

LIGNE C5L03 :
UTILISATION D'EAU RECYCLÉE ET D'EAU PROPRE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
S'assurer que l'eau recyclée éventuellement utilisée en contact avec les denrées alimentaires ne présente pas de risques pour la salubrité des denrées.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'eau recyclée visée ici recouvre les notions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ◆ l'eau dite « eau de vache », à savoir le condensat obtenu lors de la concentration du lait ou du lactosérum en préalable à la déshydratation. ◆ les perméats produits par l'ultrafiltration ou l'osmose inverse du lait ou des coproduits de transformation du lait, ◆ les condensats divers apparaissant au cours de la transformation du lait, à l'exception notable de ceux produits par la condensation de la vapeur d'eau ambiante sur les installations froides (tuyauteries, tank, toitures, ...) de la laiterie. ➤ Le professionnel doit démontrer, si cette eau recyclée entre en contact avec les denrées, qu'elle ne présente pas de risques pour leur salubrité. Il en est de même pour le stockage de cette eau recyclée avant utilisation.
Recyclage de l'eau de rinçage d'un circuit	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'eau récupérée à l'issue du dernier rinçage d'un circuit peut être stockée et réutilisée pour effectuer le premier rinçage d'un lavage suivant.
Vérifier que l'eau propre utilisée pour rincer le matériel de traite n'entraîne pas de contamination du lait	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lorsque l'exploitation ne dispose pas d'un atelier de transformation à la ferme et qu'elle ne vend pas de lait cru au consommateur final, la salle de traite et le local de stockage du lait peuvent être alimentés par de l'eau propre définie comme suit. ➤ Cette eau, naturelle, artificielle ou purifiée, ne contient pas de micro-organismes, de substances nocives [...] en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire du lait ni sur celle des produits qui en seront issus. ➤ Cette eau propre peut être produite par le traitement de l'eau puisée dans le milieu naturel. Le procédé de traitement utilisable doit être listé dans la circulaire du ministère de la santé DG5/VS4 n°2000-166 du 28 mars 2000 relative aux produits de procédés de traitement des eaux destinées à la consommation humaine, de préférence à l'annexe I bis, qui vise des étapes de traitement approuvées. ➤ Un contrôle périodique de l'efficacité du traitement est souhaitable, mais aucune fréquence n'est prescrite par la réglementation.
Vérifier que la laiterie destinataire est consciente de la qualité de l'eau utilisée par ses fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La laiterie est responsable de la qualité des produits qu'elle met sur le marché. ➤ Elle pourra donc utilement être associée à la définition du traitement à appliquer à l'eau brute puisée dans son bassin d'approvisionnement compte tenu de sa qualité bactériologique et chimique. ➤ Le GBPH « Élevage de gros bovins, veaux de boucherie, ovins et caprins » recommande donc une « vigilance particulière pour la production de lait qui ne sera pas pasteurisé ou soumis à un traitement équivalent. »