Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BTS Bioqualité, veuillez visiter :
btsbioqualite.fr/annales-sujets-et-corriges

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

QUALITÉ DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES BIO-INDUSTRIES

E6 – QUALITÉ APPLIQUÉE AUX INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AUX BIO - INDUSTRIES

U 62 – ÉTUDE DE CAS

SESSION 2011

Durée : 4 heures
Coefficient : 4

L'usage de la calculatrice est interdit.

Document à rendre avec la copie : annexe A page 12/12

Ce sujet comporte 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.
Assurez-vous qu'il est complet dès qu'il vous est remis.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
réseau SCEREN

BTS QUALITÉ DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES BIO-INDUSTRIES

Session 2011

U62 - Étude de cas

Calculatrice non autorisée

SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ APPLIQUÉE AUX ACTEURS DE LA FILIÈRE LAIT

Base nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Un éleveur à la tête d'une exploitation laitière est adhérent d'une coopérative. Une charte qualité, intitulée « Lait cru VALAIT, sortie exploitation laitière / collecte réception », lui est imposée.
Le respect de la charte doit garantir la sécurité sanitaire du lait et assurer la traçabilité en cours de production. Il est évalué au cours d'un audit.
L'adhésion à la charte est d'une durée de 36 mois à partir du premier audit.

Les fluctuations du prix actuel du lait ont amené l'éleveur à s'interroger sur une éventuelle réorientation ou diversification de son activité. Plusieurs pistes sont explorées, à savoir :

- la vente directe de lait cru au consommateur,
- la vente sur les marchés locaux,
- le contact privilégié avec le réseau régional GMS (Grandes et Moyennes Surfaces).

Le sujet se propose d'étudier le système de management de la qualité mis en place entre les différents acteurs, les axes d'amélioration à développer au sein de l'exploitation laitière, la faisabilité des réorientations envisagées, et la résolution d'un problème majeur sur l'exploitation.

1. MANAGEMENT DE LA QUALITÉ (18,5 points)

L'éleveur laitier applique dans son exploitation les exigences de la norme de certification NF V 01-005 Agri confiance, système de management de la qualité de la production agricole.
Le respect de cette norme lui permet de respecter la charte d'élevage laitier de la filière laitière française.
Il livre sa production à une coopérative certifiée ISO 9001: 2008.
La coopérative assure la collecte, la vente du lait aux usines de transformation et assure un soutien logistique et de formation aux éleveurs.
Les éleveurs adhérents de la coopérative sont liés par une charte qualité qui précise les exigences à satisfaire pour garantir la sécurité sanitaire du lait et sa traçabilité.

1.1. Le cadre normatif

1.1.1. Définir le terme « norme ».

1.1.2. Donner les caractéristiques de la norme ISO 9001: 2008.

1.1.3. Citer quatre principes de la norme ISO 9001: 2008.

1.2. Le cahier des charges

1.2.1. Préciser le contenu d'un cahier des charges et l'intérêt de ce type de document dans la relation client - fournisseur quelque soit le domaine d'activité.

1.2.2. En vous aidant des données de l'annexe 1 et de vos connaissances, proposer un exemple de contenu du cahier des charges éleveur laitier - coopérative.

1.3. La politique qualité

La politique qualité voulue par la coopérative est d'assurer la traçabilité et la qualité du lait en vue de sa livraison et transformation par les groupes laitiers Candia® et Yoplait®.
Les référentiels utilisés varient en fonction des intervenants :

- les éleveurs appliquent la norme NF V 01-005 Agri confiance, norme appliquée sur les pratiques d'élevage ;
- la coopérative applique la norme ISO 9001 : 2008 ;
- les groupes laitiers qui assurent la transformation sont certifiés ISO9001 : 2008 et IFS.

Les groupes laitiers envisagent d'engager dans leurs usines de transformation une nouvelle démarche de certification liée à la sécurité sanitaire des produits commercialisés.

1.3.1. Donner le nom de la certification envisagée. Préciser les objectifs de cette norme et citer deux moyens utilisés pour y répondre.

1.3.2. À l'aide des données de l'énoncé et de vos connaissances, discuter le choix de cette nouvelle démarche de certification pour les usines de transformation.

