



M 24

LE MANUEL 2024

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE LAIT DE BREBIS ET DES INDUSTRIELS DE ROQUEFORT

LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE ROQUEFORT



**1^{RE} AOP
DE L'HISTOIRE**

**3^{ÈME} AOP
en volume**

En France, 70% du Roquefort est commercialisé en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) et 30 % dans les autres circuits (détaillants, Restauration, Hors Domicile, Circuits spécialisés...) 2022

6

DÉPARTEMENTS

AUDE
AVEYRON
GARD
HÉRAULT
LOZÈRE
TARN



1 334

ÉLEVAGES

Année laitière 2023

2 640

ÉLEVEURS ET ÉLEVEUSES

Année laitière 2023



640 000

BREBIS LACAUNE

Année laitière 2023

COLLECTEURS DE LAIT

117



**COURBE
DE
COLLECTE**



7 **FABRICANTS
DE ROQUEFORT**



9 **LAITERIES**
dont 8 dédiées
au Roquefort



2 000

EMPLOIS DIRECTS
pour la fabrication du
fromage de Roquefort

170.2 **MILLIONS**



M

DE LITRES DE LAIT
DE BREBIS
COLLECTÉS 2022

41
%

**TRANSFORMÉS
EN ROQUEFORT**

2022



15 006 T



TONNES

DE ROQUEFORT
COMMERCIALISÉES
2022

27
%

**DU ROQUEFORT
EST EXPORTÉ**

2022



LE MANUEL, UN OUTIL INDISPENSABLE !

UN MANUEL DE RÉFÉRENCE POUR VOUS GUIDER

Comme à chaque début de campagne laitière, nous avons le plaisir de vous adresser votre « Manuel ». Ce document est conçu pour vous guider au quotidien dans votre élevage et vous aider à livrer un lait cru de qualité, au service de l'excellence du Roquefort. Il porte bien son nom (le mot « manuel » vient du latin manuale qui veut dire « livre portatif ») puisqu'il a vocation à être à vos côtés, à disposition immédiate en cas de problème ou de question.

Les équipes et les élus de la Confédération Générale de Roquefort ont donc eu soin, comme pour chaque édition, de rendre ce document le plus exhaustif, clair et pédagogique possible.

Dans le Manuel, vous retrouvez :

- Le cadre réglementaire de l'AOP et de l'interprofession Roquefort. Cela vous permet de vous repérer et d'accomplir au mieux toutes vos démarches.
- Des conseils, des informations sur les bonnes pratiques en élevage. Ainsi, vous pouvez répondre directement à de nombreuses questions concrètes que vous vous posez.

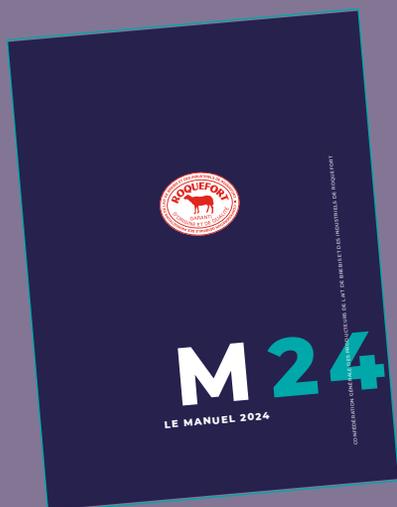
- Les outils, les visites, les services développés et proposés pour vous accompagner tout au long de l'année à titre réglementaire, préventif ou pour résoudre des problèmes.

En complément, le Manuel vous apporte des informations plus générales sur les sujets d'actualité de la filière Roquefort, par exemple :

- L'engagement de la Confédération Générale de Roquefort dans la démarche de progrès « AOP durables ».
- Ou encore la question de la disponibilité en eau sur le territoire.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et surtout une bonne campagne laitière 2023/24. Et n'oubliez pas ! Les équipes de la Confédération Générale de Roquefort sont disponibles pour répondre à vos besoins et questions.

Hugues MEAUDRE
*Président de la Confédération
Générale de Roquefort*



Vous recevrez la lettre infos sur les nouveautés pour la campagne 2024-2025 en octobre prochain.

LE MANUEL ET SES LÉGENDES



-  **RÈGLEMENTAIRE**
-  **CONSEILS / BONNES PRATIQUES**
-  **INFORMATIF / PÉDAGOGIQUE**
-  **MODE D'EMPLOI**
-  **ESPACE FILIÈRE**
-  **INFORMATIONS ESSENTIELLES**

SERVICE  QUALITÉ

Interventions du Service Qualité

SOMMAIRE

- 05 INFORMATIONS SUR LA FILIÈRE
- 11 LES RÈGLES AOP ET INTERPROFESSIONNELLES
- 16 UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ
- 22 UNE EAU DE QUALITÉ
- 24 UNE TRAITE OPTIMALE
- 27 LA MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE ET DES PATHOGÈNES
- 36 LES BÂTIMENTS D'ÉLEVAGE
- 38 LA MAÎTRISE DE LA QUALITÉ GLOBALE DU LAIT
- 43 TARIFICATIONS

GOUVERNANCE

Le fonctionnement démocratique de la CGR est assuré par la désignation en Assemblée Générale de son Conseil d'Administration composé de représentants des professionnels de la filière Roquefort organisés en deux collèges : « producteurs » (élus de l'Association des Producteurs de Lait de Brebis l'aire de Roquefort - APLBR) et « fabricants » (élus de l'Association des Industriels de Roquefort – AIR). La Confédération Générale de Roquefort est gouvernée par le Conseil d'Administration où siègent des représentants des deux collèges : celui des producteurs de lait de brebis et celui des fabricants de Roquefort.

LES ÉLEVAGES QUI PRODUISENT DU LAIT DE BREBIS

Durant la campagne laitière 2023, 1334 élevages, soit environ 2640 éleveuses et éleveurs de brebis, ont permis la production de 170 millions de litres de lait. Cela représente un cheptel d'environ 640 000 brebis.

Les élevages peuvent adhérer à des Organisations de Producteurs (OP). Ces OP ont pour objectif de mutualiser les moyens pour défendre l'intérêt des producteurs adhérents dans les relations commerciales que les producteurs entretiennent avec les fabricants.

Il existe 6 OP différentes sur le Rayon de Roquefort :

- Organisation des Producteurs du Bassin de Roquefort
- Organisation des Producteurs du Territoire de Roquefort
- Groupement d'Intérêt Economique Les Fleurines
- Association des Bergers du Centre Aveyron
- Association des Bergers du Mont Lagast
- Coopérative La Pastourelle

LA CGR ET SON ENVIRONNEMENT

La CGR intervient auprès de nombreux partenaires institutionnels et professionnels au niveau local, régional et national.

À l'échelle nationale, France Brebis Laitière (FBL), association à vocation interprofessionnelle nationale ayant vu le jour en avril 2019 a initié divers travaux d'envergure nationale auxquels la CGR participe : une charte de valeurs Lait de brebis France, le Bien Etre Animal, un diagnostic environnemental CAP'2ER, des outils de conjoncture (définition et renseignement des indicateurs), un guide de contractualisation,...

LES ORGANISMES TECHNIQUES

Les organismes techniques du Rayon de Roquefort accompagnent les élevages depuis de nombreuses années. Leurs connaissances pointues de l'élevage de brebis laitières permettent de bénéficier de services parmi :

- Le contrôle laitier
- La gestion de la reproduction
- Les plans d'alimentation
- Les inventaires de troupeau
- Le suivi pâturage
- L'accompagnement technico-économique

LES ENTREPRISES QUI FABRIQUENT LE ROQUEFORT

7 marques historiques composent le paysage du Roquefort :

ETS CARLES
ETS COMBES
ETS GABRIEL COULET
FROMAGERIES OCCITANES
LES FROMAGERIES PAPILLON
ETS SOCIÉTÉ DES CAVES
ETS VERNIÈRES FRÈRES



LE PACTE FILIÈRE

MES ENGAGEMENTS, MES BÉNÉFICES

Producteur de lait ou fabricant de Roquefort, je fais partie d'une filière AOP qui, pour atteindre l'excellence, s'est donnée, au-delà du cahier des charges de l'AOP, un socle commun de règles, d'usages et de pratiques. Cette organisation collective m'apporte des services et des outils. Je m'engage, en responsabilité, à respecter le cahier des charges de l'AOP et « le Pacte filière ».

FABRICANT, MES ENGAGEMENTS

Déclarer auprès de la Confédération Générale de Roquefort :

- Les ramasseurs habilités par le laboratoire interprofessionnel pour les prélèvements paiement à la qualité.
- Les dates de fabrication et de collecte.
- Les volumes collectés quotidiennement et les utilisations des laits mensuellement.
- Les entrées et sorties de pains de Roquefort.

PRODUCTEUR DE LAIT, MES ENGAGEMENTS

Déclarer auprès de la Confédération Générale de Roquefort :

- Le prévisionnel de production.
- La ressource en eau et son utilisation.
- La ressource alimentaire et son usage.

Et aussi :

- Effectuer l'autocontrôle AOP.
- Réaliser les analyses : fourrages, allaitante, eau.
- Effectuer le contrôle Opti'Traite®.

VOS SERVICES VOS AVANTAGES

Une promotion collective de l'AOP au service du développement du fromage de Roquefort en local, régional et national, grâce à des moyens mutualisés.

L'expertise du Service Qualité de la CGR (qualité du lait, ambiance en bergerie, eau, germes pathogènes...). Cette expertise est développée pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels de la filière Roquefort. Elle est pilotée par les professionnels de la Commission Qualité.

Un suivi de la qualité du lait cru avec un plan commun de surveillance des pathogènes.

La connaissance et la R&D d'une filière (valorisation des données collectives, outils et démarches mutualisés).

Des règles communes pour la réalisation des analyses de paiement du lait afin d'en assurer la fiabilité.

Une assistance et des services tout au long de l'année, en cas de problèmes ou de questions.

Une facturation au prix coûtant sur les interventions et les diagnostics du Service Qualité.

Une aide financière pour le contrôle Certi'Traite®. Des fromages de Roquefort, dit "salage producteur" pour les producteurs et les salariés de la filière.

Une bibliothèque de données, un Manuel, un calendrier de collecte et des fiches d'informations thématiques sur la qualité.



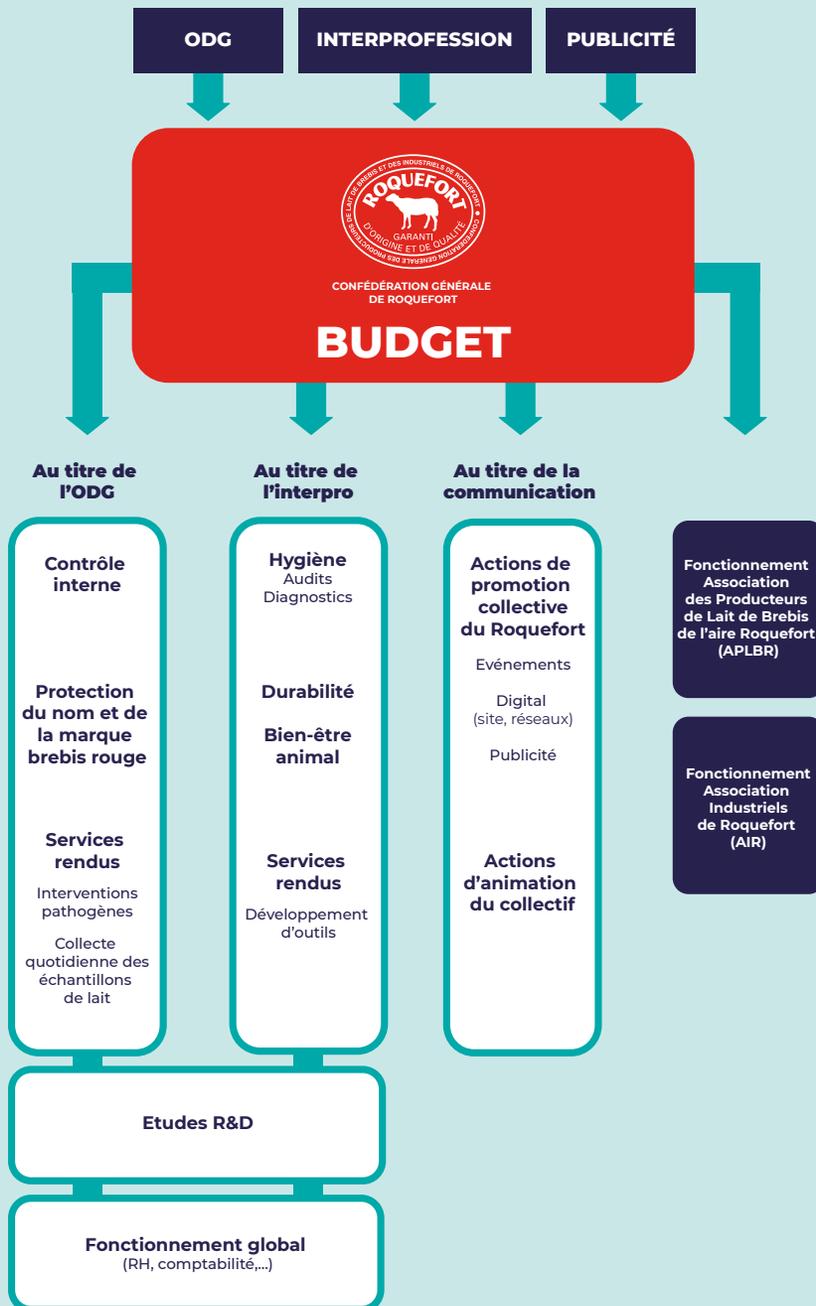
Un espace individuel en ligne, Espace Filière, afin de mettre à jour les déclarations, suivre la production, accéder aux informations de la filière...

- Des documents d'information (Rapport d'activité, Info Roquefort...)
- Des moyens mutualisés pour répondre aux attentes sociétales et accéder aux marchés.

