



Cahier des charges

Production laitière ovine

REMERCIEMENTS

Nous remercions les représentants de la QASA (Qualité des aliments et Santé animale) du MAPAQ que nous avons consultés au cours de la rédaction de ce document, notamment MM. Michel Houle et Marcel Letendre. Nous tenons également à remercier les membres de la Coopérative laitière ovine du Québec ainsi que les fromageries qui nous ont transmis des renseignements utiles à la réalisation du présent document.

AVIS AUX LECTEURS

Les membres du comité de rédaction ont réalisé le document « **CAHIER DES CHARGES EN PRODUCTION LAITIÈRE OVINE** » au meilleur de leurs connaissances actuelles et suite à la consultation de documents de sources canadiennes, françaises et américaines ou de contacts personnels. Les normes de qualité comme les recommandations sont sujettes à changement avec l'avancement de la connaissance sur la production ovine laitière. Ce document n'est pas un guide de production.

Il est entendu que les textes officiels des lois et des règlements du Gouvernement du Québec et, le cas échéant, du Gouvernement du Canada, ont préséance sur les normes apparaissant dans ce document en cas de divergence quant à l'interprétation légale de ces dernières.

Comité de rédaction :

M. Claude Caron, dta	MAPAQ - Centre de services de Victoriaville
M. Laurent Demers, ing. et agr.	MAPAQ - Centre de services de Nicolet
M. Michel Lemelin, agr	MAPAQ - Direction régionale Centre-du-Québec
Mme Véronique Poulin, agr.	MAPAQ - Centre de services de Gentilly
M. Mario Roy, agr.	MAPAQ - Direction régionale Centre-du-Québec

Conception et montage :

Chantal N. Rheault, agente de secrétariat

CAHIER DES CHARGES EN PRODUCTION LAITIÈRE OVINE

ÉDITION 2000

TABLE DES MATIÈRES

Chapitre1 : OBJECTIFS DU CAHIER DES CHARGES

1.1	Objectifs	1
1.2	Normes de qualité à respecter	1
1.3	Aspects réglementaires	1

Chapitre2 : CADRE DE LA PRODUCTION LAITIÈRE

2.1	Logement et bien-être animal	2
2.1.1	Principes généraux	2
2.1.2	Espace	2
2.1.3	Litière	3
2.1.4	Conditions ambiantes	3
2.2	Alimentation	4
2.2.1	Principes généraux	4
2.2.2	Fourrages	5
2.2.3	Concentrés	5
2.2.4	Minéraux	5
2.3	Médecine préventive et soins vétérinaires	5
2.3.1	Principes généraux	5
2.3.2	Médecine préventive	6
2.3.3	Traitements thérapeutiques	6
2.3.4	Maladies déclarables	7
2.4	Traite	7
2.4.1	Principes généraux	7
2.4.2	Aménagement, équipement	8
2.4.3	Contrôle de la mammite	9
2.4.4	Méthode de traite	9
2.4.5	Tarissement	10

Chapitre3 : ENTREPOSAGE ET CONSERVATION DU LAIT

3.1	Lait frais	11
3.2	Lait congelé	11

Chapitre 4 :	TRANSPORT DU LAIT.....	13
Chapitre 5 :	PLAN DE CONTRÔLE ET MESURES DE PRÉCAUTION	
5.1	Méthode de contrôle et outils de suivi	14
5.2	Inspection	14

RÉFÉRENCES :

- Règlements et ordonnances sur la salubrité des produits laitiers de la Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés (c,P-30).
- Règlement sur les normes microbiologiques des produits laitiers de la Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés (c,P-30).
- Autres règlements de la Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés en vigueur de la Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés (c,P-30).

ANNEXES :

- 1 - Notes d'état de chair recommandées à différentes phases du cycle de production de la brebis.
- 2 - Fiche individuelle de santé
- 3 - Règlement sur le transport du lait et de la crème des producteurs.

Chapitre 1

OBJECTIFS DU CAHIER DES CHARGES

1.1 OBJECTIFS

Le présent document constitue un cahier des charges de production de lait de brebis. Ce cahier des charges propose un cadre de régie de la qualité du lait produit par les entreprises laitières ovines. Les normes qu'il renferme rencontrent minimalement ou davantage la législation gouvernementale au moment où il a été rédigé. Les normes du cahier des charges dépassent les normes gouvernementales lorsque des signaux du marché ont été identifiés à cet effet. Le cahier des charges fournit des recommandations pour favoriser la qualité physico-chimique (incluant les composantes) et microbiologique du lait ainsi que le bien-être des animaux.

1.2 NORMES DE QUALITÉ À RESPECTER

- Le lait fourni doit être constitué à 100% de lait de brebis.
- Le lait ne doit pas être visiblement adultéré. Il doit être exempt de mauvaises odeurs ou saveurs, de sang ou de particules étrangères au lait, de colostrum, de coagulation, de mouillage.
- Le lait doit être exempt de résidus d'antiseptiques, d'antibiotiques, de microorganismes pathogènes ou toxines d'origine microbienne, de pesticides ou autres résidus toxiques.
- Le comptage de cellules somatiques ne doit pas dépasser 500 000 par ml.
- Le nombre de bactéries totales avant pasteurisation (aérobies mésophiles vivantes) ne doit pas dépasser 50 000 par ml dans le lait livré à l'acheteur.
- L'acidité du lait livré ne doit pas être supérieure à 25° Dornic.
- Le contenu en spores butyriques doit être de moins de 500 par ml.
- Le lait doit répondre aux normes microbiologiques inscrites au Règlement sur les normes microbiologiques en vigueur.

1.3 ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

Les entreprises laitières ovines doivent se conformer à la Loi, règlements et ordonnances sur les produits laitiers et leurs succédanés et le cas échéant, aux autres lois ou règlements municipaux, provinciaux ou canadiens.

Chapitre 2

CADRE DE LA PRODUCTION LAITIÈRE

2.1 LOGEMENT ET BIEN-ÊTRE ANIMAL

2.1.1 Principes généraux

Il est bien admis que la qualité du lait est grandement liée à la qualité du milieu ambiant de l'animal ainsi que du système de traite. En effet, la litière, le fumier et la qualité de l'air ambiant sont des sources possibles d'altération de la saveur et de l'odeur du lait; la litière malpropre peut être une source de sédiments, de bactéries et d'un comptage élevé des cellules somatiques en favorisant la saleté du pis et des trayons; le lavage et le rinçage du lactoduc et du bassin refroidisseur peuvent être une source d'adultération par l'eau et les antiseptiques; l'équipement de traite peut aussi être une source de sédiments mais surtout de bactéries; enfin l'espace alloué et l'aménagement général de la bergerie ayant un effet sur le comportement animal face aux situations de stress ont un effet sur le comptage leucocytaire.

Le présent chapitre vise donc à identifier les points qui ont une incidence sur la qualité du lait et qui ont rapport à l'aménagement physique des lieux de logement des animaux (bâtiments, enclos, mangeoires, abreuvoirs, etc..) et à la salle et équipement de traite.

2.1.2 Espace

Le maximum de liberté doit être donné aux brebis. L'espace doit être suffisant pour leur permettre de se coucher et de se lever sans aucune difficulté. Il doit aussi permettre aux animaux subordonnés d'éviter les menaces d'animaux dominants afin de réduire le niveau de stress social possible. L'espace aux mangeoires doit être suffisant pour éviter aux brebis d'entrer en compétition pour avoir accès à la nourriture.

