



*AU SERVICE DU COLLECTIF,
DU TERRITOIRE, DE L'INNOVATION...
POUR L'EXCELLENCE DE L'AOP ROQUEFORT*

M 22

LE MANUEL 2022

LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE ROQUEFORT



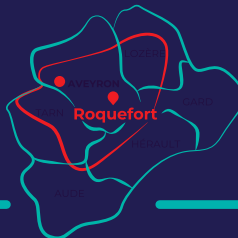
**1^{RE} AOP
DE L'HISTOIRE**

**2^{ÈME} AOP
en volume**

En France, 73% du Roquefort est commercialisé en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) et 27 % dans les autres circuits (détaillants, Restauration, Hors Domicile, Circuits spécialisés...) 2020

6 DÉPARTEMENTS

AUDE
AVEYRON
GARD
HÉRAULT
LOZÈRE
TARN



1 424 ÉLEVAGES

Année laitière 2021

3 400



ÉLEVEURS ET ÉLEVEUSES



640 000

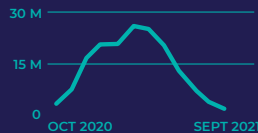
BREBIS LACAUNE

COLLECTEURS DE LAIT

133



**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

172.8 MILLIONS



**DE LITRES DE LAIT
DE BREBIS
COLLECTÉS 2021**



**TRANSFORMÉS
EN ROQUEFORT**

2021



16 021 T



**TONNES
DE ROQUEFORT
COMMERCIALISÉES
2020**



**DU ROQUEFORT
EST EXPORTÉ**

2020



UNE AOP ANCESTRALE DANS SON TEMPS

UN MANUEL DE RÉFÉRENCE POUR VOUS GUIDER

C'est avec plaisir que nous vous adressons le Manuel de cette nouvelle campagne laitière 2021-2022.

Cette nouvelle édition a été conçue avec un souci d'exhaustivité, de clarté et de pédagogie pour vous accompagner au mieux.

Le Manuel est un outil de référence de la filière Roquefort pour satisfaire aux exigences de qualité : il présente notre cadre commun réglementaire de bonnes pratiques et d'engagement. Il est important de le consulter régulièrement pour trouver les réponses aux questions concrètes que vous vous posez. Il vous permet d'identifier les sujets importants pour la filière, de comprendre les attentes auxquelles elle doit répondre ainsi que le fondement de certaines règles.

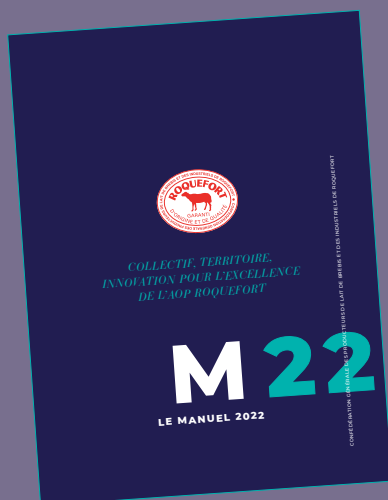
Le Manuel est donc au centre d'un réseau d'outils mis à votre disposition. À l'intérieur, sur votre espace filière en ligne, sur le calendrier de collecte, vous trouverez toutes les informations utiles, pour le bon déroulement de votre campagne.

Le Manuel vous donne aussi un aperçu de l'air du temps en consacrant quelques pages aux actualités de l'AOP Roquefort. Notre filière est en effet en interaction avec un environnement changeant. Les marchés, la société évoluent. De nouvelles attentes s'expriment comme le bien-être des animaux ou le besoin d'information sur les produits.

Parmi celles-ci, nous noterons le débat sur l'obligation d'étiquetage Nutri-Score sur les produits pré-emballés, inadapté en l'état à notre AOP, ou la volonté exprimée au CNAOL de faire évoluer les AOP laitières françaises vers plus de durabilité.

Nous vous souhaitons une bonne campagne laitière avec le Manuel à vos côtés et restons à votre disposition pour toutes remarques ou questions.

Hugues Meaudre
Président



**ÊTRE
INFORMÉ DES
NOUVEAUTÉS**


Pour la campagne laitière 2022/23, la Confédération Générale de Roquefort informera sur **les nouvelles règles interprofessionnelles touchant à la qualité du lait début octobre.**



CONTRIBUTION

Vous pouvez contribuer à faire évoluer et améliorer les outils du collectif. Si vous avez des remarques pour optimiser le Manuel, n'hésitez pas à nous écrire à boite-idees@roquefort.fr ou à nous appeler au 05 65 59 22 07

LE MANUEL ET SES LÉGENDES

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

SERVICE  QUALITÉ Interventions du Service Qualité

SOMMAIRE

- 05** INFORMATIONS SUR LA FILIÈRE
- 11** LES RÈGLES AOP ET INTERPROFESSIONNELLES
- 16** DE NOUVEAUX OUTILS
- 18** 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
- 39** LA MAÎTRISE DE LA QUALITÉ GLOBALE DU LAIT
- 44** TARIFICATIONS



ORGANISATION DE LA FILIÈRE ROQUEFORT

Depuis la réforme de 2016, la Confédération Générale de Roquefort (CGR) est une association à but non lucratif (loi 1901). Sur le périmètre du Rayon de Roquefort, elle joue à la fois le rôle d'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Roquefort et d'Interprofession sur le même périmètre.

Ses missions

- Assurer le dynamisme et la pérennité de l'AOP Roquefort
- Représenter politiquement l'ensemble de la filière Roquefort
- Mettre en commun les moyens de la filière Roquefort

Et plus spécifiquement :

Protéger et défendre l'AOP

- Élaborer (ou réviser) le Cahier des Charges (CdC) de l'AOP (spécificités, aire de production, règles de production et de transformation) et s'assurer de son application par les opérateurs de la filière
- Participer à la défense et à la protection du Roquefort et valoriser son image

Garantir la qualité

- S'assurer de la qualité organoleptique des fromages
- Mettre en place des standards de qualité concertés (les plans confédéraux)

Progresser

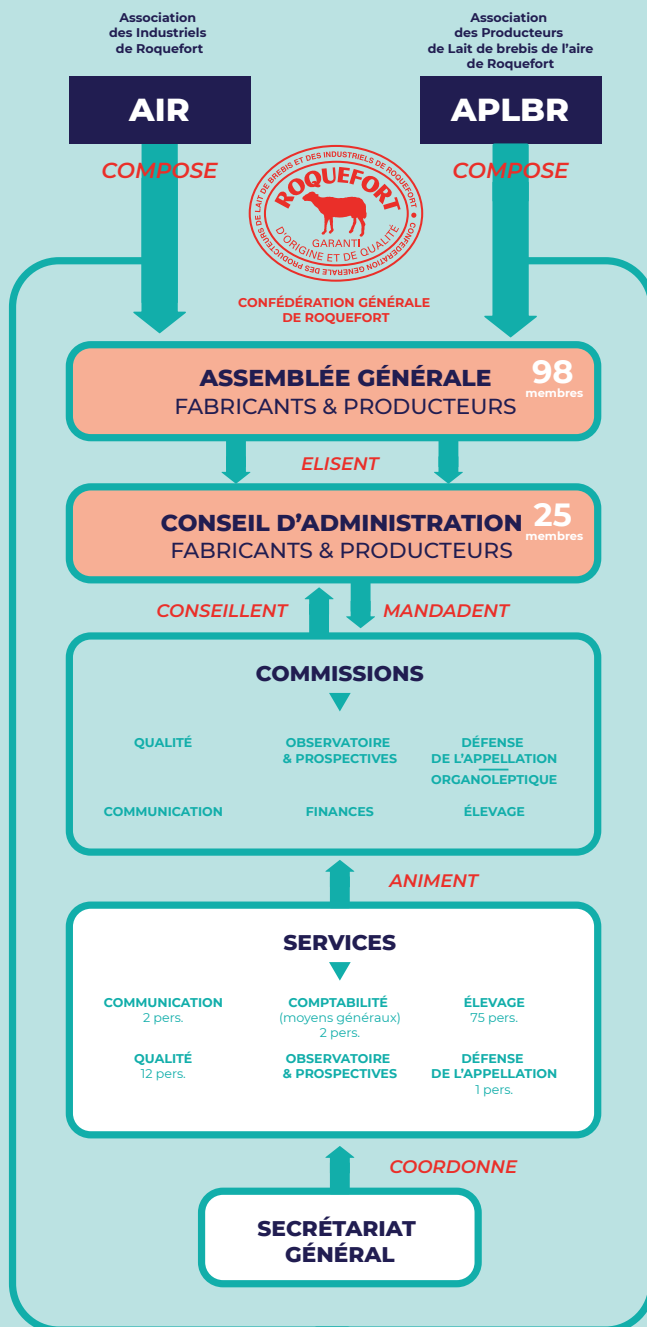
- Œuvrer pour améliorer la qualité du Roquefort
- Réaliser des recherches et promouvoir des modes de production plus durables

Partager

- Valoriser la filière au moyen de la publication de données statistiques et de stratégies de communication collectives

GOVERNANCE

Le fonctionnement démocratique de la CGR est assuré par l'élection 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 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 élus, 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 2022, 1405 élevages, soit environ 3330 éleveuses et éleveurs de brebis, devraient permettre la production de 170 millions de litres de lait. Cela représente un cheptel d'environ 650 000 brebis.

Les élevages peuvent adhérer à des Organisations de Producteurs (OP). Ces OP ont pour objectif de mutualiser les moyens pour assurer un équilibre sain 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 économique « Les Fleurines de Roquefort »
- 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 activement.