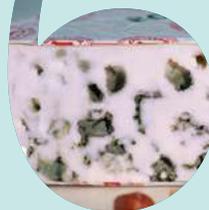
L'UTILISATION DES COTISATIONS

Le collectif, né autour du fromage de Roquefort depuis plusieurs siècles et incarné depuis bientôt 100 ans par la Confédération Générale de Roquefort est principalement alimenté par les cotisations de chacun des acteurs de la filière (fabricants et producteurs).

Cette mise en commun des moyens permet à tous et à chacun de bénéficier d'un cadre fiable et solide qui fait aujourd'hui la renommée du Roquefort, ainsi que d'un accompagnement technique spécifique aux besoins de la filière.



INFOS



Visites CGR en élevage

Les différents services de la CGR effectuent des visites en élevage chaque année. L'organisation de ces interventions à travers le collectif permet de mettre en commun une expertise et un savoir-faire spécifiques aux caractéristiques des élevages de la filière Roquefort. Ces éléments représentent une force pour la filière Roquefort qui peut ainsi garantir aux consommateurs et aux distributeurs l'excellence des pratiques qui concourent au rayonnement du fromage. Ces visites peuvent être :

DES VISITES DE CONTRÔLE RÉGLEMENTAIRES

● Le contrôle AOP ~370

Il vise à vérifier que les règles inscrites dans le cahier des charges de l'AOP Roquefort publié au Journal Officiel de la République Française sont respectées. Il est assuré en interne par le service AOP ou en externe par QUALISUD.

DES VISITES D'AIDE À LA RÉOLUTION DE DIFFICULTÉS

● L'intervention pathogène ~200

Elle vise, dans le cas d'une contamination du lait en germe pathogène avérée, à identifier les facteurs de risques présents sur l'élevage en vue de résoudre le problème le plus rapidement possible. Elle est assurée par les techniciens du Service Qualité du Lait et les techniciens des laiteries.

● L'assainissement des bâtiments ~200

Cette prestation vise à apporter une aide aux responsables d'élevages intéressés pour désinfecter et/ou désinsectiser les bâtiments d'élevage.

LES DIVERSES PRESTATIONS D'ACCOMPAGNEMENT COMPRISES DANS LE CONTRAT AVEC LE SERVICE ELEVAGE DE LA CGR (contrôle laitier, reproduction, plans d'alimentation, suivi divers)

DES VISITES DÉDIÉES

À LA PRÉVENTION

● Le prélèvement d'eau et/ou le diagnostic de la ressource ~700

Il vise à vérifier que l'eau utilisée pour le nettoyage des installations de traite et de stockage du lait est potable. Il a lieu tous les ans sur les ressources privées et tous les 3 ans sur le réseau. Il est assuré par les techniciens du Service Qualité.

● Le prélèvement de fourrages conservés humides ~1000

Il vise à informer les responsables d'élevages de la qualité de conservation des fourrages conservés humides pour qu'au besoin, ils puissent adapter leurs pratiques. Il a lieu tous les ans sur chacun des fourrages concernés. Il est assuré par les techniciens du Service Qualité du Lait.

● L'audit Hygiène ~350

Il vise à assurer aux consommateurs et aux distributeurs du respect des bonnes pratiques d'hygiène visées par le règlement européen du « paquet hygiène » ainsi qu'à prévenir les risques sanitaires sur les élevages. Il a lieu une fois tous les 3 ans. Il est assuré par les techniciens du Service Qualité du Lait en lien avec les techniciens des laiteries.

● Le contrôle Opti'Traite ~100

Il vise à assurer le bon fonctionnement de la machine à traire. Il est indispensable dans le cadre de la conditionnalité des aides PAC. Il a lieu tous les ans et peut être assuré par les techniciens du Service Qualité du Lait.

AOP Durables

enquête « Fermes Roquefort »

En 2022, le CNAOL a initié une démarche de progrès nommée « AOP Durables » afin de proposer aux AOP laitières volontaires un cadre d'engagement commun sur le développement durable. L'objectif de ce projet est de mieux mettre en avant les atouts de ces filières sur les enjeux environnementaux, sociaux et économiques qui sont au cœur de leur cahier des charges.



Photo fournie par Philippe Trouche dans le cadre d'un concours photo

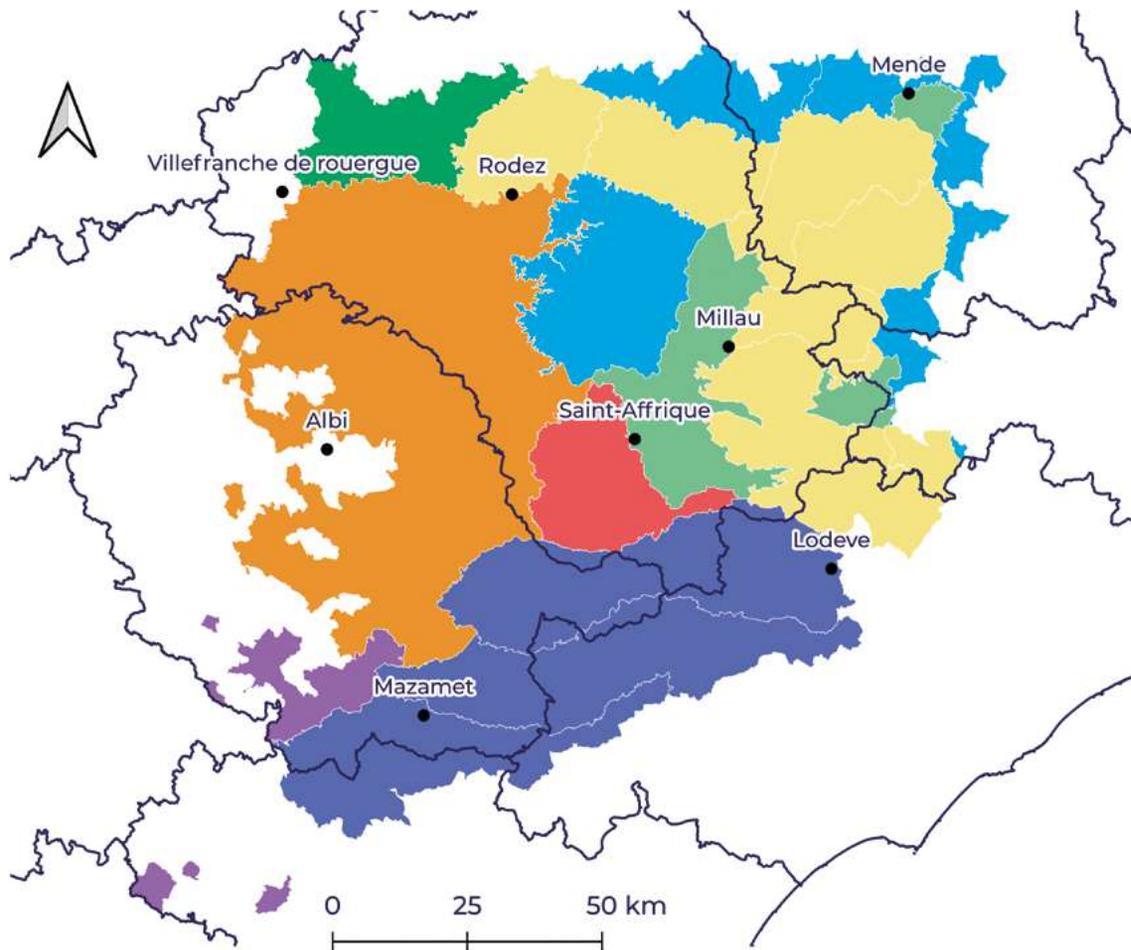
Sur les 66 critères d'engagement proposés, la filière Roquefort s'est engagée sur 50 d'entre eux. Pour la plupart de ces engagements, cela correspond à des mesures concrètes déjà appliquées par la filière. Cependant, pour répondre à certains engagements pris, de nouvelles actions sont mises en place.

C'est dans ce contexte que voit le jour l'étude « les fermes de la filière Roquefort ». Cette étude doit permettre de mieux caractériser les pratiques des fermes et leur diversité, notamment sur le plan environnemental et doter la filière de nouveaux indicateurs.

Durant l'automne 2023, des réunions d'information auront lieu sur le terrain pour décrire plus précisément la démarche et l'enquête mise en place. L'étude aura lieu sur le premier semestre 2024. 210 élevages au total seront tirés au sort, dans les différentes régions naturelles qui composent le Rayon de Roquefort, et seront sollicités pour participer à cette étude (sous la forme d'une enquête d'environ 2h).

LES RÉGIONS NATURELLES DU RAYON DE ROQUEFORT

Aire géographique de l'AOP Roquefort



-  Limites départementales
-  Grands Causses
-  Avants Causses
-  Massifs hercyniens
-  Massifs hercyniens méditerranéens
-  Ségala
-  Rougier de Camarès
-  Lauragais
-  Decazeville-Marcillac



L'AOP ROQUEFORT COMPTE SUR VOUS !

*L'AOP Roquefort garantit au consommateur un savoir-faire et des pratiques traditionnelles.
L'AOP lie le Roquefort à son territoire à travers :*



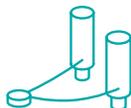
Une alimentation à base d'herbe, de fourrages et de céréales provenant au moins aux trois quarts du Rayon de Roquefort.

Des achats limités à 200 kgs/brebis/an.



Conservez vos factures d'aliments et/ou bons de livraison (notés conformes à l'AOP Roquefort, où est noté le numéro d'agrément du fabricant). Ils sont la preuve de l'origine.

Calculez les besoins alimentaires théoriques des brebis (effectif des brebis x 1000 kg) et comparez à la somme des achats en MS (pensez à convertir en matière sèche).



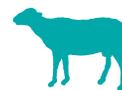
Deux traites quotidiennes obligatoires.



La traite biquotidienne influence la qualité chimique du lait et sa fromageabilité.



Notez sur le calendrier de collecte les heures de traites.



En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage est obligatoire et quotidien.



Le pâturage est une part importante de l'alimentation.



Notez le pâturage sur un carnet de pâturage ou sur le calendrier de collecte fourni par la CGR.

Pensez à mettre à jour votre Déclaration d'Identification dès que des modifications interviennent sur l'élevage. Vous pouvez la télécharger sur Espace Filière et la faire parvenir à la CGR dûment complétée auprès du service de contrôle interne de l'AOP.

Les modifications à signaler sont : le changement d'associés, le statut juridique et social ; le changement de surface, l'ajout ou le retrait d'atelier(s) ; le changement de localisation du point de livraison (lieu-dit, département, ré-adressement).



LES RÈGLES INTERPROFESSIONNELLES RELATIVES AU PAIEMENT DU LAIT



Les échantillons pour analyse dans le cadre du paiement du lait sont réalisés par les collecteurs. Ces derniers sont habilités et contrôlés suivant le cahier des charges interprofessionnel exécuté par AGROLAB'S.

NOMBRE DE PRÉLÈVEMENTS MENSUELS

Quatre prélèvements au moins sont effectués par mois plein par le préleveur.

Le prélèvement est effectué sur un nombre de traites pair, sinon, il peut être différé.

Dans le cadre de l'arrêté paiement du lait à la qualité, les prélèvements paiement doivent intervenir à une date non déterminable.

Ils peuvent être réalisés du lundi au dimanche.

La moyenne mensuelle des taux est pondérée par les volumes du jour du prélèvement.

La moyenne annuelle des taux est pondérée par les volumes mensuels.

CAS DE REPORT DES PRÉLÈVEMENTS

Le prélèvement est différé ultérieurement et dans la mesure du possible en cas de :

- mouillage accidentel du lait signalé par l'éleveur
- traite incomplète
- virage rapide à la réazurine si appel de l'éleveur
- incidents de tout ordre (laiterie, Confédération Générale de Roquefort, AGROLAB'S) s'ils sont connus suffisamment tôt.

LA CRYOSCOPIE

C'est une mesure du point de congélation du lait. Elle permet ainsi de détecter la présence d'eau ajoutée au lait. Si le résultat est supérieur à -0.520°C , de l'eau a été ajoutée à votre lait.

CAS D'ANNULATION DE RÉSULTATS

Tous les résultats sont annulés lorsque :

- TB < 30 g (si l'indice de cryoscopie $> -0,530^{\circ}\text{C}$), les résultats MG et MP sont conservés.
- Cellules < 40 000 cell/mL.
- Les analyses microbiologiques ne sont pas effectuées dans les délais.

RÉSULTAT MANQUANT

Lorsque du lait a été livré mais qu'aucun résultat (MG, MP) n'est disponible :

- En début de campagne, les valeurs standards qui s'appliquent sont :
MG = **67,1g/L** et MP = **49,3g/L**
- En fin de campagne, les valeurs des résultats précédents s'appliquent.

En cas de résultat manquant, des valeurs adaptées vous seront attribuées pour qu'il n'y ait pas de conséquences financières.

GESTIONS DES ÉCARTS

Lorsqu'une forte variation est constatée (12% en MG et 10% en MP), le résultat concerné est d'abord mis en attente. Les 2 taux (TB et/ou TP) ne seront définitivement annulés qu'après étude des résultats du (ou des) contrôle(s) suivant(s) et si la variation est infirmée. (cf. tableau ci-dessous)

	Contrôle 1	Contrôle 2	Contrôle 3	Application
Exemple 1	TB = 60	TB = 52.7 (quel que soit le TP) Variation de 12.2% donc résultat mis en attente	TB = 59.1 Variation de 12.1% en sens inverse	Les TB et TP du contrôle 2 sont annulés et remplacés par la moyenne pondérée des TB et TP des contrôles 1 et 3
Exemple 2	TP = 48	TP = 53 (quel que soit le TB) Variation de 10.4% donc résultat mis en attente	TP = 52 Variation inférieure à 10% en sens inverse	Résultats confirmés. Les TB et TP du contrôle 2 sont conservés

RÈGLES INTERPROFESSIONNELLES



OGM

En ce qui concerne la ration du troupeau laitier, la traçabilité non-OGM doit être totale (issue d'une filière tracée). Ainsi, la présence fortuite d'OGM dans tous les ingrédients constituant la ration du troupeau laitier (agneaux, agnelles et brebis laitières) ne doit pas dépasser 0,9 % d'OGM, conformément à la réglementation européenne actuellement en vigueur. En accord avec les fabricants d'aliments :

- 1 Tous les aliments présents sur la ferme et destinés au troupeau laitier devront attester de cette exigence via l'étiquetage et les factures.
- 2 Tous les ingrédients composant les aliments destinés au troupeau laitier devront être précisés sur le bon de livraison des produits ou annexés à la facture.

