



***Politiques
du programme
sur la qualité
du lait cru***

**Dairy Farmers of Ontario
Le 1^{er} novembre 2011**

(Visitez www.milk.org pour obtenir les mises à jour des politiques du DFO.)

Table des matières

Politiques concernant le programme de la qualité du lait cru		Page
Article A	Ce que doivent faire les producteurs	
	1. Autorité et responsabilités	1
	2. Exigences pour la production de lait cru	1
	a) Exigences pour les lieux d'exploitation.....	1
	b) Exigences pour la qualité du lait	2
	c) Exigences pour la recherche	3
	d) Analyse de l'eau	3
Article B	Programme Lait canadien de qualité (LCQ)	
	1. Périodes de validation	4
	2. Modifications permises au mois de validation affecté	4
	3. Pénalités	4
	4. Frais	5
Article C	Comment l'information est communiquée aux producteurs	
	1. Communication des résultats des inspections et des analyses d'échantillons	6
	a) Inspection des exploitations	6
	b) Analyse des échantillons prélevés dans les bassins de vrac..	7
	c) Résultats des analyses d'échantillons	8
	d) Avis de pénalités	8
	e) Contestation des résultats d'analyse	8
	f) Programme de reconnaissance de la qualité du lait.....	9
Article D	Conséquences en cas de non-conformité aux normes de qualité	
	1. Pénalités pour non-conformité	10
	2. Exclusion pour non-conformité	11
	3. Réintégration à la suite d'une exclusion	12
	4. Appel des décisions	14
Annexes		
Annexe A :	Fiche d'inspection de l'exploitation du DFO	15
Annexe B :	Liste de solutions pour les problèmes liés à la qualité du lait	16
Annexe C :	Accès à l'information sur la qualité du lait	18
Annexe D :	Programme de reconnaissance de la qualité du lait cru	18
Annexe E :	Pénalités relatives au programme de la qualité du lait cru de l'Ontario	19

Le présent livret a été préparé dans le but de fournir aux producteurs de l'Ontario de l'information sur les politiques du Dairy Farmers of Ontario (DFO) concernant le programme de la qualité du lait cru. Ces politiques restent en vigueur sauf indication contraire par le DFO. Tout changement relatif à ces politiques pourra être annoncé dans le magazine The Milk Producer. Une version mise à jour du livret de politiques peut aussi être consultée sur le site Web du DFO à www.milk.org. Le document mis en ligne contient les plus récentes politiques et servira donc de référence pour l'interprétation des politiques.

Si un producteur a besoin de plus amples renseignements ou d'éclaircissements sur une politique, il est tenu de s'adresser à l'un des représentants régionaux du DFO (voir les noms et coordonnées sur le site Web du DFO) ou le personnel du siège social, au 905-821-8970.

Politiques concernant le programme de la qualité du lait cru

Article A

Ce que doivent faire les producteurs

1. Autorité et responsabilités

Le règlement 761, en vertu de la Loi sur le lait de l'Ontario, énonce tous les règlements relatifs à la production, au transport et à la transformation du lait. Le règlement 761 stipule les conditions à remplir par les producteurs pour offrir du lait destiné à la vente au Dairy Farmers of Ontario (DFO). Le règlement 761 peut être consulté sur le site Web du gouvernement de l'Ontario à : www.e-laws.gov.on.ca/html/regs/english/elaws_regs_900761_e.htm

Au titre d'une entente établie avec le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario, le DFO est chargé d'assurer l'application du règlement provincial 761 ayant trait aux lieux d'exploitation, aux analyses de la qualité du lait cru, aux inspections des camions-citernes, ainsi qu'à l'accréditation, la ré-accréditation et la supervision des conducteurs-classeurs.

Ce livret sur les politiques concernant le programme de la qualité du lait cru décrit généralement les exigences réglementaires et fournit une explication des procédures d'administration du DFO.

Directeur de l'Observation des règlements

Le directeur de l'Observation des règlements est nommé par le DFO pour superviser l'administration des politiques provinciales concernant le programme de la qualité du lait cru. Les responsabilités du directeur de l'Observation des règlements englobent la supervision des prélèvements d'échantillons, des analyses de qualité du lait, de l'application des pénalités et des activités et du rendement des conducteurs-classeurs et des transporteurs, ainsi que l'inspection des exploitations laitières. Le directeur peut fixer une audience lorsqu'un producteur ou un conducteur-classeur ne respecte pas les exigences réglementaires.

2. Exigences pour la production de lait cru

Les exigences spécifiques relatives à la production et à la commercialisation du lait cru sont énoncées dans le règlement 761. On trouvera ci-après un aperçu général des modalités d'administration des politiques concernant le programme de la qualité du lait cru, des services dont peuvent bénéficier les producteurs et leurs installations, et des conditions à remplir par les producteurs concernant le matériel de traite et de refroidissement.

a) Exigences pour les lieux d'exploitation

L'inspection de toutes les exploitations a lieu au moins une fois tous les deux ans. Elle est effectuée par un représentant régional du DFO. Une fiche d'inspection décrivant les points qui feront l'objet d'une évaluation se trouve dans l'Annexe A. Les possibles classifications des exploitations sont les suivantes : conforme au niveau de qualité A ; conforme au niveau de qualité A sous condition ; non conforme au niveau de qualité A ; et insalubre et non conforme au niveau de qualité A. Pour plus de détails sur ces classifications, voir la section Inspection des exploitations, dans l'article C. Une pénalité sera infligée aux exploitations laitières titulaires d'un permis qui ne sont pas conformes au niveau de qualité A. Les pénalités sont expliquées à l'article D de ce livret

Pour être conformes aux normes de qualité A, les lieux d'exploitation, le matériel de traite et les alentours de l'exploitation doivent être propres et en bon état. Tous les animaux doivent être bien soignés et seul le lait provenant d'animaux en bonne santé peut être offert à la vente.

Voici les domaines qui sont visés à l'inspection :

- i) Biosécurité – les contaminants pouvant compromettre la santé des animaux ou la qualité du lait (fumier, autres animaux, animaux morts) doivent être tenus à l'écart des animaux et du matériel de traite ;
- ii) Surfaces en contact avec le lait – toutes les surfaces en contact avec le lait doivent être propres et en bon état ;
- iii) Entreposage et refroidissement du lait – l'intérieur et l'extérieur des bassins doivent être propres et en bon état. Le lait doit être refroidi à 10 °C ou moins dans l'heure qui suit la traite et entre 1 et 4 °C dans les deux heures suivant la fin de la traite. En dehors de la période de traite et de la période directement consécutive à la traite, le lait doit être entreposé entre 1 et 4 °C ;
- iv) Les surfaces en contact avec le pis (stalles, enclos de ferme, pâturages, etc.) doivent être propres ;
- v) Les structures physiques (laiterie, locaux de traite et de stabulation) doivent être propres, ordonnées et en bon état ; et
- vi) Un enregistreur de temps et de température (ETET) en bon état doit être installé et surveiller en permanence le temps de lavage et les températures du lait et du matériel de traite.

b) Exigences pour la qualité du lait

i) Classement du lait

Le lait dans le bassin de vrac doit être exempt d'odeurs désagréables, de matières étrangères, de coagulation et de traces de matière grasse fondue ou barattée. Le lait qui présente une odeur désagréable ou qui contient des matières étrangères pourrait être rejeté par le conducteur-classeur.

ii) Analyse d'échantillons de lait

Le conducteur-classeur prélèvera un échantillon de lait dans chaque bassin de vrac de lait livré. Cet échantillon sera soumis aux analyses suivantes :

1. Agents inhibiteurs

Le lait doit être exempt de substances qui inhibent la croissance bactérienne dans le lait cru. Il s'agit normalement de résidus de médicaments vétérinaires. Si les résultats de l'analyse de l'échantillon de lait prélevé dans le bassin de vrac révèlent la présence d'agents inhibiteurs, quels qu'ils soient, dans la fourchette de pénalité, le producteur se verra infliger une pénalité. Le producteur contrevenant devra peut-être aussi payer les pertes de chargement et les coûts connexes en cas de contamination du chargement d'un camion-citerne si les résultats de l'analyse de l'échantillon de lait prélevé dans le bassin de vrac ont révélé la présence d'agents inhibiteurs dans la fourchette de pénalité.

