

Dans l'antre de l'analyse laitière

Le Centre Interprofessionnel d'Analyse Laitière du Sud-Ouest (Cialso), basé à Auch, pratique des contrôles pour près de quatre mille producteurs, répartis dans dix-sept départements.

La scène se répète chaque mois. En recevant leurs bulletins de paiement de la part de leurs laiteries, les éleveurs découvrent le bilan qualitatif de leur production de lait mensuelle. Ils y portent un regard attentif puisque ces résultats conditionnent, pour partie, le prix qui leur est octroyé.

En effet, depuis 1969, la loi Godefroy impose le paiement de ce produit en fonction de sa composition et de sa qualité bactériologique, lorsqu'il y a transaction entre producteur et transformateur. Un fonctionnement qui nécessite la réalisation d'analyses précises et régulières de plusieurs milliers d'échantillons, préalablement prélevés dans le tank de l'exploitant.

Derrière ce travail titanesque, figure le Cialso, le Centre Interprofessionnel d'Analyse Laitière du Sud-Ouest.

Depuis 1973, la structure est basée à Auch, dans le Gers. Elle assure les analyses des laits issus de plus de 3 800 producteurs, répartis dans dix-sept départements.

Sophie Baudron, Directrice du site, explique son fonctionnement : «Le laboratoire est l'exécutant d'une politique nationale, avec pour prescripteur local, l'interprofession Cilaissud. Il est structuré sous la forme d'un groupement d'intérêt économique et est géré par un Conseil d'administration dans lequel producteurs, coopératives et entreprises industrielles siègent à parité».

UNE DIVERSIFICATION NÉCESSAIRE

Réglementairement, chaque éleveur doit disposer d'une analyse de son lait par décade, afin d'assurer la fiabilité des résultats.

Pour atteindre cet objectif, le Cialso ne laisse rien au hasard. Dans le but de garantir une fréquence d'analyse suffisante, le laboratoire fonctionne six jours sur sept. Au total, une trentaine de salariés assurent les activités techniques mais aussi la gestion informatique ainsi que les tâches administratives. Leur travail débute dès l'aube.

«Concrètement, un échantillon qui nous parvient dans la nuit doit être analysé le jour même», commente Isabelle Gueritte, Chef de laboratoire.



Isabelle Guéritte, Sophie Baudron et Max Aureille lors de la visite du laboratoire.

Nous réalisons un tri informatique pour choisir quels échantillons nous allons analyser durant la journée, parmi tous ceux qui nous parviennent quotidiennement». À partir de ce choix, les petits tubes de soixante millilitres vont suivre un circuit complexe, où chaque étape est constituée d'une batterie de tests. À voir, les équipes de laborantins s'affèrent autour des différents automates, on comprend que rigueur et précision sont les mots d'ordre de leur activité.

En plus de sa mission concernant le paiement du lait, le Cialso réalise également les analyses relatives aux activités de contrôle laitier ainsi qu'au suivi sanitaire des cheptels à l'égard des maladies soumises à une prophylaxie réglementée.

Enfin, le laboratoire diversifie ses tâches autour des contrôles des produits agroalimentaires, les eaux ou encore les fourrages.

Chaque année, le Cialso procède ainsi à plus de six millions de contrôles. «Notre rôle, vis-à-vis du paiement du lait et du Contrôle laitier, représente les deux tiers de notre chiffre d'affaires», précise Sophie Baudron.

HABILITATION COFRAC

Grâce à la qualité de son travail, le laboratoire dispose aujourd'hui

d'une habilitation Cofrac pour l'ensemble de ses activités. «Concernant les travaux liés au paiement du lait et au Contrôle laitier nous sommes aussi audités par le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) et nous participons à des essais interlaboratoires», complète la directrice.

Bénéficiant d'un site spacieux et moderne, le Cialso cultive une politique d'investissement très dynamique.

Pour les responsables de la structure cette démarche permet de rester compétitifs et de répondre au mieux aux attentes de la filière laitière. Malgré tout, face au recul du nombre d'élevages et à leur dissémination croissante, le laboratoire se situe aujourd'hui à une période charnière de son histoire.

«Nous avons une activité similaire à celle d'un seul laboratoire breton qui couvre uniquement un département. Cela s'explique par une densité d'élevage beaucoup plus réduite. Notre logistique est plus lourde», indique Sophie Baudron.

Aussi, le maintien d'un outil compétitif dans le Sud-Ouest semble passer inéluctablement par un développement des services. «Si on veut garder un laboratoire interprofessionnel performant, il va certainement falloir recourir à une plus grande diversification».