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

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

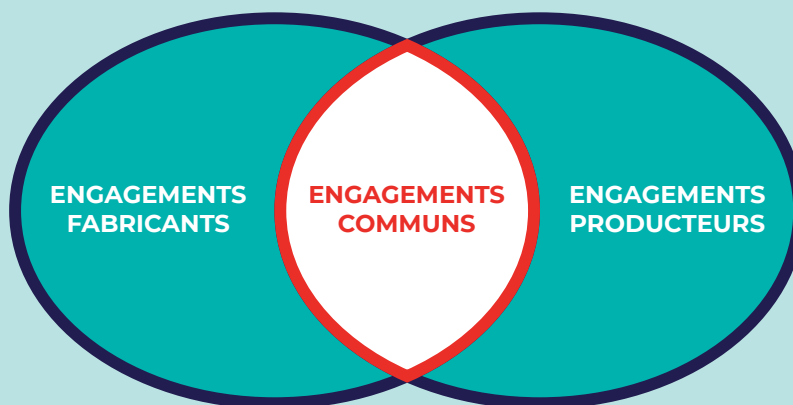


LE PACTE FILIÈRE

MES ENGAGEMENTS, MES BÉNÉFICES

L'excellence de l'AOP Roquefort repose sur une longue chaîne de métiers et de savoir-faire. Tous les maillons de cette chaîne sont interdépendants et essentiels. Pour que l'ensemble fonctionne et atteigne son objectif d'excellence visé pour le Roquefort, les professionnels doivent partager un socle commun de règles, d'usages, de pratiques et mutualiser un ensemble de services et d'outils au bénéfice de chacun et de tous. Ce socle, indispensable, repose sur l'adhésion à un projet commun, construit par le collectif et formalisé dans « le pacte filière ».

LES ENGAGEMENTS



Déclarer auprès de la CGR :

- 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.

S'engager au respect du cahier des charges de l'AOP Roquefort par la Déclaration d'identification, remplie, signée et mise à jour en cas de modifications :

- se mettre en disposition de recevoir des conseils et d'être audité.
- être contrôlé sur le respect du cahier des charges de l'AOP Roquefort par le service AOP de la Confédération Générale de Roquefort et par l'organisme certificateur externe.

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.

Effectuer l'autocontrôle AOP.

Réaliser les analyses :

- fourrage
- allaitante
- eau

Effectuer le contrôle Opti'Traite®.



Dans ce collectif, nous, membres de la filière, bénéficions :

● De 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.

Lorsque les interventions et les diagnostics du Service Qualité de la CGR sont facturés, elles le sont à prix coûtant.

- D'une aide financière pour le contrôle Certi'Traite®.
- D'un suivi de la qualité du lait cru mutualisé avec un plan commun de surveillance des pathogènes.
- De la connaissance et de la recherche et développement d'une filière (valorisation des données collectives, outils et démarches mutualisés).
- D'une bibliothèque de données, d'un Manuel, d'un calendrier de collecte et de fiches d'informations thématiques sur la qualité.
- D'un espace individuel en ligne, Espace Filière,

pour les producteurs pour mettre à jour mes déclarations, suivre ma production, accéder aux informations de la filière,...

- Chaque mois, par mail, de l'info Roquefort en 5 minutes pour connaître l'actualité de l'AOP Roquefort.
- Chaque année, du Rapport d'activité de la CGR (Interprofession et ODG).
- Des fromages de Roquefort, dit "salage producteur".
- De la puissance et de la synergie d'une communication collective au service du Roquefort.
- D'un cadre collectif pour la réalisation des analyses paiement du lait afin d'en assurer la fiabilité
- En cas de problèmes ou de questions, d'une assistance et de services tout au long de l'année.



INFOS “

Un nouveau site en phase avec son temps

ROQUEFORT.FR

En 2021, la Confédération Générale de Roquefort met un ligne un nouveau site : roquefort.fr. Roquefort.fr renouvelle l'image du Roquefort et de sa filière en mêlant pédagogie, plaisir et attractivité. Il vise à mieux répondre aux attentes des consommateurs et des citoyens. Ce site, riche en images, en contenus et en témoignages sur l'AOP, est à découvrir rapidement !

**ROQUEFORT.FR
EST UN PEU
L'ENCYCLOPÉDIE
DU ROQUEFORT**

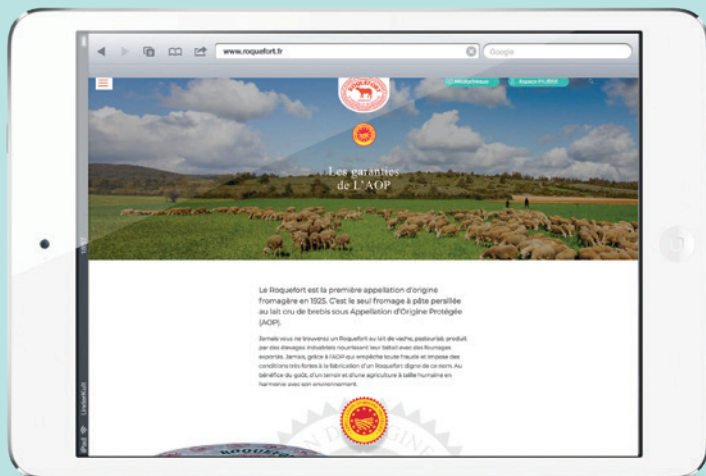
Il s'attache d'abord à bien expliquer l'organisation de la filière Roquefort, la présence de 7 fabricants, l'existence de nombreux élevages répartis sur le rayon de collecte, l'histoire du fromage, son ancrage sur un territoire. Il fait entrer l'internaute au cœur du mode de production du Roquefort, des élevages aux caves d'affinage, et ce, au travers d'une galerie riche en photos, vidéos, podcasts. Il apporte des réponses aux consommateurs et citoyens en quête d'informations et de garanties sur les engagements de la filière : bien-être animal, emplois, maintien d'un savoir-faire traditionnel...

**ROQUEFORT.FR
EST UN LIEU
DE GOURMANDISE
ET DE PLAISIR**

La rubrique « recettes » offre une diversité de conseils et d'astuces pour mieux déguster son Roquefort au quotidien mais aussi, sur les tables festives. Le site valorise les spécificités du fromage qui font ses lettres de noblesse : lait cru de brebis, moisissure, affinage... Une rubrique est consacrée aux ambassadeurs du Roquefort : des chefs locaux y témoignent de leur attachement au Roquefort et proposent des recettes au fil des saisons.

**ROQUEFORT.FR
EST ATTRACTIF**

Une autre de ses missions est de donner envie de visiter le territoire de l'AOP. Pour cela, il met en avant le territoire, les visites de fermes, de caves, les tables du pays où l'on sert du Roquefort. Des circuits de dégustation sont proposés pour partir à la découverte des différents secteurs du rayon de Roquefort.





NUTRI-SCORE

Le Roquefort demande l'exemption

En 2022, l'Europe souhaite rendre obligatoire l'affichage du Nutri-Score sur tous les produits alimentaires pré-emballés. L'algorithme envisagé noterait de A à E tous les aliments. Le Roquefort afficherait le score de E.

Comment un produit traditionnel, tel que la plus ancienne Appellation de l'histoire, élaboré avec peu d'ingrédients, peut-il souffrir une telle dégradation de son image et de sa valeur, en premier lieu sur le plan nutritionnel ? Cette question implique le collectif et l'ensemble du territoire de l'AOP.

Dès juin 2021, la Confédération prend la parole. Début octobre 2021, elle demande officiellement l'exemption du Nutri-Score pour l'AOP Roquefort et les fromages sous signes de qualité lors d'une conférence de presse. En quelques jours, son message, soutenu par de nombreux élus, dont le député européen Eric Andrieu, est porté et diffusé dans tous les médias nationaux (+ de 300 retombées).

Dans le texte adopté le 19 octobre 2021, le Parlement européen confirme sa volonté d'instaurer un étiquetage nutritionnel harmonisé à l'échelle de l'Union. Il souhaite néanmoins que les Indications Géographiques soient considérées dans leurs spécificités.

Le 21 octobre 2021, le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien DENORMANDIE déclare publiquement qu'il convient de revoir la méthodologie du Nutri-Score, précisant que « fondée sur des quantités, elle se traduit par des classifications qui ne sont pas forcément conformes à l'habitude alimentaire ».

Les interrogations portées par la Confédération Générale de Roquefort semblent entendues et suscitent un débat qui est toujours en cours à l'heure qu'il est. Le collectif continue ses démarches sur les plans politiques et de la communication.

GROS PLAN SUR LE PROJET « AOP LAITIÈRES DURABLES »

Face à la multiplication des attentes autour des AOP laitières, le CNAOL construit une approche globale visant à faire évoluer les AOP vers plus de durabilité. Le projet présenté lors de l'AG du CNAOL en septembre 2021, consiste à établir collectivement un cadre commun d'engagement qui soit déclinable à l'échelle de chaque AOP.

Un travail collectif préalable a permis d'établir une méthodologie et un plan d'actions. 6 thématiques de durabilité spécifiques aux AOP laitières ont été mises en exergue. Au sein de ces thématiques, 18 objectifs importants ressortent qui doivent se convertir en engagements concrets pris par les filières. Au minimum, chaque AOP devra présenter 18 engagements avec des mesures associées en juin 2022.

Ce travail pourra aboutir à la réouverture des cahiers des charges des AOP pour intégrer des éléments de durabilité à l'échéance 2025. L'objectif pour le CNAOL est qu'en 2030 toutes les AOP aient concrétisé des engagements de durabilité.

NUTRI SCORE



La communication déployée autour du Nutri-Score valorise l'ancrage territorial du Roquefort et sa qualité. Son bon accueil dans les médias permet de vérifier le pouvoir d'influence du Roquefort. Le fromage continue d'incarner des valeurs et fait figure d'emblème de la gastronomie française.



L'AOP ROQUEFORT COMPTE SUR VOUS !

*L'AOP Roquefort garantit au consommateur un savoir-faire et des pratiques traditionnelles.
La garantie d'origine, son lien au territoire (notamment par l'alimentation des troupeaux) reposent sur :*



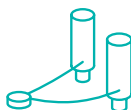
Une alimentation à base d'herbe, de fourrages et de céréales provenant au moins aux trois quarts du Rayon de Roquefort.

Des achats limités à 200 kgs/brebis/an.



