

**FILIÈRE LAITIÈRE/**Le LIDAL est historiquement le laboratoire au service de la filière lait. L'analyse du lait et des produits laitiers représente l'activité fondatrice pour laquelle il a développé une expertise reconnue et agréée.

# Le Lidal, le labo du lait

Créé par la profession agricole de Haute-Savoie, le laboratoire LIDAL maintient d'étroites relations avec les éleveurs et ses partenaires tel que le Syndicat interprofessionnel du Reblochon (SIR), la Fédération des coopératives laitières (FDCL), l'Association des fromages traditionnels des Alpes Savoyardes (AFTALP), Éleveurs des Savoie, le Syndicat des fromagers, l'Interprofession laitière savoyarde (ILS) et le Groupement de défense sanitaire (GDS), mais aussi avec des acteurs nationaux de la profession laitière comme le CNIEL.

Le paiement du lait est le cœur de métier du laboratoire, mais il réalise aussi des analyses pour le contrôle de performance du lait et des analyses particulières pour les fromagers et les particuliers tel que : germes totaux, Escherichia coli, staphylocoques, cellules, etc.

Le paiement du lait et le contrôle de performance représentent 40 % du chiffre d'affaires annuel du laboratoire. Dans ce cadre du paiement du lait, 385 000 échantillons/an sont analysés. Pour le contrôle de performance ce sont 600 000 échantillons avec 6 critères de composition. Au total 4.5 millions de paramètres microbiologiques et physico-chimiques sur les laits des bovins et des caprins des Savoie sont mesurés. Le Laboratoire est équipé de deux préleveurs multi-aiguilles sur microplaques avec un système de perçage des opercules (TECAN) et d'un analyseur infrarouge couplé à un compteur de cellules (FOSS Electric).

## Zoom sur le service interprofession laitière

On distingue deux types d'analyses : les analyses de composition qui ciblent les taux de matières grasses, de protéines, d'urée, la cryoscopie et les analyses microbiologiques qui permettent une évaluation de la qualité sanitaire du lait : recherche de cellules, staphylocoques, germes totaux, coliformes, Escherichia coli et butyriques.

Une attention particulière est portée au contrôle des traces d'antibiotiques dans le lait, contrôle réalisé systématiquement depuis janvier 2020. En effet, pour chaque exploitation de production laitière, les antibiotiques sont recherchés chaque jour, soit 385 000 analyses d'antibiotiques pour l'année 2020. On constate, suite aux mesures mises en place, une nette diminution du taux de positif en France. Dans les deux Savoie



Préleveur multi-aiguilles TECAN sur microplaques, avec un système de perçage des opercules.

on passe d'un taux de 0,21 % de positifs en 2019, contre 0,10 % en 2020. En ce qui concerne le paiement du lait à la qualité, chaque mois doivent être réalisés : 2 analyses de germes totaux, 3 analyses Escherichia coli/coliformes totaux/staphylocoques, 3 analyses de spores butyriques et 4 ou 5 analyses de cryoscopie/MSU/leucocytes. Quatre ramassages de lait sont effectués par des techniciens habilités du laboratoire dans toutes les fromageries des Savoie chaque semaine.

## Des contrôles externes réalisés

Le laboratoire a la responsabilité d'assurer un contrôle de la qualité des échantillons du lait livré par les producteurs, qui lui sont fournis pour analyse en vue du paiement du lait.

Les contrôles portent sur :

- Le respect des bonnes pratiques de prélèvement,
- La qualification des préleveurs,
- La représentativité de l'échantillon de lait par rapport au lait livré par le producteur,
- Les modalités et l'état de conservation des échantillons au cours du transport et du stockage avant analyse,
- Le suivi de la chaîne du froid.

Le technicien habilité par le laboratoire réalise un échantillonnage en double

avec le chauffeur dans les tanks de lait, soit en faisant une tournée avec le chauffeur, soit en passant dans les fermes avant lui. Les deux résultats d'analyses sont comparés et doivent répondre aux objectifs donnés par le CNIEL afin d'être validés. Le technicien profite de ces tournées pour vérifier les bonnes conditions de stockage des échantillons, l'état du matériel de prélèvement, les bonnes pratiques et ainsi s'assurer que les prélèvements sont réalisés dans les mêmes conditions, quel que soit le chauffeur, le lieu et l'heure d'intervention. Les températures de stockage et de conservation font aussi l'objet de contrôles inopinés « au cul du camion » à l'arrivée à la fromagerie et de contrôle complet de la chaîne du froid avec un enregistreur de température. Plus de 92 % des contrôles réalisés s'avèrent satisfaisants. En cas de non-conformités les prélèvements sont annulés et le chauffeur devra être averti et à nouveau contrôlé. En moyenne le LIDAL consacre 200 heures et 4 500 km aux contrôles externes.