Les principaux points à respecter sont :

- une superficie minimale nette d'enclos de 1,5 à 2,0 m² par brebis en lactation de 60 à 80 kg respectivement et, en plus, un minimum de 0,20 m² par agneau allaité;
- les agneaux sevrés et les béliers doivent être logés dans des enclos distincts;
- l'espace à la mangeoire doit être d'un minimum de 450 mm par brebis;
- les mangeoires doivent être conçues de façon à ce qu'aucun animal ne puisse y circuler;
- prévoir au minimum un abreuvoir pour 20 têtes; s'assurer une quantité de 9 à 30 litres par jour et par brebis et d'une qualité d'eau conforme aux normes pour l'alimentation animale; les abreuvoirs doivent être maintenus propres;
- l'eau doit être potable pour l'alimentation animale et exempte de germes pathogènes.

2.1.3 Litière

L'emploi de litière sur le plancher des enclos est obligatoire afin d'assurer un environnement convenable pour la santé des animaux et surtout pour la propreté et la santé du pis.

- Les brebis revenant de la traite doivent avoir accès à une aire de couchage convenablement paillée avec de la litière de qualité sèche et propre.
- La quantité de litière minimum par brebis traite est de 0,8 kg/jour.
- La quantité de litière minimum par brebis avec les agneaux non sevrés sera de 1,5 kg/jour.
- La litière peut être soit de la paille de céréales ou des refus de foin (foin servi et non consommé).
- Les refus d'ensilage ou de foin qui ont été en contact avec l'ensilage ou de la moisissure ne doivent en aucun cas être mis sur la litière.
- En aucun temps, l'ensilage ne doit contaminer la litière ou l'enclos.

2.1.4 Conditions ambiantes

Les conditions d'ambiance sont importantes pour assurer un milieu sain permettant aux animaux de donner leur plein potentiel de productivité et un environnement qui réduit au maximum les conditions favorisant le développement des microbes et des moisissures.

- Humidité relative : maintenue entre 60% et 75% pendant l'hiver.
- Température en hiver doit être entre 5° et 10° Celsius.
- Assurer un contrôle adéquat des mouches (favoriser l'approche électrique ou biologique plutôt que chimique).
- Assurer une désinfection annuelle du bâtiment.

Bergerie chaude¹ :

- Le maintien des conditions ambiantes doit être assuré par une ventilation appropriée, un système avec ventilateurs électriques et prises d'air ou ventilation naturelle contrôlée² et un chauffage d'appoint pendant la période froide.
- Un chauffage d'appoint pourra être nécessaire afin d'assurer le maintien de la température minimale de 5° Celsius et un taux maximum d'humidité relative de 80%.

¹ Une bergerie chaude est un bâtiment avec un minimum d'isolation pour permettre de conserver une température minimale au dessus de 5° Celsius.

² Une ventilation qui permet de maintenir une température minimale au-dessus de 5° Celsius.

- En tout temps, le taux de ventilation doit être d'un minimum de 1,5 litre par seconde par brebis afin d'assurer un apport suffisant d'oxygène et l'élimination des gaz et odeurs.
- En hiver, la ventilation doit être contrôlée de façon à éviter les courants d'air.
- Le débit maximum devra être suffisant, soit environ 18 litres par seconde par brebis et pouvant aller jusqu'à 29 litres par seconde par brebis (si les brebis sont tondues), afin d'assurer une hausse maximale de 3° Celsius à l'intérieur de la bergerie, par rapport à la température de l'extérieur en été.

La tonte des moutons, au début de l'hiver, permet de réduire les besoins en chauffage, alors que les besoins en débit de ventilation sont moindres au printemps et en été si les moutons ne sont pas tondues.

***Bergerie froide*³ :**

- La ventilation privilégiée dans ce type de bâtiment est celle de type naturelle³.
- Des lampes infrarouges seront utilisées près des loges d'agnelage, pour assurer une température adéquate au niveau de l'agneau.

La bergerie froide est davantage recommandée pour la lactation de printemps, d'été ou d'automne.

2.2 ALIMENTATION

2.2.1 Principes généraux

La brebis laitière a des besoins alimentaires élevés en raison de sa production laitière, ainsi que de la durée de sa lactation.

- Suivre régulièrement les performances de production (litre de lait/jour, % de matières grasses (MG), % de protéines brutes (PB)) et de condition de chair des brebis selon leur stade physiologique (gestation, lactation, entretien) et leur stade de production (début, milieu, fin de lactation). Le rationnement inadéquat de la brebis laitière a un impact négatif sur la santé de la glande mammaire (cellules somatiques) et la qualité du lait (diminution des % MG, % PB et inversion de taux : % MG est inférieur au % PB).
- Constituer des lots d'animaux homogènes.
- Utiliser une ration répondant aux normes nutritionnelles établies par l'Institut National de Recherche Agronomique en France (1988) adaptée au stade physiologique, au stade de production des animaux, ainsi que de l'état de chair de la brebis (annexe 1).

³ Une bergerie froide est un bâtiment non isolé dans lequel la température ne peut être maintenue à une température minimale désirée; la ventilation naturelle, dans ce type de bâtiment, n'est contrôlée que manuellement et la température intérieure fluctue comme la température à l'extérieur.

- Les rations doivent être établies selon les résultats des analyses des fourrages utilisés, les analyses standards des ingrédients et les analyses garanties des suppléments protéiques, énergétiques et minéraux disponibles dans le commerce.
- Les changements dans l'alimentation doivent être progressifs (jusqu'à 2 semaines pour les changements importants).
- Appliquer la technique d'évaluation de la condition de chair pour déterminer si les rations préparées pour les différents lots maintiennent les sujets dans un état de chair correspondant à leur stade du cycle de reproduction.
- Les animaux doivent avoir tous accès à leur ration en même temps.
- Les aliments ne doivent pas avoir été contaminés par des excréments de rongeurs, oiseaux, insectes et autres animaux. Les contenants doivent demeurer fermés entre les utilisations.

2.2.2 Fourrages

- Ne pas servir d'ensilage contaminé par de la terre et/ou des moisissures ou très humide (moins de 25% M.S.). Ces ensilages peuvent contenir des spores butyriques (problèmes de qualité des fromages) ou de listériose (avortement, méningo encéphalite ou mammite).
- Les mangeoires doivent être nettoyées au moins une fois par jour.
- Ne pas servir ou remuer des ensilages, du foin ou de la litière, dans l'heure précédant et durant la traite pour éviter la propagation de germes dans l'air et d'odeurs ou saveurs anormales dans le lait. Ne pas remuer la litière et la nourriture pendant la traite.

2.2.3 Concentrés

- La teneur en concentrés dans la ration ne doit pas dépasser 50% et la quantité maximum de concentrés par repas est de 500 grammes. Ceci dans le but de réduire au minimum les risques associés à l'acidose qui cause une diminution du taux de matière grasse du lait.
- Utiliser des aliments appropriés pour le mouton pour éviter les problèmes de toxicité dus au cuivre.

2.2.4 Minéraux

- Le sel et les minéraux fabriqués spécifiquement pour les ovins doivent être disponibles au besoin.

