

Coordination technique des plans Prost et Aralis

Le lait produit dans les deux départements de Savoie est, pour la majeure partie (85%), destiné à la production de fromage au lait cru sous signe de qualité (AOC et IGP). L'absence de traitement thermique des laits mis en fabrication, ainsi que le type de technologies fromagères employées, notamment pour les pâtes pressées non cuites, imposent la maîtrise sanitaire des laits mis en fabrication. La présence et/ou le niveau élevé de certains germes pathogènes dans le lait conduirait inévitablement à des fromages non conformes d'un point de vue sanitaire.

Pour limiter ce risque, les FDCL (Fédération Départementale des Coopératives Laitières) de Savoie et Haute-Savoie ont mis en place deux plans de maîtrise sanitaire des laits à la production :

- Le premier, le programme Prost qui a débuté en 96, a pour but de limiter les niveaux de *Saphylococcus aureus* dans les laits des producteurs
- Le second, le programme Aralis qui a débuté en 1999, vise la maîtrise du risque *Listeria* en exploitation.

Ces deux plans, basés sur une surveillance des laits des producteurs pour ces deux germes microbiens, permettent un repérage des producteurs à risque qui font alors l'objet d'interventions correctives par des agents spécialisés, mais aussi par un enregistrement adéquat des données, des analyses des évolutions et des facteurs de risques

La FDCL 74, maître d'ouvrage de ces programmes a confié au SUACI la coordination technique de ces plans de maîtrise sanitaire. Notre rôle consiste, dans ce cadre, à :

- Réaliser les bilans annuels d'évolution de la contamination des laits
- Analyser de manière critique le fonctionnement de ces plans (exploitation des résultats des Interventions Correctives) pour une meilleure connaissance des facteurs de risque
- Animer un groupe technique qui initie des évolutions des plans en fonction notamment des évolutions des résultats.