

ALPGOLD

COOPERATIVE DES PRODUCTEURS DE FROMAGE DU
VALAIS

Modèle - Règlement

Prise d'échantillon
dans les fromageries

1. But et bases

Le présent règlement interne de la coopérative fromagère.....a pour but d'assurer une qualité irréprochable de la production de lait et de fromage. Il est valable pour tous les fournisseurs de lait livrant leur lait aux fromageries. Ce règlement fait partie intégrante du contrat d'achat de lait.

Le lait que les producteurs commercialisent est assujéti au contrôle de la qualité conformément au droit public, ainsi qu'aux conditions complémentaires du présent règlement.

Les exigences définies par le droit public et les exigences spécifiques du lait de fromagerie valent comme critères qualitatifs.

2. Responsabilité

Les producteurs sont responsables de l'hygiène de la production du lait. Ils veillent au respect des prescriptions en matière d'hygiène et à une utilisation conforme des moyens et des matières auxiliaires (Art. 3 OQL)

3. Prise d'échantillon

En complément des prises d'échantillons définies par le droit public, au minimum quatre échantillons supplémentaires sont prélevés, dont une répartition égale entre la traite du soir et du matin, lors de 2 livraisons par jour. Les échantillons sont répartis si possible par mois (prélèvement d'échantillon hebdomadaire).

L'identification des échantillons doit être claire et sans équivoque (inscription sur le flacon d'échantillon : numéro de fournisseur et date).

La prise d'échantillon se fait sans annonce préalable et elle est effectuée par le chef d'exploitation ou son remplaçant.

4. Analyses

Les analyses sont effectuées à la fromagerie dans la mesure où celle-ci dispose de l'infrastructure nécessaire. Si cela n'est pas possible, les échantillons sont confiés à un laboratoire reconnu.

Les analyses suivantes sont effectuées régulièrement :

- Réductase préincubée
- Epreuve de la lactofermentation
- Test à la soude caustique

Le lait livrés par les producteurs est analysé périodiquement par rapport aux critères suivants :

- Bacilles butyriques ;
- Bactéries propioniques;
- Staphylocoques;

- Escherichia coli.

En complément, des tests de réductase du lait de chaudière sont effectués quotidiennement.

5. Annnonce en cas de défauts de qualité

Le chef d'exploitation ou son remplaçant est tenu de signaler immédiatement tout défaut de qualité, par téléphone ou par écrit dans les 24 heures.

6. Retenues pour la qualité en fonction des exigences du droit public

Critère qualitatif	Limites donnant lieu à contestation	Sanctions
Charge en germes	Valeur limite: < 200 000 impulsions par millilitre 1e contestation en 5 mois 2e contestation en 5 mois 3e contestation en 5 mois 4e contestation en 5 mois 5e contestation en 5 mois Les valeurs supérieures à 1 000 000 comptent pour deux contestations	- 1 ct. - 3 ct. - 6 ct. - 12 ct. 24 ct. (et suspension des livraisons)
Nombre de cellules	Valeur limite: < 350 000 / ml 1e contestation en 5 mois 2e contestation en 5 mois 3e contestation en 5 mois 4e contestation en 5 mois 5e contestation en 5 mois	Pas de déduction - 3 ct. - 6 ct. - 12 ct. - 24 ct. (et suspension des livraisons)
Substances inhibitrices	Valeur limite: décelable 1e contestation en 12 mois 2e contestation en 12 mois 3e contestation en 12 mois	- 10 ct. (et suspension des livraisons) - 30 ct. (et suspension des livraisons) - 60 ct. (et suspension des livraisons)
Point de congélation	Exigence: $\leq -0,520^{\circ}\text{C}$, mais tenir compte de la dispersion due à la méthode → Limite de contestation: $-0,518^{\circ}\text{C}$	Point de congélation -0,518 à -0,515 - 0.5 ct./kg -0,514 à -0,510 - 1.0 ct./kg -0,509 à -0,505 - 1.5 ct./kg -0,504 à -0,500 - 2.0 ct./kg -0.499 à -0.495 - 2.5 ct./kg -0.494 à -0.490 - 3.0 ct./kg -0.489 à -0.485 - 3.5 ct./kg -0.484 à -0.480 - 4.0 ct./kg etc.

7. Retenues pour la qualité en fonction des exigences spécifiques du lait de fromagerie

Les réclamations suivantes entraînent des retenues pour la qualité. Ces retenues portent sur l'ensemble de la livraison de lait du producteur du mois concerné.

<u>Nombre de réclamations par mois:</u>	<u>déductions pour la qualité:</u>
1	----
2	2 ct./kg lait
3	4 ct./kg lait
4	8 ct./kg lait (et suspension de la production de lait)

En cas de preuve de substances inhibitrices, une suspension de livraison du lait est décidée immédiatement et les mesures du droit public prennent force. Les dommages causés à la fromagerie par la livraison de lait contenant des substances inhibitrices sont facturés intégralement au producteur fautif.