2. Point de congélation anormal

Le point de congélation du lait doit être inférieur à -0,506 °C (-0,524 °H). Une pénalité est appliquée lorsque les résultats officiels au cryoscope sont supérieurs au niveau prescrit pour le point de congélation anormal de -0,507 °C (-0,525 °H).

3. Bactéries

Le lait doit contenir moins de 122 000 cellules bactériennes individuelles (CBI) par mL. Un échantillon de lait contenant plus de 121 000 CBI se trouve dans la fourchette de pénalité.

4. Compte de cellules somatiques (CCS)

Le lait doit contenir moins de 500 000 cellules individuelles (CI) par mL. Un échantillon de lait contenant plus de 499 000 CI/mL se trouve dans la fourchette de pénalité.

Remarque : À partir du 1^{er} août 2012, les échantillons contenant plus de 399 000 CI/mL se trouveront dans la fourchette de pénalité.

Annexe B : Liste de solutions pour les problèmes liés à la qualité du lait contenant des renseignements pouvant aider les producteurs à améliorer la qualité du lait et à remédier à certains problèmes.

c) Exigences pour la recherche

Avant de vendre ou d'offrir à la vente du lait de vaches expérimentales, lorsque l'essai ou l'expérience comprend l'utilisation de produits chimiques, de médicaments ou d'hormones dont l'emploi commercial n'est pas autorisé au Canada, le producteur doit faire parvenir au DFO un avis écrit signalant son intention de vendre ce lait ou de l'offrir à la vente. Le producteur ne peut mettre en vente ce lait qu'une fois qu'il a reçu l'approbation écrite d'un organisme de réglementation.

d) Analyse de l'eau

Pour être conforme à la norme microbiologique provinciale pour la qualité de l'eau, l'eau ne doit contenir aucune trace d'E. coli ou de coliforme (0 cfu/100 mL). Un échantillon d'eau prélevé à un « point d'utilisation » (cet échantillon est prélevé de 5 à 10 secondes après l'ouverture du robinet, pour qu'il soit représentatif de l'eau telle qu'elle est utilisée pour nettoyer le matériel de traite) ne contient aucune trace d'E. coli ou de coliformes (0 cfu/100 mL). Les normes relatives à la qualité de l'eau ne sont appliquées par le DFO que dans les cas de réintégration de producteurs où l'eau servant à nettoyer le matériel de traite ne doit contenir aucune trace d'E. coli (article D-3(b)).

Article B

Programme Lait canadien de qualité (LCQ)

Le Programme Lait canadien de qualité (LCQ) est un programme national conçu par les Producteurs laitiers du Canada (PLC). Le programme LCQ est fondé sur les principes HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques) de salubrité des aliments établis par les producteurs, et pour les producteurs. Le respect des exigences du programme LCQ est l'une des conditions à remplir pour obtenir un permis de production et de commercialisation du lait en Ontario. La conformité des producteurs aux normes de qualité A est une condition préalable au respect des conditions du programme LCQ. Si le producteur n'est pas conforme aux normes de qualité A, la validation LCQ ne peut pas avoir lieu, mais l'occasion de validation est considérée comme une validation pour la détermination des pénalités du programme LCQ.

Les exigences du programme LCQ sont disponibles sur le site Web du DFO à www.milk.org dans la section "Farmers", sous-section "Canadian Quality Milk Program".

1. Périodes de validation

- a) Validation initiale – les mois de validation ont été affectés aux producteurs en avril 2011. Pour les nouveaux permis, le mois de validation affecté est le sixième mois complet suivant le mois d'attribution du quota (p. ex., un producteur qui a commencé le 1^{er} avril doit envoyer sa demande au mois d'octobre, la date limite étant le mois de novembre). Au besoin, l'administrateur pourra repousser le mois de validation affecté d'un ou deux mois pour des raisons administratives.
- b) Autodéclaration initiale – à remettre le 12^e mois suivant le mois d'obtention de la validation LCQ initiale (p. ex., si le producteur a obtenu sa validation initiale au mois d'avril, il doit remettre son autodéclaration le mois d'avril suivant).
- c) Deuxième validation et validations suivantes – tous les 24 mois suivant le mois d'obtention de la validation LCQ initiale, sauf révision d'un mois de plus ou de moins par l'administrateur du programme.
- d) Deuxième autodéclaration et autodéclarations suivantes – tous les 24 mois suivant le mois de l'autodéclaration initiale.

2. Modifications permises au mois de validation affecté

- a) Le mois de validation affecté d'un producteur peut être modifié sur demande écrite du producteur si celui-ci n'est pas en mesure de produire du lait dans son exploitation laitière titulaire d'un permis à la suite d'une catastrophe.
- b) Le mois de validation affecté d'un producteur peut être modifié si le producteur a été victime d'une catastrophe et que son quota est en suspens.
- c) En cas de catastrophe, le mois de validation affecté modifié sera le sixième mois complet après le redémarrage de la production dans l'exploitation laitière titulaire d'un permis.

3. Pénalités

Chaque producteur qui ne satisfait pas les exigences du programme LCQ à la fin du deuxième mois suivant le mois de validation ou d'autodéclaration, fera l'objet d'une évaluation pour chaque mois consécutif de non-conformité :

- a) une pénalité pour chaque hectolitre, ou une fraction d'hectolitre de la totalité du lait commercialisé par le producteur pendant le mois ; et
- b) la pénalité pour le premier, le deuxième ou le troisième mois consécutif de non-conformité est de 2 \$/hL et pour chacun des trois mois de non-conformité suivants (deuxième trimestre), une pénalité égale à la pénalité appliquée chaque mois du premier trimestre, plus un supplément de 2 \$ pour chaque hectolitre, ou fraction d'hectolitre de la totalité du lait commercialisé par le producteur pendant ce mois ; et
- c) pour chaque mois de toutes les périodes trimestrielles de non-conformité suivantes, une

pénalité égale à la pénalité appliquée chaque mois du trimestre précédent, plus un supplément de 2 \$ pour chaque hectolitre ou fraction d'hectolitre de la totalité du lait commercialisé par le producteur pendant le mois ; et

- d) les pénalités continueront de s'appliquer de cette manière jusqu'à ce que le producteur remplisse les exigences du programme LCQ.
- e) Aucune pénalité financière en vertu du paragraphe 4 a), b), c) ou d) ne sera imposée par le DFO sauf si le conseil d'administration a préalablement mené une audience sur la question et ordonné l'application de la pénalité ou si le producteur concerné a renoncé à l'obligation d'audience.
- f) Aucune pénalité financière imposée par le DFO en vertu du paragraphe 4 a), b), c) ou d) ne doit dépasser 10 % du prix payable au producteur pour le lait vendu par celui-ci pendant la période de 12 mois précédente.
- g) Si une pénalité relative au programme LCQ doit être appliquée, le producteur sera informé par lettre le 6 du mois ou vers cette date qu'une pénalité sera appliquée après une audience devant le conseil d'administration à la fin du même mois et qu'une validation doit être effectuée à la fin du mois en cours pour éviter de nouvelles pénalités.
- h) Le producteur a le choix entre trois options concernant l'audience qui doit se tenir avant la fin du mois suivant le mois de remise de l'autodéclaration : i) renoncer au droit d'une audience, ii) fournir une réponse écrite qui sera examinée lors de l'audience, ou iii) assister à l'audience en personne.