2. LES AXES D'AMÉLIORATION (35 points)

2.1. L'audit

L'engagement de l'exploitant auprès de la coopérative laitière implique la réalisation d'audit tous les 3 ans.

2.1.1. Définir le terme « audit ».

2.1.2. Préciser la catégorie d'audit réalisé. Argumenter la réponse.

2.1.3. Donner les finalités de l'audit.

2.2. Audit et système documentaire

L'adhésion à la charte qualité donnée dans l'annexe 1 impose à l'éleveur de constituer un recueil de documents dont la liste est donnée dans l'annexe A.
Une mention précise : « l'éleveur doit être capable d'expliquer son système documentaire ».

2.2.1. À partir des annexes 1 et A, proposer 5 questions susceptibles d'être posées par l'auditeur pour le chapitre 1 de la charte.

2.2.2. Le rapport d'audit a révélé une incapacité de l'éleveur à expliquer la gestion de son système documentaire. Donner l'organisation théorique d'un système documentaire.

2.2.3. L'auditeur propose à l'éleveur une organisation de son système documentaire en trois catégories : documents directeurs (DR), documents techniques (DT) et documents d'enregistrements (DE). Réaliser le classement des différents documents en complétant l'annexe A. Justifier vos choix en définissant chacune des trois catégories de documents cités.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
réseau SCEREN

2.3. La création de documents

L'éleveur est maître d'apprentissage. Afin de faciliter la formation des apprentis et d'expliciter la démarche d'archivage, il aurait été intéressant de disposer d'une procédure spécifique d'archivage.

2.3.1. Définir le terme « procédure ».

2.3.2. Lister les différents chapitres devant figurer dans cette procédure et préciser le contenu de chacun d'eux.

L'éleveur doit réaliser à fréquence régulière le suivi des températures du lait. Les documents présentés lors de l'audit sont des feuillets A4, sans aucun référencement, constitués par une succession de dates manuscrites. Le rapport d'audit a préconisé une présentation plus rigoureuse des données sous forme de tableau en vue de son informatisation.

2.3.3. Construire le document d'enregistrement « suivi des températures du lait » tel qu'il pourrait être construit par informatique avec les logiciels WORD ou EXCEL.

2.4. Les contrôles

L'audit réalisé par la coopérative laitière a relevé des manquements d'hygiène au niveau de la salle de traite. L'auditeur demande à l'éleveur de revoir son protocole de nettoyage - désinfection et décide d'augmenter la fréquence des contrôles. Ces contrôles généralement réalisés mensuellement le seront désormais de manière hebdomadaire.
Au moment de la collecte, le technicien est chargé de réaliser un contrôle de température du lait à sa sortie du tank et un échantillon de 15 mL est prélevé. Chaque prélèvement est étiqueté, accompagné d'une fiche d'identification et placé en chambre froide. Il sera analysé par le laboratoire agréé par la coopérative.

2.4.1. À l'aide de vos connaissances et des données du sujet, dresser la liste des contrôles qui seront réalisés par le laboratoire.

2.4.2. Préciser la finalité des contrôles réalisés en correspondance avec la révision du plan de nettoyage - désinfection.

2.4.3. Indiquer l'intérêt de l'apposition de l'étiquette sur l'échantillon prélevé et la saisie de la fiche d'identification.

3. RÉORIENTATION DE L'ACTIVITÉ (12 points)

L'éleveur a la possibilité de diversifier son activité en transformant 40% de sa production laitière dans son exploitation et en ne livrant plus que 60% à la coopérative.
Il envisage dans un premier temps de réaliser la vente directe du lait cru sur son exploitation, puis dans un second temps, sur le marché de la ville voisine située à 20 km.
À terme, il envisage d'étendre son circuit de vente aux GMS de la région Grand Est. La livraison hors de son exploitation impose de réaliser le conditionnement du lait.
L'exploitant doit se mettre en conformité avec les exigences réglementaires qui sont présentées dans les annexes 2 et 3.

3.1. Étude des exigences réglementaires (annexes 2 et 3)

3.1.1. Lister les éléments que doit vérifier l'éleveur avant de vendre son lait cru sur son exploitation.

3.1.2. La livraison hors de son exploitation lui impose de réaliser le conditionnement de son lait. Lister les caractéristiques du contenant à choisir.

