



Une initiative du Comité
bovins laitiers

Symposium sur les bovins laitiers

Jeudi 21 octobre 2004
Hôtel des Seigneurs, Saint-Hyacinthe

Préalables HACCP à la laiterie de ferme : quelles sont mes motivations?

Michel COUTURE

Producteur laitier

Ferme Coupar inc.
Thetford-Mines (Québec)

Conférence préparée avec la collaboration de :

Jasmin ROUSSEAU, agronome
Agropur Coopérative

François BROUILLARD, T.P., d.t.a.
Agropur Coopérative

Note : Cette conférence a été présentée lors de l'événement
et a été publiée dans le cahier des conférences.

Pour commander le cahier des conférences, consultez
[le catalogue des publications du CRAAQ](#)

Préalables HACCP à la laiterie de ferme : quelles sont mes motivations?

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

La Ferme Coupar inc. est une entreprise familiale située au 1751, rue Johnson, à Thetford-Mines. L'entreprise a vu le jour en avril 1946, dans la municipalité de Rivière-Blanche, lorsque monsieur Émile Couture, grand-père de Michel Couture, a acheté le lot situé en face du sien en vue de l'établissement de son fils Gérard Couture. À la suite de ses études à l'école d'agriculture de Sainte-Croix-de-Lotbinière, Gérard s'établit en 1952 avec son épouse, madame Yvonne Paré.



En 1986, la Ferme Coupar inc. est créée, ayant comme actionnaires Gérard, Yvonne et leurs trois fils : Michel, Claude et Mario. L'entreprise se compose alors d'un troupeau de 85 têtes Holstein pur sang. Au fil des années, la Ferme Coupar inc. s'est méritée plusieurs distinctions. En 1977, elle obtient une deuxième place pour la médaille de bronze de l'Ordre du mérite agricole du Québec, en 1982 une cinquième place pour la médaille d'argent, et en 1987 une quatrième place pour la médaille d'or. Finalement, en 2001 la Fondation de la famille terrienne décerne à la famille Couture le titre de famille agricole de l'année.



Aujourd'hui, l'entreprise est constituée de trois actionnaires, Michel, Claude et Mario, et d'un salarié, Martin Couture, qui est le fils de Claude.

Bien que Gérard et Yvonne soient retraités, ils sont toujours présents sur la ferme. Ils participent à la traite et Yvonne s'occupe de l'aménagement extérieur. De plus, du personnel s'ajoute les fins de semaine.

Le travail à la ferme est bien défini pour chacun. Michel s'occupe de la traite, en particulier du premier groupe en lactation. Il est responsable de la gestion de l'étable, de la reproduction, de la médecine préventive et de l'entretien mécanique de la machinerie. Michel partage son temps également dans le milieu agricole, car depuis 2001, il est administrateur chez Agropur Coopérative.

De son côté, Claude est responsable de l'alimentation du troupeau, de la deuxième étable des taures, de la comptabilité de l'entreprise et est également responsable de l'érablière. Claude est également impliqué dans son milieu en étant président à la SCA de Disraéli et administrateur à la Coopérative fédérée de Québec.

Mario détient une formation d'essayeur laitier; il travaille donc à temps plein pour Gestion PFL inc., une copropriété de Ferme Coupar inc.

Martin, jeune diplômé de l'ITA de Saint-Hyacinthe, assiste Michel à la traite et à la reproduction. Il partage la responsabilité du choix des taureaux, est responsable du programme *Préalables HAACP à la laiterie de ferme* et également responsable des expositions agricoles avec les génisses.

La Ferme Coupar inc. possède un troupeau Holstein pur sang enregistré de 155 têtes, dont 70 vaches en lactation (une moyenne de production de 9,123 kg/vache) pour produire un quota de 73,72 kg m.g./jour. L'entreprise s'étend sur une superficie de 125 hectares cultivables qui produisent des fourrages, des légumineuses, des graminées, du maïs ensilage et des céréales à paille autoconsommée à la ferme. S'ajoute également à chaque printemps la production acéricole de quelque 2 400 entailles.

DÉFINITION DU PROGRAMME HACCP

Définition

- ✓ HACCP *Hazard Analysis Critical Control Point*
- ✓ ARMPC Analyse des risques et maîtrise des points critiques

HACCP vs ISO

HACCP : Programme d'assurance de la qualité dans l'industrie alimentaire seulement (prévention pour éviter de rendre les consommateurs malades). Ce programme de prévention est reconnu pour son efficacité à contrôler l'innocuité et la salubrité des aliments par **le Codex Alimentarius** (organisme des Nations Unies qui élabore des normes ayant pour but de protéger la santé des consommateurs).

ISO : Programme d'assurance de la qualité dans tous les domaines tels que : alimentaire, électronique, communication, automobile, etc. (uniformité constante).

