

CHARTRE QUALITE ET CONDITIONS D'ACHAT DE  
« Lait cru chaud par la Fromagerie BEILLEVAIRE »  
Date d'effet : à compter du 1<sup>er</sup> avril 2010

CHARTRE QUALITE

Entre

La SARL **BEILLEVAIRE**,  
Située à La Seiglerie – 44 270 MACHECOUL  
Représentée par Monsieur Pascal BEILLEVAIRE, en qualité de Directeur Général

Et

Le **\_PRODUCTEUR\_** \_\_\_\_\_

Situé .....

Représenté par Mr ....., en qualité de Producteurs - Fournisseurs de lait

**Objectifs**

La Fromagerie BEILLEVAIRE transforme, et commercialise des produits laitiers haut de gamme au lait cru, destinés principalement au secteur de vente traditionnel  
Pour obtenir des produits de qualité irréprochable, elle a choisi d'assurer elle-même, l'approvisionnement du lait cru, et d'en fixer ses propres règles.

La bonne image des produits laitiers commence à la ferme. Des bâtiments bien entretenus, fonctionnels, des cours et chemin d'accès propres et bien dégagés donnent un cadre de travail agréable et reflètent un souci quotidien de qualité. Que ces bâtiments soient récents ou anciens, il est toujours possible de soigner leur aspect. Aménager, agrandir les locaux pour s'adapter à l'évolution des techniques ou du troupeau sont autant d'occasions d'améliorer leur apparence.

La visite éventuelle par des clients ou des prospects de la Fromagerie Beillevaire doit être acceptée et valorisante pour l'ensemble des parties.

La visite de la Fromagerie Beillevaire par les ' Producteurs –Fournisseurs', dans le cadre d'un groupe de travail, en famille, entre amis est une contre partie proposée avec le seul préalable qu'elle doit être prévue et validée par Maryline Vinet ou Nathalie Calard.

Les deux visites sont complémentaires et nécessaires en vue d'une communication transparente et globale.

**Engagements des sociétés**

La Fromagerie BEILLEVAIRE s'engage à

**QUANTITE DE REFERENCE**

- Collecter le litrage annuel convenu entre les deux parties soit **X** litres, soit environ 5/7 du quota de référence global
- Taux de Référence MG : **g/l**
- Les allocations provisoires seront distribuées en fonction de nos sous-réalisations, et conformément à la législation en vigueur.

**ORGANISATION DE LA COLLECTE**

- Prendre en charge les frais de raccordement du circuit tuyauterie jusqu'à la citerne, ainsi que le bouclage sur le système de nettoyage
- Mettre à disposition chez le producteur une citerne inox, mobile et la positionner
- Collecter le lait chaud après chaque traite
- Collecter la totalité du lait de chaque traite
- Collecter le lait des traites du matin et du soir d'une même journée.
- Traiter le lait chaud dans les 2 Heures qui suivent la fin de traite
- Peser le lait à l'arrivée à la Fromagerie et fournir le double du ticket de pesée correspondant, lors de la collecte suivante
- Assurer le nettoyage des citernes (intérieur et extérieur)
- A établir au plus tard le vendredi, le planning de ramassage de la semaine suivante
- A transmettre ce planning à la laiterie extérieure (Eurial, StPère, etc...)
- La collecte peut être interrompue en cas de force majeure (incendie, intempéries, ...). La Fromagerie Beillevaire se charge d'en avvertir la laiterie extérieure
- En règle générale, sauf exception, aucune collecte n'a lieu les Week-End (Samedi et Dimanche) et les Jours Fériés.