Base nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
réseau SCEREN

3.1.3. L'étiquetage doit comporter la mention du produit. L'éleveur propose de nommer son produit « Lait cru haute qualité ». Vérifier la validité de cette dénomination.

3.2. Étude de la durabilité du lait cru

Le datage à appliquer est une DLC. Justifier.

4. ÉTUDE D'UN PROBLÈME DE NON QUALITÉ (14,5 points)

La laiterie est un réduit attenant à la salle de traite. Elle comporte le tank à lait, la vaisselle utilisée pour la traite et un point d'eau. L'éleveur, faute de place, y entrepose également les produits de nettoyage - désinfection, le matériel utilisé pour le nettoyage de sa salle de traite, les tenues vestimentaires, les bottes et tabliers de traite.
Le sol, jadis recouvert d'un traitement antidérapant, s'est usé. Le béton brut est apparent et inégal.
La pièce ne dispose que d'une fenêtre, et la porte en communication avec la salle de traite est systématiquement ouverte. Le sol est humide et présente des flaques. La salle de traite est un local ouvert qui communique avec l'étable.
Depuis cet été, la laiterie est envahie par un film noir qui envahit peu à peu murs et plafonds. Des analyses ont révélé la présence de moisissures de type *Aspergillus*.

4.1. La démarche de résolution

4.1.1. Identifier le problème et choisir un outil permettant ensuite d'établir un plan d'actions. Justifier.

4.1.2. Mettre en œuvre cet outil puis proposer au moins 4 solutions à l'éleveur.

4.2. Intérêt de l'étude

Justifier l'intérêt porté à cette étude.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
réseau SCEREN

ANNEXE 1

CHARTE QUALITÉ

« LAIT CRU VALAIT, SORTIE EXPLOITATION LAITIÈRE - COLLECTE-RÉCEPTION »

Les Objectifs de la charte sont de :
- Garantir l'origine des produits et leur mode de production
- Répondre aux exigences réglementaires et exigences des consommateurs en matière de sécurité alimentaire et de respect de l'environnement
- Reconnaître et valoriser l'engagement des producteurs
- Associer tous les acteurs dans une démarche continue de progrès

Chapitre 1 : HYGIÈNE et QUALITÉ – CONTRÔLES

1.1 : Fourniture régulière d'un lait de qualité
- Hygiène et qualité du lait doivent être assurées par le respect des règles d'hygiène et la maîtrise du risque microbiologique.
- Une traçabilité sans faille : le lait est étiqueté, référencé.
- La qualité du lait est évaluée par des contrôles microbiologiques réalisés par des laboratoires interprofessionnels.

Le lait répond aux critères fixés :

Germes totaux /mL	Cellules somatiques/mL	Spores butyriques/L
≤ 100 000	≤ 400 000	≤ 5 000

Point de mouillage	Inhibiteurs
Absence	Absence

1.2 : Laits exclus de la collecte
- Le lait des animaux malades est traité séparément.
- Les protocoles d'utilisation des médicaments vétérinaires sont respectés.

Chapitre 2 : RÉCEPTION - STOCKAGE DU LAIT À LA FERME

2 .1 : Le local de réfrigération et le stockage du lait
- Le local de réfrigération est séparé de la salle de traite.
- L'aménagement du local, sa propreté, ses conditions d'entretien sont définies et régulièrement évalués.
- Le local ne doit comporter que le matériel de stockage.
- Le lait est stocké à la ferme dans un tank à lait mis à disposition de la coopérative.
- Le lait doit être stocké à moins de 4°C.
- Un contrôle du tank doit être réalisé selon une fréquence à définir.
- Un contrat de maintenance est établi entre la coopérative et l'éleveur.
- La température du tank est régulièrement vérifiée.
- Les abords et les accès du local doivent permettre de collecter le lait dans les meilleures conditions.
- La distance maximale entre le tank à lait et le camion de ramassage ne doit pas excéder 20m.

