

## LA RÉGLEMENTATION CONCERNANT LES TEMPÉRATURES

Cette fiche réglementaire traite des températures pour toutes les étapes de la production de produits à base de lait cru.

### La réglementation générale

**Le règlement 852/2004** encadre la température et l'hygiène lors du transport. De manière générale, il est important de maintenir la chaîne du froid pour les denrées alimentaires qui ne peuvent être entreposées à température ambiante avec des « *installations et/ou dispositifs adéquats* ».

Le règlement précise que les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent :

- Etre propres et en bon état d'entretien
- Etre conçus de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés
- Etre réservés au transport de denrées alimentaires
- Le cas échéant, être conçus pour séparer efficacement d'autres produits en plus des denrées

### La température du lait destiné à la transformation

- **Le règlement 853/2004 dans l'annexe III sur la production primaire prévoit l'hygiène pendant la traite, la collecte et le transport<sup>1</sup> :**

« *Immédiatement après la traite, le lait (...) doit être ramené à une température ne dépassant pas 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour* ».

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

Il est fait exception à ces règles lorsque le lait correspond aux critères de qualité du lait et que :

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

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

- **Le règlement (CE) 853/2004 dans l'annexe III sur les produits laitiers prévoit les exigences en matière de température<sup>2</sup> pour les établissements de transformation :**

« *1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le lait, en arrivant à l'établissement de transformation, soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C et conservé à cette température jusqu'à sa transformation.*

*2. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire peuvent conserver le lait à une température plus élevée:*

*a) si la transformation commence immédiatement après la traite ou dans les quatre heures qui suivent l'arrivée du lait dans l'établissement de transformation, ou*

<sup>1</sup> **Règlement 853/2004** – Annexe III – Section IX – Chapitre 1. Lait cru et production primaire – II. Hygiène dans les exploitations de production de lait cru – B. Exigence en matière de traite, de collecte et le transport

<sup>2</sup> **Règlement 853/2004** – Annexe III – Section IX – Chapitre 2. Exigences concernant les produits laitiers – I. Exigence en matière de température

*b) si l'autorité compétente autorise une température plus élevée pour des raisons technologiques liées à la production de certains produits laitiers ».*

Dans **le cas de producteurs fermiers**, la production primaire et la transformation relèvent de la même entité et sont effectuées en un même lieu.

Il n'est pas établi clairement lequel des 2 paragraphes s'applique aux producteurs fermiers. Pour autant, la quasi-totalité des producteurs débutent la transformation après la traite (dans les deux heures) ; donc le lait transformé dans les deux heures (ou les quatre heures pour le 2<sup>nd</sup> paragraphe) suivant la traite peut être soumis à une température différente de la température réglementaire.

Par traitement du lait, on entend « transformation » du lait, à savoir dès la pré-maturation<sup>3</sup> de la matière première.

**Il est important de rappeler que la transformation commence dès la pré-maturation.** Les producteurs doivent mentionner dans le diagramme de fabrication, notamment lors de la demande d'agrément **qu'après la traite, la phase de pré-maturation commence (il n'y a pas de phase de stockage du lait).**

**La demande de dérogation** à la préfecture<sup>4</sup> **ne concerne que les producteurs qui stockeraient le lait.** La dérogation aux exigences de températures de stockage et de transport du lait est délivrée à titre individuel par le préfet ou défini par arrêté ministériel.

#### La température du lait destiné à la vente en l'état

- **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*
- **L'arrêté « lait cru »** à paraître maintient la même réglementation :  
Article 5 : « *Le lait cru remis en l'état au consommateur final est immédiatement refroidi après la traite et conservé à une température comprise entre 0 et + 4°C inclus sauf si la mise sur le marché intervient sur l'exploitation dans les deux heures suivant la fin de la traite* ».  
La demande de vendre du lait non refroidi dans les 2 heures après la traite en dehors de l'exploitation n'a pas été prise en compte.
- **L'arrêté du 21 décembre 2009** prévoit que la température maximale de conservation au stade de l'entreposage ou du transport et de conservation dans les établissements de remise directe est de + 4 °C pour le lait cru destiné à la consommation en l'état. **MAIS ces denrées alimentaires peuvent être conservées à des températures différentes de celles mentionnées par l'arrêté, si elles sont fixées « dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène (...) validés propres au secteur concerné ».**

- **Le GBPH fermier** prévoit que le lait cru doit être conservé à +4°C maximum ou +6°C maximum pendant 6 heures.