4. Frais

Les frais décrits ci-dessous s'appliqueront si un producteur nécessite des niveaux de service plus élevés :

- a) Des frais d'administration de 250 \$ s'appliquent pour la troisième validation et les validations suivantes ou les occasions de validation jusqu'à ce que le producteur ait obtenu une validation.
- b) Des frais d'administration de 50 \$ s'appliquent pour chaque avis de rappel envoyé aux producteurs.

Remarque : Un producteur qui vend la totalité de son quota sur le marché d'échange au cours du mois suivant le mois de validation affecté ou le mois d'autodéclaration ne fait pas l'objet de pénalités au titre du programme LCQ.

Exemples d'application des frais d'administration et des pénalités au titre du programme LCQ.

Exemple 1

Mois	Description	Conformité	Pénalité	Taux	Frais d'administration	Taux
Jan.	Mois affecté	non	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.
Fév.	Suivi	oui	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.
Pas de pénalités ni de frais d'administration à payer, car le producteur s'est conformé aux exigences le mois suivant le mois de validation affecté.						

Exemple 2

Mois	Description	Conformité	Pénalité	Taux	Frais de service	Taux
Jan.	Mois affecté	non	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.
1 ^{er} fév.	Suivi	non	oui	2 \$/hL	s.o.	s.o.
Mars	2 ^e suivi	oui	non	s.o.	oui	250 \$
Une pénalité au titre du programme LCQ s'applique pour le mois de février, car les exigences du programme LCQ n'ont pas été remplies en février, et que le mois de février représente la deuxième occasion de validation. Des frais d'administration s'appliquent pour le mois de mars, car il s'agit de la troisième validation. Aucune pénalité n'est appliquée pour le mois de mars, car les exigences du programme LCQ ont été remplies.						

Article C

Comment l'information est communiquée aux producteurs

1. Communication des résultats des inspections et des analyses d'échantillons

Chaque producteur est responsable d'obtenir des renseignements sur la qualité du lait par le biais des mécanismes du DFO. Des renseignements sont disponibles auprès d'INFO-DFO au 1-800-386-9109, sur le site Web du DFO à www.milk.org et sur le relevé mensuel. Pour accéder aux résultats d'analyse ou consulter des rapports d'inspection, le producteur a besoin d'un nom d'utilisateur et d'un mot de passe. INFO-DFO appelle également les producteurs pour les prévenir en cas de résultats d'analyse anormalement élevés.

a) Inspection des exploitations

Le DFO inspecte les exploitations tous les deux ans environ, voire plus souvent si une exploitation n'a pas été conforme au niveau de qualité A lors de la dernière inspection. Lors de l'inspection, les exploitations peuvent obtenir l'une des classifications suivantes :

- i) **Niveau de qualité A** – La majorité et tous les éléments essentiels liés aux lieux d'exploitation, au matériel de traite et aux soins des animaux sont conformes aux normes de l'industrie. Dans une exploitation conforme au niveau de qualité A, la plupart des points sont acceptables et les points à améliorer ne sont pas considérés comme pouvant influencer directement sur la qualité du lait.
- ii) **Niveau de qualité A sous condition** – Un certain nombre d'éléments ne sont pas conformes aux règlements, mais ils n'influencent peut-être pas directement sur la qualité du lait. Le producteur bénéficie d'un délai de grâce pour se mettre en conformité.
- iii) **Non conforme au niveau de qualité A** – Un ou plusieurs éléments ne sont pas conformes aux normes au moment de l'inspection.
- iv) **Insalubre et non conforme au niveau de qualité A** – Si les conditions sont insalubres au moment de l'inspection, le producteur est automatiquement exclu du marché jusqu'à ce que tous les éléments soient mis en conformité. Voici quelques exemples de conditions insalubres : surfaces en contact avec le lait insalubres ; surfaces en contact avec le pis insalubres ; drain de la laiterie hors service ; animaux morts dans un chemin de ferme ou une aire de chargement et préoccupations concernant la santé des animaux ou les soins des animaux. **Une exploitation qui refuse d'autoriser une inspection sera également classée insalubre et non conforme au niveau de qualité A.**

Les intervalles d'inspection sont déterminés en fonction du niveau de conformité attribué à l'exploitation lors de la dernière inspection : les exploitations classées au niveau de qualité A sous condition lors de la dernière inspection initiale doivent s'attendre à être inspectées chaque année. Les exploitations classées "insalubres et non conformes au niveau de qualité A" ou "non conformes au niveau de qualité A" seront inspectées tous les trois à six mois.

L'inspection commence par la cour et le chemin de ferme, et continue dans la laiterie, les locaux de traite et de stabulation et les environs de l'exploitation. L'état des vaches est également examiné. La fiche d'inspection est le formulaire qu'utilise le personnel pour déterminer si les lieux d'exploitation et les environs, ainsi que les soins des animaux, répondent aux normes de l'industrie. La fiche est conçue pour couvrir les étables à salle de traite, à stalles entravées et à système de traite automatique. Chaque point est inspecté et évalué comme étant acceptable, ayant besoin d'amélioration ou inacceptable. Après évaluation, l'exploitation est classée conforme au niveau de qualité A, conforme au niveau de qualité A sous condition, non conforme au niveau de qualité A ou insalubre et non conforme au niveau de qualité A.

Après l'inspection, une copie de la fiche est remise au producteur ou laissée dans la laiterie. Une version électronique est aussi disponible sur le site Web du DFO. Une copie de la fiche d'inspection est également incluse dans ce document à l'Annexe A.

b) Analyse des échantillons prélevés dans les bassins de vrac

Un échantillon représentatif du lait est prélevé dans chaque bassin de vrac avant le ramassage du lait par le transporteur. Les échantillons sont prélevés par le conducteur-classeur au moyen d'une pipette stérile. Si le lait d'une exploitation ne peut être prélevé au moyen d'une pipette, le producteur doit fournir au conducteur-classeur une louche munie d'un long manche et un récipient rempli d'une solution stérilisée. Si, pour une raison ou une autre, l'échantillon ne peut être prélevé au moyen d'une pipette ou d'une louche à long manche, on peut le prélever directement de la vanne d'écoulement du bassin. Les échantillons prélevés directement de la vanne d'écoulement du bassin de vrac seront utilisés à titre officiel et uniquement pour l'analyse des agents inhibiteurs.

À l'exception de l'analyse des agents inhibiteurs, l'échantillon de lait prélevé dans chaque bassin de vrac sera utilisé uniquement pour les analyses de laboratoire s'il est conservé dans une plage de température acceptable entre le moment de son ramassage et sa préparation pour l'analyse.

Les échantillons analysés pour les bactéries doivent être analysés au plus tard le deuxième jour suivant leur prélèvement. Toutefois, pour les ramassages de lait qui sont effectués après 18 h, les échantillons peuvent être analysés pour les bactéries jusqu'à trois jours civils plus tard. Les températures des échantillons pour les analyses bactériennes doivent être entre 1 °C et 4 °C (plus ou moins 1 °C).

