



Tout ce que vous devez savoir sur les pénalités en bactéries au Québec

24 février 2021

Des efforts afin d'harmoniser la mise en marché du lait ont mené, entre autres, à l'harmonisation des normes de qualité. Depuis novembre 2019, la réglementation et les dispositions relatives à l'établissement des avis et pénalités ont changé.



Même si la norme établie est restée la même en ce qui a trait au compte de bactéries individuelles, soit 121 000 CBI/ml, la manière de comptabiliser les pénalités et la fréquence des prélèvements ont changé. Vous avez tous remarqué qu'il y a maintenant quatre résultats de bactéries par mois comparativement à un seul auparavant. Comment fonctionne le système actuel de pénalités en bactéries? Quelle est la différence entre un avis, un avis préventif et un avis informatif? Comment est-ce possible d'atteindre 40 % d'infractions sans pénalité? C'est que nous vous invitons à découvrir grâce à plusieurs exemples présentés ici par Caroline Martel, conseillère à la qualité du lait chez Lactanet.

Fonctionnement du système d'avis actuel

La norme pour le comptage bactérien (résultat du Bactoscan) est actuellement de 121 000 CBI/ml. ([Comment fonctionne un Bactoscan?](#)) Lorsqu'un résultat dépasse la norme établie, il s'agit d'une livraison de lait non-conforme qui est inscrit en Avis (A) au dossier du producteur. L'avis peut être informatif (AI) si le délai est inférieur à cinq jours ouvrables (jours de la semaine non-fériés du lundi au vendredi) entre le moment de

la communication du résultat précédent hors norme et la date de prélèvement de l'échantillon. Par exemple si vous recevez un avis le lundi et que le prochain échantillon est prélevé mercredi, le résultat de celui de mercredi sera indiqué accompagné de la mention avis informatif (AI) si celui-ci dépasse également 121 000 CBI/ml. L'avis informatif (AI) n'est pas comptabilisé dans le calcul du pourcentage d'infractions. L'avis préventif (AP) est utilisé pour signaler que les bactéries se situent entre 50 et 121 000 CBI/ml, il n'est donc pas comptabilisé dans le calcul du pourcentage d'infractions. L'avis préventif est en quelque sorte une lumière jaune pour alerter le producteur à porter une attention particulière à la qualité microbiologique de son lait.

Pour bien comprendre le principe des pénalités

On obtient une pénalité lorsque 40 % et plus des résultats d'analyses de bactéries sont en infraction dans les trois derniers mois. Par exemple, si quatre échantillons par mois sont analysés, il ne peut y avoir plus de quatre résultats d'analyses en infraction sur les 12 prélèvements effectués au cours des trois derniers mois. Toutefois, il se peut qu'il n'y ait pas toujours 12 résultats qui soient retenus pour le calcul du pourcentage d'infractions, notamment s'il n'y a aucun résultat pour une semaine donnée ou qu'un résultat soit non-comptabilisé.

Jetons un coup d'œil à un exemple concret

Ce premier tableau illustre l'exemple d'un producteur n'ayant pas réussi à trouver la source de son problème avant de recevoir une première pénalité (P1)

Mois 1		Mois 2		Mois 3	
--------	--	--------	--	--------	--

Résultat 1	20	Résultat 1	140 A	Résultat 1	150 A
Résultat 2	50	Résultat 2	31	Résultat 2	75 AP
Résultat 3	180 A	Résultat 3	624 A	Résultat 3	30
Résultat 4	119	Résultat 4	481 AI	Résultat 4	290 A
% hors norme - 3 derniers mois	8 %	% hors norme - 3 derniers mois	16,7 %	% hors norme - 3 derniers mois	41,7 % P1

Dans ce tableau, on constate que le pourcentage d'infractions à la fin du troisième mois dépasse 40 % entraînant ainsi une pénalité de 3 \$ par hectolitre pour ce mois. Fait à noter : il n'y a pas que le pourcentage d'infractions à la fin de la période de trois mois qui compte pour la pénalité. Même si celui-ci dépasse 40 %, il doit y avoir eu au moins une infraction (A) pendant le mois courant, sans quoi la pénalité ne s'applique pas.