Tout éleveur pour qui il sera constaté que ces dispositions n'ont pas été respectées fera l'objet d'une pénalité appliquée à tous les litrages produits, du jour où le constat aura été effectué jusqu'à la mise en conformité et selon des modalités définies dans le cadre de la relation contractuelle avec son fabricant.



HUILE DE PALME

Nous vous rappelons que tous les ingrédients constituant la ration du troupeau laitier (agneaux, agnelles et brebis laitières) ne doivent pas contenir d'huile de palme.

Tout élevage pour qui il sera constaté que cette disposition n'a pas été respectée, fera l'objet d'une pénalité appliquée à tous les litrages produits, du jour où le constat aura été effectué jusqu'à la mise en conformité et selon des modalités définies dans le cadre de la relation contractuelle avec son fabricant.



CHEPTEL RÉSISTANT À LA TREMBLANTE

Afin de préserver la filière Roquefort d'une épizootie majeure, il est demandé à tous les élevages de ne conserver dans leur troupeau que des béliers résistants à la tremblante. Il est donc impératif de réaliser des analyses (prises de sang) pour les béliers dont le typage est inconnu.





RÈGLES INTERPROFESSIONNELLES

ALIMENTS

Sels d'ammonium (chlorures et sulfates)

Le Cahier des charges de l'AOP Roquefort a pour principe l'élevage des brebis de façon traditionnelle avec une alimentation à base d'herbe, de fourrages et de céréales provenant au moins aux trois quarts de l'aire géographique de production. Un complément azoté est autorisé avec des modalités définies dans le règlement d'application. La CGR, après concertation avec les fabricants d'aliments, a décidé de mettre en place les règles suivantes concernant les sels d'ammonium en cohérence avec les valeurs portées par le cahier des charges :

- Le chlorure d'ammonium (qui présente un intérêt de santé animale pour les jeunes béliers) est interdit aux animaux en lactation.
- Le sulfate d'ammonium est interdit à tous les animaux du troupeau laitier

ALIMENTS

durabilité et non déforestation

Les fabricants d'aliments ont rédigé le manifeste d'engagement « Zéro déforestation importée » qui a pour objectif de fédérer leur profession autour d'outils disponibles et opérationnels pour faire du soja «non déforestant» le standard du marché. Les fabricants d'aliments visent 100% de soja à destination de l'alimentation animale avec des garanties de non-déforestation / non-conversion en 2025 (avec des paliers intermédiaires : 50% fin 2022 et 75% fin 2023).

La liste des signataires est disponible sur  **Espace Filière** ou sur le site de la coopération agricole (rubrique centre de ressources, rechercher «déforestation»).

Conformément aux valeurs portées par l'AOP Roquefort, au programme AOP DURABLE dans lequel la CGR s'est engagée et aux attentes des consommateurs, la CGR, et en collaboration avec les fabricants d'aliment, a décidé de mettre en place les règles interprofessionnelles suivantes :

• **À compter de l'année laitière 2023-2024**, la fourniture d'aliment utilisé par le troupeau laitier auprès de fabricants signataires du Manifeste d'engagement « Zéro Déforestation Importée » pour la nutrition animale est obligatoire (les numéros d'agrément du fabricant portés sur les bons de livraison permettront le contrôle de cette règle).

[CLIQUEZ ICI](#)

La qualité du lait



LES POINTS CLÉS DE LA QUALITÉ DU LAIT

À RETROUVER DANS LES PAGES SUIVANTES

UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ASSURÉE PAR



- ✓ La bonne conservation des aliments
- ✓ L'adaptation de la distribution

UNE EAU DE QUALITÉ POUR

- ✓ La maîtrise de l'hygiène
- ✓ La maîtrise des pathogènes



UNE TRAITE OPTIMALE EN



- ✓ Réalisant un échantillon allaitantes
- ✓ Faisant contrôler régulièrement sa machine à traire
- ✓ Assurant le bon nettoyage de la machine à traire
- ✓ Assurant la bonne conservation du lait dans le tank

DES PRATIQUES D'HYGIÈNE ADAPTÉES À

- ✓ La maîtrise de l'hygiène
- ✓ La maîtrise des pathogènes



UNE AMBIANCE Saine EN BERGERIE PAR



- ✓ Une ventilation adaptée
- ✓ Des abreuvoirs entretenus régulièrement
- ✓ Une litière sèche et à température basse
- ✓ Un curage régulier
- ✓ Un abreuvement suffisant
- ✓ Le retrait des placentas

UNE BONNE CONNAISSANCE DE LA QUALITÉ DE MON LAIT POUR

- ✓ La maîtrise de la qualité globale des laits





UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

INFORMATIONS

RÈGLES

PRÉVENTIONS

PATHOGÈNES

QUALITÉ GLOBALE

TARIIFS

BIEN MANGER ET MANGER LOCAL : POUR LES BREBIS AUSSI !

Le secret d'un lait cru de qualité repose sur une alimentation au pâturage. La richesse et la diversité des plantes pâturées et utilisées dans les fourrages donnent toute sa typicité au lait (arômes, nutriments,...).

Luzerne, sainfoin, trèfle blanc, lotier, orge et blé sont autant d'ingrédients qui font le goût unique du Roquefort. Entre pâturages, fourrages stockés et compléments nutritifs, au moins 75% de l'alimentation des ovins proviennent de l'aire de collecte du lait.



POUR ALLER
PLUS LOIN



Rubrique DÉCLARER EN LIGNE
> Déclaration fourrages et eau

Rubrique FICHES TECHNIQUES
> Guide fourrages

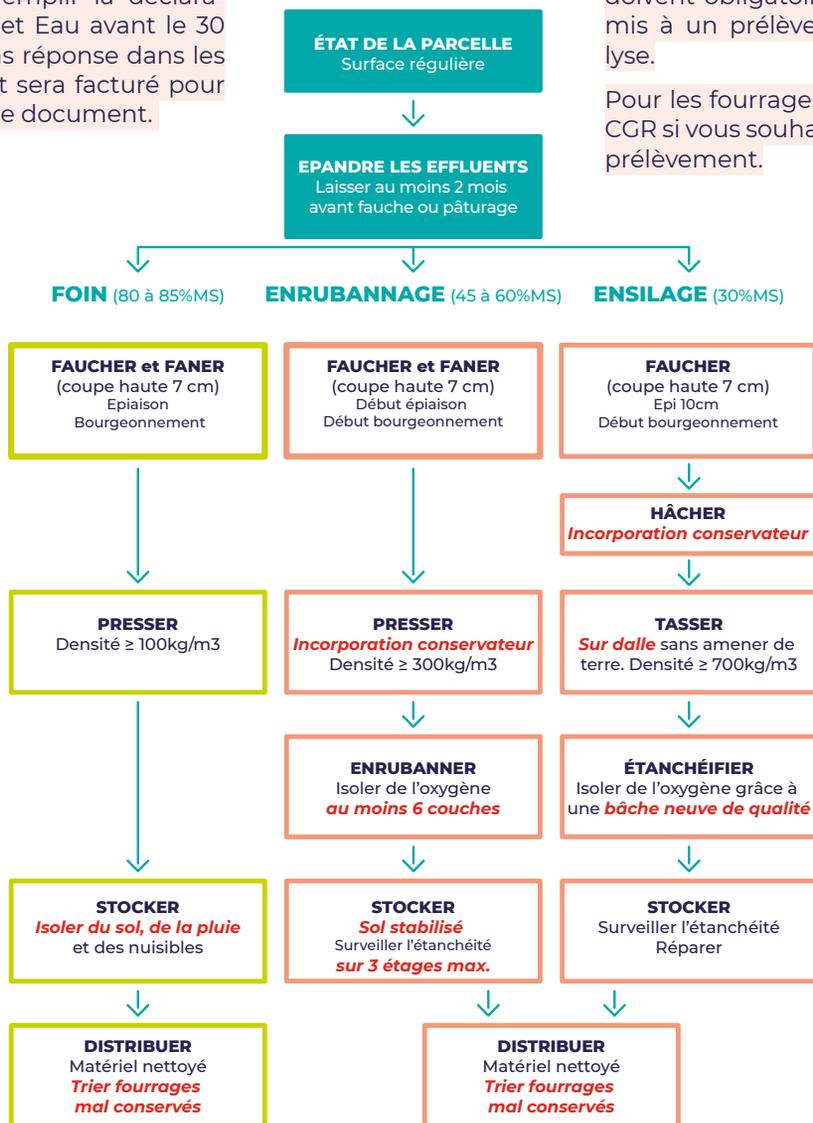
LES ÉTAPES CLÉS POUR DES FOURRAGES DE QUALITÉ



Chaque année, tous les producteurs doivent remplir la déclaration Fourrages et Eau avant le 30 septembre. Sans réponse dans les délais, un forfait sera facturé pour aller récupérer le document.

Les fourrages conservés humides doivent obligatoirement être soumis à un prélèvement pour analyse.

Pour les fourrages secs, appelez la CGR si vous souhaitez organiser un prélèvement.



Se référer à la fiche technique «fourrages» disponible dans votre calendrier de collecte.





FOURRAGES CONSERVÉS PAR VOIE HUMIDE

INFORMATIONS

RÈGLES

PRÉVENTIONS

PATHOGÈNES

QUALITÉ GLOBALE

TARIFS



Fourrages conservés humides

L'analyse de conservation des fourrages conservés humides est obligatoire. Dans ce cadre, ce sont les techniciens du Service Qualité qui réalisent les prélèvements.

Lors de la réalisation de chantiers d'ensilage ou d'enrubannage, l'incorporation d'un additif est obligatoire.

Vous êtes considéré comme utilisateur de fourrages conservés humides si vous utilisez ces fourrages (ensilages, enrubannages) pour l'alimentation du troupeau ovin lait (et des autres troupeaux élevés dans le même bâtiment) quelle que soit la période de distribution (période de fabrication de Roquefort ou non).

SERVICE QUALITÉ

Les élevages sont prévenus du passage du technicien par SMS. Le protocole de prélèvement et les possibilités d'analyses sont présentés lors du passage. Il est intéressant de compléter l'analyse obligatoire par une analyse de la valeur alimentaire et/ou minérale des fourrages. Les fourrages secs peuvent également être prélevés lors de ce passage.



Comment fonctionne la conservation du fourrage par voie humide ?

Objectif : diminuer le pH en absence d'oxygène sous l'action de bactéries lactiques pour obtenir une bonne stabilité.

Phase 1 : le tassement et l'activité bactérienne (consommation des sucres) engendrent une baisse du taux d'oxygène. Les bactéries pathogènes et les moisissures peuvent encore se développer.

Phase 2 : en l'absence d'oxygène, les bactéries

lactiques fermentent les sucres et produisent de l'acide lactique. Le pH diminue et inhibe les micro-organismes indésirables.

Phase 3 : le pH minimal est atteint, le fourrage est stable.

Phase 4 : à l'ouverture (présence d'oxygène), le développement des micro-organismes indésirables reprend, il y a un risque d'échauffement.

Les additifs pour la conservation des fourrages humides

L'additif utilisé doit être choisi en fonction du type de fourrage et des conditions de récolte. Il a plusieurs fonctions qui assurent une meilleure stabilité aux fourrages conservés humides :

- stimuler la fermentation
- réduire le pH
- limiter le développement des micro-organismes indésirables
- favoriser l'absence d'oxygène

Les additifs ne sont efficaces qu'à la dose préconisée, veillez à la respecter.

Type d'additif	Principe actif	Objectif	Conseillé sur
Bactérie lactique	Homofermentaire	Réduire pH	Graminées, légumineuses
	Hétérofermentaire	Réduire pH, stabiliser en présence d'oxygène	Graminées, maïs
Enzyme (+ bactéries lactiques)	Cellulase, amylase	Réduire pH	Graminées
Chimique			
Acide	Formique, acétique, propionique	Réduire pH	Légumineuses



Début bourgeonnement



Début épiaison



3 tiers
Pâteux-vitreux

L'enrubannage : points de vigilance



1 STADE DE RÉCOLTE ET TAUX MS Viser entre 45% et 60%MS

● L'incorporation du conservateur

- Evite les fermentations indésirables
- Préserve la valeur alimentaire

2 ÉTANCHÉITÉ

Au moins 6 couches, rapidement après le pressage

- Améliore la conservation

Par ailleurs :

- Favoriser un film vert ou blanc
- Demander le DART Test

3 STOCKAGE

● Sol stabilisé

- Préserve la qualité sanitaire

3 étages maximum, piles espacées

- Facilite le contrôle visuel

4 DISTRIBUTION après 5 semaines

● Refus au fumier pour

- Préserver la capacité d'absorption de la litière
- Limiter la contamination de l'ambiance de l'élevage (Listeria et butyriques)
- Faire recycler les déchets par une filière agréée

Choisir la bonne bâche et/ou le bon film

- Valeur du DART test (élevée = bonne résistance à la perforation)
- Pouvoir collant (pour une étanchéité rapide)
- Résistance UV (choisir au moins 12 mois)
- Nature du plastique (plastique soufflé idéal).