8. Affectation des déductions sur la paie du lait

Les déductions opérées sont affectées à l'assurance de la qualité dans la production laitière ainsi que, à partir du 1^{er} janvier 2008, au solde du financement du CQ selon la convention de la branche, de même qu'à d'autres mesures relatives à l'assurance et à l'encouragement de la qualité.

9. Mesures pour la correction des défauts de qualité

Le fournisseur de lait a l'obligation, lors de réclamations concernant la qualité du lait, de corriger immédiatement le défaut et si nécessaire, de faire appel aux conseils d'un expert.

<u>Nombre de réclamations par mois:</u>	<u>Mesures :</u>
1	information
2	1 ^{er} avertissement écrit
3	2 ^{ème} avertissement écrit – implication de personnel expert (conseillers fromagers, vétérinaire, service d'entretien de l'installation de traite, etc.)
4	suspension des livraisons de lait – afin que le lait puisse à nouveau être livré aux fromageries, le producteur doit prouver à ses propres frais que le lait répond aux exigences en matière de qualité.

10. Echantillons de rappel

La fromagerie prélève mensuellement des échantillons supplémentaires de lait de chaudière et des producteurs (au moins 4 échantillons par mois) pour les faire valoir en cas de défauts cachés.

L'identification des échantillons doit être claire et sans équivoque (Indications sur le flacon d'échantillon : numéro de fournisseur, date).

Le prélèvement d'échantillon se fait sans annonce préalable et est effectué par le chef d'exploitation ou son remplaçant.

Les échantillons sont conservés dans des flacons stériles à usage unique, congelés pendant au moins 5 mois.

En cas de problèmes, les échantillons seront envoyés à un laboratoire reconnu pour analyse.

En cas de réclamations portant sur la qualité du lait selon le point 6 du présent règlement, le producteur de lait peut demander à ce que les échantillons de rappel soient analysés par un laboratoire reconnu. Les frais y relatifs sont à la charge du producteur de lait.

11. Responsabilité en cas de défaut de qualité du lait

En cas de défauts de qualité massifs et prouvés (défauts ouverts et cachés), le fournisseur de lait est responsable de tous les coûts pouvant en découler pour la fromagerie.

Il est conseillé à chaque producteur de lait de conclure une assurance en cas d'épidémie pour son exploitation.

12. Financement des prises d'échantillons et des analyses

Les coûts de prise d'échantillons et d'analyses sont à la charge de la société de fromagerie.

13. Approbation et entrée en vigueur

Le présent règlement a été approuvé par le Comité ALPGOLD et son usage est recommandé à tous les membres.

Le règlement est entré en vigueur après approbation par l'assemblée générale des fromageries.

Annexe 1**Exigences de qualité – lait de production**

Critère	Seuil de tolérance	Prise d'échantillon par	Analyse par	Fréquence des analyses
Charge en germes	< 200'000 / ml	droit public	Laboratoires d'essai	1 x par mois
Nombre de cellules	< 350'000 / ml	droit public	Laboratoires d'essai	1 x par mois
Substances inhibitrices	décelable	droit public	Laboratoires d'essai	1 x par mois
Point de congélation	≤ - 0.520°C	droit public	Laboratoires d'essai	1 x par mois

Exigences qualitatives du lait de fromagerie

Test de réductase préincubée	Durée de la décoloration 15 min.	Fromager	Fromager	4 x par mois
Test de réductase	Durée de la décoloration 6h.	Fromager	Fromager	4 x par mois
Epreuve de la lactofermentation	Gélatineux après 24 heures au moins	Fromager	Fromager	4 x par mois
Test à la soude caustique	négative / homogen	Fromager	Fromager	4 x par mois
Bacilles butyriques	< Pas de formation de gaz avec 30 millilitres de lait	Fromager	Laboratoire reconnu	1 x par mois
	moins de 25 spores par litre	Fromager	Méthode de filtration (laboratoire)	1 x par mois
	moins de 200 spore par litre	Fromager	Méthode MPN (laboratoire)	1 x par mois
Bactéries propioniques	moins de 10 UFC par millilitre	Fromager	Laboratoire reconnu	4 x par an
Staphylocoques	moins de 300 UFC par millilitre	Fromager	Laboratoire reconnu	4 x par an
Escherichia Coli	moins de 100 UFC par millilitre	Fromager	Laboratoire reconnu	4 x par an

G:\DATA\WORD\ALPGOLD\Reglemente\Erhebung Milchproben in Käseerei\Musterregelment Erhebung Milchproben_2007_f.doc