2.3 MÉDECINE PRÉVENTIVE ET SOINS VÉTÉRINAIRES

2.3.1 Principes généraux

Toujours avoir à l'esprit que le producteur est le premier responsable du bien-être de ses animaux et qu'il contrôle les conditions dans lesquelles ils vivent. Il doit donc s'assurer que ces dernières soient les meilleures possibles en tout temps (eau, alimentation, logement, air ambiant, hygiène

environnementale, hygiène de l'animal, régie d'élevage, etc...). Ce sont là des conditions essentielles au maintien de la santé d'un troupeau.

Faire beaucoup d'observations et noter tout comportement anormal (Fiche individuelle de santé – annexe 2). Le traitement curatif approprié d'un animal malade repose toujours sur la précision du diagnostic. Plus on connaît les antécédents, meilleurs sont les interventions et les résultats.

Une brebis laitière dont le lait est destiné à la consommation humaine à l'état frais ou après transformation, doit être exempte d'infection transmissible par le lait et son pis doit être sain.

Autant que possible, il faut éviter le stress. Ce dernier est l'état par lequel un animal répond lorsqu'il est provoqué par des facteurs environnementaux défavorables à son harmonie avec le milieu. Les effets du stress chez l'animal sont nombreux; il affaiblit le système immunitaire de l'animal et permet plus facilement l'invasion de microbes, de virus, de parasites, etc. De plus, il diminue la production laitière en quantité et en qualité.

2.3.2 Médecine préventive

La médecine préventive est en voie de devenir le courant le plus important actuellement en médecine vétérinaire en matière de santé animale. Étant orienté sur le troupeau dans son ensemble plutôt que sur un individu, ce concept offre l'avantage de trouver des solutions plus durables à long terme à la plupart des conditions pathologiques rencontrées dans un troupeau.

Cette approche tend à réduire l'utilisation de médicaments et par conséquent à diminuer les risques et les coûts liés à leur utilisation.

- L'entreprise doit appliquer un programme de médecine préventive, lequel sera établi avec son vétérinaire. Le plan de médecine préventive doit contenir au moins les quatre points suivants :
 - contrôle de la mammite;
 - contrôle des parasites internes et externes;
 - reproduction (planification, échographie, etc.);
 - biosécurité (visiteurs, transfert, etc...).

Un pédiluve sera utilisé à l'entrée principale de la bergerie pour éviter l'introduction de microbes par les visiteurs.

Placer en quarantaine les animaux nouvellement achetés, avant de les introduire dans le troupeau afin d'éviter la propagation des maladies. La durée de la quarantaine est à établir avec le vétérinaire.

2.3.3 Traitements thérapeutiques

- Tenir un registre de tous les traitements et interventions vétérinaires effectués dans le troupeau. Identifier les animaux traités ainsi que le début et la fin des traitements. Voir en annexe 2.
- Pratiquer des autopsies en cas d'avortements ou décès en série non-expliqués.

- Respecter les produits prescrits par le vétérinaire pour le mouton et respecter les temps de retrait. En cas de doute, vous devez effectuer un test d'antibiotique et jeter le lait s'il est contaminé.
- Entreposer les médicaments selon les directives du fabricant.

2.3.4 Maladies déclarables

- Certaines maladies des ovins doivent être rapportées au Gouvernement du Canada en vertu du "Règlement sur les maladies déclarables" de la Loi sur la santé des animaux.

Ces maladies sont les suivantes:

- anthrax ou fièvre charbonneuse;
- gales psoroptique et sarcoptique;
- rage;
- tremblante;
- tuberculose;
- fièvre Q;
- et toute autre maladie qui pourrait s'ajouter à cette liste ultérieurement.

2.4 LA TRAITE

2.4.1 Principes généraux

Les mammites ont une grande incidence sur la production laitière et la qualité du lait produit. Les infections de la mamelle sont très variées : les mammites cliniques se manifestent généralement par une inflammation visible de la mamelle accompagnée le plus souvent par une forte fièvre. Les mammites latentes ou chroniques sont moins spectaculaires et donc plus difficiles à détecter. Leur incidence économique est importante. Le moment de la traite est l'activité la plus propice à engendrer et à propager les germes. Une traite réalisée dans de mauvaises conditions (d'hygiène, de surtraite, d'infiltration d'air, de vide ou de pulsation inadéquate...) augmente de façon considérable les risques d'infections du pis et la contamination du lait par des germes, sédiments, antiseptiques... lors de la traite.

Les infections du pis font augmenter le nombre de cellules somatiques. Cela diminue la qualité de la protéine contenue dans le lait et affecte donc le rendement fromager et le goût. En plus, cela augmente le risque de transmission de maladies comme la tuberculose, la méningite, l'endocardite etc... (lait non pasteurisé). Les bactéries et les antiseptiques affectent la fermentation des fromages (gonflement) et yogourts de même que le goût. Quant aux antibiotiques, leur présence dans le lait rend impossible la fabrication de fromage et yogourt en inactivant les ferments. Leur présence augmente aussi la résistance des humains aux antibiotiques et les risques de problèmes d'allergies chez certains individus. Des mesures simples et systématiques doivent être mises en place pour prévenir ces problèmes.

2.4.2 Aménagement, équipement

Aménagement de la salle de traite

- L'aménagement de la salle de traite devra permettre de manipuler et de traire l'ensemble des brebis en dedans de 2 heures.
- La salle de traite doit être un local fermé dans ou adossé à la bergerie; ceci dû au fait que le fumier n'est pas évacué quotidiennement.
- L'intensité lumineuse se situe aux alentours de 200 lux au niveau de l'éclairage général et 500 lux au niveau de l'éclairage du pis.
- La laiterie doit être conforme aux règlements en vigueur.
- Le lait entreposé (liquide ou congelé) doit être accessible au camion de ramassage afin que la cueillette se fasse rapidement.

Équipement de traite :

- Utiliser un système de traite adéquat. À chaque année laitière, faire vérifier son système de traite par un technicien spécialisé dans ce domaine et y apporter les correctifs recommandés si nécessaire.
- La fréquence de pulsation sera de 120 ou 180 par minute avec un ratio de traite : massage de 50:50.
- Le niveau de vide se situera entre 34 et 38 kPa dans le cas d'une ligne de vide basse et entre 37-42 kPa pour une ligne haute.
- Le débit de la pompe à vide doit avoir une capacité de 120 litres par minute par unité.
- La ligne principale de vide sera de 75 mm en PVC ou l'équivalent et la ligne à lait d'un diamètre suffisant en acier inoxydable ou en verre.
- Chaque unité de traite devra être conçue de façon à empêcher tout refoulement de lait.
- Les unités de traite doivent être uniformes au niveau de la pulsation et du ratio traite : massage.
- Les manchons trayeurs seront changés selon le nombre de traites maximum ou de jours maximum selon les recommandations du fabricant.
- La capacité de refroidissement du réservoir doit être suffisante pour respecter les exigences de la réglementation mais ne doit pas être inférieure à 70 kilojoules par heure et par kilogramme de lait produit en une heure (voir 3.1).
- Le réservoir doit avoir une capacité pour contenir la quantité de lait produit pour un minimum de 5 traites entre les ramassages.

- Le matériel de traite doit être nettoyé immédiatement après l'utilisation. Il doit être désinfecté correctement juste avant l'utilisation suivante. Un système de traite mal lavé (température de l'eau ou quantité des solutions désinfectantes inadéquates) ou un refroidissement inadéquat du lait sont les principales causes de la prolifération de bactéries.