2.2 : La salle de traite
- La traite réalisée deux fois par jour doit s'effectuer dans des conditions optimales de sécurité et de confort aussi bien pour les animaux que les trayeurs.
- L'aménagement du local de traite doit permettre de respecter la marche en avant.
- Le local de traite doit permettre un accès aisé aux animaux.
- Après chaque utilisation le local de traite est nettoyé et désinfecté.
- Les appareils de nettoyage à haute pression sont à proscrire.

Chapitre 3 : TRAITE ADAPTÉE

3.1 : Conformité de la machine à traire
- Le fonctionnement de la machine à traire doit être contrôlé annuellement par la société OPTIMUS.
- Les réparations préconisées sont à réaliser.

3.2 : Nettoyage – désinfection
- L'ensemble du matériel de traite est entièrement nettoyé et désinfecté après chaque utilisation.
- La machine à traire est nettoyée, désinfectée selon le protocole établi par la coopérative.
- Les produits d'hygiène utilisés respectent la législation en vigueur.
- Une liste de fournisseurs homologués pour la vente des produits autorisés est transmise aux producteurs.

Chapitre 4 : BIEN ÊTRE ET ALIMENTATION

4.1 : Etat physique des vaches laitières
- Les vaches sont en bonne santé, bien nourries et bien logées.
- L'éleveur assure une surveillance de l'état corporel des animaux.
- Les animaux sont traités sans brutalité.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

4.2 : Environnement et conditions de logement
- Les bâtiments sont adaptés et répondent à la charte d'élevage de la filière laitière française.
- En hiver les animaux disposent d'un abri.

4.3 : Identification des animaux
- Les animaux doivent être parfaitement identifiés.
- Les documents d'identification sont classés dans un passeport.
- L'exploitation dispose d'un registre des animaux.

4.4 : Alimentation des animaux
- Un plan d'alimentation est défini.
- L'origine et la qualité de l'alimentation sont maîtrisées.
- L'alimentation est exempte d'OGM.

Chapitre 5 : GARANTIES SANITAIRES

5.1 : Qualification sanitaire
- L'élevage dispose d'une qualification sanitaire.

5.2 : Suivi sanitaire
- Un plan de suivi sanitaire des animaux est réalisé.
- Les pratiques de l'éleveur en matière de suivi sont définies.
- L'éleveur dispose d'un vétérinaire référent.
- L'utilisation des médicaments est raisonnée.
- Les soins dispensés à chaque animal sont enregistrés dans un carnet sanitaire.

5.3 : Hygiène et sécurité des aliments
- La conservation des fourrages est maîtrisée.
- L'ensilage est maîtrisé pour éviter les spores butyriques.
- Les produits potentiellement toxiques sont stockés à l'écart des fourrages.
- L'eau fournie aux vaches est contrôlée.

Chapitre 6 : RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT
- L'éleveur s'engage à respecter l'environnement.
- Il veille à réaliser une insertion paysagère harmonieuse de son exploitation.
- Il assure un embellissement des abords de la ferme.
- Veille à limiter les nuisances : odeurs, bruits, insectes.

Chapitre 7 : APPROCHE GLOBALE
- Une gestion appropriée des effluents d'élevage est réalisée.
- L'éleveur veille à une gestion raisonnée de l'eau.
- Son activité doit s'inscrire dans une démarche de développement durable.

Remarques complémentaires
- L'éleveur est audité lors d'un audit conseil
- Il peut durant son activité être assisté de conseillers qui l'accompagnent dans le suivi des actions à entreprendre
- Il est acteur du processus d'amélioration
- Sa compétence est reconnue : lors de l'audit une note est attribuée lui permettant d'obtenir une prime complémentaire à son revenu

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
réseau SCEREN

ANNEXE 2

EXTRAITS DU DÉCRET N°55-771 DU 21 MAI 1955 RELATIF AUX LAITS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

Version consolidée au 8 juin 2006

Titre Ier : Lait cru.

Article 1
Les laits qui peuvent être vendus à l'état cru pour la consommation humaine, en application de l'article 4 de la loi du 2 juillet 1935 et de l'article 6 du décret n° 53-979 du 30 septembre 1953, doivent simultanément répondre aux prescriptions :
- De l'article 1er de la loi du 2 juillet 1935 et des articles 2 et 3 de la même loi, modifiés par les articles 4 et 5 du décret n° 53-979 du 30 septembre 1953 ;
- Du titre Ier du décret du 25 mars 1924 modifié par le décret du 23 septembre 1934 ;
- Des articles 2 et 3 ci-après.