## Des chauffeurs formés

Pour un producteur de lait, il est important que l'échantillonnage soit réalisé selon les bonnes pratiques de prélèvements dictées par le Cniel. C'est pourquoi chaque chauffeur doit suivre une formation renouvelable tous les 5 ans. L'organisme de formation Newlab (filiale du laboratoire LIDAL) dispense cette formation pour tous les chauffeurs de la filière laitière des Savoie. Cette formation aborde les sujets essentiels à la compréhension du métier : ce que doit être le travail du chauffeur en tant que préleveur, mais aussi la composition et la qualité du lait, la réglementation liée au paiement au lait à la qualité ainsi que l'incidence des résultats d'analyses sur le paiement du lait aux producteurs. Le laboratoire a développé au fil des années une « expertise laitière » reconnue sur un large panel d'analyses, incontournables pour le domaine agricole laitier.

Sophie Verhaeghe

Le laboratoire LIDAL : une expertise reconnue par agrément du ministère de l'agriculture et accréditation Cofrac n° 1-0600 sections essais, portée disponible sur cofrac.fr.



Valérie, Roseline, Estelle, Rachel, Laila et Angélique permettent à l'aidant de prendre du répit l'esprit serein.

**RÉPÎT À DOMICILE/**Portraits d'aides aux aidants de l'association Répît Bulle d'Air.

# Six femmes à l'écoute des aidants

Écouter, faire preuve d'empathie, comprendre les besoins, trouver le relayeur au profil adéquat pour permettre à l'aidant de prendre du répit l'esprit serein : tel est le quotidien de Valérie, Roseline, Estelle, Rachel, Laila et Angélique, de l'association Répît Bulle d'air, un service proposé par la MSA. Leurs portraits sont à découvrir sur le site internet de la MSA Alpes du Nord. Elles n'ont pas les mêmes chemins de vie, ne sont pas de la même génération, n'ont pas les mêmes parcours professionnels et rayonnent sur des territoires propres à chacune. Des différences qui font la force de l'équipe. Leurs points communs : la capacité à être à l'écoute, l'envie de comprendre le besoin des familles et le regard bienveillant qu'elles portent sur

les aidants. De belles personnes que vous pouvez apprendre à connaître au travers de leurs portraits sur le site internet de la MSA Alpes du Nord.

## Trouver la perle rare qui prendra le relais de l'aidant

Leur challenge, à chaque fois qu'un aidant fait appel à l'association pour souffler quelques heures ou quelques jours, c'est avant tout de comprendre le besoin et la situation de la famille. Un prérequis incontournable pour trouver le professionnel, appelé « relayeur », qui saura prendre le relais auprès du proche fragilisé par l'âge, le handicap ou la maladie. Un défi de taille car, au-delà du CV, le feeling avec la famille est essentiel pour que la confiance s'installe.



## Une question à se poser : « Suis-je aidant ? »

C'est la première question à vous poser si vous prenez soin d'un proche fragilisé par la maladie, l'âge ou le handicap. Le questionnaire proposé en ligne par la MSA, via le module Aidantplus, permet de se situer. À partir de ce diagnostic, la personne peut prendre connaissance de ses droits ainsi que des prestations auxquelles elle peut prétendre. Le dispositif oriente également vers les solutions d'aide disponibles.

Pour en savoir plus : [alpesdunord.msa.fr](http://alpesdunord.msa.fr)



Analyseur infrarouge FOSS couplé à un compteur de cellules.

**POUR TOUT ABRITER SANS TOUT DÉPENSER**

**TUNNEL STOCKAGE & ÉLEVAGE**

**TOUTABRI®**  
RICHEL TECHNOLOGY

Innovation 2017 2008 1984

OV130  
OV90  
OV60

Evolution des sections des profils ovalisés

**DUVERNAY**  
74100 ETREMBIÈRES

Equipe de montage  
**Devis gratuit**  
Distributeur RICHEL  
73 - 74

Tél. 04 50 92 05 84  
[duvernay.fr](http://duvernay.fr)