2.4.3 Contrôle de la mammité

- Le trayeur devra suivre un cours sur la méthode de traite si ce cours est disponible dans sa région et se procurer les documents pertinents sur la méthode de traite. Cela lui permettra de mieux connaître et comprendre l'opération de la traite, de diminuer les risques de mammité et de baisse de qualité du lait.
- La toison de l'arrière-train des brebis traites doit être tenue très courte durant leur lactation.
- Effectuer le « California mastitis test » (CMT) et ce, sur toutes les brebis lors de leur première traite à chaque lactation. Par la suite, le CMT devra être fait chez toutes les femelles jugées douteuses. Idéalement il pourra être réalisé mensuellement sur toutes les femelles en lactation. Le CMT et le sommaire de comptage des cellules somatiques (contrôle laitier) sont des outils pour repérer les mammites subcliniques (non visibles).
- Faire une analyse bactériologique du lait des brebis lorsqu'il y a plusieurs brebis mammitieuses.
- Identifier de façon visible les brebis diagnostiquées mammitieuses et les traiter avec un médicament prescrit pour l'infection diagnostiquée. Respecter la période de retrait de lait pour le médicament utilisé selon la recommandation de votre vétérinaire ou/et vérifier l'absence du médicament dans le lait à l'aide d'un test de dépistage éprouvé pour le produit utilisé. Tenir un registre des brebis mammitieuses, des traitements effectués, de la période de retrait du lait effectuée, la guérison ou la non guérison. Ce registre permet de : repérer les brebis à mammites chroniques et donc sujettes à la réforme, d'évaluer l'étendue du problème, la ou les causes et de pouvoir apporter les bons correctifs (environnement ou équipement ou méthode de traite) et ce, pour prévenir les problèmes dans l'avenir et évaluer l'efficacité du protocole de traitement (% de guérison).
- Pour diminuer les risques de propagation des microbes : instituer un ordre de traite c'est-à-dire traire les brebis mammitieuses en dernier lieu et celles jugées suspectes, tout juste avant ces dernières OU utiliser une trayeuse spéciale seulement pour ces brebis.
- Éviter d'apeurer l'animal (mouvements brusques, cris, visiteurs, changement de routine...) cela inhibe son réflexe d'éjection du lait ce qui le prédispose à la surtraite avec les risques d'endommagement du trayon que cela comporte (>c.c.s.).
- Réformer en priorité les brebis ayant des mammites incurables (mammité chronique, abcès, fibrome, rechute périodique), celles ayant des mamelles tombantes, les brebis difficiles à traire (peureuses, trayons mal alignés, longues à traire).

2.4.4 Méthode de traite

Une bonne méthode de traite est nécessaire pour éviter la contamination du lait par des impuretés, des microbes, odeurs... ou des trayons par les microbes ou endommager physiquement ceux-ci. Une bonne méthode de traite favorise aussi la détection des mammites.

- Avant la traite, le préposé doit s'assurer que les flancs, cuisses et ventre de la brebis sont exempts de saletés (sédiments, impuretés dans le lait, la contamination par le fumier et les microbes).
- Recueillir dans une tasse-filtre, le lait du premier jet de chaque trayon (détection des mammites) et le jeter dans un contenant (jamais sur le plancher du quai de traite, cela nourrit les microbes).
- Laver et désinfecter, avec une eau chaude (55°C) additionnée d'un désinfectant lave-pis, les trayons et très bien les assécher avec une serviette individuelle en papier. Le lavage et la désinfection pourront se faire avant la prise des premiers jets si les trayons sont sales. La prise du premier jet et le lavage sont d'excellentes stimulations pour provoquer le relâchement normal du lait par la brebis.
- La pose de la trayeuse doit se faire en moins de 40 secondes après la fin du lavage ou de la prise du premier jet. L'unité de traite doit être bien alignée pour éviter les entrées d'air.
- Le temps de traite (pose-dépose des manchons-trayeurs) ne doit pas être supérieur à l'équivalent de 10 ml de lait par seconde de traite (exemple : 0,5 litre/traite = 50 secondes, 1 litre/traite = 1 minute 40 secondes, 2 litres/traite = 3 minutes 20 secondes). Ne pas laisser la trayeuse alors qu'il n'y a plus d'écoulement de lait.
- Le préposé doit garder les mains propres en tout temps durant la traite.
- Il doit éviter de provoquer des sifflements des manchons-trayeurs (l'infiltration d'air favorise l'entrée de microbes dans le tube à lait et dans le trayon) lors de la manipulation du pis ou de la trayeuse.
- Éviter de faire une repasse (brassage, massage).
- Le trayeur doit couper le vide et attendre quelques secondes avant d'enlever l'unité en douceur.
- Immédiatement après la traite (moins de 10 secondes après l'enlèvement de l'unité de traite), le préposé doit désinfecter les trayons au moyen de bain de trayons. Le bain de trayons (désinfectant + émollient) scelle le bout du trayon et empêche l'entrée de microbes. Il doit recouvrir tout le trayon en contact avec la trayeuse.

2.4.5 Tarissement

Planifier le tarissement. Celui-ci doit être rapide. C'est le moment le plus propice de traitement aux antibiotiques pour les mammites existantes, car le traitement est plus efficace (durée d'action, dosage des antibiotiques plus élevé) et cela n'occasionne pas de perte de lait. De plus, il peut prévenir de nouvelles infections qui pourraient survenir durant le tarissement.

Chapitre 3

ENTREPOSAGE ET CONSERVATION DU LAIT

3.1 LAIT FRAIS

Une planification des agnelages avec un nombre suffisant de brebis calculé d'après leur rendement en lait doit donc être mis en place pour répondre à la demande de lait frais liquide.

- Le lait contenu dans le réservoir à lait ou dans les bidons doit être maintenu à une température qui varie entre 1°C et 4°C jusqu'à sa collecte pour la livraison à l'usine ou sa congélation.
- Une heure après la fin de chaque premier déversement du lait dans le réservoir, le lait doit être à une température qui n'excède pas 10°C.
- Deux heures après la fin de ce premier déversement, le lait doit être à une température qui varie entre 1°C et 4°C.
- Durant chaque déversement subséquent, le lait contenu dans le réservoir doit être à une température qui n'excède pas 10°C.
- Une heure après la fin de chaque déversement subséquent, le lait doit être à une température qui varie entre 1°C et 4°C.
- Vérifier régulièrement la température du lait à l'aide d'un thermomètre dont la précision est vérifiée régulièrement pour s'assurer que l'unité de refroidissement fonctionne convenablement.
- Le lait frais doit être livré après au maximum 4 traites (ou 48 heures).

3.2 LAIT CONGELÉ

La congélation est destinée à conserver les volumes de lait dont la transformation est reportée ultérieurement. La congélation du lait peut au mieux maintenir la qualité du lait frais et ne devrait servir que de technique de report du lait. Puisque plusieurs autres équipements et manipulations sont en cause et que le temps d'entreposage est allongé, les risques de détérioration du lait sont par le fait même augmentés. Il faut prendre encore plus de précautions en regard de l'hygiène jusqu'au début de sa transformation à l'usine.

Actuellement, le lait cru congelé doit être conforme aux exigences de la législation québécoise et le cas échéant, canadienne au même titre que tout autre aliment même s'il ne fait l'objet d'aucune mesure spécifique. En conséquence, les recommandations relatives au lait congelé doivent en tout temps, respecter la législation en vigueur et être adaptées au besoin aux dispositions légales et réglementaires qui pourraient être mises en place éventuellement pour encadrer plus spécifiquement le lait congelé.