L'ensilage : points de vigilance



Début bourgeonnement



Épi 10 cm



3 tiers
Pâteux-vitreux



1 STADE DE RÉCOLTE

Viser 25 à 30%MS (herbe), 30%MS (maïs)

- Assure la qualité et la valeur alimentaire

2 HACHAGE

● L'incorporation du conservateur

- Facilite l'acidification

3 CONFECTION

Isolé du sol, orienté dos au vent

● Une dalle en béton (pente ~2% vers le front)

permet de préserver la qualité sanitaire et de collecter les jus

- Orienter le front dos au vent et au Nord pour éviter le soleil.

Fermeture rapide et tassement suffisant

- Tasser partout avec un tracteur lourd pour assurer l'anaérobiose

4 ÉTANCHÉITÉ

● Bâche neuve et labellisée

- Améliore la conservation
- Demander le DART Test

Éviter les pneus pour lester

5 DISTRIBUTION après 4 semaines L'avancement rapide 20cm/j (été)

- Limite la prolifération de bactéries et moisissures

- Si pas possible, réaliser 2 silos plus petits

● L'âge du fourrage <1 an

- Préserve la qualité sanitaire et alimentaire du fourrage

● Refus au fumier pour

- Limite la contamination de l'ambiance de l'élevage (Listeria et butyriques)
- faire recycler les déchets par une filière agréée





UNE EAU DE QUALITÉ

GARANTIR LA QUALITÉ DE L'EAU DE NETTOYAGE DE LA MACHINE À TRAIRE



L'eau utilisée pour le nettoyage de la machine à traire, du tank et du matériel de traite doit être potable. Chaque campagne, les responsables de l'élevage doivent remplir leur Déclaration Fourrages et Eau. Si aucune information n'est donnée dans les délais impartis, l'élevage est considéré comme utilisateur d'eau de captage privé et soumis à un contrôle annuel de l'eau utilisée pour le nettoyage de la machine à traire.

Le plan de maîtrise de la qualité de l'eau consiste pour la filière Roquefort à réaliser un prélèvement annuel dans les élevages utilisant des eaux de captage privé ou un prélèvement triennal dans les élevages exclusivement alimentés en eau de réseau.

Depuis la campagne 2022, les plans confédéraux Eau et Hygiène ont fusionné. Ainsi, lors d'audits hygiène, un prélèvement d'eau aura systématiquement lieu.

- 1 Une analyse non conforme entraîne la mise en place d'un suivi pour la qualité de l'eau.
- 2 Une analyse de recontrôle sera alors réalisée pendant la campagne. Si elle est non conforme, un diagnostic « qualité de l'eau » (réalisé par un technicien spécialisé du Service Qualité) aura lieu qui peut conduire à la mise en place d'actions correctives qui seront suivies par les techniciens des laiteries.
- 3 Une analyse d'eau supplémentaire sera réalisée à l'issue des actions correctives. En cas d'analyse non conforme, le cas est communiqué à la laiterie et géré selon les termes du contrat existant entre l'élevage et le fabricant. Le Service Qualité ne réalise plus de prélèvements d'eau (quelle que soit la campagne) sur cet élevage jusqu'au retour d'information de la laiterie.



La qualité de l'eau est essentielle pour garantir la qualité du lait. S'assurer de la conformité de l'eau utilisée pour le nettoyage des installations de traite, c'est minimiser le risque d'une contamination directe du lait par l'eau utilisée.





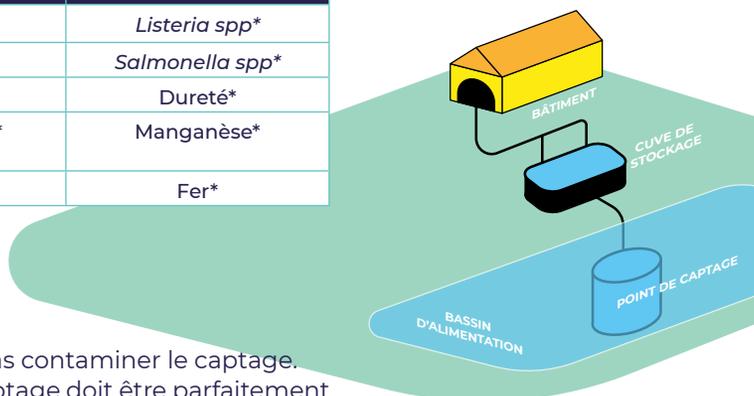
LES CRITERES D'ANALYSE

Critères bactériologiques	Critères physico-chimiques	Analyses complémentaires
Coliformes	pH	<i>Listeria spp*</i>
<i>E.coli</i>	Turbidité	<i>Salmonella spp*</i>
Entérocoques	Nitrates	Dureté*
Flore revivifiable à 22° et 36° C	Conductivité*	Manganèse*
	Ammonium	Fer*

*Sur demande

Lorsque l'eau provient d'une source :

- **Maîtriser les origines de pollution** sur le bassin d'alimentation pour ne pas contaminer le captage.
- **Entretenir le point de captage.** Le captage doit être parfaitement étanche au milieu extérieur (pas d'accès aux eaux de ruissellement et aux animaux petits ou grands).
- **Entretenir la cuve de stockage.** L'eau stagne dans les cuves quelques heures à quelques jours en fonction de leur volume. Les cuves doivent être étanches et propres pour qu'aucun micro-organisme n'altère la qualité de l'eau.
- **Traiter l'eau si besoin et contrôler régulièrement** (< 6 mois) le bon fonctionnement du traitement en différents points et notamment dans la laiterie. Le traitement peut compléter les mesures citées précédemment mais ne s'y substitue pas.



INFORMATIONS

RÈGLES

PRÉVENTIONS

SERVICE QUALITÉ

Le « Service Qualité du Lait » peut réaliser des prélèvements d'eau sur demande (hors plan) et des analyses complémentaires. Il propose un diagnostic « qualité de l'eau » (payant) en cas de problème de qualité d'eau pour rechercher les causes et proposer des pistes d'amélioration (amont, traitement...). Il peut intervenir en cas de non-conformité d'eau malgré un traitement, en complément de l'intervention de l'installateur.

Renseignements :
05 65 59 22 16

La disponibilité de l'eau et l'abreuvement en élevage

Suite aux périodes de sécheresses et des difficultés d'approvisionnement en eau, la CGR très active sur la thématique de la qualité de l'eau depuis 2012 a été sollicitée par le Parc Naturel Régional des Grands Causses sur la thématique de la disponibilité de l'eau. Elle initie un recensement des élevages de brebis laitières en difficulté sur l'approvisionnement en eau.

Dans le cadre du diagnostic ambiance bâtiment, une évaluation de la bonne qualité de l'abreuvement et de l'adéquation des besoins en eau des brebis est réalisée. Pour un abreuvement optimal, les abreuvoirs doivent :

- Être accessibles notamment en hauteur et répartis de façon homogène, en n'oubliant pas la sortie de salle de traite ou le retour du pâturage
- Être adaptés au nombre de brebis en fonction du type d'abreuvoir en n'oubliant pas l'accès aux agneaux au moment de la phase d'allaitement
- Fournir une eau de qualité bactériologique et chimique sans courants parasites, avec un débit suffisant aux besoins des animaux
- Être accompagnés de sel mis à disposition tout au long de la vie de l'animal.

PATHOGÈNES

QUALITÉ GLOBALE

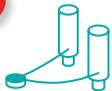
TARIFS

DANS LE MANUEL

M23

Rubrique TARIFS

> Grille tarifaire en pages 44



UNE TRAITE OPTIMALE

RÉALISER L'ÉCHANTILLON ALLAITANTES AVANT LE DÉBUT DE LA CAMPAGNE LAITIÈRE

INFORMATIONS

RÈGLES

PRÉVENTIONS

PATHOGÈNES

QUALITÉ GLOBALE

TARIFS



Au démarrage de la campagne laitière, pour livrer son lait, il est obligatoire de réaliser une analyse PACK sur le premier lot de brebis allaitantes. Sans résultat d'analyse, la collecte du lait ne peut débuter.

Le PACK comprend : *Listeria monocytogenes* + *Salmonella spp* + *E.coli* + coliformes + cellules + staphylocoques.



L'échantillon allaitantes permet d'avoir une idée claire de la qualité de son lait avant livraison.

C'est une action préventive importante.

Il est fortement conseillé de réaliser les échantillons sur tous les lots d'allaitantes. Tout le monde est gagnant : le lait ne contamine pas un tank destiné à la fabrication et l'élevage n'est pas pénalisé. Faire ces analyses permet, en cas de positivité, d'aller identifier la (ou les) brebis excrétrice(s) de germes pathogènes ou de diagnostiquer un problème de qualité avant le début de la livraison.

Vous avez accès à vos résultats d'analyses sur les allaitantes en vous connectant sur le site d'AGROLAB'S. N'hésitez pas à demander vos codes laboratoires auprès d'AGROLAB'S 04 71 46 82 00.

Votre fabricant prend en charge la moitié du coût du premier échantillon PACK que vous réalisez.



Le protocole de prélèvement est détaillé dans la fiche technique du calendrier. Retrouvez les tarifs des analyses et leur codification en p.43 du Manuel).

Conservez l'échantillon à une température entre 0 et 4°C, du prélèvement à la collecte (ramasseur ou dépôt en laiterie).

Le premier échantillon PACK doit être prélevé au plus tard 10 jours avant le début de collecte prévu, pour avoir le temps de corriger les problèmes en cas de positivité.



L'analyse PACK : ne mentionner que la date sur la cape et le corps du flacon, l'analyse PACK sera activée par défaut.

L'analyse individualisée : la codification (cf. p.43) doit être reportée sur la cape. Toutes les combinaisons sont possibles. Le coût de l'analyse est entièrement à la charge du producteur.

L'analyse avec recherche inhibiteurs et/ou butyriques : faire un échantillon séparé avec un bordereau vert et jaune d'AGROLABS (code barre producteur + mention « recherche inhibiteur lait de Brebis » ou « butyrique lait de brebis »).

PLAN ALLAITANTES

Lors d'interventions pathogènes pendant l'allaitement, un questionnaire adapté aux spécificités de cette période sera déroulé pour accompagner les responsables de l'élevage.



POUR ALLER PLUS LOIN

ESPACE FILIÈRE



Rubrique FICHES TECHNIQUES
> Fiche allaitantes 2022

DANS LE MANUEL

M23

Rubrique TARIFS
> Codification et tarifs en pages 42-43

LE CONTRÔLE ANNUEL OPTI'TRAITE® POUR LIVRER SON LAIT



25

INFORMATIONS

RÈGLES

PRÉVENTIONS

PATHOGÈNES

QUALITÉ GLOBALE

TARIFS



Le contrôle Opti'Traite® est obligatoire dans le cadre de la conditionnalité des aides PAC (contrôle effectué au minimum tous les 18 mois). Dans la Filière Roquefort, un contrôle Opti'Traite® est obligatoire dans les 12 mois précédant le début de la livraison. C'est la fiche Opti'Traite® qui atteste du contrôle de votre machine. Sans contrôle dans les délais impartis, votre lait ne peut être collecté.



Opti'Traite® est la seule méthode agréée en France et reconnue par la filière Roquefort pour vérifier le bon fonctionnement de l'installation de traite (machine). Elle s'appuie sur un protocole élaboré par le COFIT (Comité Français Interprofessionnel pour les Techniques de production du lait) sur la base de normes et de recommandations internationales.



Sur les nouvelles installations de traite (neuves, d'occasion ou ayant connu d'importantes rénovations), un Certi'Traite® doit vous être proposé par votre installateur.

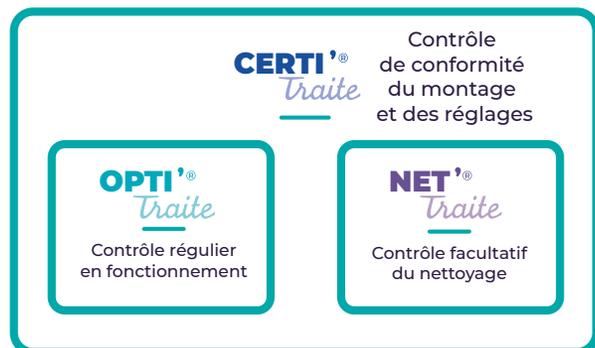
Ce contrôle (réalisé par un expert indépendant agréé par le COFIT), certifie :

- le montage et le fonctionnement de l'installation de traite.
- le montage et le fonctionnement du système de lavage de l'installation.

L'installateur prend en charge la moitié du coût du contrôle ; l'autre part est à la charge de l'élevage. La Confédération Générale de Roquefort prend en charge la moitié de la facture de l'élevage sur présentation de la fiche Certi'Traite® et de ladite facture (il ne reste alors plus que 25% du total à votre charge).

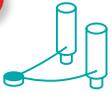


Les tarifs et bulletins d'inscription sont disponibles sur Espace Filière pour la campagne en cours.

**SERVICE QUALITÉ**

Prenez contact avec la CGR !
Des techniciens du Service Qualité sont habilités à réaliser le contrôle Opti'Traite®





ASSURER LE BON NETTOYAGE DE LA MACHINE À TRAIRE



Nettoyer votre installation de traite est essentiel pour la qualité du lait, mais aussi pour le bon fonctionnement de l'installation.

Vérifiez régulièrement (visuellement et au toucher) la propreté de la machine à traire et du bac de lavage.

Température	Action mécanique
>70°C au début et >50°C à la fin	entre 2,5 et 3,5L/poste entre 45 et 52kPa au lavage
Concentration	Temps d'action
égale aux préconisations du fabricant du produit	entre 8 et 10 minutes



Vérifier les durées d'utilisation préconisées à l'achat du matériel. Pour les plus usuelles :

	Silicone	Caoutchouc
Tuyaux à lait	3 à 4 ans	2 ans
Manchons trayeurs	5000 à 7000 traites	2500 à 3500 traites

Par exemple, pour un manchon en silicone prévu pour 7000 traites, sur une machine de 32 postes avec un troupeau de 500 brebis laitières (traites 2 fois par jour), il est recommandé de remplacer ces manchons au bout de 225j de traite environ.