3 La pré-maturation est une technique de sécurisation du lait car grâce à une température plus élevée, on cherche à favoriser les bactéries souhaitées et donc, faire démarrer l'acidification. L'ensemencement peut résulter de l'ajout de ferments ou de la flore naturelle du lait (lactosérum).

4 Prévue par l'arrêté du 18 décembre 2009 (Annexe VIII)

### La température de conservation des denrées au stade de l'entreposage ou du transport

- **Arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant **indique les températures maximales des denrées réfrigérées** :

Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du producteur	Température définie sous la responsabilité du producteur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du producteur	Température définie sous la responsabilité du producteur
Autres denrées alimentaires <b>très périssables</b>	Température définie sous la responsabilité du producteur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires <b>périssables</b>	Température définie sous la responsabilité du producteur	+ 8 °C

#### L'arrêté établit la différence entre denrées alimentaires périssables et très périssables :

- a) « Denrée alimentaire périssable » : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.
- b) « Denrée alimentaire très périssable » : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir **rapidement** dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

#### La FNEC rappelle que :

- Ces définitions imprécises ne permettent pas de savoir si **les fromages blancs** sont considérés comme des denrées périssables ou non. Pour autant, si on continuait leur cycle de fabrication, en restant à une température élevée (15°C par exemple), les fromages ne deviendraient pas dangereux, donc seraient **non périssables**.
- Par contre, **les fromages lactiques jeunes démoulés** sont considérés comme **non périssables** par le GBPH.

Rappelons que ces denrées alimentaires peuvent être conservées à des **températures différentes** de celles mentionnées par l'arrêté, **si elles sont fixées par le GBPH**.

**Pour tout ce qui est sous la responsabilité du producteur, le GBPH prévoit :**

Produits	Température maximale
Lait cru / Fromages blancs frais au lait cru (type faisselle, fromage blanc battu)	+4°C ou +6°C maximum pendant 6 heures
Lait pasteurisé / Laits fermentés, gélifiés, emprésurés / Fromages blanc frais au lait pasteurisé / Beurre, crème	+8°C ou +10°C maximum pendant 6 heures
Fromages à pâte molle lactique jeune démoulé ou affinée Fromages à pâte molle type présure Fromages à pâte persillée Fromages à pâte pressée non cuite Fromages à pâte pressée cuite et demi cuite	Au producteur de déterminer la température sur la base de l'analyse des risques : Pour les fromages affinés, la règle suivante peut être appliquée : La température d'exposition est inférieure ou égale à la température d'affinage du fromage ou supérieure de 2°C pendant 6 heures. / Les fromages AOC respectent le cahier des charges.
Fromages de lactosérum vendus au stade frais	+6°C / Les fromages AOC respectent le cahier des charges.
Produits conditionnés par le fabricant	Respecter la température indiquée sur l'étiquette

→ Comme cela est précisé dans l'arrêté du 21 décembre 2009, pour les fromages affinés, la température est définie sous la responsabilité du producteur. Elle est généralement supérieure à 4°C et proche de la température de fabrication pour les fromages juste démoulés ou de la température d'affinage pour les autres.

#### **L'enregistrement des températures pendant la phase de stockage des produits finis frais :**

L'absence de relevé quotidien des températures en chambre froide est souvent critiquée par les inspecteurs.

Il est souvent exigé d'avoir des moyens de mesurer voire d'enregistrer quotidiennement la température des locaux (par exemple, salle de fabrication, salle d'affinage). Or l'intérêt de surveiller la température des locaux est technologique, en tout cas il n'est pas lié à une contrainte sanitaire.

Dans le GBPH (et dans la note de service sur l'agrément des ateliers fermiers), la température est identifiée et mise en avant comme un des points de contrôle possible mais c'est au professionnel de choisir celui qui est plus pertinent pour la maîtrise sanitaire de son atelier. Il y a certaines salles où des dispositifs de refroidissement sont pertinents, mais pas pour des contraintes sanitaires. Le producteur peut choisir de surveiller la température, ou un autre paramètre, et cela doit être respecté si le producteur sait argumenter ses choix en termes de maîtrise sanitaire.

**Merci de nous faire remonter tout problème ou abus de l'administration sur ce point.**