Les échantillons soumis à une analyse de la composition, du CCS et du point de congélation anormal ne doivent pas dater de plus de sept jours au moment de l'analyse. Les températures des échantillons doivent se situer entre 1 °C et 4 °C, avec une variation de plus ou moins 1 °C pendant quatre heures maximum. La température des échantillons ne doit pas être inférieure à 0 °C ou supérieure à 20 °C.

Pour les producteurs possédant deux bassins de vrac, des échantillons représentatifs seront prélevés dans chaque bassin lors du ramassage du lait. Les plus faibles résultats des analyses de qualité officielles de l'un ou l'autre bassin serviront à établir les pénalités.

Pour ce qui est des installations laitières reliées entre elles, les livraisons et les résultats d'analyse sont distincts pour chaque emplacement.

Les résultats d'analyse suivants seront communiqués aux producteurs :

i) Agents inhibiteurs

Chaque chargement de lait livré à un transformateur est soumis à une analyse pour dépister la présence d'agents inhibiteurs. Si l'échantillon du chargement est soupçonné positif, cet échantillon et tous les échantillons provenant du bassin de vrac feront l'objet d'une autre analyse afin de confirmer la présence des agents inhibiteurs. Un échantillon prélevé dans un bassin de vrac pourra également être soumis au hasard à une analyse pour dépister la présence d'agents inhibiteurs.

ii) Point de congélation anormal

Chaque échantillon prélevé dans un bassin de vrac sera soumis à une analyse pour déterminer le point de congélation estimatif (PCE). Des échantillons révélant des résultats du point de congélation estimatif supérieur à -0,507 °C (-0,525 °H) seront analysés au moyen d'un cryoscope afin de déterminer si le point de congélation officiel est égal ou supérieur à -0,506 °C. Une période minimale de 18 jours doit s'écouler entre deux analyses officielles au cryoscope pour calculer les pénalités.

iii) Bactéries

Chaque semaine, un échantillon prélevé dans un bassin de vrac sera soumis à une analyse pour dépister la présence de bactéries. Les producteurs qui bénéficient d'un service de ramassage quotidien pourront recevoir deux résultats d'analyse chaque semaine. Une période minimale de trois jours doit s'écouler entre deux analyses bactériologiques pour calculer les pénalités.

Tout échantillon prélevé dans les trois jours suivant l'analyse bactériologique précédente sera effacé du dossier officiel du producteur.

iv) Compte des cellules somatiques

Chaque échantillon prélevé dans un bassin de vrac sera soumis à une analyse pour déterminer le compte de cellules somatiques (CCS). Les résultats de chaque échantillon serviront à calculer le CCS moyen pondéré mensuel. Cette moyenne servira à déterminer les pénalités et les certificats de reconnaissance.

v) Eau

Si un producteur est exclu du marché du lait, un représentant régional prélèvera un échantillon de l'eau utilisée pour nettoyer ou rincer l'équipement de traite. Pour que le producteur puisse réintégrer le marché du lait, l'échantillon ne doit contenir aucune trace d'E. coli (0 cfu/100mL)

c) Résultats des analyses d'échantillons

Le DFO met à la disposition des producteurs diverses méthodes de communication des résultats des analyses de composition et de qualité du lait. Les producteurs doivent fournir leur nom d'utilisateur (numéro de permis) et leur mot de passe pour accéder à cette information.

INFO-DFO est le système d'information automatisé du DFO. Les producteurs seront informés des résultats d'analyse qui se situent dans la fourchette de pénalité pour les agents inhibiteurs, le point de congélation anormal, les bactéries et le compte de cellules somatiques par un appel automatisé de INFO-DFO.

Les producteurs peuvent aussi appeler INFO-DFO (1 800 386-9109) pour obtenir des renseignements sur les résultats des analyses.

Le site Web du DFO est www.milk.org. Les producteurs trouveront les résultats des analyses dans la section "Farmers" du site Web.

L'Annexe C de ce document comprend un guide de l'utilisateur pour INFO-DFO et l'adresse du site Web du DFO.

d) Avis de pénalités

Les producteurs qui se situent dans la fourchette de pénalité pour les agents inhibiteurs, le point de congélation anormal, les bactéries ou le compte de cellules somatiques recevront une lettre d'avis décrivant la raison de la pénalité et son application. L'avis de lieux d'exploitation non conformes au niveau de qualité A sera la fiche d'inspection laissée à l'exploitation. Le relevé mensuel du producteur indique les détails de l'application financière des pénalités, le cas échéant, infligées au producteur.

e) Contestation des résultats d'analyse

Toute contestation des résultats d'analyse doit parvenir au directeur dans un délai de 90 jours suivant la communication des résultats au producteur (INFO-DFO ou site Web). Si un producteur estime qu'un échantillon et le résultat de l'analyse associée ne sont pas représentatifs du lait offert à la vente, il peut demander que le résultat de l'analyse soit annulé ou modifié par le directeur de l'Observation des règlements.

Toute demande doit être adressée par écrit au directeur de l'Observation des règlements, 6780 Campobello Road, Mississauga (Ontario) L5N 2L8 en précisant le motif de la demande et être accompagnée de documents à l'appui. Les envois par courriel et télécopieur sont acceptables, mais c'est l'expéditeur qui doit s'assurer que le directeur a bien reçu l'information. La demande du producteur, ainsi que les rapports des représentants régionaux, du conducteur-classeur, du laboratoire et du transporteur d'échantillons seront examinés. Le directeur décidera ensuite d'accepter ou de rejeter la demande du producteur.

f) Programme de reconnaissance de la qualité du lait

Conjointement avec les comités locaux de producteurs laitiers, le DFO dirige un Programme de reconnaissance de la qualité du lait pour les producteurs ontariens. Les producteurs répondant aux critères énoncés sont admissibles à recevoir un certificat de qualité. Ces critères sont décrits à l'Annexe D : Programme de reconnaissance de la qualité du lait cru.

Article D

Conséquences en cas de non-conformité aux normes de qualité

Règlement 761 de l'Ontario

1. Pénalités pour non-conformité

Le règlement 761 de l'Ontario¹ stipule que les producteurs ne répondant pas aux normes minimales relatives aux lieux d'exploitation ou à la qualité seront sujets à une pénalité financière. Les pénalités sont appliquées comme ceci :

- a) Le producteur contrevenant doit payer les pertes de chargement si un chargement n'est pas mis en marché parce qu'il a été contaminé par des agents inhibiteurs ou des matières étrangères. Il n'y a aucun paiement pour la livraison du lait responsable de la contamination.
- b) Les pénalités s'appliquent au total des livraisons de lait du mois dans lequel les normes n'ont pas été atteintes.
- c) Les pénalités augmentent avec chaque infraction consécutive dans une période mobile de 12 mois.
- d) Toute exclusion du marché de lait est appliquée à une période mobile de 24 mois.
- e) Plusieurs pénalités peuvent être appliquées au cours du même mois.
- f) Le cas échéant, pour ce qui concerne des installations reliées entre elles, les pénalités pour le lait de mauvaise qualité sont imputées sur le volume de lait provenant des installations laitières dont les résultats d'analyse se situent à des niveaux entraînant des pénalités.
- g) Les taux de pénalité sont régulièrement révisés.

Annexe E : (Pénalités du programme de la qualité du lait cru de l'Ontario) fournit des détails sur les modalités et les dates d'application des pénalités pour chaque infraction ainsi que les conséquences financières de chaque pénalité.

