



Bien manger
c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation
alimentation.gouv.fr

INFORMATION REGLEMENTAIRE
SUR LA PRODUCTION ET LA
COMMERCIALISATION
DES PRODUITS FERMIERS
D'ORIGINE ANIMALE

FICHE N°5

Producteurs de lait cru,
Fromages et
Produits laitiers



PRÉFET
DE LA RÉGION
RHÔNE-ALPES

Mise à jour : Septembre 2012

CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Cette information réglementaire s'adresse aux exploitants souhaitant commercialiser leurs produits en remise directe au consommateur final ou vers un commerce de détail avec le lait issu de leur élevage.

Les différents circuits de commercialisation (vente directe au consommateur, points de vente collectifs, vente à des commerces de détails, des restaurants) seront évoqués.

Références réglementaires et infra-réglementaires :

Compte tenu de la multiplicité des textes, la réglementation est citée dans le texte de chaque sous partie ou fiche afin d'établir la portée de chacun des textes réglementaires. Vous pouvez également vous reporter à la fiche n°1 pour avoir un aperçu de l'architecture et des principes de cette réglementation. Un récapitulatif des textes est donné en fin de fiche. Un accès à ces textes réglementaires est possible sur le site du journal officiel : <http://www.legifrance.gouv.fr> ou sur le site galatée pro : <http://galateepro.agriculture.gouv.fr> Concernant les notes de services citées, elles sont disponibles sur le site <http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel>.

Les formulaires officiels de déclaration propre à chaque activité cités ci dessous et certains modèles de dossier d'agrément sont disponibles sur le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>



Cette fiche est divisée en 5 parties :

- I - Opération préalable à toute activité
- II – Lait cru – production primaire
- III – Produits transformés : produits laitiers, fromages
- IV - La vente en remise directe ou à des commerces de détail (dont la restauration collective)
- V - Textes réglementaires

Chaque partie renvoie vers des annexes qui renseignent sur des points précis de la réglementation :

- A-1 : Formulaires de déclaration, de demande de dérogation, d'agrément et d'enregistrement
- A-2 : Plan de maîtrise sanitaire
- A-3 : Obligations en matière de traçabilité, en prévision des alertes sanitaires
- A-4 : Pièces à joindre à la demande d'agrément
- A-5 : Conditions à respecter dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire
- A-6 : Dispositions applicables aux locaux (hors production primaire)
- A-7 : Dispositions diverses concernant l'hygiène dans un atelier alimentaire (hors production primaire)
- A-7 bis : Dispositions d'hygiène et tenue des registres applicables à la production primaire
- A-8 : Eau potable : conditions d'utilisation d'une ressource privée
- A-9 : Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- A-10 : Gestion des sous produits animaux et produits dérivés
- A-11 : Stockage des denrées périssables
- A-12 : Transport des denrées périssables
- A-13 : Définir une durée de vie d'un aliment
- A-14 : Autocontrôles microbiologiques
- A-17 : Travail à façon et prestation de service
- A-18 : Etiquetage et information du consommateur
- A-19 : Allégations dont les mentions valorisantes « Montagne », « Fermier », « Artisanal »
- A-20 : Marchés de plein vent
- A-21 : Points de vente collectifs et vente de « paniers »
- A-22 : Règles de sécurité et accessibilité dans un magasin de vente
- A-23 : Panneaux publicitaires, enseignes, pré-enseignes
- A-24 : Vente à distance
- A-25 : Facturation et conditions générales de vente entre professionnels
- A-29 : Mesure de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers

I - Opération préalable à toute activité

Le **préalable à toute activité** entrant dans le champs des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales et d'origine animale est de deux ordres :

- **Déclarer son activité** (arrêté du 28 juin 1994) à la Direction Départementale de la Protection des Populations du département dans lequel s'exerce l'activité, à l'aide du formulaire cerfa 13984 (voir [annexe A-1](#) ou sur le lien <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>).

- **Mettre en œuvre toutes les exigences du Plan de maîtrise sanitaire (PMS)** adapté à son établissement. L'[annexe A-2](#) est consacrée au plan de maîtrise sanitaire. Concernant vos obligations en matière de traçabilité, incluses dans le PMS, l'[annexe A-3](#) détaille ces obligations.

Vos obligations relatives à l'hygiène et la maîtrise des risques sanitaires sont identiques quel que soit le devenir de votre production et sont synthétisées par la mise en place d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire**. Dans le cas de la transformation du lait, il est fortement conseillé de s'appuyer dans sa démarche sur le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et d'application des principes HACCP intitulé **Fabrication de produits laitiers et fromages fermiers**. Les GBPH peuvent être commandés sur le site <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/> (voir également l'[annexe A-9](#)).