Article 2
Les laits destinés à être vendus à l'état cru pour la consommation humaine doivent :
1° Conformément aux dispositions du décret du 24 janvier 1934, ne pas provenir d'animaux tuberculeux, ni renfermer de bacilles tuberculeux. Ces laits doivent provenir :
a) D'étables officiellement contrôlées visées à l'article 4 de la loi du 2 juillet 1935 ;
b) D'étables patentées, c'est-à-dire titulaires de la patente sanitaire délivrée dans les conditions prévues par les articles 11 et 12 du décret du 29 septembre 1935 ;
c) D'étables possédant un cheptel reconnu indemne de tuberculose par les services vétérinaires, à la suite d'épreuves de tuberculine ou de toute autre épreuve diagnostique approuvée par le comité consultatif des épizooties ;
2° Provenir d'exploitations pourvues d'eau naturellement potable ou rendue potable par un procédé approuvé par le directeur départemental de la santé et d'étables assainies et blanchies au moins une fois par an : l'entreposage et la manipulation du lait ne doivent pas être effectués à l'intérieur de l'étable ;
3° Etre récoltés et transportés dans des récipients répondant aux prescriptions de l'article 3 du présent décret ;
4° Etre propres et le demeurer jusqu'au moment de la vente au consommateur, leur propreté étant reconnue par l'épreuve de filtration sur ouate ;
5° Etre refroidis immédiatement après la traite et être maintenus jusqu'au moment de la vente au consommateur à une température inférieure à 15 degrés, ces prescriptions ne s'appliquant pas toutefois aux laits vendus directement au consommateur dans les deux heures suivant la fin de la traite ;
6° Au moment de la vente au consommateur, ne pas décolorer le bleu de méthylène en moins de trois heures, dans les conditions fixées par l'arrêté prévu à l'article 16 du présent décret.

Les prescriptions des paragraphes 5° et 6° du présent article seront mises en application pour tout ou partie de chaque département, par arrêté du ministre de l'agriculture, pris après avis du préfet intéressé.

Article 3
Les récipients utilisés pour la récolte et pour le transport des laits destinés à être vendus à l'état cru pour la consommation humaine doivent :
1° Etre maintenus en bon état d'entretien ;

2° Avant utilisation, être propres et aseptisés ; les ingrédients employés doivent avoir été autorisés par le conseil supérieur d'hygiène publique de France ;
3° S'ils sont destinés au transport hors de l'exploitation, ils doivent en outre :
a) Porter sur une bande jaune entourant complètement le récipient ou sur une étiquette l'inscription: "lait cru", en caractères très apparents d'au moins 3 cm de haut ;
b) Sitôt remplis et refroidis, être fermés ;
c) Ne pas être ouverts depuis la prise en charge jusqu'à la vente au consommateur, sauf dans le cas où les laits sont, pour la vente au détail, recueillis dans un bac réfrigéré ; en cas, les récipients ne peuvent être ouverts qu'au moment du transvasement ;
d) Au moment de la prise en charge, être munis d'un dispositif (plomb, cachet ou autre) permettant de s'assurer du respect de la prescription de l'alinéa c ci-dessus ; le dispositif doit porter le numéro d'immatriculation prévu à l'article 5 du présent décret.
Les prescriptions du paragraphe 3° du présent article ne s'appliquent pas aux producteurs vendant directement au consommateur les laits produits exclusivement sur leur exploitation, sous réserve que la vente ait lieu, soit sur l'exploitation même, soit dans un dépôt où ces laits puissent être individualisés.

Titre II: Lait pasteurisé

Articles 6 à 11 .....

Titre III : Vente au consommateur.

Article 12
Les laits destinés à la consommation humaine, visés au présent décret, n'ont droit, selon le cas, qu'à la dénomination "lait cru" ou "lait pasteurisé" ou "lait pasteurisé conditionné", sans aucune adjonction susceptible de faire croire à une supériorité de qualité, notamment de caractère médical.