Renseignements supplémentaires concernant les pénalités pour non-conformité au niveau de qualité A

Les pénalités de non-conformité au niveau de qualité A sont imputées si une exploitation n'est pas conforme au niveau de qualité A au moment de l'inspection ou a été classée conforme sous condition, mais n'a pas corrigé tous les points requis au moment de la réinspection. Une inspection de suivi dans les exploitations conformes au niveau de qualité A sous condition et non conformes au niveau de qualité A a lieu au moins 15 jours après l'inspection initiale et avant la fin du mois suivant. Des frais de 250 \$ sont imputables pour chaque inspection d'une exploitation que le DFO doit effectuer après la première inspection de suivi.

Une pénalité est appliquée pour chaque mois qu'une exploitation est non conforme au niveau de qualité A. Les pénalités cessent dans le courant du mois où l'exploitation devient conforme au niveau de qualité A. Si une exploitation était conforme au niveau de qualité A sous condition à l'inspection initiale et qu'elle est conforme à ce niveau lors de la réinspection, aucune pénalité n'est appliquée. Cependant, si tous les points soulevés dans le rapport de conformité au niveau de qualité A sous condition ne sont pas corrigés à la réinspection, des pénalités de non-conformité au niveau de qualité A peuvent être appliquées sur les livraisons du mois de l'inspection initiale et sur celles du mois suivant, dans lequel la réinspection a eu lieu.

Lorsqu'une exploitation n'est pas conforme au niveau de qualité A sur deux mois consécutifs, la réinspection n'est faite au troisième mois que si le producteur en fait la demande. Si le producteur ne demande pas d'inspection, une pénalité de non-conformité au niveau de qualité A de troisième degré est automatiquement appliquée. Aucune pénalité n'est appliquée si le producteur demande l'inspection et que son exploitation est conforme au niveau de qualité A.

Des représentants régionaux du DFO inspectent automatiquement toute exploitation au quatrième mois consécutif de non-conformité au niveau de qualité A. Si l'exploitation n'est pas conforme au niveau de qualité A à la réinspection, elle est frappée d'une pénalité de non-conformité de quatrième degré et exclue du marché jusqu'à ce que tous les points non conformes soient corrigés.

2. Exclusion pour non-conformité

Le producteur est exclu du marché (c.-à-d. que son lait ne sera pas ramassé par le transporteur) s'il ne satisfait pas aux normes de santé, de salubrité et de qualité relatives aux lieux d'exploitation et à la qualité du lait stipulées par le règlement 761 de l'Ontario.

a) Motifs d'exclusion

On a recours à l'exclusion si ::

- i) l'exploitation est frappée d'une pénalité de non-conformité au niveau de qualité A de quatrième degré ;
- ii) l'exploitation est classée insalubre et non conforme au niveau de qualité A au moment de l'inspection ;
- iii) une pénalité de deuxième degré ou supérieure est appliquée, ce qui veut dire que le producteur a enregistré au moins deux résultats d'analyse contenant des agents inhibiteurs en quantité égale ou supérieure à 0,01 UI/mL, comme déterminé par une analyse officielle dans une période de 12 mois. (Nota : pour toute infraction d'agents inhibiteurs, le bassin de vrac du producteur est frappé d'interdit et le lait ne peut être livré jusqu'à ce qu'un échantillon pris dans le bassin donne un résultat négatif.) ;
- iv) une pénalité de quatrième degré est appliquée pour un point de congélation anormal, ce qui signifie que le producteur a eu quatre résultats au cryoscope supérieurs à -0,507 °C (0,525 °H) dans une période de 12 mois ;
- v) une pénalité de quatrième degré est appliquée pour les bactéries si le producteur a eu quatre résultats supérieurs à 121 000 CBI/mL au cours du troisième mois d'une période de trois mois et au moins cinq autres résultats supérieurs à 121 000 CBI/mL au cours de la même période de trois mois ;
- vi) une pénalité de quatrième degré est appliquée pour un CCS élevé, ce qui signifie que le producteur a eu au moins six comptes moyens pondérés mensuels supérieurs à 499 000 CI/mL dans une période de 12 mois (à compter du 1^{er} août 2013, cette valeur sera abaissée à 399 000 CI/mL dans une période de 12 mois).

b) Procédure d'exclusion

Une exclusion est décrétée dans les cas suivants :

- i) le laboratoire communique un résultat dépassant le seuil d'exclusion du marché ;
- ii) lors de l'inspection, un producteur se voit imposer une pénalité de quatrième degré pour non-conformité au niveau de qualité A ou une exploitation est classée insalubre et non conforme au niveau de qualité A ;
- iii) un producteur se voit imposer une pénalité de quatrième degré pour le CCS, selon les calculs du DFO pour la production du mois précédent.

Dans tous les cas d'exclusion, le DFO avise immédiatement le transporteur de ne pas ramasser le lait du producteur jusqu'à nouvel ordre du directeur de l'Observation des règlements. Dans les cas d'exclusion pour non-conformité au niveau de qualité A, le producteur est avisé de son exclusion au moment de l'inspection. Dans les cas d'exclusion liés à la qualité du lait, le producteur est avisé par téléphone et reçoit également un avis écrit de la part du directeur de l'Observation des règlements. Le lait produit pendant la période d'exclusion ne peut pas être offert à la vente.

c) Exclusion liée aux agents inhibiteurs

Si le résultat de l'analyse officielle d'un échantillon pour les agents inhibiteurs se révèle positif, un représentant régional du DFO essaiera de téléphoner au producteur dès que

possible pour l'informer que des agents inhibiteurs ont été détectés dans un échantillon de lait prélevé à son exploitation. S'il s'agit de la première infraction au cours d'une période mobile de 12 mois, l'exploitation est frappée d'interdit et le producteur est informé que le lait ne peut pas être livré jusqu'à ce qu'un échantillon pris dans le bassin de vrac donne un résultat négatif. L'exclusion du marché est décrétée à la deuxième infraction et à la suivante commises au cours d'une période mobile de 12 mois. Le producteur doit répondre aux conditions de réintégration avant de pouvoir à nouveau livrer du lait.

3. Réintégration à la suite d'une exclusion

Les exigences changent à mesure que le nombre d'exclusions s'accumule :

- S'il s'agit d'une première exclusion en 24 mois, le représentant régional passe en revue, avec le producteur, les conditions de réintégration prévues dans le livret des politiques.
- S'il s'agit de la deuxième exclusion sur une période de 24 mois, le producteur doit se présenter à une audience tenue devant le directeur de l'Observation des règlements.
- Tout producteur exclu une troisième fois sur une période mobile de 24 mois ne sera pas réintégré sur le marché.