Une fiche sur le nettoyage de la MAT est disponible sur Espace Filière (en version papier sur demande)



ASSURER LE BON NETTOYAGE DU TANK



Matériel essentiel à la conservation du lait dans de bonnes conditions et dans la relation avec votre fabricant, le tank doit être soumis dans certains cas à un contrôle réglementaire sous votre responsabilité :

- Annuel lorsque le circuit frigorifique du tank contient plus de 2kg de fluide
- Annuel lorsque le tank est équipé d'un jaugeur automatique
- Dès que le tank est déplacé ou qu'il subit une déformation

Une fiche sur l'entretien du tank est disponible sur Espace Filière (en version papier sur demande). Elle reprend l'ensemble des recommandations de la filière et regroupe les informations importantes à connaître lors de l'installation ou des contrôles réglementaires.



Vérifier régulièrement l'état et le fonctionnement de votre tank, en particulier en ce qui concerne le refroidissement du lait et le lavage.

Dépoussiérez régulièrement le condenseur notamment en période de fortes chaleurs.





LA MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE ET DES PATHOGÈNES

AUDITS HYGIÈNES DANS LES ÉLEVAGES DU RAYON DE ROQUEFORT



Le « Paquet hygiène » est un ensemble de règlements européens directement applicables dans tous les États membres. Il s'applique à l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'à la distribution au consommateur final, en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche et le transport. Cette législation relative à l'hygiène est entrée en application le 1^{er} janvier 2006.

Ainsi l'ensemble des mesures mises en place par la CGR au titre de l'hygiène sont la conséquence de cette réglementation. Les élevages sont visités au moins une fois tous les 3 ans par les techniciens du Service Qualité du lait.



Il convient de porter votre vigilance sur les points suivants :

- 1 **Propreté de la salle du tank** : surfaces nettoyées et propres (murs, sols, tank à lait,...)
- 2 **Propreté de la salle de traite** : surfaces nettoyées et propres (murs, sols, matériel de traite,...) et ambiance la moins poussiéreuse possible
- 3 **Propreté des animaux et bonne ambiance en bergerie** : lutte contre l'humidité, les rongeurs et les oiseaux ; bon état des brebis et litière propre et sèche
- 4 **Bonne conservation des aliments** : fourrages protégés des nuisibles (rongeurs et oiseaux). Distribution de fourrages sains
- 5 **Abords des bâtiments** : absence de risque de contamination sur le passage des animaux et du laitier, drainage des eaux de pluvie



Pourquoi des audits hygiène ? L'objectif est d'assurer la surveillance sur les points fondamentaux de la maîtrise de l'hygiène. Quel que soit le pathogène, la maîtrise de l'hygiène de base pendant la traite est essentielle dans la lutte contre la contamination du lait en germes pathogènes (démonstrée dans le cadre de l'étude salmonelle).



Contre-visite de contrôle

En cas de non-conformité sur un point obligatoire, une visite de contrôle inopinée aura lieu après le délai convenu. Dans le cadre de travaux de rénovation, vous avez la possibilité d'envoyer des photos (une photo d'ensemble et une photo de détail) pour éviter le passage d'un technicien.

Visite de surveillance

Si vous êtes en situation d'Alerte Hygiène ou de KO Hygiène, une visite de surveillance aura lieu de façon inopinée dans la campagne.

PLAN CONFÉDÉRAL HYGIÈNE

Le plan Hygiène doit permettre le maintien d'un niveau d'hygiène élevé.

Le plan est reconduit :

- Le seuil appelé « **Alerte hygiène** » s'applique dès que :
 - > En Salle de traite et en Laiterie, au moins **10%** des points « obligatoires majeures » sont « non conformes ». L'Alerte hygiène peut impliquer des pénalités définies dans le contrat avec le fabricant.
 - Le seuil appelé « **KO hygiène** » s'applique dès que l'une des conditions est remplie :
 - > En Salle de traite et en Laiterie, au moins **20%** des points « obligatoires majeures » sont « non conformes ».
 - > Il y a au moins **une question obligatoire majeure qui est non conforme dans chacun des 5 items** (parmi salle de traite ; laiterie ; ambiance ; abords ; stockage des aliments).
- Le KO Hygiène implique une suspension de collecte définie dans le contrat avec le fabricant.





L'AMBIANCE EN BÂTIMENT

PRIMORDIALE POUR LA SANTÉ DU TROUPEAU

INFORMATIONS

RÈGLES

PRÉVENTIONS

PATHOGÈNES

QUALITÉ GLOBALE

TARIFS



L'ambiance en bâtiment d'élevage joue un rôle central dans la lutte contre les pathologies du troupeau. Afin de ne pas favoriser le développement des germes, il faut maîtriser la température et l'humidité. La température d'entretien de la brebis est de 12°C (peu de dépenses d'énergie pour se réchauffer ou se refroidir). Comme les brebis et leurs agneaux dégagent de la chaleur et de l'humidité, la bergerie doit être bien ventilée pour permettre un bon renouvellement de l'air.

Une brebis souffre bien plus de la chaleur et des courants d'air même très localisés que du froid. En cas de températures extérieures particulièrement basses, il ne faut pas craindre pour les animaux adultes. Leur production de chaleur alliée au pouvoir isolant de la laine leur permet de supporter le froid, s'il n'est pas aggravé par un courant d'air ou une humidité élevée. Les baisses de température peuvent être compensées par plus d'apports en énergie dans la ration.



Maintenir une ventilation suffisante pour :

- évacuer humidité, chaleur et gaz toxique à l'extérieur.
- maintenir une température ambiante confortable pour les animaux.
- ne pas créer de courants d'air.

QUELQUES REPÈRES

~12°C

≥ 8 m³/brebis

Veiller à un chargement maîtrisé en bergerie. le GPBO recommande 1,2m² d'aire de vie par brebis minimum d'aire de vie par brebis minimum.

≥ 1.2 m²/brebis

Maintenir une litière sèche et une température de litière basse :

- curer régulièrement.
- pailler tous les jours.

≤ 3 semaines

~ 1 kg/brebis/jour

Vérifier la capacité d'abreuvement en bergerie.

≥ 10 L/brebis/jour

PLANS PATHOGÈNES 2024

Le diagnostic de l'ambiance en bergerie sera systématique lors des interventions pathogènes (dans la limite des capacités du Service Qualité du Lait.).

SERVICE QUALITÉ

Le diagnostic «Ambiance en bergerie» peut aussi être réalisé par un technicien du Service Qualité sur demande (facturé à 25€HT).





Vis-à-vis de l'hygiène au sein des bâtiments d'élevage, deux risques sont à noter :

Les risques liés aux insectes (les mouches en particulier)

- Ils peuvent transmettre des zoonoses.
- Ils favorisent la contamination du lait par la gêne occasionnée chez les animaux lors de la traite (décrochage des griffes à la traite).

Les risques microbiologiques

Une ambiance dégradée favorise l'installation et la persistance des germes notamment pathogènes dans l'élevage.



DÉSINSECTISATION

La durée du cycle de développement des mouches peut aller de 9 jours à environ 50 jours ! Compte tenu de ces grandes variations, il est illusoire de vouloir éliminer totalement le développement des mouches. L'objectif est de maîtriser la population à un niveau acceptable. Pour cela, les endroits stratégiques peuvent être équipés de désinsectiseurs. Il est aussi possible de perturber le cycle de développement en utilisant des larvicides, voire des traitements adulticide en cas de débordement.

DÉSINFECTION

La désinfection des bâtiments d'élevage est une mesure de base de la gestion sanitaire avec une action multiple (chimique, biologique, mécanique). Effectuée régulièrement, à titre préventif, elle permet de réduire la pression de contamination par les virus, bactéries, moisissures voire même les parasites, notamment avant l'agnelage. Elle est obligatoire lors de déclaration de maladies réputées contagieuses (tuberculose, brucellose). En cas de Cryptosporidiose, les produits appliqués doivent être adaptés.



Quelques mesures indispensables à l'assainissement

Sortir les animaux du bâtiment (profiter de la mise à l'herbe pour effectuer la désinfection).

- 1 Nettoyage à sec** : dépoussiérer, racler le sol, éliminer les déjections.
- 2 Trempage-Détergence** : humidifier parois et sols en plusieurs passages successifs avec un jet d'eau basse pression pour faciliter le décapage. Laisser agir l'humidité entre 3 et 5 h.
- 3 Décapage** : éliminer la matière organique résiduelle au surpresseur ou au nettoyeur haute pression. Attention à l'angle d'attaque du jet.
- 4 Désinfection** : elle est optimum si les surfaces sont propres, humides et à une température favorable. Le choix du désinfectant et de la technique d'application dépend du bâtiment et du matériel. Il faut veiller à choisir un produit homologué (ou possédant un agrément) et à respecter les dilutions et concentrations préconisées.
- 5 Non-recontamination** : l'installation de barrières sanitaires permet de ralentir et de limiter la recontamination (pédiluves aux entrées, nettoyage et désinfection des circuits d'eau et des tracteurs/remorques). La désinsectisation et la dératisation permettent de limiter la réintroduction de pathogènes.
- 6 Vide sanitaire (si possible)** : minimum 30 jours pour assécher le bâtiment.

SERVICE QUALITÉ

Le service assainissement intervient sur les bâtiments d'élevage de mai à décembre. Vous pouvez vous inscrire :

- soit lors du passage de la campagne précédente
- soit par retour de courrier du bulletin d'inscription qui vous est envoyé

Pour plus d'informations 05 65 59 22 15.

- 1** Traitements autorisés en agriculture biologique disponibles.
- 2** Traitement contre les puces : en cas de problème récurrent d'infestation de puces, nos techniciens peuvent intervenir.



PRINCIPAUX RISQUES BACTÉRIOLOGIQUES AU SEIN D'UN ÉLEVAGE

INFORMATIONS

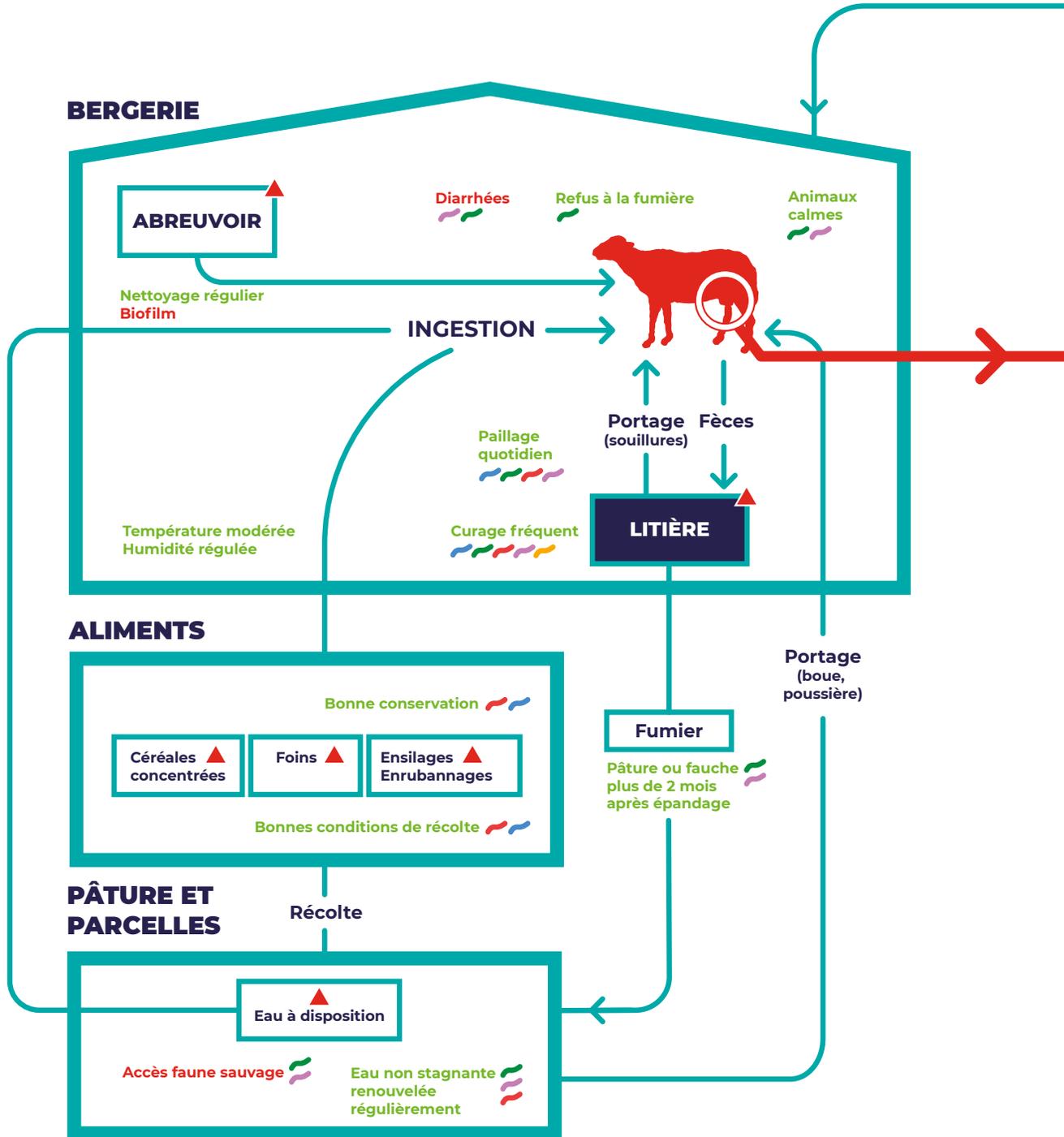
RÈGLES

PRÉVENTIONS

PATHOGÈNES

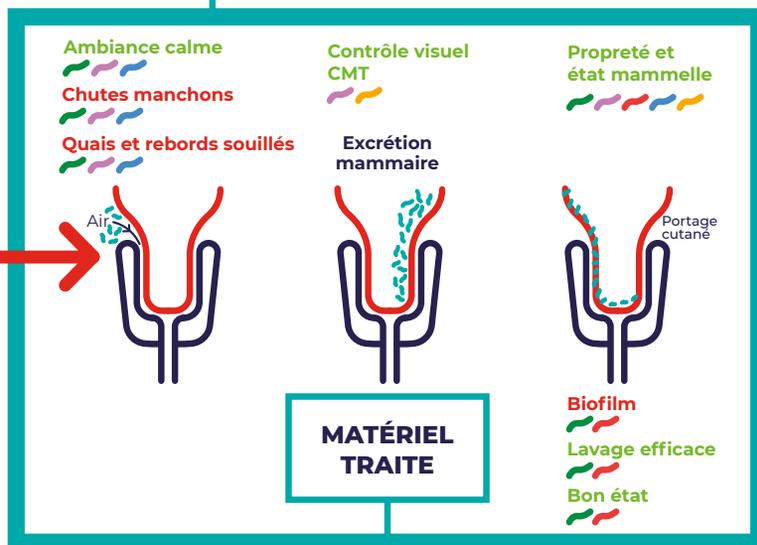
QUALITÉ GLOBALE

TARIFS



**BIOSÉCURITÉ**

Intervenants extérieurs non équipés
Introduction d'animaux
après isolement et tests