De plus, **des mesures de flexibilité** dans la filière lait et produits laitiers, conformément au règlement (CE) 852/2004, s'appliquent pour tous les établissements traitant **moins de 2 millions de litres de lait par an**. Ces mesures sont inscrites dans la **note de service DGAL N2011-8239 du 7 novembre 2011** et sont également mentionnées ci-dessous pour la partie matière et reprises dans l'[annexe A-29](#) pour le reste (locaux, équipement, personnel, fonctionnement et PMS).



II – Lait cru – production primaire

Concernant les **dispositions générales d'hygiène** vous devez respecter les dispositions décrites dans la partie A de l'annexe I du règlement (CE) 852/2004 que vous trouverez dans l'**annexe A-7 bis** et qui s'**applique à la production primaire en général**.

A/ MESURES D'HYGIÈNE S'APPLIQUANT AU LAIT CRU ET AU COLOSTRUM QUEL QUE SOIT SA DESTINATION

Ces mesures sont issues du chapitre I de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) 853/2004

• ETAT SANITAIRE DES ANIMAUX

1. Le lait cru ou le colostrum doivent provenir d'animaux :

- a) ne présentant aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait ou le colostrum;
- b) en bon état de santé et ne présentant aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait et du colostrum et, en particulier, qui ne souffrent pas d'une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis;
- c) qui ne présentent aucune blessure du pis pouvant altérer le lait et le colostrum;
- d) auxquels n'ont pas été administrés de substances ou de produits non autorisés ou qui n'ont pas fait l'objet d'un traitement illégal au sens de la directive 96/23/CE;
- e) pour lesquels, dans le cas d'administration de produits ou de substances autorisés, le délai d'attente prescrit pour ces produits ou ces substances a été respecté.

2. a) En ce qui concerne plus particulièrement la brucellose, le lait cru et le colostrum doivent provenir:

- i) de vaches ou de bufflonnes appartenant à un troupeau qui est indemne de brucellose;
- ii) de brebis ou de chèvres appartenant à une exploitation indemne de brucellose,
- iii) de femelles d'autres espèces appartenant, pour les espèces sensibles à la brucellose, à un troupeau régulièrement contrôlé pour cette maladie dans le cadre d'un plan de surveillance approuvé par l'autorité compétente.

b) En ce qui concerne la tuberculose, le lait cru et le colostrum doivent provenir:

- i) de vaches ou de bufflonnes appartenant à un troupeau qui est officiellement indemne de tuberculose, ou
- ii) de femelles d'autres espèces appartenant, pour les espèces sensibles à la tuberculose, à un troupeau régulièrement contrôlé pour ces maladies dans le cadre d'un plan de surveillance approuvé par l'autorité compétente.

c) Si des chèvres sont gardées avec des vaches, ces chèvres doivent être



inspectées et subir des tests de tuberculose.

3. Toutefois, le lait cru provenant d'animaux qui ne satisfont pas aux exigences du point 2 peut être utilisé, dans certain cas, avec l'autorisation de l'autorité compétente (consulter la DD(CS)PP ou voir le détail dans l'annexe III du règlement (CE) 853/2004).

4. Le lait cru et le colostrum provenant d'un animal qui ne satisfait pas aux exigences des points 1 à 3 ne doivent pas être utilisés pour la consommation humaine.

5. Il faut assurer efficacement l'isolement des animaux porteurs ou suspects d'être porteurs de l'une des maladies mentionnées au point 1 ou 2 afin d'éviter tout effet néfaste sur le lait et le colostrum des autres animaux.

• EXIGENCES APPLICABLES AUX LOCAUX ET AUX ÉQUIPEMENTS

1. Les installations de traite et les locaux dans lesquels le lait et le colostrum sont entreposés, manipulés ou refroidis doivent être situés et construits de façon à limiter les risques de contamination du lait et du colostrum.

2. Les locaux destinés à l'entreposage du lait et du colostrum doivent être protégés contre les nuisibles et bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux et, le cas échéant pour répondre aux exigences de température mentionnées dans les parties suivantes, disposer d'un équipement de réfrigération approprié.

3. Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait et le colostrum (ustensiles, récipients, citernes, etc., utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter et bien entretenues. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques.