CHARTRE QUALITE ET CONDITIONS D'ACHAT DE  
« Lait cru chaud par la Fromagerie BEILLEVAIRE »  
Date d'effet : à compter du 1<sup>er</sup> avril 2010

**ANALYSES**

- Prendre en charge les frais de prophylaxie lorsqu'elles ne sont pas obligatoires. Le cabinet vétérinaire de Machecoul gère cette rotation et adresse directement sa facture à la Fromagerie Beillevaire
- Réaliser 5 prélèvements d'échantillons de lait par mois, analysés par le laboratoire Interprofessionnel (Lillab), pour le contrôle de la qualité et du paiement du lait sur les critères « Germes, Cellules et Butyriques »
- Réaliser et prendre en charge 1 analyse de lait par mois pour le contrôle et le suivi des normes de qualité du lait cru établies par la Fromagerie Beillevaire dans la limite de 3 analyses par mois pour un même critère. Au delà, les analyses seront à la charge du producteur.

**(1) Extrait du Cahier des charges de l'acheteur :**

- Avoir la qualité juridique de commerçant
- Justifier de la disposition de locaux sur le territoire français
- Effectuer les opérations administratives et comptables relatives au régime de maîtrise de la production laitière
- Effectuer (ou sur son ordre et pour son compte) la paie de lait aux producteurs
- Répercuter le prélèvement supplémentaire
- Tenir à jour la comptabilité matière
- Transmettre à l'Onilait et la DDAF, l'ensemble des données et documents nécessaires à la maîtrise de la production laitière

**Le ..... (Producteur-Fournisseur) s'engage à :**

**SITUATION :**

- Se trouver dans un rayon de 12 kms autour de la Fromagerie BEILLEVAIRE

**ENVIRONNEMENT :**

- Disposer de bâtiments bien entretenus, fonctionnels, d'une cours et chemin d'accès propres
- Avoir une salle de traite facile à nettoyer et à désinfecter, propre et en bon état
- Respecter les règles d'hygiène de traite
- Assurer le dépotage du lait dans la citerne dans des bonnes conditions d'hygiène et de propreté, ainsi que le nettoyage et désinfection de ce circuit.
- Disposer d'un approvisionnement suffisant en eau de bonne qualité chimique et bactériologique pour alimenter les animaux et assurer la propreté et l'hygiène des locaux et équipements.
- Ne pas utiliser les citernes mises à disposition par la Fromagerie à d'autres usages sans autorisation préalable par la Fromagerie

**CHEPTEL**

- Disposer d'un cheptel en bonne santé, indemnes de tuberculose et de brucellose ou tout autre maladies réputées contagieuses.
- Réaliser une prophylaxie sur l'ensemble des vaches en cours de lactation, et les génisses qui entreront dans le troupeau laitier au cours de l'année.

**QUALITE DU LAIT ET PARTENARIAT**

A fournir un lait cru **conforme à la réglementation en vigueur et conforme aux normes mises en place par la Fromageries Beillevaire**

**Normes de la réglementation en vigueur :**

Germes <50 000  
Cellules <250 000  
Butyriques < 1000  
Lipolyse <0.89meq  
Inhibiteurs Absence  
Mouillage Absence

**Normes établies par la Fromagerie Beillevaire :**

Listéria M Absence  
Salmonelle Abs dans 25g  
Strepto BHémolytiques Absence

## CHARTRE QUALITE ET CONDITIONS D'ACHAT DE

« Lait cru chaud par la Fromagerie BEILLEVAIRE »

Date d'effet : à compter du 1<sup>er</sup> avril 2010

Coli totaux <200/g  
E Coli <10/g  
Staph auréus <100/g  
Streptocoques Fécaux <100/ml  
Pseudomonas <100/g

La fromagerie Beillevaire pourra suspendre temporairement la collecte, en cas de non respect de ces normes, les résultats Lillab de la fromagerie et/ou d'Avimar (Laboratoire extérieur) faisant fois.... »

La fromagerie Beillevaire appliquera les pénalités Lillab, sur les critères Germes, Cellules et Butyriques.

