



Fiche analyses de lait cru



Général

Si vous utilisez du lait cru de ferme, des analyses sont obligatoires dans le cadre du contrôle officiel de la qualité du lait cru¹. Ces analyses sont réalisées par les organismes interprofessionnels (Comité du Lait ou MCC-Vlaanderen) pour le lait de vache ou par un laboratoire accrédité pour le lait d'animaux autres que les vaches. Si vous êtes producteur de lait cru et qu'une partie de votre lait est livré à un acheteur (établissement laitier), vous pouvez utiliser les résultats d'analyses faites par cet acheteur.

Si vous êtes producteur de lait et que vous vous fournissez partiellement chez un autre producteur de lait, ces analyses sont également obligatoires pour ce lait cru. Le producteur qui vous livre du lait cru, peut vous donner les résultats d'analyses du lait livré à un autre acheteur (établissement laitier) (voir tableau 1). Dans ce cas-là, demandez une copie des résultats des analyses et conservez-la (sous format papier ou électronique).



Les résultats d'analyses et l'enregistrement des actions correctives doivent être conservés 2 ans après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits, ou pendant une durée standard de 2 ans s'il n'y a pas de date de conservation. Si vous bénéficiez des assouplissements concernant l'HACCP, cette période de conservation est limitée à 6 mois.

Les producteurs de produits laitiers qui transforment tout le lait de l'exploitation (qui ne livrent pas à un établissement laitier) doivent faire analyser le lait cru au moins 1 fois par trimestre.

Le tableau 1 donne un aperçu des analyses à réaliser sur le lait cru et des normes.



Les méthodes d'analyses à utiliser sont les méthodes de routine telles qu'elles sont incluses dans la note « Liste des méthodes de routine agréées et de l'appareillage agréé pour la détermination officielle qualité du lait » consultable sur le site internet de l'AFSCA : www.favv-afsca.be > Thèmes > Laboratoires > Laboratoires agréés.

¹ Vous pouvez également trouver plus d'informations dans la circulaire relative au contrôle de la qualité du lait cru : www.favv-afsca.be > Thèmes > Animaux > Production animale > Circulaires « Produits animaux ».



Résidus de médicaments

Un établissement qui transforme du lait de ses propres animaux doit respecter les délais d'attente après l'administration de médicaments. Le lait des animaux traités ne peut pas être utilisé une fois le délai d'attente passé. Les délais d'attente peuvent être plus longs en cas d'utilisation cumulée et combinée de médicaments, y compris les antibiotiques. Dans ces cas-là, l'utilisation de tests antibiotiques rapides est certainement recommandée. Une liste des tests à utiliser est disponible sur le site internet de l'AFSCA : www.favv-afsca.be > Thèmes > Animaux > Production animale > Circulaires "Produits animaux" > Circulaire relative aux tests rapides et tests inhibiteurs microbiologiques à utiliser pour la détection des substances inhibitrices dans le lait cru dans le cadre de l'autocontrôle.



Le lait stocké dans le tank de stockage ne peut jamais contenir des résidus de médicaments supérieurs à la LMR (Limite Maximale de Résidus ; voir le guide sectoriel pour la production primaire G-040). Lorsque vous réalisez un test des résidus de médicaments avant la transformation du lait, notez le résultat (non conforme) sur la feuille de production.

L'absence de résidus est contrôlée à chaque livraison de lait de vache à un acheteur (établissement laitier). La fréquence de contrôle des résidus pour le lait d'autres espèces est de deux fois par mois. Lorsque vous transformez tout le lait de votre exploitation laitière (pas de livraison à l'établissement laitier), il doit être analysé au moins une fois par trimestre pour contrôler l'absence de résidus (voir ci-dessus). Le lait dont la teneur en résidus dépasse la LMR n'est pas propre à la consommation humaine et ne peut plus être transformé.