Le "lait cru" peut néanmoins, le cas échéant, sous réserve qu'il provienne exclusivement de l'une ou l'autre de ces catégories d'étables, être vendu dans des récipients portant, outre cette dénomination, l'inscription "lait provenant d'étables officiellement contrôlées" ou "lait provenant d'étables patentées".

Base nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

De même le "lait pasteurisé conditionné" peut, le cas échéant, sous réserve qu'il provienne exclusivement de l'une ou l'autre de ces catégories d'étables, être vendu dans des récipients portant, outre cette dénomination, l'inscription "lait provenant d'étables officiellement contrôlées" ou "lait provenant d'étables surveillées", cette dernière inscription s'appliquant à la fois aux étables patentées et aux étables prévues au paragraphe c de l'article 2 du présent décret.

Article 13 (abrogé)

Article 14
À moins qu'elle n'ait lieu sur l'exploitation même du producteur, la vente au consommateur doit avoir lieu exclusivement dans des magasins ou installations spécialement aménagés à cet effet. Des arrêtés préfectoraux pris après avis des organisations professionnelles intéressées et du conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques traiteront, notamment, de l'aménagement des locaux et de l'interdiction d'y exercer certaines activités susceptibles de nuire à la qualité du lait.
Nonobstant les prescriptions de l'alinéa précédent, est autorisée la livraison à domicile dans des récipients fermés maintenus jusqu'au moment de la remise au consommateur à une température inférieure ou égale à 15 degrés :
1° Du lait pasteurisé conditionné ;
2° Du lait cru transporté dans des récipients répondant aux prescriptions du paragraphe 3° a) de l'article 3 et des paragraphes 1°, 2° et 3° de l'article 10 du présent décret.

Titre IV : Contrôle.

Article 15
La surveillance sanitaire de la production, le contrôle du traitement, de la conservation, du transport et de la vente des laits destinés à la consommation humaine relèvent du ministre de l'agriculture.
Le service de la répression des fraudes, les services vétérinaires et les services de la santé échangent à l'échelon départemental toutes informations relatives à la qualité hygiénique du lait.
Lorsque des motifs d'ordre sanitaire et hygiénique le nécessitent, les contrôles peuvent être effectués conjointement par le service de la répression des fraudes, la direction départementale des services vétérinaires et le service départemental de la santé.
Pour la surveillance des ateliers de traitement du lait, lorsque ces contrôles conjoints viennent en sus des prévisions du service de la répression des fraudes à qui incombe cette surveillance, les frais supportés par ce service donnent lieu à remboursement de la part du ministre de la santé publique et de la population selon des modalités fixées par arrêté interministériel.
Des instructions du ministre de l'agriculture fixeront les attributions des services départementaux relevant de son autorité dans les diverses missions énoncées au premier alinéa du présent article.

En tout état de cause, la constatation des infractions incombe aux fonctionnaires qualifiés en application du premier alinéa du présent article. Cependant, quel que soit le stade de la production, du traitement, de la conservation ou de la commercialisation du lait au cours duquel une infraction aura été relevée, aucune poursuite ne pourrait être engagée sans que le service de la répression des fraudes ait été appelé à donner son avis préalable.

Article 16
Tout prélèvement d'échantillon effectué en exécution de la loi du 2 juillet 1935, modifiée par le décret n° 53-979 du 30 septembre 1935, pour le contrôle de la teneur microbienne des laits destinés à la consommation humaine comporte un seul échantillon.
Pour les laits pasteurisés conditionnés, chaque échantillon est constitué par un récipient plein et fermé.
Tout prélèvement d'échantillon donne lieu à un procès-verbal de prélèvement ; toute analyse d'échantillon donne lieu à un rapport d'analyse ; procès-verbal et rapport d'analyse doivent être adressés au préfet intéressé.
Tout contrôle d'un atelier de traitement donne lieu à plusieurs prélèvements d'échantillons.