Voir en **annexe** : Plan de contrôle d'analyses du lait cru suivant les normes établies par la Fromagerie Beillevaire et son organigramme

A ne pas fournir un lait impropre à la consommation humaine. C'est le cas notamment :

- De lait contenant des résidus d'antibiotiques
- De lait de vaches atteintes de mammites (Pour le transformateur, les laits de mammites sont des laits anormaux qui entraînent des perturbations importantes dans les processus technologiques, et pour le producteur des pertes de production)
- De lait provenant de vaches atteintes de maladies transmissibles à l'homme
- De colostrum, qui correspond à la production de six jours suivant le vêlage

Prévenir la laiterie en cas de problème de qualité

Dans le cadre de notre contrat de partenariat, le fait que nous fabriquions des produits au lait cru à partir de vos fournitures, il est obligatoire de nous communiquer immédiatement, tout dysfonctionnement ou suspicion, même semblant anodin.

Il en va de la pérennité de tous et plus particulièrement en ces périodes où la sécurité alimentaire est au centre des débats.

A disposer de l'agrément « Patente Sanitaire », qui est délivré par les Services Vétérinaires suite à la demande faite par le producteur

### ALIMENTATION DU CHEPTEL

- Rations équilibrés
- Assurer une alimentation ou complément d'alimentation de préférence sans OGM (Organisme Génétiquement Modifié)
- Exclure toute alimentation à base de protéines animales
- Ration privilégiant le pâturage, plutôt que les ensilages suivant les saisons
- La préparation de l'ensilage doit faire l'objet des soins les plus attentifs et les plus scrupuleux pour éviter sa contamination par des spores butyriques.

### ORGANISATION

- Respecter une heure de traite régulière et la mieux adaptée à notre horaire de collecte.
- S'assurer que la vanne de la citerne est bien fermée au début de chaque traite (La Fromagerie Beillevaire ne sera en aucun cas responsable des pertes de lait occasionnées si cela arrivait)
- Prévenir en cas d'impossibilité de fournir du lait les jours planifiés par la laiterie (ex : fin de campagne, ....)

### FACTURATION/ PAIE DE LAIT

- Fournir par Fax ou par courrier un double de la paie de lait de l'autre laiterie
- Conserver les tickets de pesées pendant au moins trois années civiles complètes, suivant la fin de campagne à laquelle elle se rapporte. (en vue d'un contrôle éventuel de l'Office de l'élevage)

### PRISE D'EFFET ET DUREE DE L'APPLICATION DE LA CHARTE

**Cette charte est conclue pour la période de 1 an, soit du 1<sup>er</sup> avril 2010 au 31 mars 2011.**

**Sauf dénonciation donnée par l'une des parties par lettre recommandée avec accusé de réception, moyennant un préavis de 2 mois, elle se renouvellera à son échéance pour une durée identique d'un an.**

Fait à Macheoul, le 1<sup>er</sup> avril 2010

En double exemplaire, chacun valant original.

Lu et Approuvé par le Producteur-Fournisseur de lait

Lu et Approuvé par la Fromagerie Beillevaire

CHARTRE QUALITE ET CONDITIONS D'ACHAT DE  
« Lait cru chaud par la Fromagerie BEILLEVAIRE »  
Date d'effet : à compter du 1<sup>er</sup> avril 2010