Conservez vos factures d'aliments et/ou bons de livraison (notés conformes à l'AOP Roquefort). 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 en multipliant par 0,9).



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.



Un pâturage obligatoire dès que les conditions climatiques le permettent.



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 renvoyer votre Déclaration d'Identification en cas de modifications. 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 de la Confédération Générale de Roquefort. 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-adressage).

LES RÈGLES INTERPROFESSIONNELLES RELATIVES AU PAIEMENT DU LAIT



Les échantillons permettant les analyses du paiement du lait sont réalisés par les collecteurs. Ces collecteurs 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 rester inopinés.

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 résazurine 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 $-0,52$, de l'eau a été ajouté à votre lait.

Comment interpréter vos résultats ?

CAS D'ANNULATION DE RÉSULTATS

Tous les résultats sont annulés lorsque :

- TB < 30 g (si l'indice de cryoscopie $> -0,530$), 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 définies pour 2021-2022 s'appliquent (MG : **66.9** et MP : **48.7**)
- En fin de campagne, les valeurs des résultats précédents s'appliquent.

Des grades vous seront attribués pour faire en sorte qu'il n'y ait pas de conséquences financières.

GESTIONS DES ÉCARTS

Lorsque la variation est constatée, le résultat concerné est d'abord mis en attente. Les 2 taux (TB et/ou TP) ne seront définitivement annulés qu'après avoir pris connaissance des résultats du (ou des) contrôle(s) suivant(s) et si la variation est infirmée.

	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



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 (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 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.



HUILE DE PALME

Nous vous rappelons que tous les ingrédients constituant la ration du troupeau laitier (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 conserver dans son propre troupeau des béliers résistants à la tremblante. Dans cet objectif, il est impératif que des analyses (prises de sang) soient faites pour tous les béliers dont le typage est à ce jour inconnu. Il ne faut donc garder pour la monte que des reproducteurs mâles résistants à la tremblante.

La qualité du lait



LES POINTS CLÉS DE LA QUALITÉ DU LAIT

À RETROUVER DANS LES PAGES SUIVANTES



UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ASSURÉE PAR

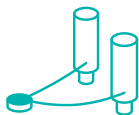
- ✓ Une bonne conservation des aliments
- ✓ Une distribution adaptée

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

DES PRATIQUES D'HYGIÈNE ADAPTÉES

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



UNE AMBIANCE Saine EN BERGERIE



- ✓ 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



SUIVEZ CES PICTOGRAMMES
POUR VOUS REPÉRER



DÉCLARATION FOURRAGES ET EAU 2022

La déclaration a changé d'allure à son lancement dans la campagne 2021. Son utilité reste identique :

- Le bloc « Eau » et le bloc « Utilisation de fourrages humides » servent toujours à organiser les prélèvements qui ont lieu dans le cadre des plans « eau » et « fourrages humides ». La réception des résultats permet de planifier les interventions par le Service Qualité sur les périodes ciblées par les éleveurs (lorsque la réponse est faite suffisamment en avance).
- Les autres données collectées ont pour objet de valoriser la filière et de constituer un observatoire. Le renforcement de cette partie a été demandée par la Commission Qualité du Lait. Les données peuvent ressembler à celles qui le sont pendant un contrôle AOP (ayant lieu sur 25% des élevages tous les ans, il ne permet pas d'avoir une vision globale sur une année en particulier). Les résultats vont permettre notamment de mieux communiquer sur les pratiques des producteurs de tout le rayon de Roquefort auprès des consommateurs et des distributeurs.

Quelques exemples concrets sur la base des 750 réponses déjà fournies cette campagne :

- Les résultats indiquent que la grande majorité du séchage en grange est réalisé grâce à l'énergie solaire (environ 85%). C'est un chiffre très positif qui mérite d'être communiqué.
- Les résultats indiquent de bons scores sur l'autonomie en fourrages, en paille et en concentrés. Ils méritent d'être communiqués pour valoriser l'ancrage territorial du travail des éleveuses et éleveurs produisant pour Roquefort.
- Les représentants des éleveurs et fabricants ont alerté sur la tension qui anime le marché du soja non-OGM cette année. À cette occasion, la Confédération met en place un groupe de travail sur l'aliment du bétail et initiera une rencontre cet automne avec les fournisseurs d'aliments. Les données issues de cette déclaration (notamment la proportion d'élevages concernés par l'utilisation de soja dans l'alimentation des brebis) permettront d'étayer les discussions.

**OBSERVATOIRE DU LAIT 2022**

Tous les mois, la Confédération Générale de Roquefort produit un observatoire de la qualité du lait.

Cet observatoire est publié sur Espace Filière pour que tous puissent s'informer et mieux comprendre la dynamique de la filière Roquefort. Vous pouvez y retrouver des données sur le volume de lait collecté ainsi que sur sa richesse et sa qualité sanitaire à l'échelle de tout le rayon de Roquefort (sous réserve d'une autorisation de transmission des données par les élevages).



DOSSIER BÂTIMENT D'ÉLEVAGE 2022

Pour accompagner les rénovations ou les créations de bâtiments et leur aménagement, le Service Qualité a produit un dossier de fiches techniques sur les bâtiments d'élevage. Ce dossier comprend des fiches thématiques illustrées ainsi que des plans de salle de traite commentés pour y voir plus clair sur les recommandations de la filière Roquefort à ce sujet. De nombreux acteurs du territoire ont participé à l'élaboration de ce dossier qui traite également de l'intégration paysagère, de la gestion de la biodiversité et du bien-être animal.

Elles sont disponibles sur Espace Filière (accessible depuis www.roquefort.fr). Au besoin, n'hésitez pas à les demander.



UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ



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 parfument le lait de manière typique.

Luzerne et sainfoin, trèfle blanc, lotier, orge et blés sont autant d'ingrédients qui font le goût unique du Roquefort. Entre pâturages, fourrages stockés et compléments nutritifs, au moins 80% de l'alimentation des ovins proviennent de l'aire de collecte du lait.

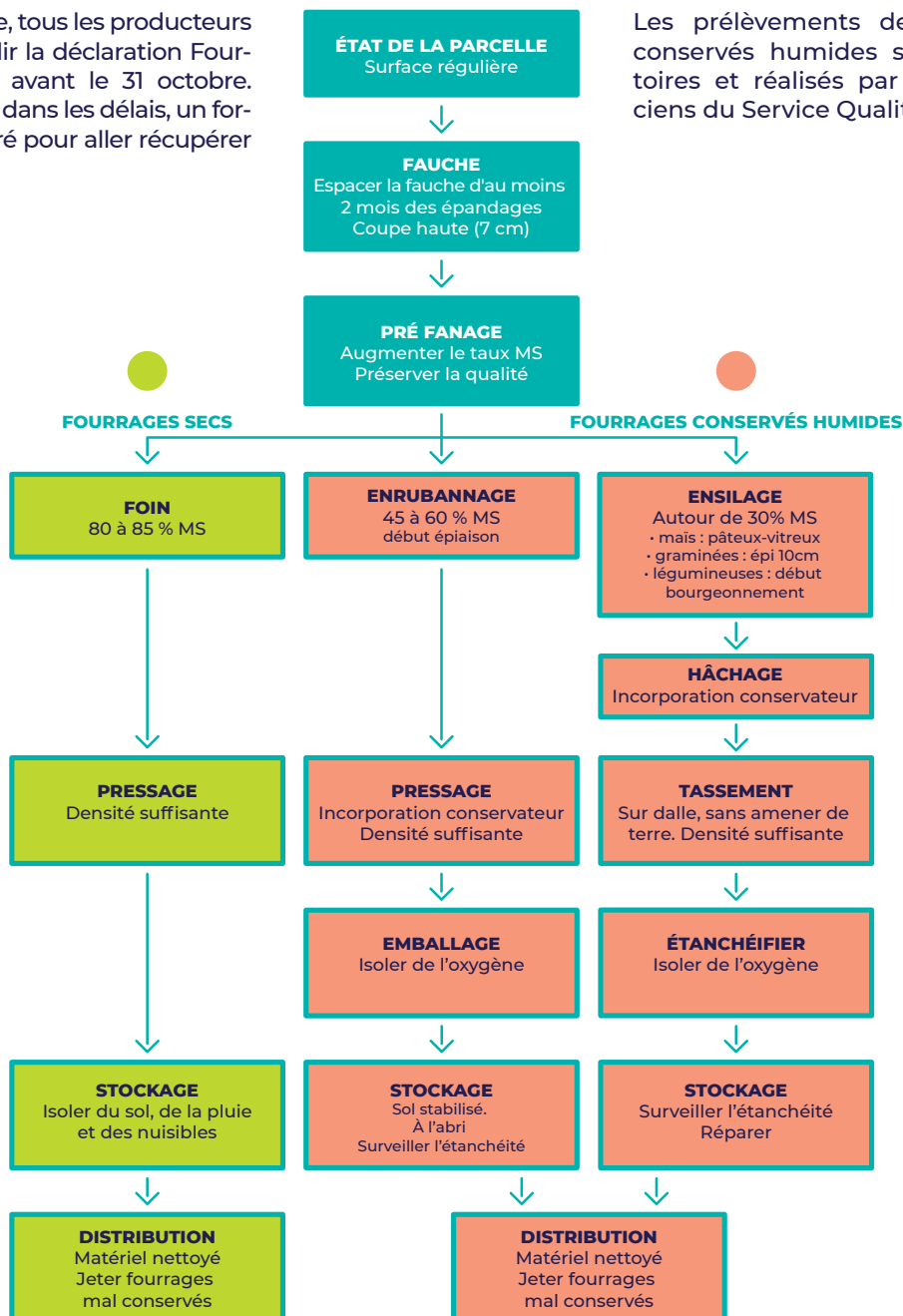




LES ÉTAPES CLÉS POUR DES FOURRAGES DE QUALITÉ

Chaque année, tous les producteurs doivent remplir la déclaration Fourrages et Eau avant le 31 octobre. Sans réponse, dans les délais, un forfait sera facturé pour aller récupérer le document.