Origines

HACCP est le fruit des efforts collectifs de la NASA, l'armée américaine et la firme Pillsbury qui dans les années 1960 voulaient s'assurer que les astronautes resteraient en bonne santé au cours de leurs missions spatiales, en mangeant des aliments absolument sans risque.

Les risques de problèmes de santé causés par les aliments augmentent.

Les populations vieillissent et sont plus fragiles, les aliments sont de plus en plus stériles (plus longue durée de vie) :

- plus de place à la croissance d'organismes dangereux (ex. *Listéria*);
- notre résistance diminue;
- les nouveaux remèdes créés à la suite de l'apparition de nouvelles maladies affaiblissent souvent le système immunitaire des individus, les rendant très vulnérables.

Préalables HACCP à la laiterie de ferme

Objectif : protéger la santé des consommateurs de produits laitiers.

a) HACCP s'appuie sur des principes visant à :

1. Repérer les DANGERS et les RISQUES qui se présentent à la ferme.
2. Définir les moyens nécessaires pour maîtriser les points critiques, comprendre les pratiques qui permettront de réduire au minimum ou d'éliminer ces risques.
3. Élaborer un plan efficace, s'assurer que les moyens choisis sont mis en œuvre de façon efficace.

b) Six risques majeurs (points critiques) doivent être maîtrisés :

1. Température d'entreposage du lait;
2. Efficacité des solutions de lavage des équipements;
3. Contamination par antibiotiques ou antiseptiques;
4. Qualité de l'eau;
5. Contrôle des dossiers (preuve auditable pour confirmer le contrôle du programme);
6. Contrôle des aiguilles.

HACCP est-il un outil pour améliorer la qualité du lait?

Oui HACCP est un outil pour améliorer la qualité du lait. **Par contre** cette qualité s'appuie sur un ensemble de facteurs : l'utilisation d'outils de traite et d'entreposage du lait propres et fonctionnels, des procédures de travail adéquates avec le troupeau, dans l'étable, dans la laiterie. Ces éléments sont des exigences du MAPAQ, c'est-à-dire qu'ils devraient être en place avant l'implantation du programme *Préalables HACCP à la laiterie de ferme*.

Avantages pour l'industrie laitière

- Hausse de la confiance de l'industrie et des consommateurs (l'assurance de la salubrité du lait cru);
- Réduction des pénalités et du gaspillage de produits bruts et de produits finis;
- Avantage sur les concurrents (au sein de l'industrie laitière et de l'industrie des boissons);
- Une norme reconnue.

Historique et développement du programme chez Agropur

Chez Agropur, 15 des 18 usines de la coopérative sont certifiées HACCP par l'ACIA (*Agence canadienne d'inspection des aliments*). Sur la base de cette expertise le *Service assurance de la qualité* a développé le programme *Préalables HACCP à la laiterie de ferme* en respectant le programme de qualité *Lait canadien de qualité* de *Les Producteurs Laitiers du Canada*. Agropur a choisi de faire l'implantation du concept HACCP par étape, d'où son nom *Préalables HACCP à la laiterie de ferme*. La maîtrise de qualité s'applique donc uniquement à ce qui entoure la qualité du lait. Le programme *Préalables HACCP à la laiterie de ferme* peut-être qualifié d'autoprogramme, car c'est le producteur qui établit ce qu'il fait à la ferme et c'est lui qui est responsable de

rencontrer les objectifs qu'il s'est fixés. En 1999, la coopérative a débuté l'implantation du programme via quatre projets pilotes. Depuis, douze programmes de formation ont été tenus à travers le territoire d'Agropur permettant à 183 membres d'être sensibilisés au concept HACCP à la ferme. Présentement, 37 membres sont reconnus via un audit interne et l'implantation est en cours chez 57 autres membres. Le *Service relations avec les membres* contribue au développement et à l'implantation du concept chez les membres. À la suite d'une entente intervenue à l'automne 2002, dans le cadre de la convention de mise en marché du lait, une démarche commune d'implantation au Québec du programme *Préalables HACCP à la laiterie de ferme* est amorcée par Agropur coopérative et la Fédération des producteurs de lait du Québec.

CHEMINEMENT DE LA FERME COUPAR INC. VERS HACCP

Tout d'abord, depuis quelques années, Michel et Claude doivent s'absenter régulièrement de la ferme en raison de leurs fonctions d'administrateurs. Donc, une planification et un suivi rigoureux devaient être faits en leur absence, car il n'y a pas place à l'erreur avec les nouvelles normes de qualité plus sévères. De plus, comme le nombre d'employés a augmenté depuis quelque temps, une uniformisation des procédures devait être faite pour tous les employés de la ferme.