En poursuivant avec ce même exemple, on peut constater dans le second tableau ci-dessous que le producteur sera en première pénalité (P1) au troisième mois, et en pénalité deux (P2) de 4 \$ par hectolitre au quatrième mois. Le cinquième mois, il n'aura aucune pénalité car aucune infraction n'a été constatée dans le mois en cours.

Mois 3		Mois 4		Mois 5	
--------	--	--------	--	--------	--

Résultat 1	150 A	Résultat 1	481 A	Résultat 1	8
Résultat 2	75 AP	Résultat 2	182 A	Résultat 2	aucun
Résultat 3	30	Résultat 3	aucun	Résultat 3	15
Résultat 4	290 A	Résultat 4	20	Résultat 4	7
% hors norme- 3 derniers mois	41,7 % P1	% hors norme- 3 derniers mois	54,5 % P2	% hors norme- 3 derniers mois	40 %

Agir vite pour éviter le pire!

Il est à noter que dans cet exemple le producteur a réglé son problème de lavage au cours du quatrième mois et qu'il a tout de même été en pénalité à la fin du mois. Il est donc primordial d'être proactif, d'identifier et régler rapidement tout problème susceptible d'entraîner un déclassement de bactéries et ce, dès le premier avis de livraison de lait non-conforme, afin d'éviter des pénalités coûteuses.

Comme dans l'exemple illustré, il arrive souvent que le niveau de bactéries revienne à la normale après un déclassement. Si les délais pour identifier la cause s'étirent dans le temps et que d'autres résultats hors normes surviennent, un producteur peut se retrouver en pénalité et avoir de la difficulté à éviter une succession de pénalités. Par exemple, si le producteur du tableau avait eu un seul résultat non-conforme dans le cinquième mois, il aurait été en pénalité trois (P3) de 5 \$ par hectolitre pour ce mois.

Même si le producteur n'a pas eu de pénalité au cours du cinquième mois,

il faut faire attention aux mois subséquents car les pénalités ne s'effacent qu'après 12 mois. Ainsi, d'autres avis d'infractions émis au cours du sixième et du septième mois pourraient engendrer une troisième (P3) et une quatrième pénalité (P4) qui pourraient s'avérer fort coûteuses pour ce producteur. En effet, après une quatrième pénalité (P4), un producteur se voit imposer un arrêt de collecte de six jours au minimum et doit par la suite rencontrer certaines obligations avant de pouvoir reprendre la collecte.

Les résultats de bactéries, c'est du sérieux!

En conclusion, il ne faut pas prendre les résultats de bactéries élevés à la légère. N'hésitez pas à faire appel aux conseillers en qualité du lait. Ils connaissent le système de pénalités et ont l'expertise pour vous venir en aide lors de problèmes de bactéries. Les équipementiers peuvent également être d'une aide précieuse lors de compte de bactéries élevées.

Vous voulez en savoir plus sur ce que vous pouvez faire pour garder une bonne qualité microbiologique du lait? Consultez cet article: [Conseils de pros pour assurer la qualité du lait](#).

Produire du lait de qualité est un défi quotidien et l'équipe de conseillers à la qualité du lait de Lactanet peut vous aider à y voir clair.



Par Isabelle Morin, D.M.V., Cert. LAM

Isabelle est coordonnatrice de la santé des troupeaux laitiers chez Lactanet en plus d'être auteure et conférencière passionnée à ses heures. Elle a acquis au fil des ans une solide expérience en biosécurité et son travail de support à l'équipe de conseillers à la qualité du lait lui a permis de développer une expertise en qualité et en salubrité du lait.

Avec la collaboration de Caroline Martel, agr., conseillère à la qualité du lait.