Des arrêtés conjoints du ministre de l'agriculture et du ministre de la santé publique et de la population fixent les modalités du contrôle hygiénique et bactériologique des laits destinés à la consommation humaine en ce qui concerne, notamment :
1° Les prélèvements d'échantillons, leur identification, leur refroidissement, leur conservation et leur transport au laboratoire d'analyse ;
2° L'établissement du procès-verbal de prélèvement et du rapport d'analyse ;
3° L'analyse contradictoire prévue à l'article 18 du présent décret ;
4° La description des méthodes d'analyse.

Le ministre de l'agriculture établit la liste des laboratoires agréés pour l'analyse bactériologique du lait, ainsi que le ressort de ces laboratoires.

.....

Base numérique des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel réseau SCEREN

ANNEXE 3

PARAGRAPHE 2, CLASSIFICATION DES PATENTES. (EXTRAIT DU CODE RURAL)

Article R224-58 Créé par Décret 2003-768 2003-08-01 art. 2, annexe JORF 7 août 2003
Les étables officiellement indemnes de tuberculose sont classées en trois catégories :
1° Étables dont les animaux ont été reconnus indemnes de tuberculose dans les conditions indiquées à l'article R.224-59 ;
2° Étables titulaires d'une patente dite patente sanitaire ;
3° Étables titulaires d'une patente dite patente vétérinaire et médicale.

Article R224-59 Modifié par Décret n°2009-1484 du 3 décembre 2009 - art. 20 (V)
Constituent des étables de la 1re catégorie les étables dont les animaux sont reconnus non tuberculeux à la suite d'opérations collectives de prophylaxie entreprises avec aide de l'Etat, conformément aux dispositions du paragraphe 1 de la présente sous-section, ou au cours d'opérations de contrôle entreprises, à titre individuel, à la demande et à la charge de leurs propriétaires, sous l'autorité du directeur départemental chargé de la protection des populations.
Un arrêté du ministre chargé de l'agriculture détermine les modalités du contrôle de ces étables.

Article R224-60 créé par Décret 2003-768 2003-08-01 art. 2, annexe JORF 7 août 2003
Seules peuvent prétendre à la patente sanitaire les étables dont les animaux ont été reconnus non tuberculeux conformément aux dispositions de l'article R. 224-59 lorsque les locaux destinés aux animaux et le matériel destiné à la traite, au transport et à la conservation du lait sont hygiéniquement aménagés, utilisés et entretenus et que l'exploitant dispose d'eau potable, notamment pour la traite et l'entretien de la vaisselle laitière.
Dans l'ensemble du territoire national, la patente sanitaire ne pourra être attribuée ou maintenue qu'aux étables qui, satisfaisant aux exigences définies à l'alinéa précédent, auront, en outre, été reconnues indemnes de brucellose dans les conditions déterminées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture pris après avis du ministre chargé de la santé ; le lait sortant de ces étables devra provenir de vaches en parfait état sanitaire, soumises à une surveillance particulière, notamment en ce qui concerne les modifications ou altérations susceptibles d'être apportées aux caractères normaux du lait.
Le ministre chargé de l'agriculture fixe les conditions de l'octroi, du maintien et du retrait de la patente sanitaire et les modalités du contrôle qui doit être effectué sur les étables titulaires de cette patente. Il précise les divers engagements que devront prendre les propriétaires, notamment en vue d'éviter la modification ou l'altération des caractères normaux du lait.

Article R224-61 Modifié par Décret n°2006-1675 du 22 décembre 2006 - art. 2 JORF 27 décembre 2006
La patente vétérinaire et médicale est attribuée aux étables désignées à l'article 4 de la loi du 2 juillet 1935 relative à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux et à l'article 2 du décret n° 55-771 du 21 mai 1955 relatif aux laits destinés à la consommation humaine comme "officiellement contrôlées".
Les conditions du contrôle vétérinaire et médical auquel l'attribution et le maintien de cette patente sont subordonnés sont déterminées par décret pris sur le rapport des ministres chargés de l'agriculture et de la santé et après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.
Ces conditions sont fixées, en application du précédent alinéa, par les articles D. 224-62 à D. 224-65.