4. Après utilisation, ces surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées. Après chaque transport, ou chaque série de transports lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait cru et du colostrum doivent être nettoyés et désinfectés de manière appropriée avant d'être réutilisés.

• HYGIÈNE DU PERSONNEL

1. Les personnes affectées à la traite et/ou à la manipulation du lait cru et du colostrum doivent porter des vêtements propres et adaptés.

2. Les personnes affectées à la traite doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations adaptées permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru et du colostrum de se laver les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

• HYGIÈNE PENDANT LA TRAITE

La traite doit être effectuée de façon hygiénique. Il faut notamment :

a) que, avant de commencer la traite, les trayons, la mamelle et les parties adjacentes soient propres;

b) que le lait et le colostrum de chaque animal soient contrôlés par la personne chargée de la traite ou à l'aide d'une méthode permettant d'atteindre des résultats similaires, en vue de la détection de caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales et que le lait et le colostrum présentant de telles caractéristiques ne soient pas utilisés pour la consommation humaine;

c) que le lait et le colostrum provenant d'animaux présentant des signes cliniques de maladie affectant la mamelle ne soient pas utilisés pour la consommation humaine si ce n'est conformément aux instructions d'un vétérinaire;

d) que les animaux soumis à un traitement qui risque de faire passer des résidus médicamenteux dans le lait et le colostrum soient identifiés et que le lait et le colostrum provenant de ces animaux avant la fin du délai d'attente prescrit ne soient pas utilisés pour la consommation humaine;

e) que les traitements par immersion ou par pulvérisation des trayons ne soient utilisés qu'après avoir été autorisés ou enregistrés conformément aux procédures prévues par la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides ;

f) que le colostrum soit traité séparément et ne soit pas mélangé au lait cru.



• RÉSIDUS D'ANTIBIOTIQUES DANS LE LAIT

Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour éviter la mise sur le marché de lait cru dont la teneur en résidus d'antibiotiques dépasse les niveaux autorisés par règlement (CEE) n°470/2009 (limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale), ou si le total combiné des résidus de substances antibiotiques dépasse une valeur maximale autorisée.

Mesures de flexibilité concernant les résidus d'antibiotiques (Note de service DGAL N2011-8239) :

Deux cas peuvent se présenter en tant que producteur :

a - une partie de votre lait est collectée et des contrôles sont réalisés par l'entreprise de collecte : les résultats vous sont transmis ;

b - tout le lait est transformé sur place ou vendu en direct et il n'y a pas d'analyse faite sur ce lait : vous devez enregistrer les données sur le registre sanitaire du troupeau concernant la gestion des ordonnances, l'identification des animaux traités, le respect des prescriptions en matière de traitement et le respect des délais d'attente. Dans ce cas, la réalisation d'analyses spécifiques n'est pas obligatoire en situation normale de fonctionnement.



- **OBLIGATIONS CONCERNANT L'EAU POTABLE**

Tout les locaux dans lesquels sont manipulés du lait ou des produits laitiers sont alimentés en eau potable. Voir l'[annexe A-8](#).

B/ LAIT CRU REMIS EN L'ÉTAT AU CONSOMMATEUR FINAL EN REMISE DIRECTE, PAR UN DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE OU PAR UN COMMERCE DE DÉTAIL.

En plus de la réglementation indiquée ci dessus, la vente de lait cru en l'état au consommateur final doit également répondre aux exigences définies dans l'arrêté du 13 juillet 2012 sous visé.

- **CONDITIONS ADMINISTRATIVES :**

Les activités de production et de mise sur le marché de lait cru livré en l'état au consommateur final 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.

Le producteur adresse une demande d'autorisation au préfet du département dans lequel est située son exploitation conformément au formulaire Cerfa n°14788 (Voir l'[annexe A-1](#)).

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 du 13 juillet 2012

- **CONDITIONS SANITAIRES DE PRODUCTION :**

Pour être autorisé, les conditions d'hygiène en ce qui concerne les locaux, les animaux et la production du lait sont en partie celles visées au point A ainsi que celles prévues par l'arrêté du 13 juillet 2012 et décrites ci dessous..

Le lait doit être refroidi immédiatement après la traite et être conservé à une température comprise entre 0° et +4°C inclus, sauf si la mise sur le marché intervient sur l'exploitation dans les deux heures suivant la fin de la traite.

Seuls peuvent être mélangées les laits de deux traites successives ou les laits issus de traites effectuées sur une période de 24 heures au maximum.