Les prélèvements de fourrages conservés humides sont obligatoires et réalisés par les techniciens du Service Qualité.





FOURRAGES CONSERVÉS PAR VOIE HUMIDE



Fourrages conservés humides

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

Vous êtes considéré comme ensileur si vous utilisez des fourrages conservés humides (ensilage, enrubannage) quelle que soit la saison (période de fabrication du Roquefort ou pas) pour l'alimentation des troupeaux ovins lait et des toupeaux (ovins, bovins,...) élevés dans le même bâtiment.

Si vous êtes ensileur, le prélèvement d'ensilage (sur chacun des silos ou enrubannages) pour une analyse de conservation simplifiée est obligatoire. Il est réalisé par un agent de la Confédération.

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



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 engendrent une baisse du taux d'oxygène. Les sucres sont consommés et produisent de la chaleur. 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.

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 de ses fourrages. Les fourrages secs peuvent également être prélevés lors de ce passage.



L'enrubannage : points de vigilance



1 STADE DE RÉCOLTE ET TAUX DE MATIÈRE SÈCHE

Un taux de matière sèche trop haut ou trop bas favorise les fermentations indésirables et/ou les moisissures.

2 ÉTANCHÉITÉ

L'objectif est d'au moins 6 couches de plastique appliquées au plus tôt après le pressage. Lors de l'achat du film, la valeur du DART Test est un critère important. Elle indique la résistance à la perforation. Un film blanc ou vert réduira l'échauffement des bottes au soleil.

3 STOCKAGE DES BALLE ENRHUBANNÉES

Empilées à la verticale (3 étages maximum), sur sol stabilisé. Les piles doivent être assez espacées pour passer entre et vérifier régulièrement leur état.

DART test

(test de 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



1 STADE DE RÉCOLTE

Élément clé de la réussite de l'ensilage, il dépend du fourrage considéré.

2 FAUCHE

Suffisamment haute : au moins 7 cm pour prévenir la contamination en butyriques et Listeria.

3 HACHAGE

Le hachage favorise la compaction. C'est à cette étape que l'additif doit être ajouté (obligatoire).

4 CONFECTION DU SILO

Les ensilages doivent être isolés du sol (dalle en béton par exemple).

Orienter le front d'attaque dos au vent dominant et si possible au Nord pour éviter le soleil.

Les éventuels jus doivent être collectés (pente ~4 % vers le front d'attaque).

Lors du tassement, utiliser un tracteur lourd et passer partout pour assurer l'anaérobiose.

5 ETANCHÉITÉ

L'utilisation d'une bâche neuve et labellisée est obligatoire. Lors de l'achat du film, la valeur du DART Test est un critère important. Elle indique la résistance à la perforation.

6 DISTRIBUTION

Les prélèvements (obligatoires sur fourrages conservés humides) doivent être prévus dès que les fourrages sont stabilisés. Ils sont réalisés par les techniciens du Service Qualité.

Une fois le silo ouvert, veiller à une avancée rapide du front d'attaque (20 cm/j) pour limiter la prolifération de bactéries et moisissures. Si vos besoins ne permettent pas une telle avancée, envisagez à l'avenir de réaliser 2 silos plus petits.

Les ensilages trop vieux (> 1 an) ne doivent plus être distribués.





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, il est considéré comme utilisateur d'eau de captage privé et soumis à un contrôle annuel de son eau.

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 triannuel des élevages exclusivement alimentés en eaux de réseau.

SERVICE QUALITÉ

Le « Service Qualité du Lait » réalise ou délègue les prélèvements d'eau obligatoires.

- 1 Une analyse non conforme entraîne la mise en place d'un suivi pour la qualité de l'eau. Un courrier le notifiera.
- 2 Une analyse de recontrôle sera alors réalisée pendant la campagne. Si elle est, elle aussi non conforme, un diagnostic « qualité de l'eau » et des actions correctives seront obligatoires. Elles peuvent être soit accompagnées (diagnostic par le technicien spécialisé du « Service Qualité du Lait » avec préconisations), soit réalisées en autonomie : actions en amont, traitement, passage au réseau.
- 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 le producteur et le fabricant. Le Service Qualité ne réalise plus de prélèvements d'eau (quelle que soit la campagne) chez 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 produit par l'eau utilisée.

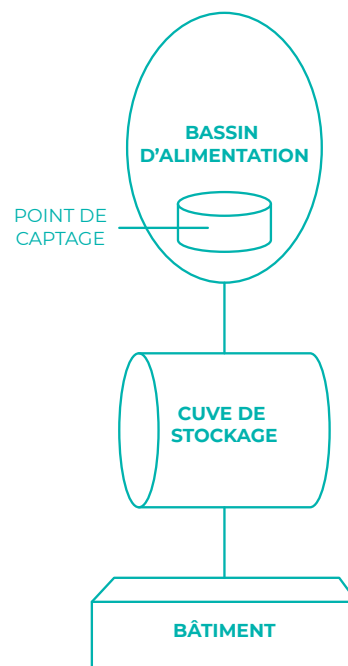


LES ANALYSES PROPOSÉES		
Critères bactériologiques	Critères physico-chimiques	Analyses complémentaires
Coliformes	pH	<i>Listeria spp</i>
<i>E.coli</i>	Turbidité	<i>Salmonella spp</i>
Entérocoques	Nitrates	Dureté
Flore revivifiable à 22° et 36° C	Conductivité	Manganèse
	Ammonium	Fer



Si j'utilise de l'eau de source :

- Je maîtrise les origines de pollution sur le bassin d'alimentation pour ne pas contaminer le captage.
- J'entretiens 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).
- J'entretiens 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.
- Je traite l'eau si besoin et contrôle 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.



SERVICE QUALITÉ

Le « Service Qualité du Lait » peut aussi 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

SYNCHRONISATION PLAN EAU ET HYGIÈNE 2022

À partir de la campagne 2022, les plans confédéraux Eau et Hygiène fusionnent. Ainsi, lors d'audits hygiène, un prélèvement d'eau aura systématiquement lieu. Cela pourra conduire sur la prochaine campagne et dans certains cas uniquement à ce que le prélèvement d'eau ait lieu :

- Deux ans après le précédent (au lieu de trois ans en « réseau »).
- Quatre ans après le précédent (au lieu de trois ans en « réseau »).

UNE TRAITE OPTIMALE

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



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* + Salmonelles + *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 de grand mélange 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.



Si plusieurs lots de brebis sont réalisés le même jour, indiquez 2 dates différentes sur la cape bleue et le corps du flacon (J et J-1).

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.42-43) 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 »).





LE CONTRÔLE ANNUEL OPTI'TRAITE® POUR LIVRER SON LAIT



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.



Sur les nouvelles installations de traite (neuves, d'occasion ou ayant connu d'importantes rénovations) vous pouvez demander un contrôle Certi'Traite®.

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

- le montage et fonctionnement de l'installation de traite.
- le montage et fonctionnement du système de lavage de l'installation.
- le fonctionnement des faisceaux trayeurs (si vérifiable).

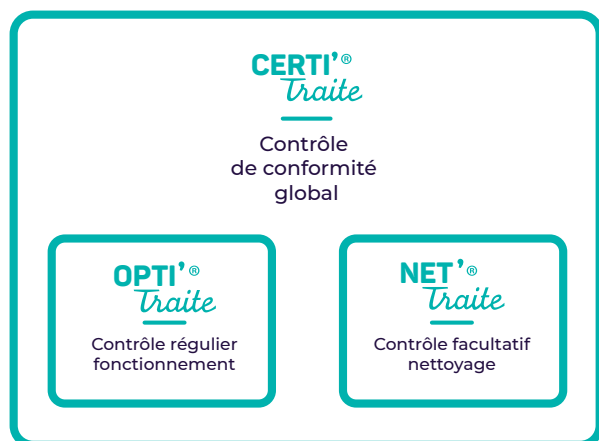


Opti'Traite® est la seule méthode agréée en France et reconnue par la filière Roquefort pour vérifier le bon fonctionnement de l'installation de traite (machine). Elle s'appuie sur un protocole élaboré par le COFIT (Comité Français Interprofessionnel pour les Techniques de production du lait) sur la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

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 2021-2022 ont été communiqués en juin 2021. Ils sont également à votre disposition au « Service Qualité du Lait ».



SERVICE QUALITÉ

Des techniciens du Service Qualité sont habilités pour réaliser le contrôle Opti'Traite®





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

La vérification du bon nettoyage de la machine à traire est obligatoire dans le cadre du plan d'action qualité.



Les bonnes pratiques sur les produits :

- Achats : adapter les stocks. Vérifier les dates de péremption.
- Stockage à l'abri du gel, de la lumière et de la chaleur.
- Ne pas transvaser dans un autre contenant.
- Conserver les étiquettes.
- Usage : respecter les dosages préconisés et les conditions d'application.
- Ne pas mélanger les produits entre eux (risque de production de gaz toxiques et brûlures).
- Fermer les flacons après usage.



Un programme de lavage ne dispense pas de surveiller régulièrement le nettoyage pour détecter des défauts éventuels le plus rapidement possible. Il en est de même pour la surveillance de la température du chauffe-eau.

En vérification de première intention, posez-vous la question de savoir si la machine à traire et le tank sont visuellement propres (après lavage) ? Vérifiez que les produits sont correctement stockés.

SERVICE QUALITÉ

Le « Service Qualité du Lait » ainsi que les techniciens laiterie peuvent effectuer un diagnostic simplifié des procédures de nettoyage de la machine à traire sur votre élevage. En cas de problématique de qualité, un diagnostic approfondi est recommandé (Net'Traite®) et peut être réalisé par le Service Qualité.

LAVAGE

Un bon nettoyage de la machine à traire repose sur la maîtrise de 4 facteurs essentiels : **TACT**

T

Température de l'eau

>70°C au début du lavage

>50°C à la fin du lavage



Lessive chlorée : s'assurer qu'elle supporte la température du début de lavage (sinon l'ajouter après le premier retour d'eau : température plus basse).