Article D224-62 Créé par Décret n°2005-368 du 19 avril 2005 - art. 10 (V) JORF 22 avril 2005
La possession de la patente vétérinaire et médicale prévue à l'article R. 224-60 autorise le propriétaire d'un cheptel bovin à se prévaloir, pour la vente de ses produits, du titre "étable à patente vétérinaire et médicale".
Seules peuvent prétendre à la patente vétérinaire et médicale les étables qui remplissent les conditions suivantes :
1° Elles doivent être titulaires de la patente sanitaire définie à l'article R. 224-61 et délivrée conformément à l'arrêté d'application prévu par ledit article ;
2° Le personnel chargé régulièrement de l'entretien des animaux, de la traite ou de la manipulation du lait doit avoir subi favorablement un contrôle médical dont les conditions sont fixées à l'article D. 224-63.

Article D224-63 Créé par Décret n°2005-368 du 19 avril 2005 - art. 10 (V) JORF 22 avril 2005
Doit être soumis au contrôle médical prévu à l'article D. 224-62 le personnel en fonction au moment de l'établissement de la patente, ainsi que tout personnel entrant ultérieurement en fonction.
Ce contrôle vise à s'assurer de l'absence chez les assujettis d'affections susceptibles d'être transmises par le lait; il comprend :
1° Un examen effectué par un praticien assermenté de médecine générale ;
2° Un examen spécialisé comportant un contrôle radiographique effectué soit dans un dispensaire antituberculeux public, soit chez un phtisiologue qualifié ou compétent.
Ce contrôle médical sera renouvelé au moins une fois par an.

Base documentaire des Lycées Agricoles du Réseau SCEREN

Article D224-64 Modifié par Décret n°2009-1484 du 3 décembre 2009 - art. 20 (V)

La patente vétérinaire et médicale est accordée sur demande de l'intéressé, par arrêté préfectoral pris sur la proposition du directeur départemental chargé de la protection des populations et après avis favorable du médecin inspecteur de la santé.
Sa validité ne peut excéder une année.
Elle est renouvelée à la suite de la constatation du respect des conditions fixées pour son attribution.

Article D224-65 Modifié par Décret n°2009-1484 du 3 décembre 2009 - art. 20 (V)

La patente vétérinaire et médicale devient caduque de plein droit dans les cas suivants :
1° Refus du propriétaire d'autoriser ou de faciliter les contrôles nécessaires par les agents des services publics intéressés ;
2° Non-observation des conditions fixées les articles R. 224-61 à D. 224-64 ; dès que cette éventualité se produit, le propriétaire doit sans délai cesser de se prévaloir de la patente et aviser, suivant le cas, le directeur départemental chargé de la protection des populations ou le médecin inspecteur de la santé ; ce dernier avertit alors immédiatement le directeur des services vétérinaires.
Aussitôt informé, le directeur départemental chargé de la protection des populations provoque la suspension immédiate de la patente et, éventuellement, son retrait.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
réseau SCEREN

NE RIEN ÉCRI

ANNEXE A

À COMPLÉTER ET À RENDRE AVEC LA COPIE

PIÈCES JUSTIFICATIVES À PRODUIRE ET DURÉE D'ARCHIVAGE

	Durée minimum d'archivage	Types de documents : DR, DT ou DE
Plan d'exploitation	Illimité	
Fiche descriptive de l'élevage	5 ans	
Résultats d'analyses de lait	3 ans	
Relevés de température de conservation du lait	3 ans	
Fiches de suivi intervention " entretien du tank"	3 ans	
Fiche de contrôle de la machine à traire	3 ans	
Fiche de suivi intervention entretien machine à traire	3 ans	
Plan d'alimentation	5 ans	
Factures et bons de livraison des matières premières de fourrages incorporés	5 ans	
Étiquettes d'aliments ou factures	5 ans	
Certificats de compositions	5 ans	
Résultats d'analyse d'eau (si forage)	3 ans	
Suivi des mouvements animaux (identification, naissances, entrées, sorties)	5 ans	
Registre d'élevage	5 ans	
Documents d'enregistrement des traitements médicamenteux ou carnet sanitaire	5 ans	
Ordonnances	5 ans	
Charte de Bonnes pratiques d'Élevage	5 ans	
Bilan des audits Audit d'évaluation Audit d'évaluation et de qualification	Illimité	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
réseau SCEREN

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.