Le lait cru doit satisfaire aux critères microbiologiques définis ci dessous. Pour vérifier le respect de ces critères, les exploitants procèdent à des analyses selon une fréquence d'échantillonnage déterminée sous leur responsabilité. La périodicité est définie par l'éleveur dans le cadre de son analyse de risque (méthode HACCP). Elle tient compte de tous les autres contrôles effectués (en particulier les contrôles effectués par les établissements de collecte dans le cadre du paiement du lait à la qualité).

Pour l'analyse des micro-organismes aérobies cultivant à 30 °C, la fréquence d'échantillonnage est au minimum de deux prélèvements par mois. Le nombre d'unités à prélever pour constituer un échantillon peut être réduit à une seule unité si l'exploitant est en mesure de démontrer, par l'historique de ses analyses microbiologiques, que le lait cru qu'il produit respecte les critères ci-dessous.



Critères de sécurité

MICRO-ORGANISME	PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE (*)		LIMITE (**)	MÉTHODE D'ANALYSE de référence	STADE D'APPLICATION du critère
	n	c			
Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/ml	NF/EN/ISO 11290-2	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation.
Salmonella	5	0	Absence dans 25 ml	NF/EN/ISO 6579	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation.

Critères d'hygiène de procédé pour le lait des bovinés

MICRO-ORGANISME	PLAN d'échantillonnage (*)			LIMITE (**)		MÉTHODE d'analyse de référence	STADE d'application du critère	ACTION en cas de résultat insatisfaisant
	n	c		m	M			
Escherichia coli	5	2	10 ufc/ml	100 ufc/ml		NF/ISO 16649-1 ou 2	Au jour de conditionnement.	Amélioration de l'hygiène de production.
Micro-organismes aérobies cultivant à 30 °C	< ou = à 50 000 ufc/ml (***)					NF/EN/ISO/4833	Au jour de conditionnement.	Amélioration de l'hygiène de production.

Critères d'hygiène de procédé pour le lait des espèces autres que bovinés

MICRO-ORGANISME	PLAN d'échantillonnage (*)			LIMITE (**)		MÉTHODE d'analyse de référence	STADE d'application du critère	ACTION en cas de résultat insatisfaisant
	n	c		m	M			
Escherichia coli	5	2	10 ufc/ml	100 ufc/ml		NF/ISO 16649-1 ou 2	Au jour de conditionnement.	Amélioration de l'hygiène de production.
Micro-organismes aérobies cultivant à 30 °C	< ou = à 500 000 ufc/ml (***)					NF/EN/ISO/4833	Au jour de conditionnement.	Amélioration de l'hygiène de production.

(*) n = nombres d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M (pour les critères de sécurité, m = M).

(**) Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

(***) 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.



• CONDITIONS DE VENTE :

Trois cas uniquement permettent de remettre du lait cru en l'état au consommateur final :

→ Conditionné :

Le lait cru peut être conditionné pour être remis directement au consommateur final par l'exploitant ou livré à un commerce de détail. Ce conditionnement est réalisé uniquement sur le lieu de production dans des récipients individuels fermés hermétiquement sitôt remplis. Les dispositifs de fermeture empêchent les contaminations. Le système de fermeture est conçu de telle manière qu'après ouverture, la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

→ En vrac par l'exploitant

Le lait cru peut être remis en vrac directement au consommateur final par l'exploitant qui réalise le conditionnement à la vue du consommateur

→ En vrac par un distributeur automatique

L'exploitant doit déclarer chaque distributeur automatique considéré comme un point de vente, au service de la DD(CS)PP du département dans lequel est situé l'exploitation, en utilisant le formulaire d'autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru destiné au consommateur final (voir [Annexe A-1](#) - Cerfa n°14788). Si le distributeur est situé dans un département différent de celui de l'exploitation, une copie de la demande d'autorisation est envoyée à la DD(CS)PP de ce département.

Concernant les conditions générales d'hygiène, le chapitre III de l'annexe II du règlement n°852/2004 s'applique (voir [annexe A-6](#)).

L'exploitant approvisionne le distributeur avec du lait préalablement refroidi entre 0°C et +4°C et maintenu dans cette fourchette de température dans toutes les parties de la machine. Lors d'un dysfonctionnement du système de réfrigération, le distributeur est mis hors service

Un renouvellement quotidien du lait dans le distributeur est obligatoire. Le lait invendu du jour ne peut être utilisé pour la consommation humaine qu'après un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.