«S'adapter au contexte actuel»

Producteur de lait dans le Lot-et-Garonne, Max Aureille est l'actuel président du Cialso.

Le Cialso est un acteur incontournable de la filière laitière du Sud-Ouest. Pouvez-vous nous rappeler son rôle ?

Max Aureille : «Le Cialso fait partie des seize laboratoires interprofessionnels de la France métropolitaine à être reconnus et habilités par les pouvoirs publics par arrêté préfectoral pour réaliser les analyses en vue du paiement du lait à la qualité.

Seul laboratoire de la grande région sud-ouest, il est donc l'outil des producteurs et entreprises des dix-sept départements de la zone.

Par ailleurs, du fait de la compétence analytique du laboratoire, il a développé plusieurs services, tels que le contrôle de performance des cheptels, les analyses des laits de grand mélange ou des produits finis et semi-finis ou encore des services de surveillance sanitaire des cheptels.

Enfin le Cialso présente la particularité de pratiquer son activité pour le paiement du lait à la qualité pour les trois espèces de ruminant : bovin, ovin et caprin. Pour cette dernière, il est le premier laboratoire en France à être accrédité par le Cofrac».

L'élevage laitier connaît de profondes mutations. Qu'en est-il du laboratoire ?

M. A. «Le nombre de producteurs baisse continuellement du fait d'un renouvellement insuffisant des éleveurs et des regroupements. Il y a de moins en moins de structures individuelles et de plus en plus de structures sociétaires, type GAEC ou autres.

De ce fait, le nombre de points de collecte réduit. Cela augmente d'au-

tant les coûts de ramassage de lait. Même si les volumes par atelier laitier s'accroissent, leur éloignement devient un handicap.

Ainsi, le nombre de producteurs analysés au Cialso se réduit considérablement.

Le laboratoire voit donc ses charges fixes (notamment de collecte des échantillons) augmenter alors que son activité décroît. Il doit donc optimiser ses coûts de fonctionnement, adapter son activité aux nouvelles problématiques des producteurs et des acheteurs de lait, mais aussi développer d'autres services afin de préserver sa rentabilité».

Dans ce contexte, comment pourra-t-il évoluer le laboratoire à l'avenir ?

M. A. «Le Cialso doit garder sa spécificité d'analyse des laits pour laquelle il est reconnu et doit développer des activités de service afin de servir les intérêts des fondateurs de la structure en analysant les laits et produits laitiers sur des nouveaux critères indispensables à la filière.

Mais le laboratoire devra aussi s'adapter en permanence aux structures techniques professionnelles telles que les organismes de Contrôles laitiers.

Malgré tout, il faudra certainement trouver d'autres voies de développement».

Quelles peuvent être les conséquences de la réforme de la PAC sur les activités du Cialso ?

M. A. «La réforme de la PAC n'aura pas un impact direct sur le Cialso mais indirectement au travers des évolutions qu'elle induira pour les producteurs de lait.

Aujourd'hui, il est encore difficile d'en mesurer les effets.

Dix-sept départements couverts

En 2011, le Cialso compte 3 820 producteurs de lait de vache alors qu'en 2000, ce chiffre s'élevait à 8 250 producteurs.

«Le laboratoire suit la même dynamique que le contexte de l'élevage laitier», commente Sophie Baudron.

Afin d'assurer la collecte des échantillons, l'entreprise prestataire de service réalise plus de 600 000 kilomètres chaque année, en raison de la dissémination des producteurs. Le laboratoire réalise les analyses des échantillons de laits des exploitations livrant dans la plupart des entreprises de la région dont les principales sont : 3A (Toulouse et Lons), Sodiaal (Montauban), Lactalis (Montauban), Danone (Villecomtal), Fromagerie des Chaumes (Jurçon et Saint An-

toine de Breuil), Fromarsac (Périgueux), Coop Berria (Hasparren), Fromagerie Faup (Saint Giron), Fromagerie Baechler (Saint Liverade), Fromagerie Fabre (Lacaune).

Lorsqu'un producteur commercialise son lait auprès d'une entreprise en vue de sa transformation ou de son conditionnement, le prix d'achat à appliquer doit être déterminé en fonction de sa composition. Plusieurs critères sont pris en considération : richesse en matière protéique et matière grasse, teneur en germes mésophiles aérobies, en spores de butyrique, en cellules somatiques, qualité de la matière grasse, absence d'eau ajoutée et absence de substance inhibitrice.

Toutes ces analyses correspondent à des protocoles de contrôle précis.

Article réalisé par Fabien Brèthes