T

Temps d'action

La durée de la phase de lavage doit être comprise entre 8 et 10 minutes.

C

Concentration

La concentration doit être égale aux préconisations du fabricant.

- Trop basse, elle ne permet pas un bon lavage (car le lait de brebis est riche)
- Trop haute, elle vieillit plus vite la machine (notamment les caoutchoucs).

A

Action mécanique

Elle dépend de :

- La quantité d'eau utilisée

- Minimum 2,5 L/poste
- Pas plus de 3,5 L/poste



Vérifier que des « bouchons d'eau » sont présents.

- Le vide au lavage ou la présence d'un injecteur d'air

- Sans injecteur d'air, entre 45 et 52kPa
- Si un injecteur est présent, vide identique à la traite





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 des moyens d'application de cette loi. Les élevages sont visités au moins une fois tous les 3 ans par les techniciens du Service Qualité du lait.



Visite de recontrôle

En cas de non-conformité obligatoire, une visite de contrôle inopinée aura lieu après le délai convenu.

Visite de surveillance

Visite de surveillance de façon inopinée dans la campagne.



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 et les nuisibles (rongeurs et oiseaux) ; bon état de la litière et des brebis
- 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



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.

PLAN CONFÉDÉRAL HYGIÈNE 2022

Le plan Hygiène doit permettre le maintien d'un niveau d'hygiène élevé, en cohérence avec les spécificités de la filière Roquefort (transformation au lait cru), le plan est reconduit avec les renforcements suivants :

Les seuils de « K.O. Hygiène » et d' « Alerte Hygiène » testés pendant la campagne 2020-2021 sont adoptés pour la campagne à venir.

- Le seuil appelé « **Alerte hygiène** » s'applique dès que :

- > En Salle de traite et en Laiterie, au moins **10%** des questions « obligatoire majeur » sont « non conforme ». 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 questions « obligatoire majeur » sont « non conforme ».

- > Il y a au moins **une question obligatoire majeure qui est non conforme dans 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.



LISTERIA MONOCYTOGENES



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 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*.

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.



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.

VISITES PATHOGENÈS LISTERIA

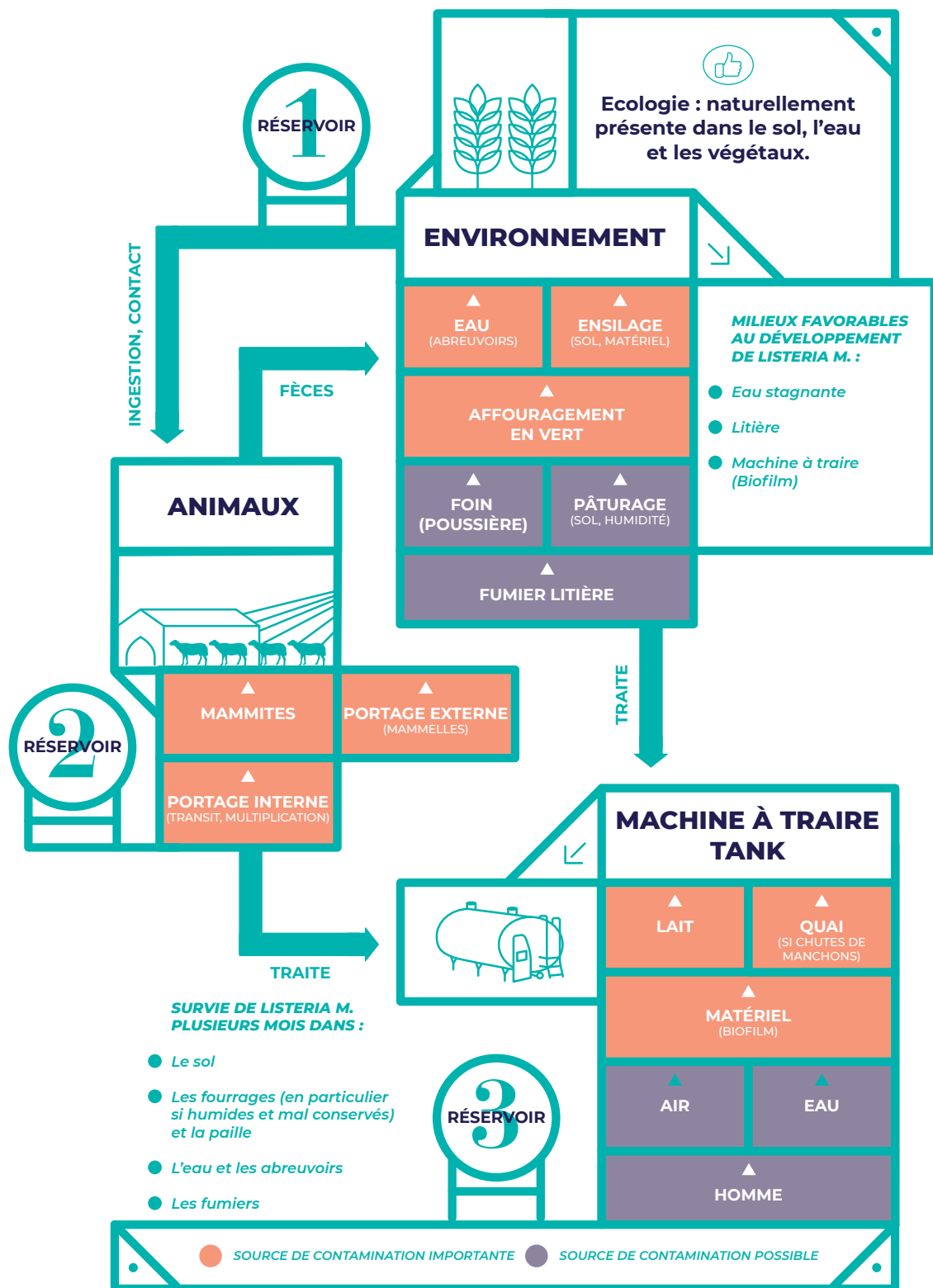
1 Visite pathogène

Visite spécifique à la contamination en Listeria le plus tôt possible suite à une positivité (hygiène et facteurs de risque).

2 Visite de recontrôle

En cas de non-conformité obligatoire, une visite de contrôle inopinée aura lieu après le délai convenu.







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.



VISITES PATHOGENES SALMONELLES

1 Visite pathogène

Visite spécifique à la contamination en Salmonelles le plus tôt possible suite à une positivité (hygiène et facteurs de risque).

2 Visite de recontrôle

En cas de non-conformité obligatoire, une visite de contrôle inopinée aura lieu après le délai convenu.

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.

PLAN CONFÉDÉRAL SALMONELLES 2022

Durant la dernière campagne, la forte présence des salmonelles a mobilisé les forces vives du Service Qualité et des laiteries pour maîtriser la contamination du lait mis en oeuvre et des fromages. Certains cas se révèlent compliqués à résoudre sur le terrain et peuvent devenir récurrents. En conséquence, le plan confédéral Salmonelles est reconduit sur la prochaine campagne avec les renforcements suivants :

- Reconduction de l'« autodiagnostic salmonelles » réalisée avec le technicien laiterie lors de la première positivité en salmonelles.

- Mise en place de la réalisation en présentiel par le technicien laiterie de l'« autodiagnostic salmonelles » (disponible dans le calendrier de collecte 2021-2022) lorsque la positivité en salmonelles est persistante ou récurrente.

- L'isolement des souches salmonelles est rendu systématique lorsqu'issues des échantillons réalisés sur brebis allaitantes en cas de positivité en salmonelles pour aider à l'identification des causes.

- L'« autodiagnostic salmonelles » doit être effectué par le producteur dès la première positivité de son lait, y compris en période d'allaitement.