En application des dispositions du II de la section de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009 sous visé ainsi que du code de la consommation articles L113-3 et R112-31, doivent être indiqués sur le distributeur certaines informations :

- Les coordonnées du producteur (nom, adresse, numéro de téléphone)
- La dénomination de vente (lait cru)
- Le prix de vente

Les distributeurs de lait cru doivent impérativement être conformes aux exigences de la métrologie légale. S'ils sont basés sur un mesurage continu et dynamique de la quantité de lait vendu (cas général), ils doivent être conformes à la directive européenne n°2004/22/CE du 31 mars 2004 sur les instruments de mesure. Cette conformité se traduit notamment :

→ par un marquage spécifique de l'instrument. Ce marquage doit faire apparaître à côté du marquage CE un M noir entouré dans un rectangle et suivi du millésime de l'année de fabrication (ex : 10 pour 2010)

→ par la remise, par le fabricant ou son représentant, d'un document de déclaration de conformité au type.

Il convient de vérifier ce marquage et/ou d'exiger du fabricant ou de son représentant la remise d'une copie de la déclaration de conformité au type. En cas de doute, il faut se rapprocher des services de la DIRECCTE pour s'assurer de la conformité effective du matériel.

A l'avenir, on pourra rencontrer des distributeurs de lait cru « discontinus » (délivrant une quantité fixe de lait). Ces instruments ne seront pas soumis à la directive européenne, mais à une réglementation nationale, et ils devront impérativement porter la marque dite « à la bonne foi ».

Tous les distributeurs de lait cru, une fois en service, sont soumis à la vérification annuelle par un organisme agréé (la liste en est donnée sur le site www.industrie.gouv.fr). Cette vérification annuelle se traduit par l'apposition de la vignette verte ci contre. La première année, cette vignette verte est soit apposée par le fabricant, soit elle doit être demandée à la DIRECCTE qui vous l'enverra.



Attention, si votre instrument doit être réparé, cette réparation ne peut être faite que par un organisme autorisé. Exigez un justificatif de cette autorisation avant toute intervention.

Enfin, tout instrument de mesure, et donc chaque distributeur de lait cru, doit être accompagné d'un carnet métrologique. L'idéal est de le réclamer au fabricant ou à son représentant lors de la mise en service de l'instrument. Ce carnet permet de conserver une trace écrite de l'ensemble des interventions métrologiques faites sur l'instrument (fabrication, réparation, vérification).



Étiquetage

Conformément au code de la consommation sur les produits pré-emballés, le lait conditionné doit comporter un étiquetage mentionnant :

- lait cru
- quantité nette
- provenance (nom et adresse du producteur)
- température de conservation (+4°C maximum)
- date limite de consommation (article R.112-22 du code de la consommation)

En attendant la parution du décret étiquetage du lait cru, il est recommandé à l'exploitant de porter à la connaissance du consommateur les éléments suivants :

- la mention « faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli)
- 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 numéro SIRET)

L'ensemble de 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.

C/ LAIT CRU ET COLOSTRUM DESTINÉS À SUBIR UN TRAITEMENT THERMIQUE OU À ÊTRE TRANSFORMÉS

Dans ce cadre, vous devez appliquer dans son intégralité le chapitre I de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) 853/2004 soit la totalité des mesures du point A/ ainsi que les dispositions suivantes :

• HYGIÈNE PENDANT LA COLLECTE ET LE TRANSPORT (DANS LA CAS DE LAIT NON TRANSFORMÉ SUR PLACE)

1. Immédiatement après la traite, le lait et le colostrum doivent être placés dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.

a) Le lait doit être immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8° C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6° C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.

b) Le colostrum doit être entreposé séparément et immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8° C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6° C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour, ou congelé.

2. Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ou du colostrum ne doit pas dépasser 10° C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

3. Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de respecter les exigences en matière de température mentionnées aux points 1 et 2 si le lait répond aux critères microbiologiques définis ci-dessous et si:

a) le lait est traité dans les deux heures suivant la traite,
ou si

b) une température plus élevée est nécessaire pour des raisons technologiques liées à la fabrication de certains produits laitiers et l'autorité compétente l'autorise.

• **GERMES A 30°C ET CELLULES SOMATIQUES DANS LE LAIT**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour que le lait cru satisfasse aux critères ci-après :

	Lait cru de vache	Lait cru d'autres espèces	Lait cru d'autres espèces destiné à être transformé sans traitement thermique
Teneur en germes à 30° C (par ml)	≤ 100 000 (*)	≤ 1 500 000 (*)	≤ 500 000 (*)
Teneur en cellules somatiques (par ml)	≤ 400 000 (**)	/	/

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.

