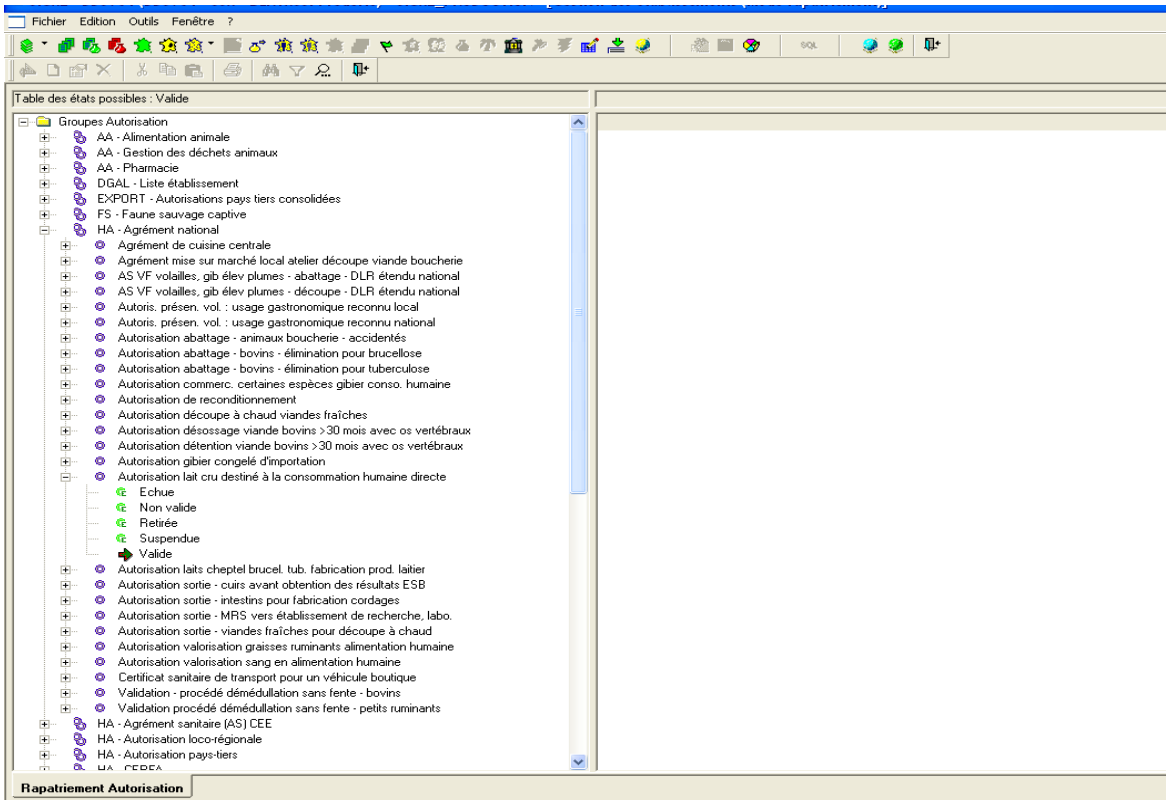
Le nouvel atelier est enregistré sous cette forme : « Pôle Remise directe – Producteur fermier – Laboratoire contigu au point de vente ».



La sous catégorie est également renseignée : rapatrier « FERMLAIT Lait cru sans transformation ».



L'autorisation est attribuée sous la forme suivante :