LORS DE LA TRAITE**Légendes**

Leviers de protection

Facteurs de risques

- Salmonelle
- STEC/E.coli/coliformes
- Listeria monocytogenes
- Spores butyriques
- Staphylocoques
- Risques liés aux rats/oiseaux

MATÉRIEL STOCKAGE

- Biofilm
- Lavage efficace
- Refroidissement rapide

LAIT**COLLECTE & TRANSFORMATION**

- Gestion des risques sanitaires en laiterie

FROMAGE



LISTERIA MONOCYTOGENES

INFORMATIONS



Pour assurer la qualité sanitaire du Roquefort, l'objectif est l'absence de *Listeria monocytogenes* dans le lait individuel. Un plan pathogène commun est appliqué par tous les fabricants.

Tous les laits sont contrôlés en Listeria monocytogenes.



Listeria monocytogenes : bactérie pathogène qui entraîne chez les ovins des encéphalites, des avortements et des mammites. L'utilisation de fourrages humides multiplie par 10 le risque de présence de *Listeria monocytogenes* dans le lait. Faire un ensilage ou un enrubannage de qualité est indispensable pour prévenir toute contamination de votre lait en *Listeria monocytogenes*.

Cf. Fiche Fourrages

RÈGLES

PRÉVENTIONS

SERVICE  QUALITÉ

En cas de contamination, les techniciens du « Service Qualité du Lait » interviennent accompagnés de votre technicien laiterie afin de vous aider à retrouver un lait sain.

PATHOGÈNES

QUALITÉ GLOBALE

TARIFS



Lorsqu'une livraison individuelle est détectée positive, un découpage du troupeau sous forme de lots est proposé aux responsables de l'élevage pour la recherche de la brebis. Durant cette période de positivité, le lait est inapte à être transformé en Roquefort.

INTERVENTIONS LISTERIA

1 Diagnostic MAT

Il permet de s'assurer que le nettoyage de la machine à traire se déroule correctement.

2 Visite pathogène

Elle permet de passer en revue les principaux facteurs de risque et l'hygiène globale sur tout l'élevage.

3 Diagnostic ambiance des bâtiments

Il permet de porter une attention particulière aux différents paramètres d'ambiance en bergerie.

4 Contre-visite de contrôle

En cas de non-conformité sur un point obligatoire lors de la visite pathogène, une visite de contrôle aura lieu après le délai convenu entre le technicien et les responsables de l'élevage.



POUR ALLER PLUS LOIN

ESPACE FILIÈRE



Rubrique FICHES TECHNIQUES
> Fiche germes pathogènes



SALMONELLES



Pour assurer la qualité sanitaire du Roquefort, l'objectif est l'absence de *Salmonella spp* dans le lait individuel. Un plan pathogène commun est appliqué par tous les fabricants. Tous les laits sont contrôlés en *Salmonella spp*.



Salmonella spp : (2 300 sérotypes possibles) bactérie pathogène colonisant le tube digestif et présente dans les naseaux d'animaux sains, responsable de mammites. Les salmonelles sont des germes persistants dans l'environnement et souvent véhiculés par les nuisibles (rats) ou les oiseaux, la volaille et les effluents.



Lorsqu'une livraison individuelle est détectée positive suivant le plan confédéral, les responsables de l'élevage doivent réaliser l'auto-diagnostic (Cf. calendrier).

Lorsque la livraison reste positive, une intervention (découpage ou visite) est proposée aux responsables de l'élevage pour aider à résoudre le problème.

PLAN CONFÉDÉRAL SALMONELLES

Les aménagements du plan de maîtrise des salmonelles restent les mêmes :

- L'« autodiagnostic salmonelles » doit être effectué par le producteur dès la première positivité de son lait, y compris en période d'allaitement.
- Réalisation en présentiel par le technicien laiterie de fiche d'aide à la vérification Salmonelle-STECS (disponible dans le calendrier de collecte) lorsque la positivité en salmonelles est persistante ou récurrente.



INTERVENTIONS SALMONELLES

1 Diagnostic MAT

Il permet de s'assurer que le nettoyage de la machine à traire se déroule correctement et de manière efficace.

2 Visite pathogène

Elle permet de passer en revue les principaux facteurs de risque et l'hygiène globale sur tout l'élevage.

3 Diagnostic ambiance des bâtiments

Il permet de porter une attention particulière aux différents paramètres d'ambiance en bergerie.

4 Contre-visite de contrôle

En cas de non-conformité sur un point obligatoire lors de la visite pathogène, une visite de contrôle aura lieu après le délai convenu entre le technicien et les responsables de l'élevage.

SERVICE QUALITÉ

En cas de contamination, les techniciens du « Service Qualité du Lait » interviennent accompagnés de votre technicien laiterie afin de vous aider à retrouver un lait sain.



Un plan *E. coli* est appliqué par tous les fabricants.

Les contaminations en *E. coli* sont régulièrement observées au sein des élevages de la filière.



***E. coli* et coliformes** : germes de la microflore bactérienne normale du tube digestif des animaux (ovins, volailles...).

Le plan *E. coli* confédéral est reconduit :

La présence dans le lait de coliformes ou d'*E. coli* indique une détérioration de l'hygiène.

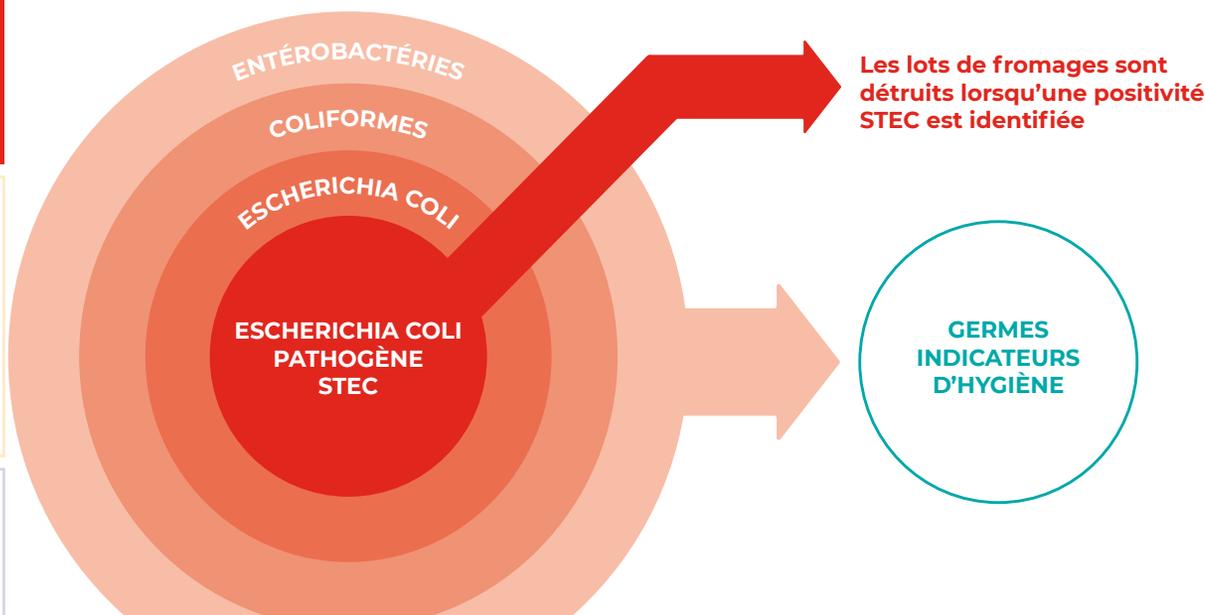
- Maintien des analyses sur les tournées.
- Mise à disposition d'un kit de traite spécifique *E. coli* pour le producteur, à sa demande, par le Service Qualité. La logistique afférente sera assurée par le Service Qualité avec l'aide des laiteries.



La pratique régulière du Californian Mastitis Test (CMT) permet de repérer les brebis à risques (mammites). Cela peut aider à limiter les risques liés aux coliformes et *E. coli*.



Les *E. coli* pathogènes, une fois ingérées par l'homme, produisent des toxines responsables de différentes pathologies



LES ORIGINES DE LA CONTAMINATION STEC (shiga toxin E.coli) : origine de la contamination



35

INFORMATIONS

RÈGLES

PRÉVENTIONS

PATHOGÈNES

QUALITÉ GLOBALE

TARIFS



Pour assurer la qualité sanitaire du Roquefort, l'objectif est l'absence de STEC dans les lots de fromage mis sur le marché. Un plan de surveillance est appliqué par tous les fabricants. Tous les lots fabriqués sont contrôlés en STEC.



Les STEC peuvent survivre jusqu'à 6 semaines après compostage du fumier et jusqu'à plusieurs mois dans l'eau.

Milieux favorables au développement des STEC :

- **LITIÈRE**

Milieu chaud, humide, présence de matière organique

- **ABREUVOIRS**

Présence de matière organique

- **MACHINES À TRAIRES ET TANK**

Milieu humide, présence de matière organique (si mauvais nettoyage ou matériel défectueux) et biofilm (forme de résistance)



Il convient de porter votre vigilance sur les points suivants :

- Propreté du bâtiment : litières (curage et paillage), auges, abreuvoirs, aire d'attente, salle de traite et laiterie, contrôle des oiseaux, des mouches et des rongeurs.
- Gestion des flux des déjections et effluents.
- Maîtrise de la santé et de l'alimentation des animaux, en particulier les risques de diarrhées.
- Propreté des trayons et bonnes pratiques de traite (calme, limitation de l'aspiration en cas de chute des gobelets).
- Élevage des jeunes animaux sevrés (éviter le contact prolongé avec les adultes, isolement).

SERVICE  QUALITÉ

En cas de contamination, les techniciens du « Service Qualité du Lait » interviennent accompagnés de votre technicien laiterie afin de vous aider à retrouver un lait sain.



INTERVENTIONS STEC

1 Diagnostic MAT

Il permet de s'assurer que le nettoyage de la machine à traire se déroule correctement.

2 Visite pathogène

Elle permet de passer en revue les principaux facteurs de risque et l'hygiène globale sur tout l'élevage.

3 Diagnostic ambiance des bâtiments

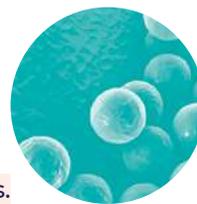
Il permet de porter une attention particulière aux différents paramètres d'ambiance en bergerie.

4 Contre-visite de contrôle

En cas de non-conformité sur un point obligatoire lors de la visite pathogène, une visite de contrôle aura lieu après le délai convenu entre le technicien et les responsables de l'élevage.



STAPHYLOCOQUES



Tous les lots de fromages doivent être suivis en staphylocoques. En cas de niveau élevé, la recherche d'entérotoxines est réalisée. En cas de positivité aux entérotoxines, le lot est systématiquement détruit.

Staphylococcus aureus produit des enterotoxines. Celles-ci, présentes dans le lait, ne sont détruites ni par la chaleur, ni par l'affinage. Elles induisent alors des risques d'intoxications alimentaires.

La pratique régulière du Californian Mastitis Test (CMT) permet de repérer les brebis à risques (mammites). Cela peut aider à limiter les risques liés aux staphylocoques.

INFORMATIONS

RÈGLES

PRÉVENTIONS

PATHOGÈNES

QUALITÉ GLOBALE

TARIFS

MAÎTRISE DES STAPHYLOCOQUES	Actions sur les brebis	Actions en bergerie
PENDANT L'ALLAITEMENT	<ul style="list-style-type: none"> ● Limiter le risque de morsures par les agneaux. ● Surveiller les pis présentant des lésions cutanées (boutons, morsures, croûtes...) ou des nodules. Surveiller les pis déséquilibrés. ● Pratiquer un CMT ou un CCI et réformer ou traiter en cas de mammite. ● Pratiquer une désinfection des trayons (privilégier un traitement post-traite) pendant les premiers jours de traite ou en cas de bouton sur le pis. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Eliminer aussitôt les placentas des litières. ● Curer régulièrement avec un paillage suffisant.
EN COURS DE CAMPAGNE quand le taux cellulaire augmente	<ul style="list-style-type: none"> ● Surveiller les pis présentant des lésions cutanées (boutons, morsures, croûtes...). Pratiquer un CMT ou un CCI. Traiter et/ou réformer en cas de mammite. ● Traire avec une hygiène rigoureuse (hygiène des mains du trayeur, nettoyage efficace de la machine à traire). Traire les brebis suspectes en fin de traite et écarter le lait si nécessaire. ● Pratiquer une désinfection des trayons (privilégier un traitement post-traite) en période à risque (mise à l'herbe...). ● Attention à la « sur-traite ». 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurer une bonne ambiance des bâtiments (surveiller la température de la bergerie et de la litière).
EN FIN DE CAMPAGNE au tarissement	<ul style="list-style-type: none"> ● Réformer tous les animaux ayant présenté une mammite clinique ou subclinique pendant la campagne et pratiquer un tarissement médical pour ceux qui ont eu un CMT (+) ou CCI > 800 000 cellules. 	