POUR ALLER PLUS LOIN

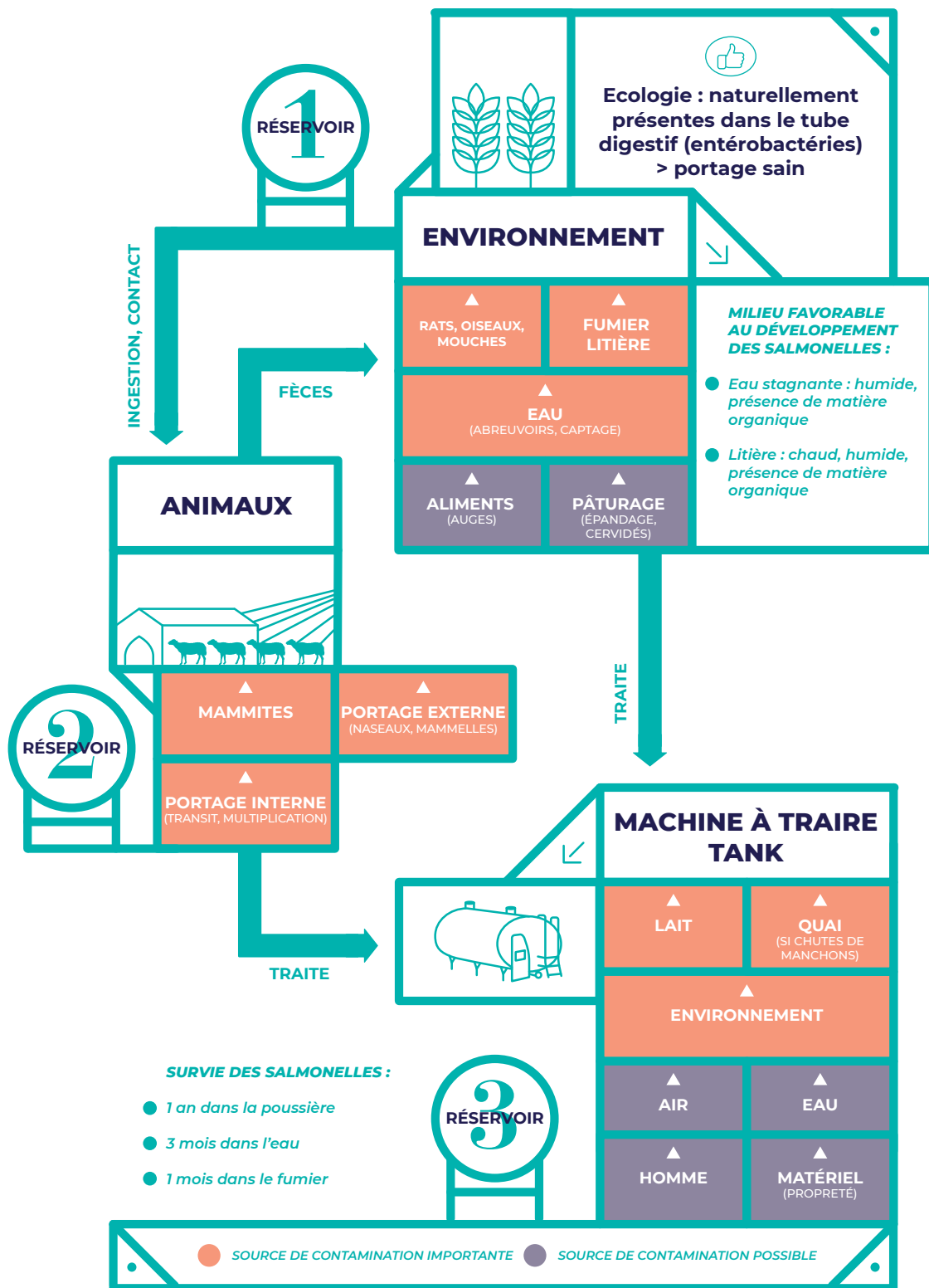
ESPACE FILIÈRE



Rubrique FICHES TECHNIQUES

> Fiche Germes Pathogènes

> Fiche Autodiagnostic salmonelle





Les salmonelles (*Salmonella spp.*) sont des entérobactéries. L'intestin des animaux est leur milieu de vie idéal. Excrétées dans les fèces et résistantes au froid, ces germes peuvent alors se retrouver dans tout l'élevage, en particulier en portage sur les mamelles ou par excrétion dans le lait.

Lors de la campagne 2021 et plus généralement depuis 3 ans, l'ensemble de la filière subit une forte pression liée à la maîtrise des Salmonelles : ces germes pathogènes, dangereux pour l'homme (pouvant être à l'origine d'infections alimentaires graves) ont été plus souvent retrouvés dans les fromages et dans le lait que lors des années précédentes.

En raison des enjeux de santé publique et économique que ce risque fait peser, la Confédération Générale de Roquefort mène au sujet des salmonelles des études depuis 2003 et s'est dotée d'un plan de maîtrise spécifique depuis 2007. En plus de cela, la Confédération a décidé de renforcer la connaissance de ce germe grâce à la mobilisation du fonds d'étude et recherche sur 3 ans. En septembre 2020, 40 élevages du Rayon de Roquefort ont accepté de participer durant une campagne entière à une étude terrain d'ampleur dont l'objectif principal est d'identifier ou de confirmer les bonnes pratiques qui permettent d'éviter la contamination du lait en salmonelles.

Toutes les dix minutes, la température, l'hygrométrie et le taux de CO² ont été mesurés par des sondes placées au centre de la bergerie et en abord du bâtiment chez 14 éleveurs de l'étude. Ces données nous permettront d'étudier l'impact de l'ambiance en bâtiment sur la présence de salmonelles.

Chaque semaine, les éleveurs ont décrit les divers événements de la vie de l'élevage tels que le curage, l'introduction d'animaux, les changements alimentaires etc. Ce travail,

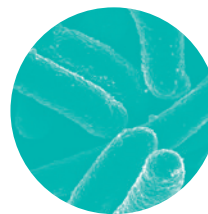
très chronophage, est fondamental pour la déduction des bonnes pratiques pour faire avancer la filière dans la maîtrise de ce germe.

Merci à eux !

Tous les quinze jours, les éleveurs ont prélevé du lait dans le tank afin que l'échantillon soit analysé en laboratoire pour recherche salmonelle. Afin d'étudier la fréquence de détection du pathogène dans le lait produit.

Cinq fois par an, un technicien du service qualité du lait s'est rendu dans l'élevage afin de questionner les éleveurs sur les pratiques particulières mises en place par ces derniers lors d'étapes clefs dans la campagne que sont : la période sèche, l'agnelage, la période hivernale, la mise à l'herbe et la fin de campagne. Lors de chaque visite, l'agent du Service Qualité a réalisé des prélèvements d'environnement afin d'étudier les variations et l'impact de l'environnement sur la pression du pathogène dans l'élevage.

La phase d'acquisition des données s'est terminée fin novembre 2021. En parallèle, le Service Qualité a commencé à saisir informatiquement les données acquises sur le terrain. Cette année débute la phase de valorisation des données, tâche complexe et chronophage en vue d'obtenir des conclusions fiables. Ce travail est supervisé par les professionnels de la commission qualité et permettra d'apporter une aide à celles et ceux impactés par ces pathogènes. Cette phase, bien que longue, est nécessaire pour ne pas gâcher, en concluant trop vite sur des données immatures, le travail quotidien réalisé par les éleveurs bénévoles qui ont pris du temps tous les jours pour avancer collectivement grâce à cette étude. Nous publierons régulièrement, au fil de la campagne, toutes informations qui pourront l'être.



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



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

La présence de coliformes ou d'*E. coli* indique une détérioration de l'hygiène et augmente donc le risque de contamination du lait par des bactéries pathogènes.



Les brebis excrétrices en E. coli peuvent être identifiées à l'aide du CMT (cf. page 42). La pratique régulière de ce test permet de limiter les cas de positivité.

PLAN CONFÉDÉRAL E.coli 2022

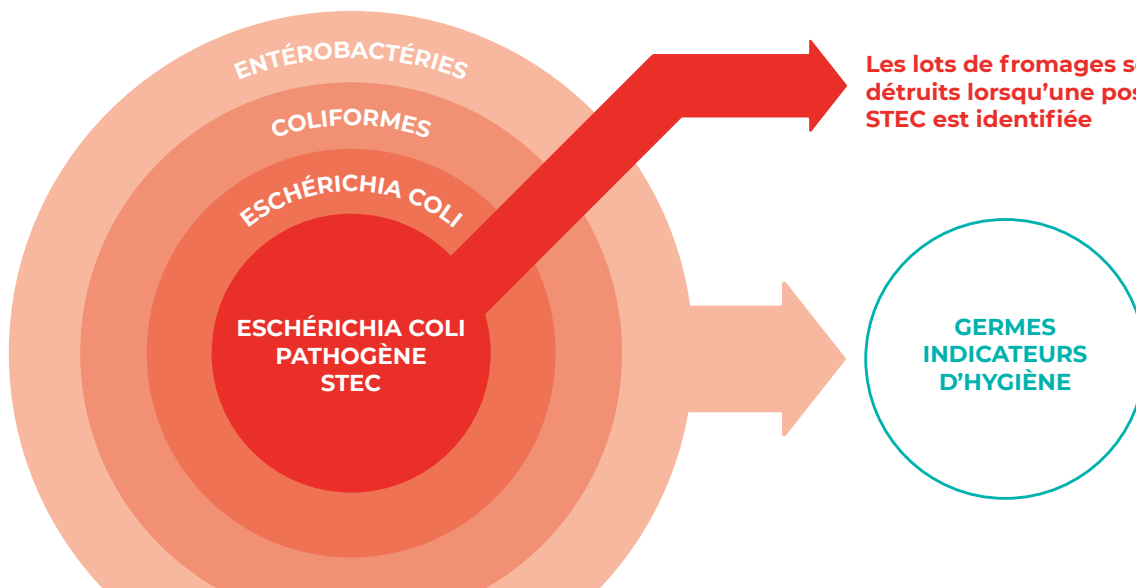
Les contaminations en *E. coli* sont régulièrement observées au sein des élevages de la filière.

Le plan *E. coli* confédéral évolue :

- Maintien des analyses sur les tournées.
- Suppression des interventions en présentiel dans les élevages par les techniciens du service qualité.
- 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.



Les *E. coli* pathogènes, une fois ingérées par l'homme, produisent des toxines responsables de troubles gastro-intestinaux



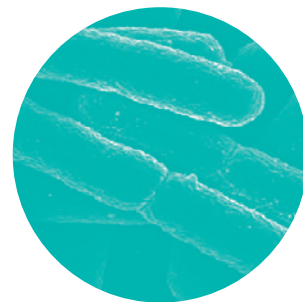
Les lots de fromages sont détruits lorsqu'une positivité STEC est identifiée

GERMES INDICATEURS D'HYGIÈNE

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

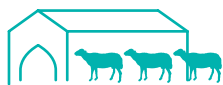


Pour assurer la qualité sanitaire du Roquefort, l'objectif est l'absence de STEC dans les lots de fromage mis sur le marché. Un plan pathogène est appliqué par tous les fabricants. Tous les lots fabriqués sont contrôlés en STEC .