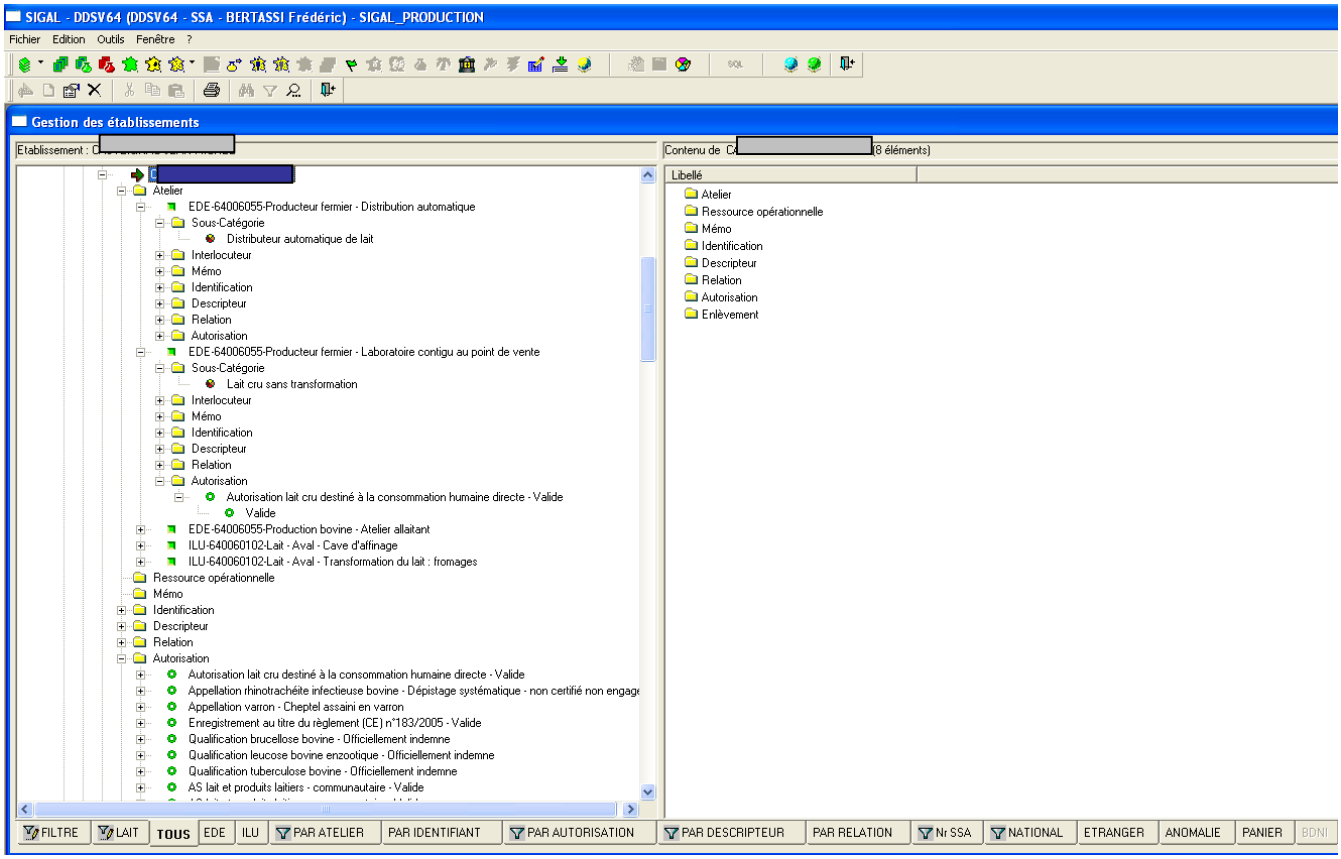


Pour ce qui concerne les distributeurs de lait cru, ils sont considérés comme un atelier supplémentaire de l'établissement producteur de lait. Un nouvel atelier est créé pour chaque distributeur, la classe atelier à utiliser est : « Pôle Remise directe – Producteur fermier – Distribution automatique ».

Lorsque le distributeur n'est pas installé sur l'exploitation, le lieu d'implantation est indiqué dans la partie adresse de la fiche atelier.

La sous-catégorie « DALAIT – distributeur automatique de lait » est également saisie.

Au final, les informations saisies pour un élevage titulaire d'une autorisation de vente de lait cru et possédant un distributeur automatique de lait cru doivent se présenter ainsi :



Vous voudrez bien me tenir informé de toute difficulté dans la mise en application de cette note de service.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O

Jean-Luc ANGOT