CELLULES ET COMPTAGE CELLULAIRE

INFORMATIONS



Tout résultat du comptage cellulaire inférieur à 40 000 cell/mL est annulé, il ne peut être considéré comme une valeur valide du lait de tank.



Les cellules sont majoritairement des globules blancs présents naturellement dans la mamelle. Leur quantité augmente dans le lait en cas de mammites cliniques et subcliniques (inapparentes). Un résultat inhabituellement élevé en cellules indique une réponse immunitaire à une infection !



Les mammites (notamment subcliniques) peuvent être provoquées par des germes pathogènes. La pulvérisation des trayons en post traite et en période à risque (mise à la traite, mise à l'herbe,...) permet souvent de limiter les niveaux cellulaires.

RÈGLES

PRÉVENTIONS

PATHOGÈNES

QUALITÉ GLOBALE

TARIFS



TEST CMT*

Principe : les cellules éclatent sous l'effet de Teepol. L'ADN forme un gel avec le produit. Plus il y a de cellules, plus la viscosité du gel est élevée (texture épaisse, jusqu'à un aspect de type « blanc d'œuf »).

- Vérifier la date de péremption du produit.
- Utiliser une coupelle par hémimamelle pour pouvoir comparer les 2 côtés (une mammite est en général unilatérale).
- Mettre autant de produit que de lait (2 mL), en remplissant jusqu'au trait au fond de la coupelle.
- Vous fier uniquement à la viscosité et non pas à la couleur.

Remarque : la quantité de cellules variant fréquemment dans le temps, réalisez régulièrement des CMT en rythme de croisière. De plus sur les brebis douteuses, le CMT doit être réalisé à 2 reprises à quelques jours d'intervalle pour émettre un avis (réforme, traitement au tarissement...). Le CMT ne permet pas de déterminer le type de germe responsable de la mammite, ni le nombre exact de cellules.

* Californian Mastitis Test

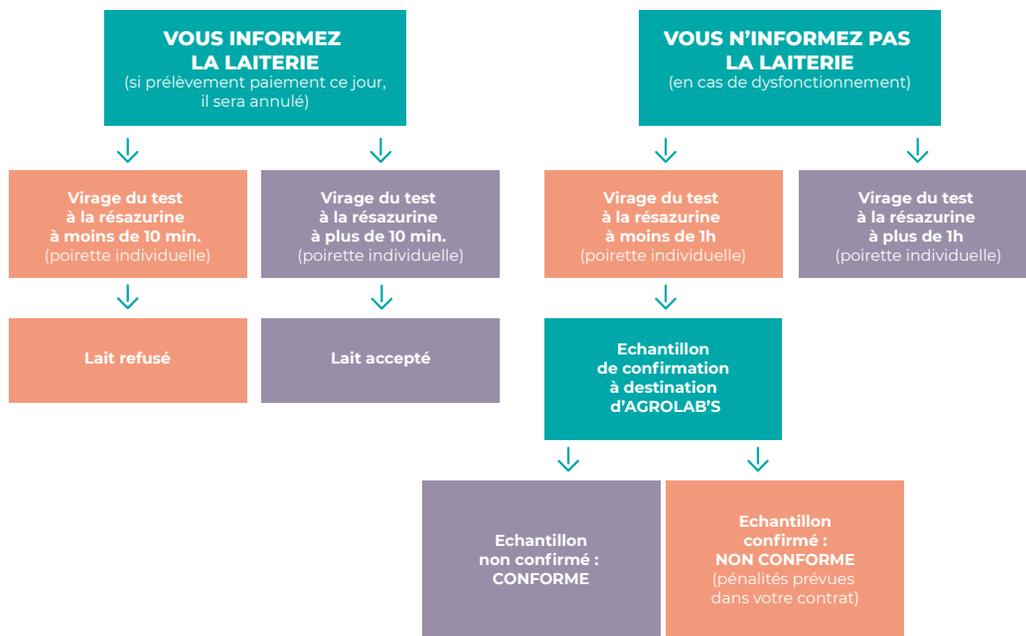
MAÎTRISER LE TAUX DE CELLULES DANS LE LAIT

COMMENT LIMITER LES FACTEURS DE RISQUE	Machine à traire	Vérifier le fonctionnement (bons réglages, entretien) Maîtriser la technique de traite (limiter la sur-traite ; éviter les entrées d'air et la traite humide) Maîtriser l'hygiène (bon nettoyage)
	Litière	Pailler suffisamment et limiter l'humidité Limiter la densité animale
	Stress	Faire attention au sevrage et à la mise à l'herbe
QUELLES SONT LES BONNES PRATIQUES	Pendant la traite	Surveiller les pis (rougeur, chaleur, gonflement) Appliquer un antiseptique sur les trayons après la traite en période à risque (pulvérisation) Surveiller l'aspect du lait et faire un CMT/CCI* en cas de doute Réformer immédiatement les mammites cliniques
	En fin de traite	Réformer les animaux ayant présenté une mammite subclinique / un CMT + / un CCI* anormalement élevé Faire un traitement intra-mammaire au tarissement sélectif pour les brebis
QUELLES SONT LES CONSÉQUENCES	Pour l'élevage	Cellules élevées ==> infection mammaire ==> animal potentiellement malade Baisse quantité du lait ==> 15 à 20 % par brebis infectée (subclinique) par an
	Pour la transformation	Variation de la composition du lait (lipolyse), altération possible de la composition protéique (baisse caséine/protéine totale) Variation de la composition minérale



Prévenir le risque flore totale, c'est vérifier le bon refroidissement du tank, respecter les principes de base de l'hygiène et le bon fonctionnement de la machine à traire. Le critère flore totale est un critère obligatoire dans le cadre de l'arrêté (de la réglementation nationale) paiement du lait à raison d'au moins une fois par décade.

SUSPICION D'UN PROBLEME DE CONSERVATION DU LAIT (dysfonctionnement du tank à lait, ...)



En l'absence de mammite, le lait qui provient de l'intérieur de la mamelle est stérile. Plusieurs germes peuvent se retrouver dans le lait provenant de la surface des trayons, du matériel de traite et de stockage du lait, ou de l'environnement (déjections, litière, alimentation, trayeurs...).

La flore totale représente l'ensemble des germes contenus dans le lait (germes utiles à la fabrication, germes d'altération du fromage et germes pathogènes).

Le test à la résazurine (test d'oxydo-réduction) est un test réalisé en laiterie qui permet d'avoir une approche de la quantité de germes présents dans le lait.

Plus le temps de virage coloré est long, meilleure est la qualité du lait.



En cas de panne de tank ou de doute sur le maintien de la bonne température, appelez votre laiterie pour le signaler.

Contrôlez le bon fonctionnement (refroidissement et affichage de la température) et le bon nettoyage de votre tank en début de campagne.

Cf. Fiche Tank





SPORES BUTYRIQUES

INFORMATIONS



Les spores butyriques (*Clostridium tyrobutyricum*) sont des bactéries non pathogènes anaérobies, présentant une forme sporulée donc résistante. C'est un germe traceur d'hygiène qui provoque de graves défauts d'aspect (gonflement) et de goût dans certains fromages à pâte dure et semi-dure mais aussi dans le Roquefort. La présence importante de spores butyriques dans les fourrages conservés humides est un risque accru de contamination du lait.

mauvaise qualité ou mal conservés (présence de terre ou des pH insuffisamment acide > 4,6).

- Veiller à la propreté des brebis (diminution des portages notamment par les toisons souillées).
- Balayer après la traite (limite la mise en suspension des spores).
- Maintenir les quais propres (éviter sciures et poudres).
- Limiter les chutes de gobelets (traite calme).

RÈGLES



Il convient de porter votre vigilance sur les points suivants :

- Ne pas distribuer les fourrages humides de



En cas de contamination élevée de votre lait, vous pouvez faire réaliser une analyse de fourrages afin de déterminer le niveau de contamination.

PRÉVENTIONS

PATHOGÈNES

QUALITÉ GLOBALE

TARIFS



Photo fournie par Lucie Durand dans le cadre d'un concours photo



POUR ALLER
PLUS LOIN

ESPACE
FILIERE



Rubrique FICHES TECHNIQUES

- > Fiche Antibiotiques
- > Fiche Spores butyriques

DANS LE MANUEL

M23

Rubrique EN PRATIQUE
> Codification et tarifs
en pages 43



Butyriques

Le printemps et le début de l'été 2023 ont été inhabituellement pluvieux et ont parfois perturbé les chantiers de réalisation des fourrages (ensilages, enrubannages et foins). Ces chantiers ont ainsi pu avoir lieu dans des conditions qui n'étaient pas optimales en ce qui concerne la qualité des fourrages et leur conservation (parcelles humides, boues, stades de récolte ...).

À ce titre, pour maîtriser la contamination du lait, notamment en spores butyriques, il est recommandé durant cette campagne de porter une attention toute particulière aux pratiques de distribution des fourrages ainsi qu'aux pratiques durant la traite, surtout pour les élevages qui recourent à l'utilisation de fourrages conservés humides (ensilages et enrubannages).

Ainsi, lors de la distribution vous trouverez ci-dessous les points de vigilance à garder en tête :

- Assurer un front d'attaque net qui avance rapidement (20cm/jour) en conservant au mieux l'anaérobiose sur le

reste du silo (bâche plaquée sur le haut du silo)

- Distribuer les fourrages aussitôt après préparation
- Vider complètement la désileuse et/ou la mélangeuse après chaque distribution
- Nettoyer la désileuse et/ou la mélangeuse au moins une fois par mois
- Supprimer les fourrages abîmés
- Evacuer les refus à la fumière
- Pailler régulièrement, 2 fois par jour si nécessaire (en quantité raisonnée)

Lors de la traite, vous trouverez ci-dessous les points de vigilance à garder en tête :

- Garder des trayons le plus propre possible (sans fèces)
- Eviter au maximum l'aspiration d'air à proximité des quais, notamment en assurant une ambiance à la traite sereine et calme pour limiter la chute des faisceaux trayeurs
- Limiter au mieux la présence de poussières et ne balayer qu'après la traite





La réglementation exige l'absence d'antibiotiques dans les produits alimentaires. De ce fait, tous les laits sont contrôlés avant dépotage des citernes. Un lait pollué par des antibiotiques et/ou inhibiteurs ne peut pas entrer dans la chaîne alimentaire et doit être détruit.

En cas de positivité, le lait individuel à l'origine de la contamination est recherché. L'échantillon individuel suspect est alors confirmé par les tests officiels à AGROLAB'S.

La recherche des inhibiteurs est également réalisée sur les échantillons de paiement du lait dans le cadre de la réglementation nationale (arrêté paiement du lait) à raison de 3 fois par mois.

L'ensemble de ces dispositions est décrit dans l'accord interprofessionnel relatif aux antibiotiques mis en place depuis le 1^{er} janvier 2019.



Les inhibiteurs de la croissance des germes peuvent être des antibiotiques mais aussi de la javel, des résidus de produits lessiviels...



- Ne traiter aux antibiotiques que les brebis dont l'état le nécessite.
- Appliquer ces traitements hors de la salle de traite.
- Se laver les mains après chaque utilisation de ces produits.
- Identifier correctement les brebis traitées aux antibiotiques.
- Ne pas faire entrer les brebis traitées en salle de traite et pour cela, les isoler du reste du troupeau.
- Respecter les délais prévus avant de réintroduire à la traite les brebis traitées et si possible, les tester avant la réintroduction.
- Avertir tout intervenant sur le troupeau.
- Réaliser un échantillon allaitantes avec recherche d'inhibiteurs.

En cas de doute sur la contamination du tank par des antibiotiques :

- Prévenir la laiterie
- En accord avec elle, signaler que le tank ne doit pas être collecté
- Faire réaliser un test adapté en fonction des disponibilités

Mesure de l'urée dans le lait : un outil de pilotage de la ration

● L'urée mesurée dans le lait est la résultante d'un déséquilibre de la ration sur la partie protéique. Ainsi, un excès d'azote se traduit par une augmentation du taux d'urée du lait aussi bien chez les multipares que chez les primipares et sans accroissement de la production laitière (CNBL, 1999). En effet, l'excès d'ammoniac lié au déséquilibre de la ration n'est pas valorisé par les micro-organismes du rumen. Il est ainsi métabolisé par le foie de l'animal en urée puis évacué par le lait, la salive et l'urine. Au delà du régime alimentaire, le niveau d'urée dans le lait est également variable en fonction de l'heure de prélèvement, du stade de lactation ou de l'individu.

- France Brebis Laitières et le CNBL ainsi que les

acteurs locaux tels que la CGR ont mené en 2022-2023 une étude relative à la méthode de mesure de l'urée dans le lait de brebis. Ainsi la méthode validée en lait de vache, actuellement utilisée pour calibrer les appareils de mesure en routine, est pertinente sur le lait de brebis, néanmoins la méthode de routine pourrait gagner en précision avec une calibration spécifique au lait de brebis.

- En tout état de cause et compte tenu des facteurs de variation, **c'est la variation de la valeur de l'urée du lait de tank** au cours du temps qui permet d'ajuster la ration pour limiter les excès d'urée. La mise en place de cette mesure sur les échantillons paiement du lait (si elle n'est pas encore effective) est possible sur demande auprès d'AGROLABS.