(**) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois, sauf si l'autorité compétente définit une autre méthodologie pour tenir compte des variations saisonnières des niveaux de production.

Mesures de flexibilité concernant les germes et les cellules (Note de service DGAL N2011-8239) :

Si vous êtes un producteur fermier transformant vous même votre lait sur l'exploitation, des analyses portant sur d'autres microorganismes traceurs d'hygiène, tels les staphylocoques à coagulase positive, les coliformes, les E. coli, etc., peuvent s'avérer plus pertinentes que le dénombrement des germes à 30°C. Le producteur peut ainsi choisir de remplacer les germes à 30°C par tout autre germe traceur d'hygiène dans le cadre de ses autocontrôles.

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 produit avec au minimum une analyse trimestrielle). L'objectif est d'assurer une vérification tout au long de la période de transformation du lait. Voir également l'[annexe A-14](#) sur les autocontrôles.

Si le lait cru ne satisfait pas à ces dispositions, les exploitants du secteur alimentaire doivent informer l'autorité compétente et prendre des mesures pour remédier à la situation.

III – Produits transformés : produits laitiers, fromages

Du moment que vous transformez vous même votre lait (y compris par simple traitement thermique) ou que vous le faites transformer ailleurs pour le récupérer ensuite, vous n'êtes plus dans le cadre de la production primaire, et la question de l'agrément sanitaire pour vous et éventuellement pour l'établissement extérieur qui intervient dans la fabrication, se pose en fonction principalement des circuits de commercialisation que vous allez utiliser (voir la partie IV).

Néanmoins, d'une manière générale, quelque soit votre statut vis à vis de l'agrément, concernant les locaux et les autres dispositions d'hygiène, c'est l'annexe II du règlement (CE) 852/2004 qui s'applique à ces produits. Les [annexes A-6 et A-7](#) vous rappellent ces exigences. La note de service DGAL N2011-8239 portant des mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitier est également à consulter. L'[annexe A-29](#) en reprend les principaux points.

En fonction de vos compétences dans l'implantation des locaux, le choix des matériels, la mise en oeuvre des procédures HACCP... , le recours à un professionnel extérieur compétent dans les domaines requis peut vous éviter des erreurs qu'il sera parfois difficile de corriger ultérieurement.

A/ TRAITEMENT THERMIQUE

Le chapitre XI de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 donne les prescriptions suivantes **s'appliquant aux denrées alimentaires mises sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés** :

- Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit :
 - amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé,
 - empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.
- Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.
- Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale (par exemple, la pasteurisation, l'ultra-haute température ou la stérilisation).

Le II du chapitre II de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) 853/2004 vient compléter cette réglementation :

La pasteurisation est réalisée par un traitement impliquant soit :

I/ une température élevée pendant une courte période (au moins 72 °C pendant 15 secondes) ;

II/ une température modérée pendant une longue période (au moins 63 °C pendant 30 minutes), ou

III/ toute autre combinaison temps-température permettant d'obtenir un effet équivalent, de sorte que les produits donnent, le cas échéant, un résultat négatif au test de phosphatase alcaline immédiatement après avoir subi un tel traitement.

S'ils envisagent de soumettre du lait cru ou du colostrum à un traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent :

a) tenir compte des procédures mises au point conformément aux principes HACCP en application du règlement (CE) n° 852/2004, et

b) satisfaire aux exigences que l'autorité compétente pourrait formuler à cet égard lorsqu'elle agréé des établissements ou effectue des contrôles conformément au règlement (CE) n° 854/2004.

C/ LE FROMAGE

Des spécifications réglementaires liées aux fromages sont définies dans le décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et aux spécialités fromagères (**ce décret est en cours de modification**). Notamment vous y trouverez les produits qui peuvent relever de cette appellation, les traitements et additions autorisés, ainsi que l'étiquetage.

Concernant ce dernier point, l'**annexe A-18** détaille les obligations réglementaires par type de produit.





Concernant l'affinage, vous pouvez le réaliser dans vos locaux, ou bien le faire réaliser par un prestataire extérieur tout en restant propriétaire des produits. Il s'agit là de travail à façon ou prestation de service, la réglementation applicable est expliquée dans le point D/ suivant.

Dans le cas de la vente de votre production à un affineur, vous êtes dans le cadre de la commercialisation vers un autre commerce. Dans ce cas, veuillez consulter le point B/ de la partie IV).