Pour être réintégré sur le marché, un producteur doit suivre les procédures et remplir les conditions suivantes :

a) Procédures

- i) Une fois qu'il a rempli les exigences de conformité au niveau de qualité A et les conditions de réintégration, le producteur doit communiquer avec le représentant régional pour organiser une inspection de son exploitation.
- ii) Le représentant régional se rendra sur place pour effectuer une inspection et vérifier que l'exploitation est conforme au niveau de qualité A. Le bassin de vrac doit être vide au moment de l'inspection. Si l'exploitation est conforme au niveau de qualité A, un échéancier de prélèvement d'échantillons sera établi.
- iii) Si les résultats d'une analyse ne satisfont pas les critères réglementaires, des dispositions seront prises pour prélever un ou plusieurs échantillons supplémentaires. Ce service est payant.
- iv) Si les résultats de l'analyse satisfont les critères, le représentant régional informe le directeur que le producteur répond aux conditions de réintégration. Si le directeur est satisfait, le producteur est réintégré sur le marché de lait.
- v) Seul le lait produit après la réintégration peut être entreposé et offert à la vente. Après avis de réintégration par le représentant régional, le lait entreposé pendant la période d'exclusion doit être jeté et le bassin de vrac doit être vidé et nettoyé.

b) Conditions de réintégration

i) Lieux d'exploitation conformes au niveau de qualité A

- l'exploitation doit se conformer à tous les égards au niveau de qualité A ;
- un échantillon de l'eau servant à nettoyer le matériel de traite ne doit contenir aucune trace d'E. coli ;
- un résultat d'analyse du contenu du bassin de vrac représentant un ramassage normal qui réponde aux exigences réglementaires concernant les bactéries, les CCS, le point de congélation anormal et les agents inhibiteurs ; et
- le directeur peut, après examen des antécédents d'un producteur et des rapports remplis par les représentants régionaux désignés, imposer d'autres conditions.

ii) Agents inhibiteurs

- l'exploitation doit se conformer à tous les égards au niveau de qualité A ;
- le producteur doit examiner ou établir des procédures normalisées d'exploitation pour gérer les médicaments vétérinaires, les faire approuver par un représentant régional et les afficher ;
- tous les animaux doivent porter des plaquettes d'oreilles répondant aux normes du Programme d'identification national des bovins laitiers (INBL) ;

- les animaux traités doivent être identifiés par un moyen quelconque (bagues, marqueurs, ruban adhésif, etc.) ;
- un registre temporaire des traitements (tableau blanc ou l'équivalent) doit être maintenu bien en vue ;
- un registre permanent des traitements (reliure contenant les traitements individuels de chaque vache, calendrier DHI, etc.) doit être tenu ;
- le producteur doit posséder ou avoir accès à une trousse ou un test de dépistage des résidus de médicaments vétérinaires utilisés par l'exploitation ;
- un échantillon de lait provenant du bassin de vrac et soumis à la méthode d'analyse officielle doit donner un résultat négatif pour les agents inhibiteurs et satisfaire aux exigences réglementaires concernant les CCS, les bactéries et le point de congélation ;
- un échantillon de l'eau servant à nettoyer le matériel de traite ne doit contenir aucune trace d'E. coli ;
- il pourra être demandé au producteur d'analyser un échantillon de lait de chaque bassin de vrac et d'obtenir un résultat négatif avant d'offrir à la vente le lait du bassin de vrac ; et
- le directeur peut, après examen des antécédents d'un producteur et des rapports remplis par les représentants régionaux désignés, imposer d'autres conditions.

iii) Point de congélation anormal

- l'exploitation doit se conformer à tous les égards au niveau de qualité A ;
- il doit y avoir un volume suffisant pour agiter, refroidir et mesurer le lait adéquatement. Lorsque les volumes de lait sont bas, le représentant régional du DFO établit un niveau d'agitation et de livraison minimum pour le bassin de vrac ;
- une vérification écrite faite par un dépositaire de matériel de traite ou de réfrigération attestant que le lait ne congèle pas durant le refroidissement et que le matériel de traite, y compris l'interrupteur de sécurité du lactoduc, fonctionne correctement ;
- une attestation écrite faite par un dépositaire de matériel de traite que le lactoduc est bien incliné vers la chambre de réception ;
- une attestation écrite par un nutritionniste que la ration servie est équilibrée ;
- la confirmation écrite du producteur que la pellicule de lait dans le lactoduc en fin de traite n'est pas poussée par l'eau dans le bassin de vrac ;
- un échantillon de l'eau servant à nettoyer le matériel de traite ne doit contenir aucune trace d'E. coli ;
- un résultat d'analyse du contenu du bassin de vrac représentant un ramassage normal qui réponde aux exigences réglementaires concernant les bactéries, les CCS, le point de congélation anormal et les agents inhibiteurs ; et
- le directeur peut, après examen des antécédents d'un producteur et des rapports remplis par les représentants régionaux désignés, imposer d'autres conditions.

iv) Bactéries

- l'exploitation doit se conformer à tous les égards au niveau de qualité A ;
- des tableaux à jour sur les méthodes de lavage pour le système de traite et le bassin de vrac doivent être affichés ;
- le producteur doit fournir une vérification écrite faite par un dépositaire de matériel ou un spécialiste qualifié attestant que le système est mécaniquement fonctionnel et que la quantité et la température de l'eau, ainsi que la concentration de produits chimiques, sont correctement réglées ;
- un échantillon de l'eau servant à nettoyer le matériel de traite ne doit contenir aucune trace d'E. coli ;
- le producteur doit fournir une attestation écrite que tous les cycles du lavage sont accomplis, y compris le cycle de désinfection ;
- un résultat d'analyse du contenu du bassin de vrac représentant un ramassage normal qui réponde aux exigences réglementaires concernant les bactéries, les CCS,

le point de congélation anormal et les agents inhibiteurs ; et

- le directeur peut aussi imposer d'autres conditions telles que des inspections régulières, une évaluation semestrielle ou annuelle du matériel de traite effectuée par un dépositaire de matériel ou un spécialiste qualifié.

v) Compte des cellules somatiques

- l'exploitation doit se conformer à tous les égards au niveau de qualité A ;
- le producteur doit fournir une copie de la culture de troupeau et des recommandations écrites du vétérinaire pour la gestion de la traite, la réforme et les traitements et l'application de ces recommandations doit être vérifiée ;
- le producteur doit fournir une preuve de participation à un programme de CCS pour les vaches individuelles qui fournit au moins 10 CCS supervisés du troupeau par an ;
- une copie d'un rapport rempli par un dépositaire de matériel de traite confirmant que le système de traite fonctionne correctement et que les éventuelles préoccupations ont été corrigées ;
- un échantillon de l'eau servant à nettoyer le matériel de traite ne doit contenir aucune trace d'E. coli ;
- un échantillon de deux analyses consécutives du contenu du bassin de vrac, représentant deux ramassages normaux, ayant des résultats inférieurs à 500 000 cellules somatiques par millilitre (à partir du 1^{er} août 2012, cette valeur sera abaissée à 400 000 cellules somatiques par mL). Les échantillons doivent aussi répondre aux exigences réglementaires concernant le point de congélation anormal et les agents inhibiteurs, et l'un des deux échantillons consécutifs doit subir l'épreuve bactériologique et contenir moins de 122 000 CBI par millilitre ; et
- le directeur peut imposer d'autres conditions telles que la participation à un programme de santé du troupeau ou des cultures de troupeau annuelles.

c) Audiences devant le directeur de l'Observation des règlements

Ces audiences ont lieu à une date convenant au producteur et au directeur de l'Observation des règlements, au siège social du DFO, situé à Mississauga, en Ontario. À la suite de l'audience, le directeur fixe les conditions de la réintégration. Le directeur peut aussi tenir une audience lorsqu'un producteur manque à maintes reprises ou de façon chronique aux normes réglementaires, et/ou encore demander au conseil d'administration de tenir l'audience. Le conseil d'administration a l'autorité de décider alors si, ou à quelles conditions, le producteur peut conserver son permis de production de lait et/ou détenir du quota.

4. Appel des décisions

Il est possible d'interjeter appel contre toute décision rendue par le directeur de l'Observation des règlements en s'adressant par écrit au Tribunal d'appel de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales situé au One Stone Road West, 5e étage, Guelph (Ontario) N1G 4Y2.