- Le lait frais destiné à la congélation préalablement refroidi entre 1°C et 4°C devra être mis au congélateur au moins à toutes les 2 traites.
- La méthode de congélation utilisée doit permettre de conserver les propriétés physico-chimiques du lait frais.
- Toute la masse de lait doit être congelée sous 0°C quelques heures après sa mise au congélateur. Le lait doit atteindre une température maximale de -18°C en dedans de 24 heures après sa mise au congélateur.
- Par la suite, le lait doit être maintenu en tout temps à une température d'au plus -18°C.
- En aucun temps, du lait frais ne doit être déversé sur du lait déjà congelé et être congelé de nouveau.
- Le lait congelé livré doit être âgé d'au plus 90 jours.
- Le congélateur doit être muni d'un ventilateur. L'utilisation de contenants de faible hauteur (15 cm) est fortement suggérée. La capacité de congélation du congélateur devra être suffisante en fonction du taux de chargement et du délai de congélation requis.
- Vérifier régulièrement la température du congélateur à l'aide d'un thermomètre adéquat (précision de 1°C) installé en permanence dans le congélateur pour s'assurer que l'unité de congélation fonctionne convenablement.
- Au moment de leur congélation, les contenants doivent être identifiés de la façon suivante : nom de la ferme, poids net et date de la congélation.
- Les contenants et emballages utilisés pour l'entreposage et la manipulation du lait doivent être propres et fabriqués de matériaux approuvés pour un usage alimentaire. De plus, ils doivent être lavables et assainissables si ce ne sont pas des contenants à usage unique. Dans ce cas, les contenants devront être lavés et assainis avant chaque nouvelle utilisation.

Chapitre 4

TRANSPORT DU LAIT

- La personne ou l'entreprise qui transporte le lait doit détenir un permis de transport du lait délivré par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.
- Être conforme au règlement sur le transport du lait (annexe 3).
- Toute la masse de lait transporté frais doit être maintenue entre 1 et 4°C et sous les moins 18°C pour le lait congelé qui doit être entreposé sous cette forme.
- Les contenants ou citernes utilisés pour le transport du lait doivent être protégés des intempéries, du soleil et des poussières de la route.
- Le véhicule et les équipements destinés au transport du lait doivent être tenus dans un état de propreté qui assure le transport du lait de façon hygiénique.

Chapitre 5

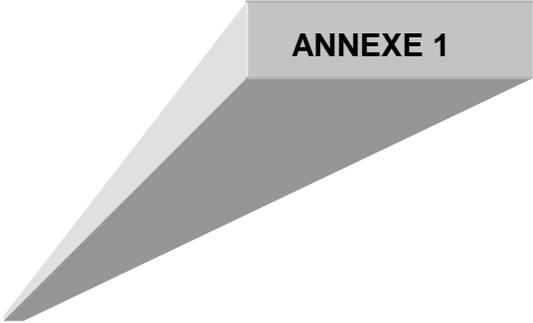
PLAN DE CONTRÔLE ET MESURES DE PRÉCAUTION

5.1 MÉTHODES DE CONTRÔLE ET OUTILS DE SUIVI *(pour les regroupements de producteurs et productrices)*

- L'entreprise ovine laitière doit être inscrite à la Direction de la Qualité des aliments et Santé animale (QASA du MAPAQ). *Elle doit fournir la preuve de son inscription et autoriser la QASA à transmettre les rapports d'inspection concernant son entreprise laitière ovine à (nom du regroupement). (Nom du regroupement) doit assurer la confidentialité de ces données qui ne peuvent être utilisées qu'aux fins de suivi de la qualité du lait.*
- Le regroupement prélèvera des échantillons de lait chez ses membres avant son ramassage selon les méthodes reconnues et à des intervalles qui assureront un contrôle adéquat de la qualité du lait à la ferme.
- *Si le membre ou le fournisseur transporte son lait, il doit fournir son numéro de permis de transport du lait.*
- PARTICIPER À UN CONTRÔLE LAITIER . *Le producteur devra faire parvenir à (nom du regroupement) le formulaire « sommaire » contenant les % de matières grasses, % de protéines brutes, comptage des cellules somatiques et ce, à chaque contrôle et dès la réception du formulaire.*
- Avoir son plan de médecine préventive et ce, avant chaque campagne de production.
- Tenir un carnet d'élevage à jour (inscription des entrées-sorties d'animaux , liens génétiques, problèmes de santé).
- Obtenir ses lettres de troupeau de la Société canadienne d'enregistrement du bétail et identifier de façon permanente et unique ses animaux selon la procédure reconnue (tatouage et/ou un système reconnu). Munir ses animaux dès leur naissance d'une étiquette d'oreille et d'un numéro d'identification permanent (inscrit dans le carnet d'élevage).

5.2 INSPECTION *(pour les regroupements)*

- *Le membre ou le fournisseur recevra annuellement une visite (ou plus si nécessaire) par l'inspecteur du (nom du regroupement), pour vérifier que les pratiques du membre ou le fournisseur sont conformes au présent cahier. Le membre ou le fournisseur devra alors rendre disponible ses carnets d'élevage, contrôle laitier et autres outils de suivi de troupeau. L'inspecteur fera un rapport écrit de la visite au membre et au (nom du regroupement).*



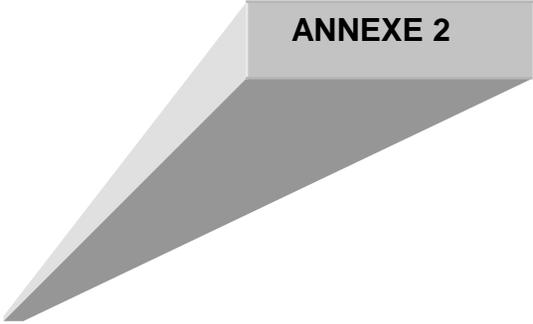
ANNEXE 1

Notes d'état de chair recommandées à différentes phases du cycle de production de la brebis

Stade physiologique de la brebis	Note moyenne recommandée (0 à 5)	Observations
Lutte	3 à 3,5	Flushing efficace si la note est comprise entre 2,5 et 3,0.
90 j de gestation	3 à 3,5	Éventuellement 2,5 pour les troupeaux à très faible prolificité. En cas de note inférieure à 3,0 accroître de 10 p. 100 les apports recommandés en fin de gestation.
Agnelage	3,5	Note à atteindre impérativement pour les brebis prolifiques.
42 j de lactation	2,5 à 3,5	Ne pas descendre en dessous de 2 et ne jamais dépasser une variation de plus de 1 point en 42 jours.
Sevrage	2 à 2,5 ⁴	Ne jamais poursuivre la sous-alimentation énergétique au-delà de 8 semaines de lactation.

Source : INRA (1988), Alimentation des bovins, ovins et caprins, p. 251.

⁴ Des notes d'état plus faibles peuvent être préférées dans les systèmes disposant d'aliments bon marché pour reconstituer les réserves (herbe).