TARIFS DES ANALYSES D'EAU

Pack Complet	42.12 € HT
Bactériologie	25.90 € HT
Fer + Manganèse	35.44 € HT
<i>Listeria monocytogenes</i> Eau Vidas LIS 500 mL	21.12 € HT
<i>Salmonella SPP</i> Eau ISO 5 L	22.91 € HT
Dureté de l'eau	8.36 € HT
Frais de prélèvements	30.20 € HT

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DU LAIT

Analyses	Codification	Tarifs	Délai analyse
<i>Listeria monocytogenes</i>	L	14.29 € HT	J+3 / J=5
<i>Salmonella spp</i>	S	17.59 € HT	J+3 / J=5
Cellules + Coliformes	M	1.79 € HT	J+2
<i>E.coli</i>	C	5.90 € HT	J+2
Staphylocoques	E	9.95 € HT	J+2
Butyriques sur lait (bordereau spécifique, échantillon cape bleue)	BUTY	6.31 € HT estimé	J+8
Butyriques sur ensilage		17.80 € HT estimé	J+8
Inhibiteurs (bordereau spécifique + TB + TP)	INH	6.19 € HT estimé	J+1
PACK		46,24 € HT*	J+2
Comptages cellulaires somatiques (CCI - Hors contrôle laitier)		0.61 € HT estimé	J+1

* Évolution possible après le 01/01/2024

TARIFS ASSAINISSEMENT JUSQU'AU 1^{ER} MAI 2024

COMPTER 40 LITRES/100 M² AU SOL

	Tarif au litre
Désinfection + désinsectisation	1.43 à 1.60 € HT*
Désinfection + désinsectisation + blanchiment	1.39 à 1.52 € HT*
Lutte contre la cryptosporidiose (appliquée seule)	1.79 € HT
Lutte contre la cryptosporidiose (appliquée lors de la désinfection et la désinsectisation)	1.64 € HT
Forfait puces	Appeler pour devis

* En fonction du dosage de l'insecticide

TARIFS DES ANALYSES SUR FOURRAGES CONSERVÉS HUMIDES 2023-2024

Frais de prélèvement : forfait de 45.83 €^{HT} + 15 €^{HT} par prélèvement.

INFORMATIONS

RÈGLES

PRÉVENTIONS

PATHOGÈNES

QUALITÉ GLOBALE

TARIFS

	Type d'analyses	Tarifs AGROLAB'S
ANALYSE DE CONSERVATION SIMPLIFIÉE	Taux de MS, pH, Amoniac, N soluble, N total, spores butyriques et rapports spécifiques	27.20€
ANALYSE DE CONSERVATION COMPLÈTE	ANALYSES DE CONSERVATION SIMPLIFIEES (Obligatoire) + Acide lactique, acide propionique, acide butyrique, acide isobutyrique, acide valérique et acide acétique + Ethanol	138.50€
ANALYSE MINÉRALE COMPLETE	Soufre, Phosphore, Calcium, Magnesium, Sodium, Fer, Cuivre, Zinc, Potassium et Manganèse	70.50€
ANALYSE MINÉRALE SIMPLE	Cuivre et Zinc	22.35€
	Calcium et Phosphore	22.35€
	Calcium, Phosphore et Magnésium	29.65€
VALEUR ALIMENTAIRE par InfraRouge	dMO, Cellulose, NDF, ADF, ADL, Sucres, UF/PDI	7.80€
VALEUR ALIMENTAIRE par Voie chimique	dMO, Cellulose, NDF, ADF, ADL, Sucres, UF/PDI	25.40€

TARIFS DES ANALYSES SUR FOURRAGES SECS 2023-2024

	Type d'analyses	Tarifs AGROLAB'S
VALEUR ALIMENTAIRE par InfraRouge	dMO, Cellulose, NDF, ADF, ADL, Sucres, UF/PDI	18.20€
VALEUR ALIMENTAIRE par Voie chimique	dMO, Cellulose, NDF, ADF, ADL, Sucres, UF/PDI	59.55€

TARIFS DES ANALYSES SUR ALIMENTS 2023-2024

	Type d'analyses	Tarifs AGROLAB'S
VALEUR ALIMENTAIRE par Voie chimique	dMO, Cellulose, NDF, ADF, ADL, Sucres, UF/PDI	66.30€

DIAGNOSTIC AMBIANCE BÂTIMENT

Un forfait de 25€^{HT} est facturé pour couvrir les frais lorsque le diagnostic est réalisé à la demande de l'élevage.

DIAGNOSTIC EAU

Un forfait de 25€^{HT} est facturé pour couvrir les frais lorsque le diagnostic est réalisé à la demande de l'élevage.

AVEYRON			
Opti'Traite®	Type installation	Tarifs	Nettoyage des pulvateurs
	≤ 12 postes	255.98€ ^{HT}	65.05€ ^{HT}
	13 à 24 postes	287.98€ ^{HT}	77.88€ ^{HT}
	25 à 32 postes	325.25€ ^{HT}	129.04€ ^{HT}
	33 à 48 postes	389.29€ ^{HT}	154.65€ ^{HT}
	> 48 postes	507.73€ ^{HT}	194.10€ ^{HT}
Net'Traite®	204.75€ ^{HT}		

TARN		
	Contrôle occasionnel (-15€ sur le total si abonnement)	Nettoyage pulsateurs
≤ 12 postes	212€ ^{HT}	90€ ^{HT}
13 à 24 postes	244€ ^{HT}	117€ ^{HT}
25 à 32 postes	286€ ^{HT}	170€ ^{HT}
33 à 48 postes	350€ ^{HT}	201€ ^{HT}
> 48 postes	6.40€ ^{HT} /faisceau supplémentaire	223€ ^{HT}

LOZÈRE				
	Prix jusqu'au 31/12/2023		Prix à partir du 01/01/2024	
	Contrôle fidélité	Contrôle occasionnel	Contrôle fidélité	Contrôle occasionnel
≤ 12 postes	262€ ^{HT}	292€ ^{HT}	275€ ^{HT}	310€ ^{HT}
13 à 24 postes	305€ ^{HT}	335€ ^{HT}	320€ ^{HT}	355€ ^{HT}
> 24 postes	326€ ^{HT}	356€ ^{HT}	342€ ^{HT}	377€ ^{HT}
Roto ≤ 36 postes	385€ ^{HT}	415€ ^{HT}	404€ ^{HT}	439€ ^{HT}
Roto > 36 postes	505€ ^{HT}	535€ ^{HT}	530€ ^{HT}	565€ ^{HT}

UNE MULTITUDE D'OUTILS À VOTRE DISPOSITION

La filière Roquefort AOP repose sur l'excellence du travail quotidien de ses acteurs, producteurs de lait de brebis et fabricants de Roquefort. Le travail du lait à l'état cru assure entre autres au Roquefort son caractère authentique. Il implique également une grande rigueur pour maîtriser les risques sanitaires.

Pour vous accompagner dans la connaissance et la maîtrise de ces enjeux, la Confédération Générale de Roquefort met à votre disposition divers outils :

LE CALENDRIER DE COLLECTE

distribué en juin, pour vous accompagner tout au long de la campagne en vous permettant d'inscrire les informations importantes du quotidien (litrage, météo, pâturage...).



LA LETTRE INFOS NOUVEAUTÉS

distribuée en septembre, pour vous informer des nouvelles règles qui s'appliqueront lors de la campagne laitière à venir.

LE MANUEL distribué en novembre. Il récapitule toutes les informations importantes pour le déroulement de votre campagne laitière.



L'OBSERVATOIRE DE LA QUALITÉ DU LAIT

bulletins mensuels et récapitulatif annuel vous permettent d'appréhender la filière dans son ensemble et les dynamiques qui l'animent.



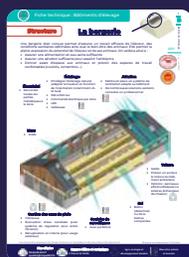
ROQUEFORT.FR surtout destiné au grand public, pour vous plonger dans l'histoire de la filière et découvrir de nouvelles recettes.



L'INFO ROQUEFORT tous les mois, pour vous tenir au courant des actualités de la filière.

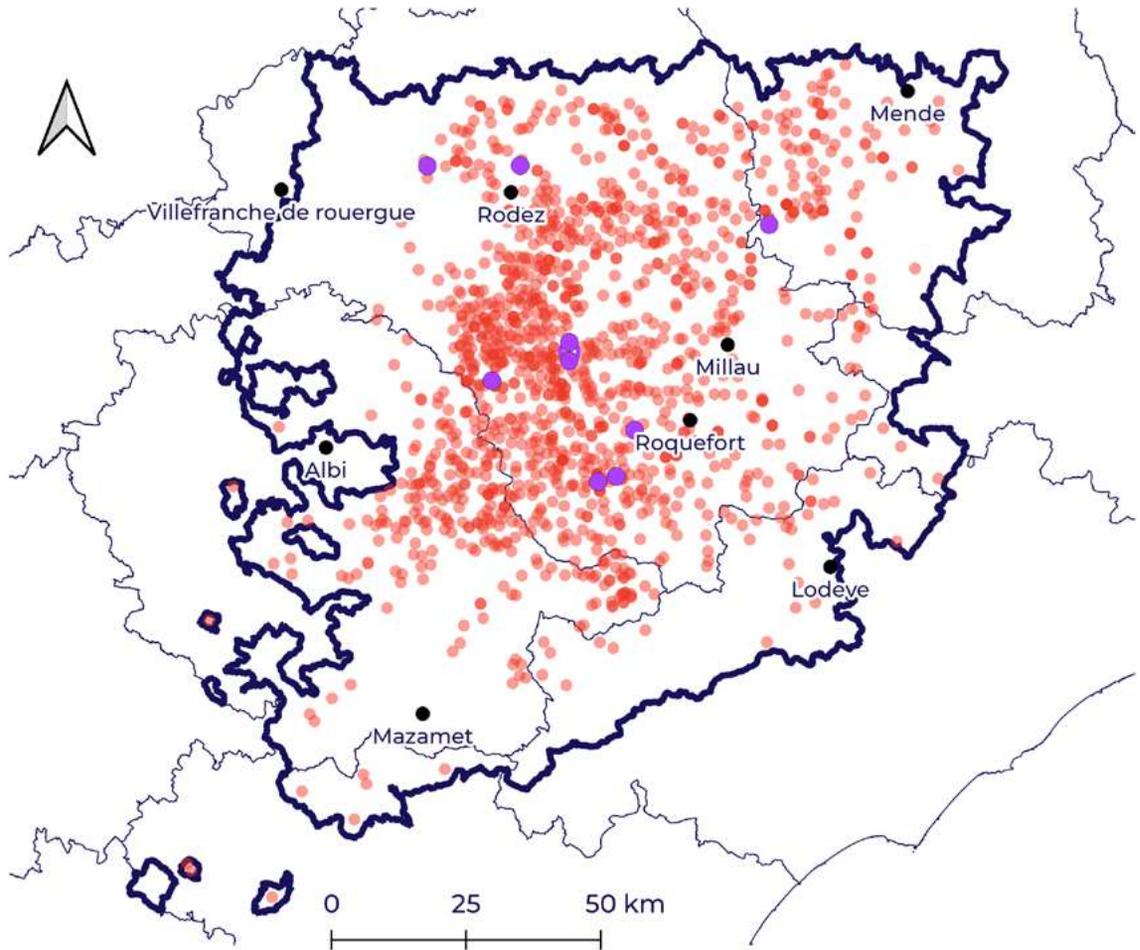
L'ESPACE FILIÈRE depuis roquefort.fr, pour retrouver l'ensemble des documents cités ainsi que tous les résultats et comptes-rendus d'intervention qui concernent votre élevage.

DES FICHES TECHNIQUES sur des sujets variés pour vous apporter les informations dont vous pourriez avoir besoin (disponibles sur Espace Filière).



LES ÉLEVAGES DU RAYON DE ROQUEFORT

Aire géographique de l'AOP Roquefort



- Laiteries
- Élevages (campagne 2023)
- ▭ Rayon de Roquefort
- ▭ Limites départementales

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES
PRODUCTEURS DE LAIT DE BREBIS ET DES
INDUSTRIELS DE ROQUEFORT

SERVICE RELATION
PRODUCTEURS
DE VOTRE LAITERIE

SERVICE COMPTABILITÉ

comptabilite@roquefort.fr

SERVICE A.O.P

info@roquefort.fr

SERVICE QUALITÉ DU LAIT

qualite@roquefort.fr | 05 65 59 22 07

SERVICE ASSAINISSEMENT

qualite@roquefort.fr | 05 65 59 22 15

SERVICE ÉLEVAGE

elevage@roquefort.fr | 05 65 59 22 03

SERVICE COMMUNICATION

communication@roquefort.fr | 05 65 59 22 14

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE LAIT
DE BREBIS DE L'AIRE DE ROQUEFORT

aplbr@orange.fr | 05 65 60 02 02

ETS CARLES

| 05 65 99 77 01

ETS COMBES

| 05 65 64 52 61

ETS GABRIEL COULET

| 05 65 46 93 90

FROMAGERIES OCCITANES

| 05 65 99 81 21

LES FROMAGERIES PAPILLON

| 05 65 46 64 01

SOCIÉTÉ DES CAVES

Le Massegros | 04 66 65 67 01

Réquista | 05 65 46 23 51

Saint-Affrique | 05 65 98 21 00

ETS VERNIÈRES FRÈRES

| 05 65 46 42 00



ESPACE FILIÈRE

CONNECTEZ-VOUS
AVEC VOS IDENTIFIANTS

ROQUEFORT.FR

ESPACE FILIÈRE
(EN HAUT À DROITE)

36 AVENUE DE LA RÉPUBLIQUE
BP 40348 · 12103 MILLAU CEDEX

05 65 59 22 00

info@roquefort.fr