Annexe A : Fiche d'inspection de l'exploitation du DFO



DAIRY FARMERS OF ONTARIO

Fiche d'inspection de l'exploitation

Nom sur le permis _____ N° de permis _____

NA = Non Applicable A = Acceptable BA = Besoin d'amélioration PA = Pas acceptable

A	EXTÉRIEUR	NA	A	BA	PA		NA	A	BA	PA	
1	Apparence générale					58					Inclinaison du lactoduc
2	Ruelle et cour de ferme					59					Fixation du lactoduc
3	Entretien du bâtiment					60					Emplacement de l'orifice d'admission
4	Zone de chargement					61					Échangeur à plaques
5	Port de tuyau					62					Écrans de régulateur de vide
6	Réceptacle et commutateur du camion					63					Tuyaux et poste de vidage du lait
B	LAITERIE					64					Pots trayeurs
7	Dimensions					65					Filtre à lait
8	Confinement (portes, fenêtres)					66					Seaux à lait
9	Propreté et rangement					F					SALLE DE TRAITE
10	Drain de plancher					67					Murs et plafond
11	Plancher imperméable					68					Planchers et plate-forme des vaches
12	Murs et plafond					69					Évacuation des eaux
13	Lutte contre les mouches					70					Éclairage
14	Stockage et étiquetage des produits chimiques					71					Contrôle contre les mouches
15	Produits chimiques approuvés					G					PARC D'ATTENTE
16	Aire d'observation					72					Surfaces de planchers
17	Éclairage adéquat et protégé					73					Lutte contre les mouches
18	Hauteur libre adéquate					74					Ventilation
19	Évier ou bac de lavage					75					Rampes
20	Bâti d'équipement					76					Barrières
21	Tuyau et jet					H					STABILATION DES VACHES
22	Température de l'eau chaude (°C)					77					Nombre de stalles
23	Eau potable					78					Grandeur/division des stalles
C	DÉCHETS DE LAITERIE					79					Stalles propres et sèches
24	Évacuation des eaux de lavage					80					Passages
25	Drain à siphon					81					Murs et plafond
D	MATÉRIEL DE REFRROIDISSEMENT					82					Ventilation/qualité de l'air
26	Bouchon protecteur					83					Éclairage
27	Éclairage d'orifice du bassin de vrac					84					Étable à logettes
28	Surfaces extérieures					85					Enclos à veaux
29	Surfaces intérieures					86					Absence d'autres espèces
30	Tableau courant de la méthode de lavage					87					Lutte contre les mouches
31	Minuterie					88					Lutte contre les rongeurs
32	Voyant de refroidissement					89					Eau potable
33	Méthode d'échantillonnage					90					Auges/mangeoires
34	Thermomètre bassin/thermographe					I					COUR DES VACHES
35	Température de refroidissement et stockage (°C)					91					Surface
36	Dimensions du bassin					92					Évacuation des eaux
37	Radiateur de bassin					93					Cour d'exercice grattée et propre
38	Enregistreur de temps-température					J					CONSERVATION DU FUMIER
E	MATÉRIEL DE TRAITE					94					Écoulement de fumier
39	Tableau courant de la méthode de lavage					95					Capacité de stockage
40	Nettoyé immédiatement après l'emploi					96					Accès restreint des vaches
41	Désinfecté avant l'emploi					K					VACHES
42	Interrupteur de sécurité					97					Propreté
43	Manchons trayeurs					98					État d'entretien
44	Joints "jetter cup"					99					Pieds et pattes
45	Griffe					100					Pis propres et secs
46	Tuyaux à vide					101					Préparation du pis/post-trempage
47	Tuyaux à lait					L					AGENTS INHIBITEURS
48	Chambre de réception					102					Affichage de la procédure
49	Bouchons/soupapes de détournement					103					Entreposage
50	Piège sanitaire					104					Registres temporaires
51	Joints d'étanchéité					105					Registres permanents
52	Filtrage du lait					106					Identification des animaux traités
53	Écrans injecteurs d'air					107					Accès à un analyseur d'agents inhibiteurs
54	Compteurs à lait					M					AIRE DE PÂTURAGE
55	Capteurs du débit de lait					108					Superficie
56	Surfaces du lactoduc - intérieur					109					Eau potable
57	Surfaces du lactoduc - extérieur										

Niveau de conformité de l'exploitation le (mm/jj/aa) : ___/___/___/___ Niveau de qualité A Niveau de qualité A sous condition Non-conforme au niveau de qualité A Insalubre et non conforme au niveau de qualité A Voir la fiche ci-jointe pour les exigences de la conformité au niveau A Délégué régional _____

Blanc - Producteur

Jaune – Délégué régional

Rose – directeur du délégué régional

DFOF401b

rev. 06/10

Annexe B : Liste de solutions pour les problèmes liés à la qualité du lait

a) Lieux d'exploitation conformes au niveau de qualité A

Pour bénéficier de la conformité au niveau de qualité A, une exploitation doit remplir les critères suivants : les surfaces intérieures et extérieures de tout le matériel de traite sont propres ; les lieux d'exploitation (laiterie, locaux de traite et de stabulation) sont propres et en bon état ; la biosécurité est satisfaisante ; et les animaux sont en bonne santé et propres..

Quelques points à vérifier :

- Examiner toutes les fiches d'inspection antérieures et s'assurer que les éléments signalés ont été corrigés et maintenus ;
- Inspecter visuellement l'intérieur du bassin de vrac (palettes d'agitateur, jauge, etc.), le lactoduc, la chambre de réception et les griffes de traite pour la présence d'accumulation à l'aide d'une lampe de poche d'une intensité de 2 millions de candélas ;
- Veiller à ce que l'entretien systématique soit effectué sur tout le matériel de traite et de refroidissement ;
- Veiller à ce que l'aire de chargement, la laiterie, la salle de traite, l'étable et tous les locaux de stabulation, dont la cour et les bâtiments extérieurs, soient propres et en bon état ;
- Veiller à ce que tous les animaux soient en bonne santé, propres et bien soignés.

b) Bactéries

Des comptes bactériens élevés peuvent nuire à la qualité du produit et occasionner des problèmes de sécurité alimentaire. Le seuil à ne pas dépasser est de 36 000 bactéries/mL. Les causes d'un compte bactérien élevé sont multiples :

- Refroidissement trop lent ou température d'entreposage trop élevée ;
- Insalubrité des surfaces en contact avec le lait en raison d'un lavage insuffisant ;
- Rinçages de désinfection insuffisants ;
- Mauvaise préparation du pis ;
- Détachement du poste de traite et/ou mammite ;
- Tuyaux et canalisations de vide sales ;
- Louches sales.

Pour prévenir la prolifération bactérienne :

- Nettoyer à fond toutes les surfaces en contact avec le lait ;
- S'adresser au fournisseur de matériel laitier concernant une évaluation du matériel laitier et le protocole de lavage.

c) Point de congélation anormal

Un point de congélation anormal est un signe d'anomalies dans le lait. Un point de congélation anormal peut avoir plusieurs causes :

- un volume insuffisant pour agiter ou refroidir le lait ;
- une ration alimentaire déséquilibrée ;
- une congélation du lait durant le refroidissement ;
- une mauvaise inclinaison du lactoduc ;
- la présence d'un niveau excessif d'eau dans le lait, soit parce que l'eau du premier rinçage se retrouve dans le bassin, soit parce qu'on ajoute de l'eau au bassin en vrac.

d) Agents inhibiteurs

Une substance ajoutée ou un résidu, provenant en général de médicaments vétérinaires, inhibe la croissance bactérienne. Les protocoles de traitement recommandés pour minimiser l'introduction accidentelle d'agents inhibiteurs dans le lait qui sera offert à la vente sont :

- De bons systèmes de communication entre les ouvriers de la traite ;
- Formation des ouvriers de la traite ;

- Identification des animaux traités ;
- Consignation minutieuse pour éviter que le lait des vaches traitées entre dans le bassin de vrac ;
- Respect des délais d'attente ;
- Administration des médicaments selon la posologie ;
- Utilisation prudente d'aliments médicamenteux et de médicaments topiques ;
- Analyse de détection des agents inhibiteurs chez les bêtes achetées.

e) Compte des cellules somatiques

Les cellules somatiques sont des leucocytes (globules blancs) et des cellules épithéliales qui se trouvent habituellement en faibles quantités dans le lait. Si des bactéries sont présentes dans le pis, les vaches produisent des cellules somatiques pour lutter contre l'infection bactérienne (mammite). Des concentrations élevées en cellules somatiques dans le lait indiquent des anomalies dans le lait et un lait de moindre qualité.