ANNEXE 2

FICHE INDIVIDUELLE DE SANTÉ

IDENTIFICATION _____ DATE DE NAISSANCE _____ RACE _____
 NO D'ENREGISTREMENT _____ TATOUAGE _____
 PÈRE _____ MÈRE _____ FERME D'ORIGINE _____

CALENDRIER REPRODUCTION

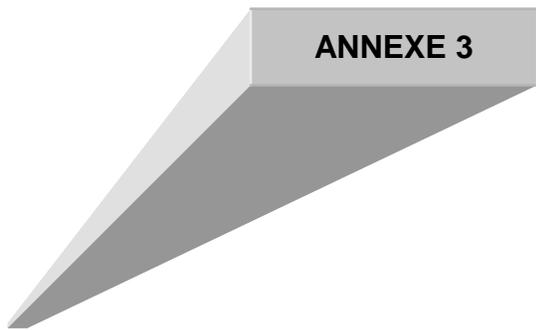
C:Chaleur A:Agnelage	SN :Service naturel SA :Service artificiel	P :Pose d'éponge R :Retrait d'éponge	♂ :Mâle ♀ :Femelle	J :Jumeaux T :Triplet									+ :Mort
Année	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	

SOINS CURATIFS

Date	Symptômes	Diagnostic	Traitement

SOINS PRÉVENTIFS

Date	Vaccination	Vermifugation	Autres



ANNEXE 3

**LOI SUR LES PRODUITS LAITIERS ET
LEURS SUCCÉDANÉS**

**REGLEMENT SUR LE TRANSPORT DU LAIT
ET DE LA CRÈME
DES PRODUCTEURS**

(L.R.Q., c. P-30, a. 42)

**SECTION I
DÉFINITIONS ET APPLICATION**

1. Dans le présent règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, on entend par:

a) “circuit”: le territoire ou l'ensemble des municipalités où le transporteur peut effectuer le transport ou, selon le cas, les producteurs pour lesquels il peut effectuer ce service;

b) “Loi”: la Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés (L.R.Q., c. P-30);

c) “office de producteurs”: un organisme chargé d'appliquer un plan conjoint établi selon la Loi sur la mise en marché des produits agricoles (L.R.Q., c. M-35);

d) “permis”: l'un ou l'autre des permis de transport prévus au présent règlement;

e) “Régie”: la Régie des marchés agricoles du Québec établie par la Loi sur la mise en marché des produits agricoles;

f) “transport”: le transport du lait ou de la crème de la ferme d'un producteur à une fabrique dans les cas prévus au premier alinéa de l'article 11 de la Loi.

2. Le présent règlement s'applique aux personnes faisant du transport, au sens du paragraphe *f* de l'article 1. Toutefois, les articles 20, 26 à 28 et 34 à 47 s'appliquent également aux transporteurs de lait ou d'un produit laitier d'une fabrique à une autre.

**SECTION II
PERMIS DE TRANSPORT**

3. Nul ne peut transporter ou faire transporter du lait ou de la crème de la ferme d'un producteur à une fabrique à moins de détenir un permis de transport

délivré parla Régie dans la forme et aux conditions stipulées au présent règlement.

4. La Régie peut, selon le cas, délivrer l'un ou l'autre des permis suivants aux personnes effectuant du transport, soit:

a) un permis de la catégorie “entreprise de transport”;

b) un permis de la catégorie “transporteur contractant”; ou

c) un permis de la catégorie “transport à forfait”.

5. Une personne qui fait le transport du lait ou de la crème avec un ou plusieurs véhicules qui lui appartiennent ou qu'il loue doit obtenir un permis d'entreprise de transport.

6. Si le transporteur établit les conditions de transport avec les producteurs ou un office de producteurs, et qu'il fait effectuer le transport à forfait par d'autres personnes qui ont des véhicules à cette fin, il doit obtenir un permis de transporteur contractant.

7. La personne qui effectue le transport à forfait dans le cas prévu à l'article 6 doit obtenir un permis de transport à forfait.

8. La personne qui sollicite un permis, ou le renouvellement d'un permis, doit utiliser la formule en annexe 1 dans les cas prévus aux articles 5 et 7, et la formule en annexe 2 dans le cas prévu à l'article 6.

9. La demande de permis doit être déposée au bureau de la Régie en quatre copies. Dans le cas d'un renouvellement de permis, la requête doit être faite le ou avant le 15 février de chaque année, mais la Régie peut considérer une requête produite ultérieurement, si le requérant démontre qu'il en a été empêché pour des raisons valables.

10. La Régie peut en tout temps autoriser le requérant à modifier sa demande de permis ou de renouvellement de permis.

11. La Régie accorde le permis aux conditions qu'elle détermine dans chaque cas, selon l'intérêt public, lorsque le requérant a démontré qu'il peut exécuter efficacement le service de transport demandé et qu'il a rempli les conditions prévues au présent règlement.

Le permis est annuel. Il entre en vigueur le 1^{er} avril, ou à la date qui y est indiquée et prend fin le dernier jour du mois de mars de chaque année. Cependant, la Régie accorde un permis pour une période plus courte lorsqu'un transporteur le requiert. Ce permis ne vaut alors que pour le temps et aux conditions qui y sont inscrites.

12. Le coût annuel du permis, pour chaque véhicule ou chaque citerne visés par le présent règlement, est établi selon la capacité de chargement du véhicule, ou de la citerne dans le cas du transport en vrac, et les montants en sont fixés aux articles 30 à 32. Ces montants payables à la Régie doivent lui être versés par le requérant au moment où il fait sa demande de permis ou dans des délais ultérieurs que la Régie lui indique.

Si le requérant ne fournit pas à la Régie les renseignements suffisants pour qu'elle puisse établir le coût du permis, la Régie peut en fixer le coût provisoire selon les autres indications qu'elle possède. Le transporteur pourra ultérieurement obtenir un remboursement s'il peut établir que le montant ainsi fixé était trop élevé, et la Régie pourra également exiger le versement d'une somme additionnelle si elle constate que le montant provisoire n'était pas suffisamment élevé.

Lorsque le permis demandé est refusé par la Régie, le coût du permis est remboursé au requérant s'il avait été versé à cette dernière.

13. Le permis indique le nom et l'adresse du détenteur, la période pour laquelle il est en vigueur, ainsi que les conditions du transport. Il peut être signé par des moyens mécaniques.

14. Le permis est incessible et il doit être retourné à la Régie si le détenteur cesse de faire le transport qui y est prévu, s'il vend ou loue son entreprise de transport ou si la Régie annule ou modifie le permis.

15. Si le détenteur d'un permis loue son véhicule ou la citerne, dans le cas du transport en vrac, à une autre personne, il doit en informer la Régie, qui délivre un nouveau permis au locataire, y indiquant ce changement. Ce permis est délivré jusqu'à la date d'expiration qui y est prévue. Si le coût annuel du permis avait déjà été versé à la Régie pour l'année en cours, il n'y a pas d'autres frais à payer par le locataire pour le reste de l'année.

16. Si le transporteur loue un véhicule ou une citerne, dans le cas du transport en vrac, pour effectuer du transport, il doit obtenir un permis de la Régie

comme s'il était propriétaire de ce véhicule ou de cette citerne et payer à la Régie le coût annuel prévu au présent règlement, sauf s'il a déjà été versé par le propriétaire pour l'année en cours.

17. Le détenteur d'un permis et toute personne directement intéressée peut adresser une requête à la Régie en vue de faire modifier les conditions d'un permis. La Régie peut également sur demande ou *proprio motu* faire enquête et, pour cause, modifier, annuler ou suspendre par ordonnance le taux, le circuit ou toute autre condition prévue au permis. Les personnes directement intéressées doivent être préalablement avisées et, si elles le demandent, elles peuvent faire des représentations à la Régie à ce sujet.