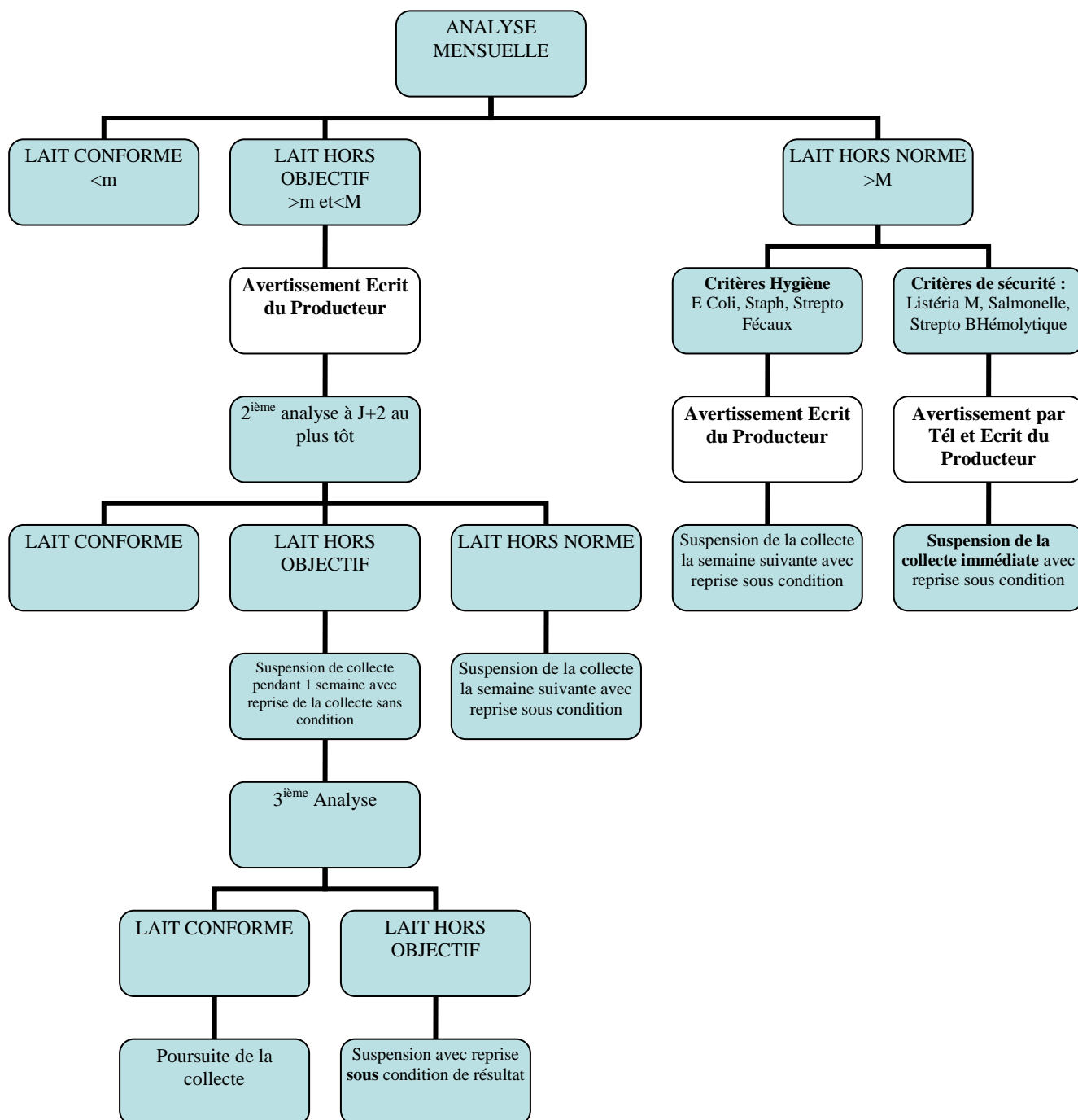
ANNEXES

1 Plan de contrôle d'analyse du lait cru suivant les normes établies par la Fromagerie Beillevaire

	Lait Conforme	Lait Hors Objectif	Lait Hors Norme	Type de critères
	m	>m et <M	M	
Listéria Monocytogenes	Abs 25g		Présence	Sécurité
Salmonelle	Abs 25g		Présence	Sécurité
Strepto BHémolytique	Absence		Présence	Sécurité
Coli totaux	<200/g		>1000/g	Hygiène
E Coli	<10/g		>100/g	Hygiène
Staph Aureus Coag+	<100/g		>500/g	Hygiène
Streptocoques Fécaux	<100/ml		>200/g	Hygiène
Pseudomonas	<100/g		>500/g	Hygiène

Fréquences des analyses : 1 analyse/mois/producteur

## 2 Organigramme de gestion des résultats



Pour le moment, les critères Coli totaux et pseudomonas n'auront aucun caractère suspensif pour la collecte, mais resterons des critères importants d'évaluation de la qualité du lait vers lesquels il faudra tendre.