D/ TRAVAIL À FAÇON ET PRESTATION DE SERVICE

Dans le cas du travail à façon, c'est à dire d'une prestation de service sur un produit que le propriétaire aura lui même manipulé (c'est le cas lorsque le prestataire est un affineur), **le prestataire doit être obligatoirement titulaire d'un agrément sanitaire pour l'activité concernée** ; les établissements bénéficiant d'une dérogation à l'obligation d'agrément ne sont pas autorisés à exercer du travail à façon pour le compte d'un établissement de remise directe.

Dans le cas où un fabricant de fromage prend en charge directement le lait cru sans donc de modification du produit de la part du producteur, il s'agit là d'une prestation de service qui est décrite, ainsi que le travail à façon, dans l'[annexe A-17](#).

Dans ces deux cas, il ne s'agit plus de fromages pouvant porter l'appellation "Fermier".



IV - La vente en remise directe ou à des commerces de détail (dont la restauration collective)

Aucune association ou coopérative d'entreprise ne peut, de façon habituelle, vendre des produits si cette activité n'est pas prévue par ses statuts (Article L442-7 du code du commerce). Cependant, l'article L 311-1 du code rural précise que **sont réputées agricoles** toutes les activités correspondant à la maîtrise et à l'exploitation d'un cycle biologique de caractère végétal ou animal et constituant une ou plusieurs étapes nécessaires au déroulement de ce cycle ainsi que **les activités exercées par un exploitant agricole qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation.**

Concernant les conditions de transport, l'[annexe A-12](#) décrit les exigences.

A/ REMISE DIRECTE

La remise directe concerne toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective.

La note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 prise en application de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé précise que la remise directe relève soit du secteur de la distribution et des métiers de bouche, soit du secteur de la restauration commerciale ([voir la fiche n°9 – Approvisionnement de la restauration commerciale](#)) via notamment les fermes-auberges.

Les producteurs fermiers peuvent commercialiser leurs produits, transformés ou non, à partir de tout produit issu des animaux de leur élevage.

Dans le secteur de la distribution et des métiers de bouche, les produits primaires et les produits des producteurs fermiers peuvent être vendus par le biais :

- de la vente à la ferme,
- de la vente de paniers y compris les AMAP ([voir annexe A-21](#)),
- des points de vente collectifs ([voir annexe A-21](#)),
- des marchés de producteurs ([voir annexe A-20](#)),
- de la vente ambulante,
- de la vente à distance ([voir annexe A-24](#)).



Il n'y a pas de restriction géographique.

Concernant **la vente ambulante**, il est interdit de vendre sur le domaine public sans autorisation (Article L442-8 du code du commerce).

Des règles s'imposent également concernant **l'information du consommateur** sur les produits et les prix. L'**annexe A-18** vous informe sur vos obligations.

De plus sous certaines conditions, vous pouvez apposer sur vos produits **les mentions « Fermier » ou « Montagne » ou utiliser d'autres allégations**. L' **annexe A-19** vous informe sur ces conditions.

La réglementation concernant les **panneaux publicitaires, les enseignes et les pré-enseignes** que vous seriez amenés à utiliser est décrite dans l'**annexe A-23**.

Concernant l'accueil du public, dans un point de vente, vous devez respecter la réglementation concernant les **établissements recevant du public (ERP)** qui vous est décrite dans l'**annexe A-22**.

B/ VENTE À DES ÉTABLISSEMENTS, COMMERCE DE DÉTAIL DONT LA RESTAURATION COLLECTIVE

Lorsqu'il s'agit d'approvisionner d'autres établissements de commerce de détail (y compris la restauration collective), la règle générale qui s'applique est celle de l'agrément sanitaire, détaillée dans l'arrêté du 8 juin 2006 modifié sous visé. Cependant, lorsque cette activité est marginale, localisée et restreinte, il y a possibilité de déroger à l'application de ce règlement et donc à l'agrément. Les conditions de cette dérogation sont définies ci-dessous.

Néanmoins une règle s'impose : **un établissement agréé ne peut être approvisionné que par un autre établissement agréé**. Par exemple, une cuisine centrale agréée livrant plusieurs cantines ne peut pas être livrée en produits d'origine animale par un producteur fermier non agréé ou dérogataire à l'agrément. Cependant, cette règle connaît une exception qui est celle de la production primaire dont fait partie le lait cru.