Lorsque la teneur **en résidus d'antibiotiques** dépasse la teneur maximale autorisée, vous devez (en cas de transformation et vente ultérieures) :

- informer l'AFSCA (notification obligatoire ; si des analyses sont réalisées par le Melkcontrolecentrum Vlaanderen (MCC) ou le Comité du Lait (CdL), ils prennent en charge la notification obligatoire)
- prendre les actions et mesures correctives nécessaires :
 - stopper immédiatement l'utilisation et stopper la livraison éventuelle ;
 - si encore disponible : détruire le lait et le(s) lot(s) de production concerné(s)

Lorsque la norme pour le **nombre de germes et/ou de cellules somatiques** est dépassée, vous devez :

- pour les analyses selon le tableau 1, 1 a et 2 a : informer l'AFSCA (notification obligatoire) si vous obtenez consécutivement quatre résultats non conformes pour le nombre de germes ou pour le nombre de cellules. (Si les analyses sont effectuées par Melkcontrolecentrum Vlaanderen (MCC) ou le Comité du Lait (CdL) (analyses^[1] selon le tableau 1, 1 b et 1 c, et 2 b et 2 c), ils prennent en charge la notification obligatoire) ;
- prendre les actions et mesures correctives nécessaires, telles que :

- renforcer l'hygiène lors de la production (par ex. dans l'étable et la litière des animaux, la distribution d'aliments, la préparation des pis avant la traite), contrôler les machines à traire (par ex. bon état des tétines) et les tanks de refroidissement dans le cas d'une production propre ;
- insister auprès du fournisseur pour qu'il prenne les mesures appropriées ou changer de fournisseur s'il s'agit de lait cru acheté ;
- à partir du quatrième résultat défavorable successif, le producteur de lait est en interdiction de livraison de son lait. Le lait ne peut plus être utilisé pour la fabrication de produits laitiers.

^[1] Résultats calculés sur base de la moyenne géométrique (cf. AR 29/8/2021).

Lorsque la norme pour **E. coli** ou **de propreté visible** est dépassée, vous devez :

- renforcer l'hygiène lors de la production (propreté des mamelles et de l'environnement), contrôler les machines à traire et les tanks de refroidissement dans le cas d'une production propre ;
- insister auprès du fournisseur pour qu'il prenne les mesures appropriées ou changer de fournisseur s'il s'agit de lait cru acheté.

Assurez-vous que les non-conformités et les actions et mesures prises sont enregistrées afin que la traçabilité soit garantie.

Tableau 1 : Les analyses à réaliser sur le lait cru et les normes

Matière première	Type	Utilisation prévue	Paramètre(s)	Fréquence	Norme	
1. Lait cru de vache¹	a. Production propre intégrale pour propre transformation sans livraison d'une partie à un acheteur	Pas spécifiée	Résidus d'antibiotiques	- Min. 1x/ 3 mois; - Réutilisation du lait d'animal traité, après l'expiration du temps d'attente	< LMR (limite maximale de résidus)	
			Germes totaux	Min. 1x/ 3 mois	≤ 100.000 germes/ml	
			Cellules somatiques	Min. 1x/ 3 mois	≤ 400.000 cellules/ml	
			Propreté visible	Min. 1x/ 3 mois	≤ disque coton standard avec un sédiment de 0,25 US	
		Production des produits laitiers crus avec un traitement thermique moins fort que la pasteurisation	<i>E. coli</i> + paramètres pour une utilisation prévue pas spécifiée	Min. 1x/ 3 mois	100 ufc/g	
	b. Propre production dont en plus de sa propre transformation, une partie du lait cru est aussi livrée à des acheteurs ²	Pas spécifiée	Pas spécifiée	Résidus d'antibiotiques	- Chaque collecte ou livraison; - Réutilisation du lait d'animal traité, après l'expiration du temps d'attente	< LMR
				Germes totaux	Min. 2x/mois	≤ 100.000 germes/ml
				Cellules somatiques	Min. 1x/mois	≤ 400.000 cellules/ml
				Propreté visible	Min. 1x/mois	≤ disque coton standard avec un sédiment de 0,25 US
		Production des produits laitiers crus avec un traitement thermique moins fort que la pasteurisation	<i>E. coli</i> + paramètres pour une utilisation prévue pas spécifiée	Min. 1x/mois	100 ufc/g	