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 :



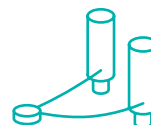
LITIÈRE

milieu chaud, humide, présence de matière organique



ABREUVOIRS

présence de matière organique



MACHINES À TRAIRE ET TANK

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

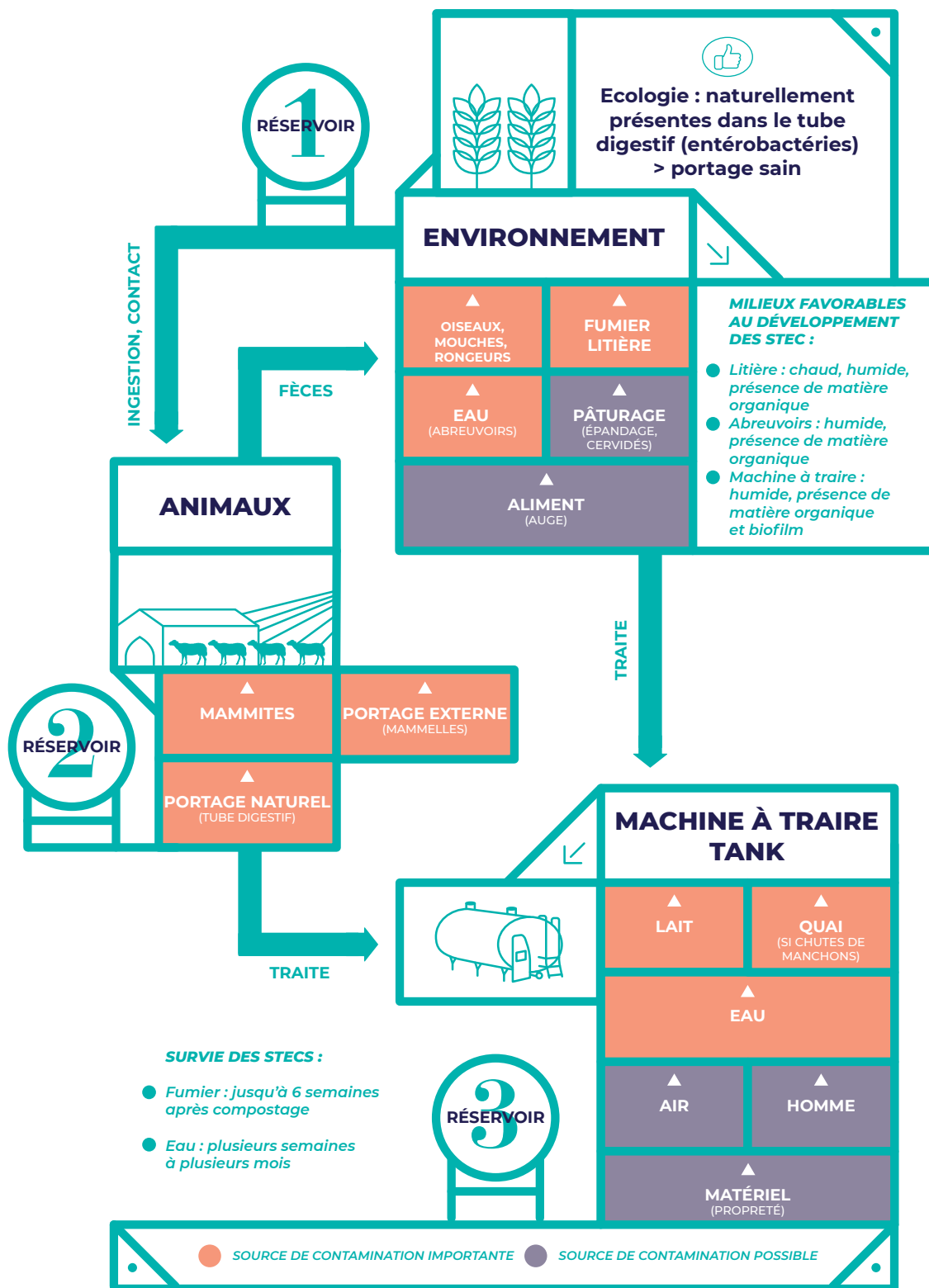


Il convient de porter votre vigilance sur les points suivants :

- 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).

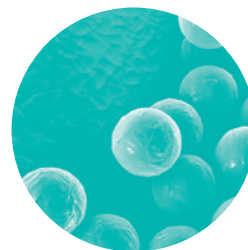
SERVICE QUALITÉ

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.





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 présentent alors des risques d'intoxications alimentaires.



Les brebis excrétrices de staphylocoques peuvent être identifiées à l'aide du Californian Mastitis Test (CMT), la pratique régulière de ce test permet de limiter les cas de positivité.

MAÎTRISE DES STAPHYLOCOQUES	Actions sur les brebis	Actions en bergerie
AVANT LE DÉBUT DE LIVRAISON	<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 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 traillons en période à risque (mise à l'herbe...). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurer une bonne ambiance des bâtiments (surveiller la température de la bergerie et de la litière). ● Attention à la « sur-traite ».
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 > 1 000 000 cellules. 	





L'AMBIANCE EN BÂTIMENT

PRIMORDIALE POUR LA SANTÉ DU TROUPEAU



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 que la température et l'humidité soient proches de celles de l'extérieur. Or les brebis et leurs agneaux dégagent de la chaleur et de la vapeur d'eau. Il faut donc une bergerie bien ventilée, pour permettre à l'air de circuler et de se renouveler. **La température d'entretien de la brebis est de 12°C** (pas de dépense d'énergie pour se réchauffer ni pour se refroidir). A l'inverse une brebis souffre bien plus de la chaleur et des courants d'air même très localisés. 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. On compense les baisses de température par plus d'apports en énergie au niveau de la ration. Par contre, ils souffrent rapidement dès que la température augmente. Une brebis est ainsi beaucoup plus à l'aise à 0°C qu'à 25°C



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.

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

Maintenir une litière sèche et une température de litière basse :

- curer régulièrement.
- pailler tous les jours.

Vérifier la capacité d'abreuvement en bergerie.

QUELQUES CHIFFRES CLÉS

12°C

1.2 m²/brebis

8 m³/brebis

3 semaines

1 kg/brebis/jour

10 L/brebis/jour

FORMATION TECHNICIENS 2022

Pour permettre un diagnostic systématique de l'ambiance en bergerie lors des interventions pathogène, tous les techniciens du Service Qualité seront formés.

SERVICE QUALITÉ

Un diagnostic « Ambiance en Bergerie » peut être réalisé gratuitement en cas de positivité en germes pathogènes (Salmonelles, *E. coli*, STEC,...) ou sur demande d'un élevage (25€ HT) par un technicien qualifié du Service Qualité.





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.

L'assainissement des bâtiments permet de mieux maîtriser ces risques.



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 en agissant le plus précocement possible sur le cycle de développement des mouches (utilisation de larvicides notamment) et, en cas de débordement, en utilisant un traitement adulticide.

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 en 2 passages distants de 6 semaines avec des produits adaptés.

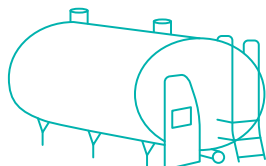


LA MAÎTRISE DE LA QUALITÉ GLOBALE DU LAIT

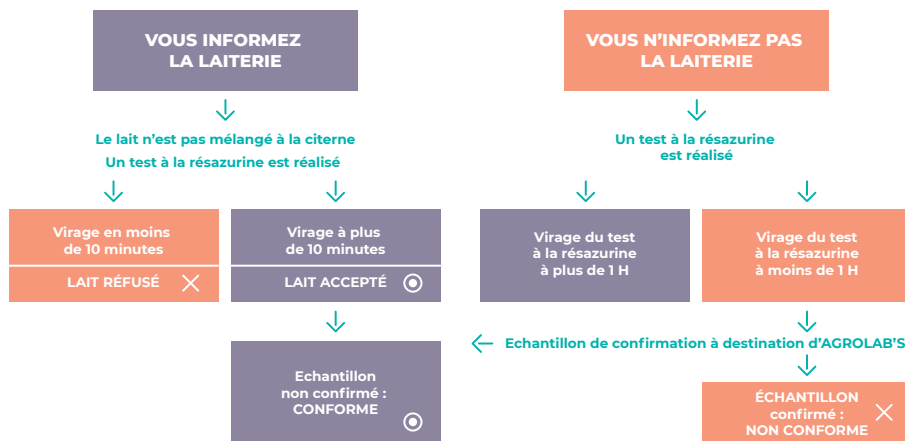
FLORE TOTALE ET TEST À LA RÉSAZURINE



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'arrêt paiement du lait à raison d'au moins une fois par décade.



DYSFONCTIONNEMENT DE VOTRE 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.





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 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
- Ne pas appliquer ces traitements en 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
- 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 laitière
- En accord avec elle, signaler que le tank ne doit pas être collecté
- Faire réaliser un test adapté en fonction des disponibilités

SPORES BUTYRIQUES



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. La présence importante de spores butyriques dans les fourrages conservés humides est un risque accru de contamination du lait.



Il convient de porter votre vigilance sur les points suivants :