SECTION III CONDITIONS DU TRANSPORT

18. Le détenteur d'un permis doit procéder au transport autorisé aussi souvent qu'il est nécessaire pour que la qualité du lait ou de la crème ne soit pas affectée. S'il omet ou cesse de le faire, et à moins que le détenteur démontre à la Régie qu'il en a été empêché par cas fortuit ou force majeure, cette dernière peut annuler le permis dès cet instant et attribuer le circuit à un autre transporteur aux conditions qu'elle détermine.

19. Si le détenteur d'un permis ne fait pas le transport du lait ou de la crème d'un circuit, en tout ou en partie, pendant 15 jours consécutifs, le permis de ce dernier est modifié et ce circuit est attribué, pour le tout ou pour la partie en cause, à un autre transporteur désigné par la Régie, aux conditions qu'elle détermine. Le transporteur original peut cependant conserver le circuit s'il peut démontrer à la Régie qu'il a été empêché de faire le transport par cas fortuit ou force majeure, ou que, le volume de lait ou de crème n'étant pas suffisant, il s'est entendu avec un autre détenteur de permis pour que ce dernier effectue temporairement le transport.

20. Un véhicule ou une citerne pour lequel un permis a été délivré doit être utilisé seulement pour le transport de produits laitiers. La Régie peut cependant autoriser spécifiquement le transport de d'autres produits qui ne peuvent affecter la qualité ou la saveur du lait ou de la crème.

21. Le transport doit se faire directement et sans arrêt autre que pour les besoins du service.

22. L'échantillonnage et la pesée ou, selon le cas, l'évaluation du volume du lait transporté en vrac doivent être faits avant son chargement par une

personne détenant un permis et un diplôme reconnu d'essayeur, tel qu'il est prévu à l'article 9 de la Loi.

23. Nul ne peut transporter de la ferme d'un producteur à une fabrique du lait en vrac qui est refusé par l'essayeur ou par un inspecteur nommé selon la Loi.

24. Après avoir transvasé le lait du bassin réfrigérant d'un producteur au camion-citerne, le conducteur du véhicule doit rincer le bassin avec de l'eau froide ou tiède et le vidanger complètement.

25. Une personne effectuant le ramassage du lait ou de la crème à la ferme d'un producteur ne doit pas avoir une maladie pouvant contaminer le lait ou la crème. Il doit de plus être propre, habillé et coiffé de façon à éviter la contamination du produit. Cette personne ne peut fumer lorsqu'elle est à l'intérieur de la laiterie de ferme ni durant le chargement ou le transvasement de ces produits.

26. Après avoir livré le lait à une fabrique, le conducteur du véhicule doit immédiatement nettoyer toute partie de la citerne et de l'équipement qui ont été en contact avec le lait et, après la dernière livraison de la journée, prendre les mesures nécessaires pour que la citerne et ses accessoires soient entièrement propres et sanitaires.

La fabrique doit fournir gratuitement l'espace et l'équipement nécessaires pour ce lavage.

27. Le véhicule effectuant le transport doit être tenu dans un état de propreté qui assure le transport du lait ou de la crème de façon hygiénique.

28. Le transporteur doit faire vérifier par un inspecteur son véhicule ou, selon le cas, la citerne transportant du lait ou un produit laitier.

La Régie fait apposer par un inspecteur sur le véhicule ou, selon le cas, sur la citerne, à l'endroit qu'elle indique, un certificat attestant que le véhicule ou la citerne est conforme aux normes prescrites par le présent règlement.

29. La Régie peut refuser de renouveler, retirer ou suspendre le permis d'un transporteur qui n'a pas fait vérifier le véhicule ou, selon le cas, la citerne faisant du transport, ou lorsque le véhicule ou la citerne ne répondent pas aux conditions du présent règlement ou du permis.

SECTION IV

COÛT DES PERMIS DE TRANSPORT

30. Le coût annuel des permis délivrés par la Régie pour le transport, à l'intérieur du Québec, dans le cas des catégories "entreprise de transport" et "transport à forfait", est le suivant, pour chaque véhicule ou chaque citerne et selon leur capacité de chargement:

a) pour le transport du lait en vrac, dans un camion ou avec une remorque:

i. jusqu'à 16 000 kilogrammes

ii. de 16 001 à 24 000 kilogrammes

iii. de 24 001 kilogrammes et plus
Remp D-863-89, a.1;
Remp D-1604-91, a.1.

b) pour le transport du lait ou de la crème en bidons: 15 \$;

c) si le permis est délivré pour une période de moins de 12 mois, la Régie calcule le coût du permis proportionnellement au nombre de mois durant lesquels le transporteur fait du transport.

Les coûts fixés au premier alinéa entrent en vigueur le 1er janvier 1992. Par la suite, ces coûts seront ajustés au 1er janvier de chaque année selon le taux d'augmentation de l'indice général des prix à la consommation pour le Canada pour la période se terminant le 30 septembre précédent, tel que déterminé par Statistique Canada.

Aj D-1604-91, a.1.

Les droits ajustés de la manière précitée sont diminués au dollar le plus près s'ils comprennent une fraction inférieure à 0,50 \$; ils sont augmentés au dollar le plus près s'il comprennent une fraction égale ou supérieure à 0,50 \$.

Aj D-1604-91, a.1.

La Régie informe le public du résultat de l'indexation faite en vertu du présent article par voie de la *Gazette officielle du Québec* ou par tout autre moyen qu'elle croit approprié.

Aj D-1604-91, a.1.

31. Le permis délivré au transporteur-contractant est gratuit.

32. Lorsque le véhicule est immatriculé dans une autre province du Canada pour l'année en cours et que le transporteur effectue du transport partiellement au

Québec, il n'est pas tenu de payer le coût du permis prévu à l'article 30 s'il a obtenu un permis de sa province d'origine.

SECTION V NORMES DE CONSTRUCTION ET ÉQUIPEMENT

33. Le véhicule utilisé pour transporter du lait ou de la crème en bidons doit être pourvu d'une boîte rigide fermée et isolée, construite et utilisée de telle sorte que le lait ou la crème et leurs contenants soient complètement protégés de la poussière, des rayons du soleil de la chaleur, du gel et de toute cause de contamination. Lorsque le véhicule circule, les portes de la boîte doivent être complètement fermées.

34. La paroi intérieure de la citerne contenant du lait ou un produit laitier doit être fabriqué d'acier inoxydable. Cette paroi, ainsi que les soudures et les autres joints, doivent être construits de façon à présenter une surface lisse, résistants à la corrosion et facilement lavables.

35. La paroi extérieure de la citerne doit être fabriquée de métal ou de tout autre matériau présentant une surface lisse, imperméable et facilement lavable.

36. Le matériel isolant de la citerne doit pouvoir limiter l'accroissement de la température de l'eau contenue dans la citerne à 1°C pendant une période de 18 heures lorsque la différence entre la température de l'eau et celle de l'atmosphère est de 14°C.

37. Le trou d'homme doit avoir un diamètre permettant l'accès à l'intérieur de la citerne.

38. Les parois du trou d'homme de même que le couvercle doivent être faits d'acier inoxydable. Ce couvercle doit être lisse et facilement lavable; il doit être étanche et muni d'une soupape pour prévenir l'excès de vide ou de pression.