	c. Acheté par vous-même pour fabriquer des produits laitiers ³	Pas spécifiée	Résidus d'antibiotiques	- Chaque collecte ou livraison; - Réutilisation du lait d'animal traité, après l'expiration du temps d'attente	< LMR
			Germes totaux	Min. 2x/mois	≤ 100.000 germes/ml
			Cellules somatiques	Min. 1x/mois	≤ 400.000 cellules/ml
			Pureté visible	Min. 1x/mois	≤ disque coton standard avec un sédiment de 0,25 US
		Production des produits laitiers crus avec un traitement thermique moins fort que la pasteurisation	<i>E. coli</i> + paramètres pour une utilisation prévue pas spécifiée	Min. 1x/mois	100 ufc/g
2. Lait cru provenant d'autres animaux que de vache ¹⁻⁴	a. Production propre intégrale pour propre transformation sans livraison d'une partie à un acheteur	Production des produits laitiers crus avec un traitement thermique moins fort que la pasteurisation	Résidus d'antibiotiques	- Min. 1x/3 mois; - Réutilisation du lait d'animal traité, après l'expiration du temps d'attente	< LMR
			Germes totaux	Min. 1x/3 mois	≤ 500.000 germes/ml
		Production des produits laitiers crus où le lait subit au moins une pasteurisation	Résidus d'antibiotiques	- Min. 1x/3 mois; - Réutilisation du lait d'animal traité, après l'expiration du temps d'attente	< LMR
			Germes totaux	Min. 1x/3 mois	≤ 1.500.000 germes/ml



	b. Propre production dont en plus de sa propre transformation, une partie du lait cru est aussi livrée à des acheteurs ²	Production des produits laitiers crus avec un traitement thermique moins fort que la pasteurisation	Résidus d'antibiotiques	- Min. 2x/mois; - Réutilisation du lait d'animal traité, après l'expiration du temps d'attente	< LMR
			Germes totaux	Min. 2x/mois	≤ 500.000 germes/ml
		Production des produits laitiers crus où le lait subit au moins une pasteurisation	Résidus d'antibiotiques	- Min. 2x/mois; - Réutilisation du lait d'animal traité, après l'expiration du temps d'attente	< LMR
			Germes totaux	Min. 2x/mois	≤ 1.500.000 germes/ml
	c. Acheté par vous-même pour fabriquer des produits laitiers ³	Production des produits laitiers crus avec un traitement thermique moins fort que la pasteurisation	Résidus d'antibiotiques	- Min. 2x/mois; - Réutilisation du lait d'animal traité, après l'expiration du temps d'attente	< LMR
			Germes totaux	Min. 2x/mois	≤ 500.000 germes/ml
Production des produits laitiers crus où le lait subit au moins une pasteurisation		Résidus d'antibiotiques	- Min. 2x/mois; - Réutilisation du lait d'animal traité, après l'expiration du temps d'attente	< LMR	
		Germes totaux	Min. 2x/mois	≤ 1.500.000 germes/ml	



¹ **Attention** : la livraison directe du lait cru au consommateur final ne tombe pas dans le champ d'application de ce guide. Donc les analyses qui s'appliquent ici, ne sont pas prises en considération. L'AR du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale, contient l'information nécessaire.

² Ce sont les analyses comme imposées dans l'AR du 29 août 2021 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels. Pour le lait cru provenant d'une production qui est contrôlé par le MCC ou le Comité du Lait, la conservation de ces résultats des analyses est par conséquent suffisante, à condition qu'une analyse sur *E. coli* soit ajoutée pour la production des produits laitiers crus avec un traitement thermique moins fort que la pasteurisation.

³ Ce sont les analyses telles qu'imposées dans l'AR du 29 août 2021 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels. Pour le lait cru issu d'une production contrôlée par le MCC ou le Comité du lait, il suffit donc de conserver ces résultats d'analyse, à condition d'ajouter une analyse pour *E. coli* pour la production de produits laitiers crus subissant moins de traitement thermique que la pasteurisation. Si un échantillon est déjà prélevé par 3 jours de production, une quantité maximale de 100 litres, divisés ou non, peut être livrée ou collectée sur cette production sans avoir à prélever un échantillon supplémentaire. Lors de l'achat du lait, assurez-vous que le lait a bien été échantillonné. Si aucun échantillon n'est à prélever avec votre achat, demandez les résultats tous les trois mois à l'éleveur (qu'il reçoit lui-même dans le cadre de la vente de lait cru à d'autres acheteurs).

⁴ Les analyses pour *E. coli* ne sont requises que pour le lait cru de vache (AR du 26 avril 2009). Cependant, il est recommandé d'effectuer également cette analyse sur le lait cru provenant d'animaux autres que les vaches.