À la suite d'une rencontre avec son conseiller coopératif d'Agropur, et après quelques lectures des documents HACCP, Michel trouva que le programme *Préalables HACCP à la laiterie de ferme* répondait vraiment au besoin d'uniformiser les pratiques et de contrôler la qualité du lait. Le programme n'était pas hors de portée selon lui, car la Ferme Coupar inc. a toujours été avant-gardiste et soucieuse de qualité. Voici quelques exemples :

- Contrôle laitier officiel avec supervision du PATLQ depuis 1976;
- Choix des taureaux avec le service *Stratagen* du CIAQ;
- Suivi de l'évolution des indices génétiques des animaux par le réseau laitier canadien;
- Transplantation embryonnaire et le sexage des embryons;
- Médecine préventive avec une visite mensuelle du vétérinaire afin de faire un suivi des diagnostics de gestation à l'aide de l'échographe;
- Participation aux conférences des clubs-conseils en agroenvironnement.

À la suite de ces réflexions et d'un incident de contamination du lait par antibiotique l'année précédente, la Ferme Coupar inc. a décidé d'introduire un outil à la ferme afin de **contrôler** la qualité de leur principale source de revenu : le lait. L'entreprise a entamé les démarches du programme *Préalables HACCP à la laiterie de ferme* à l'été 2002, ce qui coïncidait avec l'arrivée à temps plein de Martin à la ferme. L'implantation du programme a été retardée quelque peu par l'instauration du nouveau bassin refroidisseur et la construction d'une nouvelle laiterie.

Notez bien ici que ces modifications n'ont pas été exigées par le programme HACCP, l'ancienne laiterie (veille de 34 ans) et l'ancien réservoir à lait étaient tout à fait conformes au programme. Le retard était justifié par l'installation du thermographe (enregistreur de température) sur le bassin refroidisseur.

PROCESSUS D'IMPLANTATION À LA FERME

Dans un premier temps, une **sensibilisation** du programme *Préalables HACCP à la laiterie de ferme* est faite conjointement par le conseiller coopératif et le *Service assurance de la qualité* d'Agropur, afin de bien présenter le concept HACCP, son application et les implications futures. Après avoir validé si les installations sont conformes aux règlements du MAPAQ et obtenu l'accord des partenaires de la ferme, **le producteur s'engage** à implanter et mettre en application le programme.

L'implantation du programme débute réellement à cette étape-ci, c'est-à-dire le montage du manuel *Préalables HACCP à la laiterie de ferme*. Ceci consiste à l'élaboration d'un cahier personnalisé de la ferme. Dans ce cahier, nous allons retrouver les **fiches d'évaluation** qui comportent plus de 60 questions précises en lien avec la qualité du lait. Avec ces questions, nous allons établir qui fait quoi? Quand et comment le fait-on? Que fait-on lorsqu'il y a un problème? Avons-nous des enregistrements écrits des résultats?

Chacune des questions peut référer à des **instructions** (INS), des **enregistrements** (ENR), des **référentiels** (REF) ou à des règlements du MAPAQ (**BPF : Bonne Pratique à la Ferme**).

FICHE D'ÉVALUATION HACCP

3.21

(F) DOSSIERS

NOTE : La maîtrise des questions en **CARACTÈRES GRAS** est obligatoire.

- 1- **Avez-vous déterminé quels dossiers sont conservés et la durée de conservation ?**
- 2- **Comment conservez-vous les modifications que vous faites à votre programme écrit ?**
- 3- **Que faites-vous si vous ne rencontrez pas les exigences fixées dans votre programme HACCP ?**

EXAMEN DES PROGRAMMES PRÉALABLES						
CT = COMPLET			IC = INCOMPLET			
Numéro de la question	CT	IC	Commentaires	INS. Sect 4	ENR. Sect 5	RÉF. Sect 6 BPF Sect 7
1	X		Tous les enregistrements sont conservés pour une période de 12 mois au minimum. Les enregistrements annuels sont conservés jusqu'à l'audit externe.	016		PCC1 R. # 1
2	X		Sur l'enregistrement à cet effet.		# 1 # 3	PCC1 R. # 1
3	X		Je prends les mesures correctives nécessaires et je les note sur les enregistrements concernés, sans oublier d'apposer ma signature et d'indiquer la date des actions correctives posées.			PCC 1, 2, 3, 4, 5

Tout le travail entourant le manuel est supervisé de façon étroite par le conseiller coopératif et le *Service assurance de la qualité*. Le montage du manuel prend environ une journée.



