

FICHE

VENTE DE LAIT et PRODUITS A BASE DE LAIT A LA FERME



I - Vente de lait cru en l'état

➤ Déclaration

Toute personne qui produit et vend du lait cru destiné à la consommation humaine est tenue de se **déclarer** à la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV). Un numéro d'immatriculation de l'exploitation productrice de lait cru sera alors attribué.

Pour être reconnu propre à la consommation humaine en l'état, le lait cru de vache doit provenir d'une étable titulaire de la **patente sanitaire** selon les modalités décrites dans l'**Arrêté du 3 août 1984** fixant les conditions de l'attribution et du maintien de la patente sanitaire définie à l'article 11 du décret n° 63-301 du 19 mars 1963 relatif à la prophylaxie de la tuberculose bovine.

➤ Prescriptions en santé animale

Tout détenteur de bovins, caprins ou ovins est tenu d'identifier ou de faire **identifier chaque animal** né sur l'exploitation à la naissance ou au plus tard avant l'âge de sept jours et en tout état de cause avant sa sortie de l'exploitation s'il la quitte avant cet âge, en vertu des articles R 653-16 et R 653-32 du Code Rural.

Le troupeau doit être qualifié vis-à-vis de certaines maladies et donc être soumis à des contrôles officiels de prophylaxie sanitaire.

Ainsi, :

- Le cheptel bovin doit être déclaré **officiellement indemne de tuberculose et brucellose**

le cheptel caprin ou ovin déclaré **officiellement indemne de brucellose**.

➤ Conditions d'hygiène

L'activité de **vente directe au consommateur** de la totalité du lait cru produit, est soumise aux exigences en terme de locaux, matériel et hygiène développées dans :

- l'**Arrêté du 6 août 1985** relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine,
- et l'**Arrêté du 9 mai 1995** réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

l'Arrêté du 6 août 1985 précise notamment que :

- le lait cru doit être réfrigéré à une température inférieure ou égale à 4°C immédiatement après la traite sauf s'il est vendu dans les 2 heures.
- les producteurs doivent faire procéder dans un laboratoire à des **contrôles** de leur production.

II – Vente de produits à base de lait (lait pasteurisé, yaourts, fromages, beurre, crème...)

➤ **Déclaration**

Toute personne qui produit et vend des produits à base de lait est tenue de se **déclarer** à la DDSV.

➤ **Conditions de fonctionnement**

La production de produits à base de lait sur l'exploitation, en vue de la **vente directe au consommateur** de toute la production est soumise aux prescriptions sanitaires de l'**Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur**.

Cette vente doit se réaliser **sur l'exploitation ou un marché de proximité**.

Cependant, une partie de la production de lait traité thermiquement ou de produits laitiers peut être cédée à des restaurateurs et des détaillants locaux. Pour cela, une demande de **dispense d'agrément** doit être adressée à la DDSV (**arrêté du 8 février 1996 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire**).

Cette dispense sera accordée et un numéro sera attribué à l'établissement si :

- la part cédée à ces détaillants n'excède pas 30 % de la production (dans la limite maximum de 800 litres de lait ou 250 kg de produits laitiers par semaine),
- les détaillants ne sont pas être situés à plus de 80 km de l'exploitation,
- les produits sont contrôlés et conformes aux critères microbiologiques prévus dans l'arrêté du 30 mars 1994 *relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché*.

➤ **Prescriptions en santé animale**

Identiques à celles de la page précédente.

➤ **Documentation**

Pour aider les professionnels à appliquer la réglementation, un **Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques (GBPH) « Fabrication de produits laitiers et fromages fermiers »** a été publié. Il peut être commandé auprès de la direction des journaux officiels (26 rue Desaix 75727 Paris cedex 15, tel : 01.40.58.79.79) ou par Internet : www.journal-officiel.gouv.fr.

Ce guide spécifie notamment que les producteurs doivent faire procéder dans un laboratoire à des **contrôles** de leur production.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par la Direction Départementale des Services Vétérinaires des Bouches-du-Rhône. Toute erreur ou omission involontaire ne saurait engager la responsabilité de l'administration. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.