

Le Passeport Lait Cru

Pour l'hygiène des exploitations productrices de lait AOP

Qu'est-ce que c'est ?

Les cahiers des charges des AOP ne peuvent intégrer de critères d'hygiène, qui relèvent de la réglementation générale et ne sont pas spécifiques à un terroir donné. Pourtant, depuis 2000, les filières AOP du massif jurassien ont fait le choix de coupler les audits internes AOP, avec la Charte nationale des Bonnes Pratiques d'Elevage, dispositif volontaire tout à fait complémentaire des cahiers des charges.

En 2017, les filières AOP ont franchi un cap supplémentaire en identifiant 18 critères qui doivent constituer un préalable à la production d'un lait de qualité, **pour une fabrication de fromage à partir de lait cru**. Il s'agit de trouver l'équilibre dans les pratiques, pour respecter la flore naturelle du lait, tout en assurant la sécurité sanitaire des produits. Les 18 points identifiés constituent « Le Passeport Lait Cru », destiné à **améliorer la sécurité sanitaire de nos AOP** et à compléter les critères du cahier des charges par des **critères d'hygiène de base, visuels et facilement contrôlables**.

Le contenu

- 1) Tenue du carnet sanitaire
- 2) Propreté du bâtiment des vaches laitières
- 3) Rangement des médicaments
- 4) Respect des délais d'attente lait/viande et système de repérage des animaux en traitement
- 5) Pas de résidus de traitements dans le lait
- 6) Maîtrise de l'hygiène de production, conservation et distribution des aliments**
- 7) Qualité de l'eau d'abreuvement
- 8) Contrôle de la machine à traire
- 9) Propreté et rangement du local de stockage du lait**
- 10) Entretien du matériel de réfrigération du lait**
- 11) Propreté du matériel en contact avec le lait. Qualité bactériologique de l'eau utilisée pour le nettoyage**
- 12) Déclaration des avortements et maîtrise des germes pathogènes
- 13) Propreté des locaux de traite
- 14) Nettoyage et essuyage des trayons
- 15) Propreté des animaux**
- 16) Qualité des abords et des voies d'accès de l'exploitation (par rapport au ramassage du lait notamment)**
- 17) Moyens de stockage des effluents**
- 18) Délai d'exploitation des surfaces fourragères après épandages de fumure organique

La démarche est pédagogique et volontaire, sur les 2600 producteurs de lait que comptent les filières fromagères AOP du massif jurassien. Depuis début 2017, ce dispositif est en place avec 25 % de l'effectif vu chaque année. Les exploitations non conformes sur des critères majeurs ou **graves** font l'objet d'un suivi spécifique.