Un CCS élevé diminue la production laitière d'une vache et abaisse la qualité et la sécurité du fromage et d'autres produits laitiers. Le CCS du lait de vaches en bonne santé est inférieur à 150 000 CI/mL.

Pour atteindre cet objectif, il est recommandé d'adopter les pratiques suivantes.

- S'assurer que les mains des ouvriers de la traite sont propres ou qu'ils portent des gants de traite propres.
- Suivre les mesures préconisées par le National Mastitis Council (NMC) pour la préparation des trayons (trempage/lavage, égouttage, séchage, application et post-trempage).
- Utiliser une solution de trempage/lavage approuvée et des serviettes essuie-tout jetables ou des chiffons réutilisables pour la préparation du pis. (Chiffons lavés après chaque utilisation.)
- Suivre un protocole de traitement pour vaches tarées.
- Participer à un programme de CCS pour les vaches individuelles (p. ex. CanWestDHI).
- Ne pas mettre le lait de vache présentant un CCS supérieur à 500 000 CI/mL dans le bassin de vrac. (À compter du 1^{er} août 2012, cette valeur sera abaissée à 400 000 IC/mL.)
- Traire les vaches qui présentent un CCS élevé en dernier.
- Discuter des options et des protocoles de traitement avec votre vétérinaire.
- Suivre les recommandations du vétérinaire pour le traitement et la réforme.
- Demander à un dépositaire de matériel de traite d'effectuer des contrôles d'entretien ou de performance chaque année ou à intervalles plus réguliers, s'il y a lieu.
- Changer les manchons trayeurs et les tuyaux à lait aux intervalles préconisés par les fabricants.
- Demander à un spécialiste qualifié d'évaluer votre environnement, les pratiques de traite et le matériel de traite en suivant les protocoles d'analyse du National Mastitis Council.
- Faire une culture des vaches présentant un CCS élevé.
- Effectuer des cultures systématiques sur les vaches présentant un CCS supérieur à 300 000 CI/mL.
- Obtenir des cultures de troupeau complètes une fois par an.

Annexe C : Accès à l'information sur la qualité du lait

a) INFO-DFO

Composez le 1-800-386-9109.

Suivez les options du menu pour la "Langue", la "Province" et les "Services au producteur"

Entrez le numéro de permis

Entrez un mot de passe

Suivez les options du menu pour connaître les résultats des analyses de composition et de qualité.

b) Site Web

Allez sur www.milk.org

Choisissez "Login" et entrez votre nom d'utilisateur (numéro de permis) et votre mot de passe.

Choisissez la rubrique qui vous intéresse dans la liste d'options à gauche (Daily Test Results, Historical Test Results, Monthly Test Penalties, Farm Inspection Reports, etc.).

Remarque :

Les producteurs qui ne connaissent pas leur mot de passe peuvent contacter le service d'assistance du DFO par courriel à websupport@milk.org ou par téléphone au 905-821-8970 pour en obtenir un nouveau.

Annexe D : Programme de reconnaissance de la qualité du lait cru

Critères	Certificat général	Certificat or
Pénalités pour défauts de qualité	Aucune permise	Aucune permise
Compte bactérien	La moyenne de toutes les analyses doit être égale ou inférieure à 25 000.	La moyenne de toutes les analyses doit être égale ou inférieure à 10 000.
Compte des cellules somatiques	La moyenne pondérée annuelle des CCS doit être inférieure ou égale à 225 000.	La moyenne pondérée annuelle des CCS doit être inférieure ou égale à 150 000.
Production	Livraisons en janvier et décembre.	Livraisons en janvier et décembre.
Lait rejeté	(a) Pas responsable du rejet d'un chargement à une usine laitière ; (b) Aucun rejet du bassin de vrac par le conducteur-classeur officiel.	(a) Pas responsable du rejet d'un chargement à une usine laitière ; (b) Aucun rejet du bassin de vrac par le conducteur-classeur officiel.
Lieux d'exploitation	Niveau de qualité A durant toute la campagne.	Niveau de qualité A durant toute la campagne.

Annexe E : Pénalités relatives au programme de la qualité du lait cru de l'Ontario

Secteur de la qualité	Fourchette de pénalité	Fréquence d'analyse/ d'inspection	Pénalités appliquées si	Pénalités appliquées par	Degrés de pénalité				Exclusion
					1 ^{er}	2 ^e	3 ^e	4 ^e	
Bactéries	>121 000 CBI	Hebdomadaire	Résultats >121 000 dans le troisième mois d'une période de trois mois et au moins 5 autres résultats >121 000 au cours de la même période de trois mois	hL sur les livraisons mensuelles	3 \$	4 \$	5 \$	5 \$	4 ^e pénalité et la suivante en 12 mois
CCS	>499 000 CI/mL *	Tous les bassins de vrac	La moyenne mensuelle pondérée est à >499 000 dans le quatrième mois d'une période de quatre mois et elle est de >499 000 trois mois sur quatre au cours de la même période de 4 mois	hL sur les livraisons mensuelles	3 \$	4 \$	5 \$	5 \$	4 ^e pénalité et la suivante en 12 mois
Point de congélation anormal	>-0,507°C	Tous les bassins de vrac	Le résultat au cryoscope est >-0,507 °C	hL sur les livraisons mensuelles	2 \$	4 \$	6 \$	8 \$	4 ^e pénalité et la suivante en 12 mois
Agents inhibiteurs - bassins en vrac	Résultat positif à l'analyse officielle	Tous les mois	L'échantillon est positif	hL sur les livraisons mensuelles	6 \$	9 \$	12 \$	12 \$	2 ^e pénalité et la suivante en 12 mois
Agents inhibiteurs - chargements	Résultat positif à l'analyse officielle	Dépistage sur tous les chargements	Résultat positif sur un chargement soupçonné positif	hL sur les livraisons mensuelles	6 \$**	9 \$**	12 \$**	12 \$**	2 ^e pénalité et la suivante en 12 mois
Niveau de qualité A	Non conforme au niveau de qualité A	Au moins une fois tous les deux ans	À l'inspection, non conforme au niveau de qualité A	hL sur les livraisons mensuelles	2 \$	4 \$	8 \$	8 \$	4 ^e pénalité et la suivante en 12 mois
Niveau de qualité A	Insalubre et non conforme au niveau de qualité A	Au moins une fois tous les deux ans	À l'inspection, non conforme au niveau de qualité A	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	immédiate

* À compter du 1^{er} août 2012, cette valeur sera abaissée à 400 000 IC/mL.
** Aucun paiement pour les livraisons de lait responsable de la contamination. Les pertes de chargement et les coûts sont imputés au producteur responsable de la contamination.
CBI = cellules bactériennes individuelles
CI = cellules individuelles