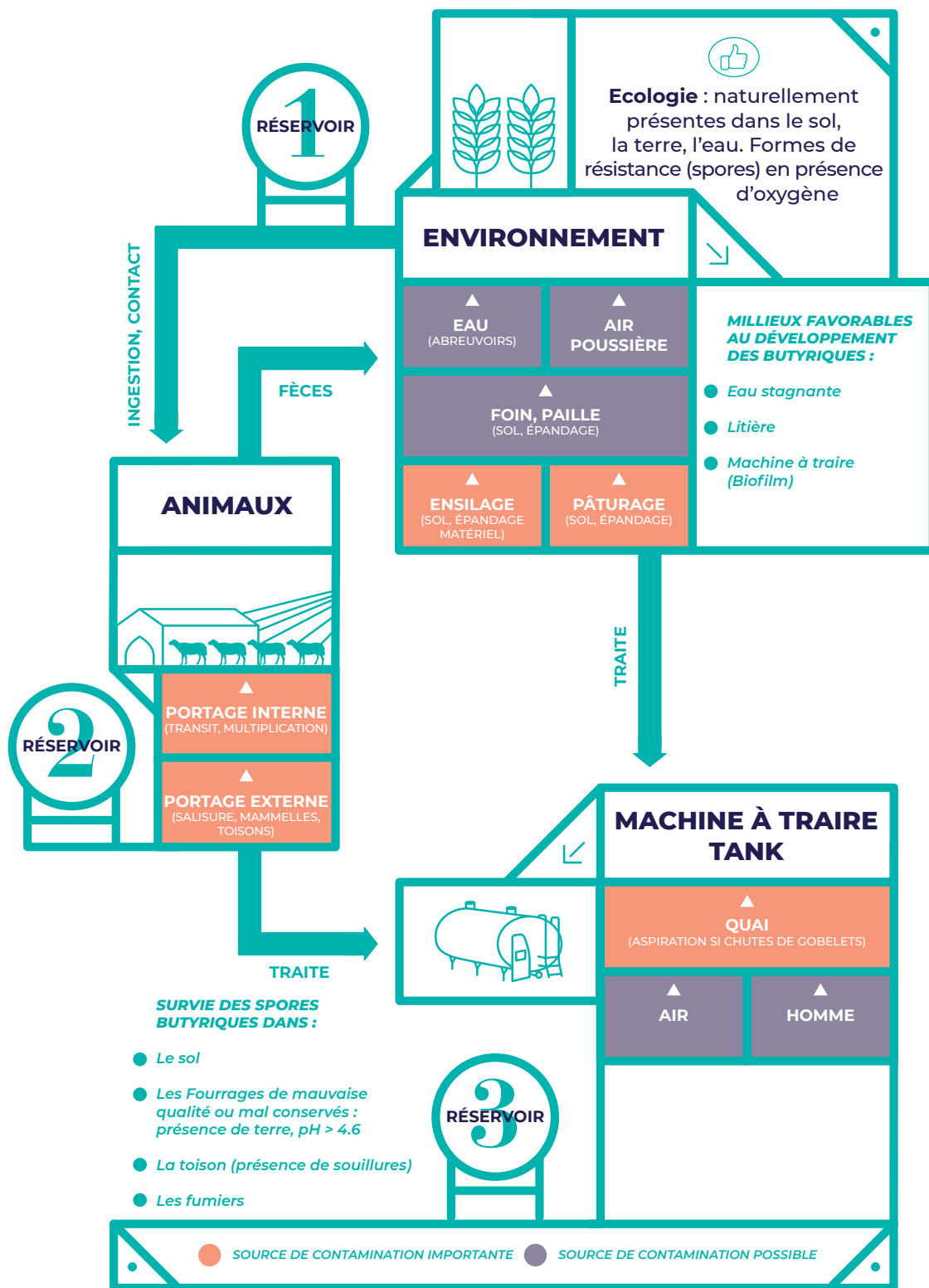
- Ne pas distribuer les fourrages humides de mauvaise qualité ou mal conservés (présence de

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).



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





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 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.



TEST CMT*

Principe : les cellules éclatent sous l'effet du 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

ÉTALON CELLULE

Passage à une référence internationale

Pour ce qui concerne les analyses des cellules du lait, les appareils de comptage des laboratoires interprofessionnels sont calibrés très régulièrement à partir des échantillons fournis par notre institut français technique de référence ACTALIA. Après plusieurs années de travail pour mettre au point une référence internationale unique, un étalon international certifié est appliqué au 1^{er} Avril 2021. Il

en ressort que l'ajustement sur ce nouveau standard a tendance, en moyenne, à baisser la référence des comptages cellulaires de l'ordre de 20 à 25%. Ainsi, les taux de cellules ont diminué entre les analyses des mois de mars et d'avril 2021, sans que cela ne reflète nécessairement une amélioration de la santé du troupeau.



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 très 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





TARIFS DES ANALYSES D'EAU

Pack Complet	38.50 € HT
Bactériologie	24 € HT
Fer + Manganèse	33.15 € HT
<i>Listeria monocytogenes</i> Eau Vidas LIS 500 mL	19.57 € HT
<i>Salmonella SPP</i> Eau ISO 5 L	23.58 € HT
Dureté de l'eau	7.65 € HT
Frais de prélèvements	26.88 € HT

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DU LAIT

Analyses	Codification	Tarifs	Délai analyse
<i>Listeria monocytogenes</i>	L	12.97 € HT	J+3 / J=5
<i>Salmonella spp</i>	S	15.96 € HT	J+3 / J=5
Cellules + Coliformes	M	1.62 € HT	J+2
<i>E.coli</i>	C	5.36 € HT	J+2
Staphylocoques	E	9.03 € HT	J+2
Butyriques sur lait (bordereau spécifique, échantillon cape bleue)	BUTY	5.51 € HT	J+8
Butyriques sur ensilage		16.40 € HT	J+8
Inhibiteurs (bordereau spécifique + TB + TP)	INH	5.45 € HT	J+1
PACK		41.95 € HT	J+2
Comptages cellulaires somatiques (CCI - Hors contrôle laitier)		0.556 € HT	J+1

TARIFS ASSAINISSEMENT JUSQU'AU 1^{ER} MAI 2022

COMPTER 40 LITRES/100 M² AU SOL

	Tarif au litre
Désinfection + désinsectisation	1.19€ HT
Désinfection + désinsectisation + blanchiment	1.23€ HT
Lutte contre la cryptosporidiose (appliquée seule)	1.54€ HT
Lutte contre la cryptosporidiose (appliquée lors de la désinfection et la désinsectisation)	1.41€ HT

TARIFS DES ANALYSES D'ALIMENTS ET FOURRAGES 2021 - 2022



	Type d'analyses	Tarifs AGROLAB'S
ANALYSE DE CONSERVATION SIMPLIFIÉE	Taux de MS, pH, Amoniac, N soluble, N total, spores butyriques et rapports spécifiques	25€
ANALYSE DE CONSERVATION COMPLÈTE	ANALYSES DE CONSERVATION SIMPLIFIÉES (Obligatoire) + Acide lactique, acide propionique, acide butyrique, acide isobutyrique, acide valérique et acide acétique + Ethanol	126€
ANALYSE MINÉRALE COMPLÈTE	Souffre, Phosphore, Calcium, Magnesium, Sodium, Fer, Cuivre, Zinc, Potassium et Manganèse	65.60€
ANALYSE MINÉRALE SIMPLE	Cuivre et Zinc	20.70€
	Calcium et Phosphore	20.70€
	Calcium, Phosphore et Magnésium	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	23.20€

Frais de prélèvement : forfait de 37,50 €^{HT} + 13,30 €^{HT} par prélèvement.

DIAGNOSTIC AMBIANCE BÂTIMENT

Un forfait de 25€^{HT} est demandé pour couvrir les frais de déplacements.

DIAGNOSTIC EAU

Un forfait de 25€^{HT} est demandé pour couvrir les frais de déplacements.



TARIFS OPTI'TRAITE®

AVEYRON			
	Type installation	Tarifs	Nettoyage des pulsateurs
Opti'Traite®	≤ 12 postes	247,25 € ^{HT}	62,83 € ^{HT}
	13 à 24 postes	278,15 € ^{HT}	75,23 € ^{HT}
	25 à 32 postes	314,16 € ^{HT}	124,64 € ^{HT}
	33 à 48 postes	376,02 € ^{HT}	149,38 € ^{HT}
	> 48 postes	490,42 € ^{HT}	187,48 € ^{HT}
Net'Traite®		197,78 € ^{HT}	

TARN		
	Contrôle occasionnel (-15€ sur le total si abonnement)	Nettoyage pulsateurs
≤ 12 postes	180 € ^{HT}	266 € ^{HT}
13 à 24 postes	215 € ^{HT}	301 € ^{HT}
25 à 36 postes	255 € ^{HT}	323 € ^{HT}
36 postes	4 € ^{HT} /faisceau supplémentaire	190 € ^{HT}
Net'Traite® seul	195 €	

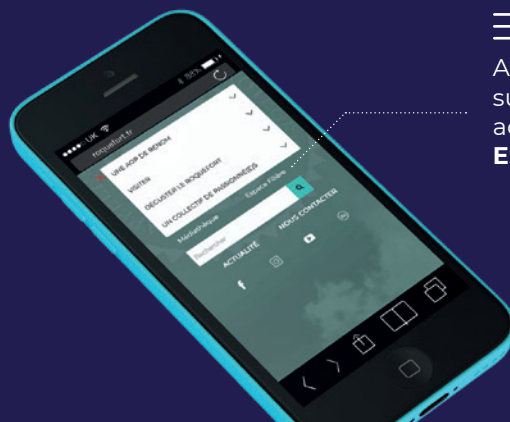
LOZÈRE				
	Contrôle fidélité	Contrôle occasionnel	Option Net'Traite®	Net'Traite® seul
≤ 12 postes	235 € ^{HT}	266 € ^{HT}	112 € ^{HT}	212 € ^{HT}
13 à 24 postes	270 € ^{HT}	301 € ^{HT}	112 € ^{HT}	212 € ^{HT}
> 25 postes	292 € ^{HT}	323 € ^{HT}	112 € ^{HT}	212 € ^{HT}
Roto ≤ 36 postes	245 € ^{HT}	376 € ^{HT}	112 € ^{HT}	212 € ^{HT}
Roto > 36 postes	452 € ^{HT}	483 € ^{HT}	112 € ^{HT}	212 € ^{HT}

Une nouvelle plateforme numérique pour accéder à vos données

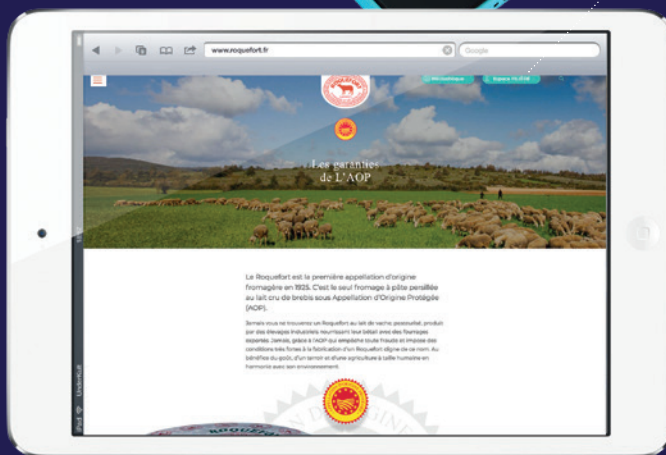
roquefort.fr



ESPACE FILIÈRE



Après avoir cliqué
sur le **Menu principal**,
accédez à votre
ESPACE FILIÈRE



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

BOITE À IDÉES

boite-idees@roquefort.fr

SERVICE ÉLEVAGE

elevage@roquefort.fr | 05 65 59 22 03

SERVICE COMMUNICATION

communication@roquefort.fr | 05 65 59 22 07

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