Par la suite, si aucun motif ne nous empêche de poursuivre, l'installation d'un thermographe (enregistreur de température) est faite à la ferme. Cet instrument est essentiel¹ au contrôle de la qualité du lait, car il enregistre 24 heures sur 24 la température du lait, les températures de lavage de la ligne à lait et du bassin refroidisseur. Donc, avec cet instrument vous pouvez être sûr que tout fonctionne bien ou vous pouvez déceler un problème de lavage ou de refroidissement très rapidement. De plus, il est possible d'installer une alarme en cas de non-conformité.

Une fois que tous les documents et enregistrements sont prêts, le producteur débute l'implantation du programme, sous supervision du conseiller coopératif. Si tous les éléments du programme s'avèrent conformes, un préaudit (une pratique d'audit) est faite par le conseiller coopératif le mois suivant.

Finalement, si le producteur a démontré qu'il maîtrisait bien le programme *Préalables HACCP à la laiterie de ferme*, il est prêt pour la reconnaissance officielle avec un auditeur reconnu par le *Service assurance de la qualité* d'Agropur. Cette évaluation est d'une durée d'environ deux heures, **aucune réponse par cœur ou par écrit n'est nécessaire**. L'audit consiste plutôt à un examen à livre ouvert sur les différentes fiches d'évaluation du manuel et à une vérification visuelle de la laiterie et de son environnement. Si le producteur démontre que ses écrits sont fidèles à la réalité et que son programme assure la maîtrise de points de contrôle critiques, il est officiellement reconnu *Préalables HACCP*. Le producteur est maintenant seul responsable du maintien du programme. Un audit annuel assurera toutefois le renouvellement de la reconnaissance *Préalables HACCP à la laiterie de ferme*.

IMPLICATION D'AUJOURD'HUI ET CE QUE CELA NOUS APPORTE

À la Ferme Coupar inc., l'implantation du programme de qualité *Préalables HACCP à la laiterie de ferme* n'a pas entraîné de changement majeur ni de surcharge de travail. Voici donc ce qui a été intégré au travail de la ferme :

- Suivi plus rigoureux pour le traitement des vaches (tenir un registre écrit);
- Avoir une procédure de nettoyage de la laiterie (la procédure était déjà en place pour la Ferme Coupar inc.);
- Entretien annuel de l'équipement de traite;
- Analyse d'eau deux fois par année;
- Une formation à jour pour tous les employés;
- Tenir une liste des produits chimiques utilisés;

¹ L'installation du thermographe n'est pas obligatoire. Un enregistrement des températures du refroidissement et du lavage doit être fait quotidiennement.

- Faire un suivi et un classement des documents de la ferme;
- Tenir les différents enregistrements à jour : 15 à 20 minutes par semaine.

Tous ces éléments ont bien été intégrés par chacun des employés et sans aucune réticence, car tout le monde à la Ferme Coupar inc. croyait en ce programme de qualité.

Est-ce qu'il y a des frais liés à ce programme? Les frais liés à l'implantation du programme ont été défrayés par Agropur. La Ferme Coupar inc. a défrayé l'achat du thermographe et son installation pour un coût de 1 500 \$, et doit assumer le coût annuel de 100 à 150 \$ approximativement pour le remplacement des plumes du thermographe et des chartes, ainsi que des frais d'analyse d'eau du puits deux fois par année. Pour ceux qui ne procèdent pas à la vérification annuelle du système de traite, ajoutez le coût inhérent à cette vérification.

Le programme *Préalables HACCP à la laiterie de ferme* a apporté une grande satisfaction, voici quelques avantages :

- Une identification et une correction rapide des problèmes de qualité du lait;
- Un œil en tout temps sur le refroidissement du lait et sur le contrôle des températures de lavage par le thermographe;
- Un meilleur suivi des traitements d'antibiotiques;
- Une uniformisation du travail à la ferme et un meilleur travail d'équipe;
- Élimine les colporteurs dans la laiterie avec l'affiche « Personnel autorisé seulement »;
- Satisfaction personnelle et fierté d'être parmi les premiers producteurs laitiers à être reconnus *Préalables HACCP à la laiterie de ferme*.

Afin de bien balancer le tout, voici quelques petits désavantages notés lors de l'implantation :

- Rigueur nécessaire considérant l'engagement signé par le producteur, pas de laisser-aller possible;
- Analyse d'eau à faire deux fois par année;
- Frais reliés au thermographe.

En terminant, à la Ferme Coupar inc. produire du lait de qualité est un élément prioritaire. Avec le programme *Préalables HACCP à la laiterie de ferme*, les propriétaires s'assurent de maîtriser en tout temps les étapes de production et s'assurent que le personnel est en mesure de faire un excellent travail tout en maîtrisant les points de contrôles critiques. Par ses avantages, le programme a apporté beaucoup d'efficacité et une très grande fierté; la Ferme Coupar inc. s'en trouve gagnante sur toute la ligne.