39. Le couvercle extérieur du trou d'homme doit être fait de matériau résistant à la corrosion et protégé contre la poussière.

40. Toutes les valves doivent être fabriquées de matériau résistant à la corrosion et facilement lavable.

41. Les obturateurs de joints doivent être de caoutchouc ou de matériau non toxique, relativement stable, imperméable et de surface lisse. Ils doivent assurer une fermeture étanche.

42. La citerne doit être construite de façon à prévenir toute ondulation et à permettre un vidangeage complet.

43. La citerne doit être pourvue d'un compartiment en acier inoxydable pour contenir le boyau, la pompe et tout autre équipement utilisé pour emplir ou vider le réservoir; ce compartiment doit être protégé contre la poussière et une variation trop considérable de température.

44. La citerne doit également être pourvue d'un compartiment pouvant garder les échantillons de lait en tout temps à des températures variant entre 4°C et 0°C.

45. Les parois du boyau servant à emplir ou vider le réservoir de lait doivent être lisses, en matériau non toxique et n'affectant pas la saveur du lait; le boyau doit être maintenu propre.

46. La citerne doit être pourvue d'un système de lavage par recirculation.

47. La citerne et ses accessoires, de même que les soudures et les autres moyens de rendre ces équipements étanches, doivent être faits selon les normes formulées par le *International Association of Milk, Food and Environmental Sanitarians, United States Public Health Service* sous le titre de *3-A Sanitary Standards for Stainless Steel Automotive Milk and Milk Products Transportation Tanks for Bulk delivery and/or Farm Pick-up Service*, série numéro 0511, telles qu'elles ont été publiées dans le *Journal of Milk and Food Technology*, du mois de décembre 1971 (vol. 34, no 12).

48. La citerne utilisée pour le transport du lait nature, destiné à une fabrique de pasteurisation du lait, doit être pourvue d'un échantillonneur mécanique du lait. Cet équipement doit prendre de façon mécanique des échantillons du lait provenant des bassins réfrigérants des producteurs, afin que l'on puisse ensuite faire des analyses pour en déterminer la teneur en gras.

L'échantillonneur doit fonctionner de telle sorte que les échantillons pris lors de la collecte du lait des producteurs puissent permettre d'en établir la teneur réelle en gras.

Un inspecteur peut en tout temps vérifier le fonctionnement de cet équipement. S'il établit qu'il ne donne pas des résultats satisfaisants, il en fait rapport immédiatement au transporteur et à la Régie. Cette dernière peut alors, sans audience préalable, suspendre

le permis de transport du transporteur jusqu'à ce que l'échantillonneur soit corrigé ou remplacé.

Cet équipement doit être installé selon les normes établies par le fabricant dans un compartiment qui le protège, et il doit être utilisé à une température supérieure à 1°C. Il doit être tenu en tout temps en bon état de fonctionnement et propre.

ANNEXE 1
(a. 5, 7 et 8)

RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES DU QUÉBEC
201, boul. Crémazie est, Montréal, H2M 1L5

**DEMANDE DE PERMIS DE TRANSPORT
DE LAIT ET DE CRÈME**

Nom du requérant: Adresse: (localité) (comté)	Année: Dossier no: Permis no:
<p>Conformément à la Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés (L.R.Q., c. P-30), je demande un permis pour transporter du lait ou de la crème de producteurs, jusqu'à la fabrique laitière, aux conditions ci-après:</p> <p>a) Le taux de ce transport, ainsi que le circuit,</p> <p>__ sont ceux déjà déterminés par convention homologuée par la Régie, que j'ai signée avec un organisme chargé d'appliquer un plan conjoint selon la Loi sur la mise en marché des produits agricoles (L.R.Q., c. M-35).</p> <p>__ sont ceux déterminés par une entente avec un marchand de lait.</p> <p>__ ne sont déterminés par aucune entente en vigueur, et je demande l'approbation des conditions indiquées à l'annexe A.</p> <p>b) Le lait ou la crème sera ordinairement livré à (nom de la fabrique) (adresse)</p> <p>ou à toute autre fabrique laitière indiquée dans la convention en vigueur conclue avec l'organisme chargé d'appliquer le plan conjoint concerné, ou à la fabrique désignée en vertu des règlements approuvés.</p> <p>c) Avec le camion décrit à l'annexe B, je désire également effectuer le transport des marchandises suivantes:</p>	

Veillez compléter la déclaration suivante:

1. J'effectue ce transport depuis
2. Du premier chargement à destination, je parcours milles par jour.
3. Je transporte un volume de (bidon) (vrac) livres par année.
4. Je détiens en plus un permis de transport général émis par la Commission des transports du Québec, et portant le numéro
5. Les camions utilisés pour le transport du lait ou de la crème sont décrits à l'annexe B ci-jointe.

Daté le
.....(signature du requérant)

Téléphone (code régional)

IMPORTANT

Ces documents doivent être remplis en quatre copies et retournés à la Régie des marchés agricole du Québec dans le plus bref délai. Le transporteur qui a plusieurs camions ne remplit qu'une seule formule, et il décrit tous ses camions à l'annexe B. Le transporteur doit s'assurer que chacun des camions a été vérifié par un inspecteur au nom de la Régie, et qu'un décalque qui l'atteste a été apposé par l'inspecteur.

Cette page est réservée à l'usage de la

RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES DU QUÉBEC

Cette demande de permis de transport de lait ou de crème a été vérifiée à la Régie des marchés agricoles du Québec.

par
date

RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES DU QUÉBEC

PERMIS DE TRANSPORT DE LAIT ET CRÈME N°

En vertu de la Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés (L.R.Q., c. P-30),

.....

de

.....

est autorisé du

au à transporter le lait et la crème

de la ferme des producteurs à une fabrique, selon les conditions stipulées au document annexé ou, selon le cas, par une ordonnance de la Régie ou par une convention conclue avec un organisme chargé d'appliquer un plan conjoint en vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles (L.R.Q., c. M-35).

Montréal, ce

.....

Président..... Vice-président

ANNEXE 2
(a. 6 et 8)

RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES DU QUÉBEC
201, boul. Crémazie est, Montréal, H2M 1L5

**DEMANDE DE PERMIS DE TRANSPORT
DE LAIT ET DE CRÈME
POUR LE TRANSPORTEUR CONTRACTANT**

<p>Nom du requérant:</p> <p>Adresse:</p> <p>.....</p> <p>(localité) (comté)</p>	<p>Année:</p> <p>Dossier no:</p> <p>Permis no:</p>
<p>Conformément à la Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés (L.R.Q., c. P-30), je demande un permis pour faire effectuer le transport du lait ou de la crème, à titre de transporteur contractant, selon l'article 6 du Règlement sur le transport du lait ou de la crème des producteurs (R.R.Q., c. P-30, r.17). Le taux et les circuits</p> <p>___ ont été établis par convention avec les producteurs ou avec un organisme chargé d'appliquer un plan conjoint;</p> <p>___ n'ont pas encore été établis, et je demande</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Le lait ou la crème sera livré aux fabriques suivantes:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Daté le</p> <p>(signature du requérant)</p>	

**Direction générale
des affaires régionales**

**Direction générale
des pêches et de
l'aquaculture commerciales**

**Direction générale
de l'alimentation**

**Direction générale
des politiques agricoles**