- **Cas particulier du lait cru**

Le lait cru est un produit primaire et à ce titre, il vous est possible de fournir en lait cru directement un établissement de restauration collective, même une cuisine centrale agréée. Pour cela il vous faut disposer de l'autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final délivrée sans limitation de durée par le préfet du département ou son représentant (voir [annexe A-1](#) - Cerfa n°14788). Vous devez en outre respecter les dispositions mentionnées au point A/ et B/ partie II de la présente fiche.

Dans le cas de la livraison de lait cru à un établissement de restauration collective, il est recommandé que l'établissement en question fasse subir au lait cru un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation (chauffage à 72°C pendant 15 secondes).

- **Vous souhaitez livrer des établissements agréés : agrément nécessaire**

Si vous souhaitez céder des denrées animales à un établissement agréé, vous devez vous-même obtenir l'agrément sanitaire CEE comme spécifié dans l'arrêté du 8 juin 2006 modifié : il vous faut effectuer une **demande d'agrément** en utilisant le formulaire cerfa 13983 ([annexe A-1](#)), qui sera accompagnée d'un **dossier complet d'agrément** (liste des pièces demandées [annexe A-4](#)). La procédure de l'agrément est décrite au titre II de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié sous visé.

Cette démarche, s'il elle est tout à fait possible, peut sembler relativement lourde et contraignante. Les producteurs fermiers doivent examiner les possibilités pour eux de limiter leur circuit de commercialisation à la filière non agréée : soit remise directe au consommateur comme évoqué ci-dessus, soit cession à des établissements non agréés ou dérogatoire à l'agrément (voir ci-après). Si votre activité vous impose de faire une demande d'agrément, les éléments concernant le dossier d'agrément sont disponibles dans les notes de service DGAL N2012-8119 et N2007-8188 sous visées (voir également [l'annexe A-4](#)).

- **Vous souhaitez livrer des établissements non agréés ou dérogatoires à l'agrément : possibilité de dérogation à l'agrément**

Exemple d'établissements non agréés : la restauration collective non agréée (les cantines scolaires, maisons de retraites etc.... qui cuisinent sur place), les restaurants traditionnels, les grandes et moyennes surfaces, un autre producteur fermier, les épiceries...

Exemple d'établissements dérogatoires à l'agrément : une cantine scolaire cuisinant sur place et qui livre une petite partie de sa production à une autre cantine.

En application du règlement (CE) 853/2004 et de l'arrêté du 8 juin 2006, vous pouvez livrer ces établissements dans certaines **limites de volume et de distance** après avoir obtenu une **dérogation à l'agrément** (voir l'[annexe A-5](#)). Au delà des limites fixées dans cette arrêté, vous avez l'obligation d'obtenir un agrément sanitaire pour pouvoir livrer ces clients.

Pour obtenir cette dérogation, vous avez l'obligation de **déclarer cette activité** à la DDPP, à l'aide du formulaire cerfa n°13982 (voir [annexe A-1](#)). Cette **déclaration de dérogation doit être actualisée** à tout moment lorsqu'une modification importante apparaît sur la liste des produits cédés, la liste des destinataires, les quantités cédées ou produites.

- **Facturation et conditions générales de vente entre professionnels**

Voir l'[annexe A-25](#).



V - Textes réglementaires

- Règlement (CE) 178/2002 établissant **les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire**, fixe les grands principes de cette réglementation
- Règlement (CE) 852/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles **générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires**
- Règlement (CE) 853/2004 établit, à l'attention des exploitants du secteur alimentaire, des **règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale**
- Règlement (CE) 1234/2007 du 22 octobre 2007 **portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole** et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique »)
- Règlement (CE) 2073/2005 concernant les **critères microbiologiques** applicables aux denrées alimentaires
- Code rural et de la pêche maritime livre II
- Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux **fromages et spécialités fromagères (en cours de modification)**
- Arrêté du 28 juin 1994 modifié relatif à l'**identification** des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'**agrément sanitaire des établissements** mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux **règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant**
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux **activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport** de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux **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**



- Note de service DGAL N2007-8188 relative au **dossier type d'agrément des produits laitiers fermiers**
- Note de service DGAL N2011-8117 modifiée pris en **application de l'arrêté du 21 décembre 2009**
- Note de service DGAL N2011-8239 portant des **mesures de flexibilité** dans la filière lait et produits laitiers
- Note de service DGAL N2012-8119 **procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément**
- Note de service DGAL N2012-8186 **relative au lait cru destiné à la consommation humaine directe** (prise en application de l'arrêté du 13 juillet 2012)

Chaque annexe citée dans la fiche mentionne ses propres références réglementaires.

