



# Fiche utilisation de lait cru



## Général



- **Attention !** Le lait cru (de vache) peut contenir des agents pathogènes susceptibles de provoquer des toxi-infections alimentaires. Les produits laitiers crus doivent toujours être considérés comme un risque potentiel pour certains groupes à risque comme YOPI (*jeunes enfants, personnes âgées, femmes enceintes, immunodéprimées*). Voir aussi [www.favv-afscab.be](http://www.favv-afscab.be) > Thèmes > Animaux > Publications : Animaux et production animale > Lait cru à chauffer avant consommation !
- Si vous achetez du lait cru directement à l'éleveur, vous êtes un « acheteur de lait cru ». Pour cela, demandez une autorisation spécifique à votre ULC. Vous devez effectuer des analyses sur le lait cru. Il existe cependant quelques cas où vous pouvez utiliser les résultats d'analyse du producteur auprès duquel vous achetez le lait. Dans ce cas, demandez une copie des résultats et conservez-les (sur papier ou électroniquement)<sup>1</sup>.



Voir aussi Fiche – Analyses de lait cru

<sup>1</sup> Pour des productions de lait cru où au minimum un échantillon est prélevé par production de trois jours, une quantité maximale de 100 litres, divisée ou non, provenant de cette production, peut être livrée ou collectée, sans qu'il y ait un échantillonnage (AR 29/08/2021).



## Bonnes pratiques d'hygiène



- Nettoyez et désinfectez soigneusement l'ensemble du matériel avec lequel le lait entre en contact durant la production (par ex. seaux, cruches à lait, écrémeuse, baratte, cuve à fromage, récipients, ...).
- Accordez une attention particulière à l'hygiène personnelle, notamment des mains et des avant-bras, et faites attention lorsque vous éternuez ou tousez. Le port d'un couvre-chef et filet à barbe est recommandé.



- Fermez correctement les récipients de lait cru afin d'éviter toute contamination croisée.
- Respectez la chaîne du froid : conservez le lait cru à maximum 6°C. En cas d'achat de lait cru, la température à la réception ne doit pas dépasser 10°C.
- Évitez le plus possible le développement de micro-organismes :
  - en travaillant de préférence avec des ferments ;
  - lors de l'acidification du lait (pour le fromage et le beurre), le lait doit atteindre au plus vite la température et le pH souhaités et ensuite il faut le refroidir aussi rapidement que possible.
- Veillez à ce que la production de lait pasteurisé soit séparée (dans le temps ou dans l'espace) de la production de lait cru.
- Évitez autant que possible l'utilisation de lait cru pour les préparations froides car aucun traitement thermique (suffisant), tuant les micro-organismes, n'est appliqué. Gardez à l'esprit que lors de l'utilisation de lait cru pour des préparations froides, une attention particulière doit être portée à l'hygiène personnelle et à l'hygiène de traitement, et à la qualité microbiologique du lait cru.
- Soumettez les produits à base de lait cru (par ex. la crème ou la crème pâtissière) pendant leur production de préférence à un processus thermique au moins équivalent à un processus de pasteurisation.
- Si vous fabriquez des produits (par ex. fromage, desserts, beurre, ...) dont le processus de production commence avec du lait cru (ou du lait ayant subi un traitement thermique moindre que la pasteurisation) comme matière première, des analyses doivent être effectuées sur ces produits, applicable également si vous allez pasteuriser le lait cru au cours du processus de production. Cependant, si ces produits préparés sont ensuite utilisés pour la préparation d'autres produits (par ex. le riz au lait est ensuite utilisé pour la préparation de tarte au riz), alors les analyses ne sont pas obligatoires, à condition qu'une étape de chauffage à une température suffisamment élevée soit présente (par ex. la cuisson ultérieure de la tarte contenant le produit).

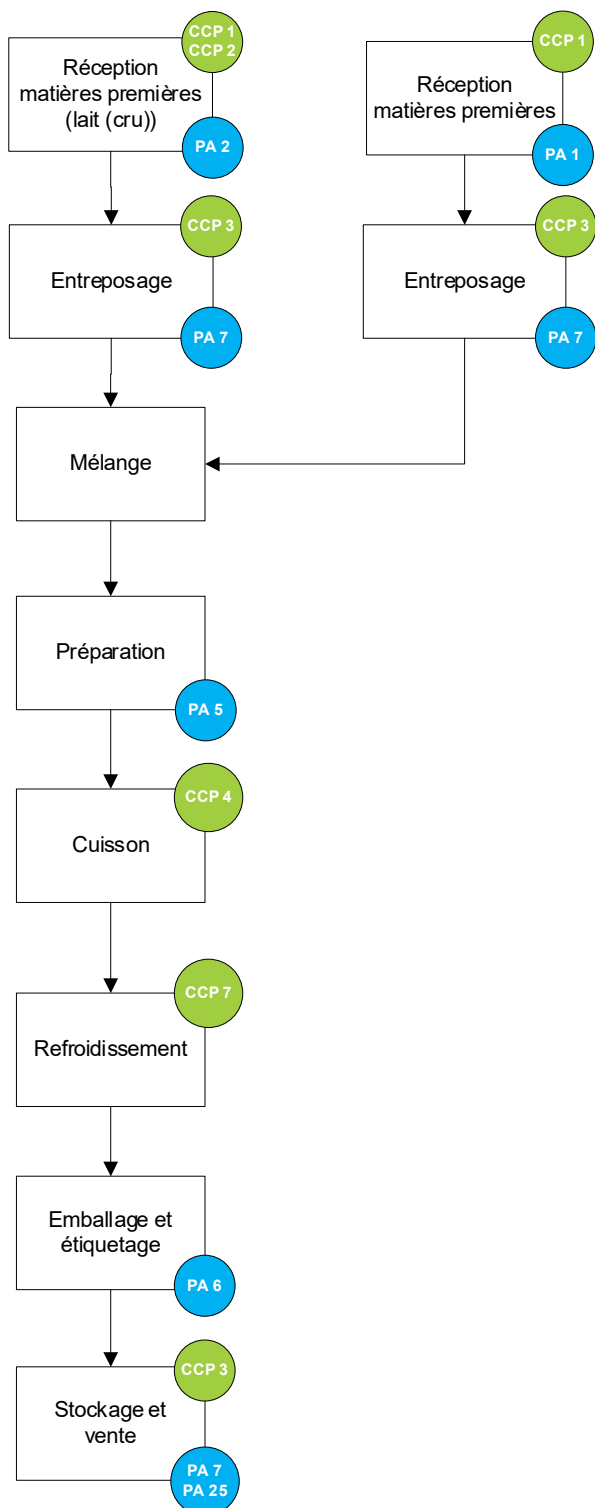


Voir aussi Fiche – Analyses de produits laitiers

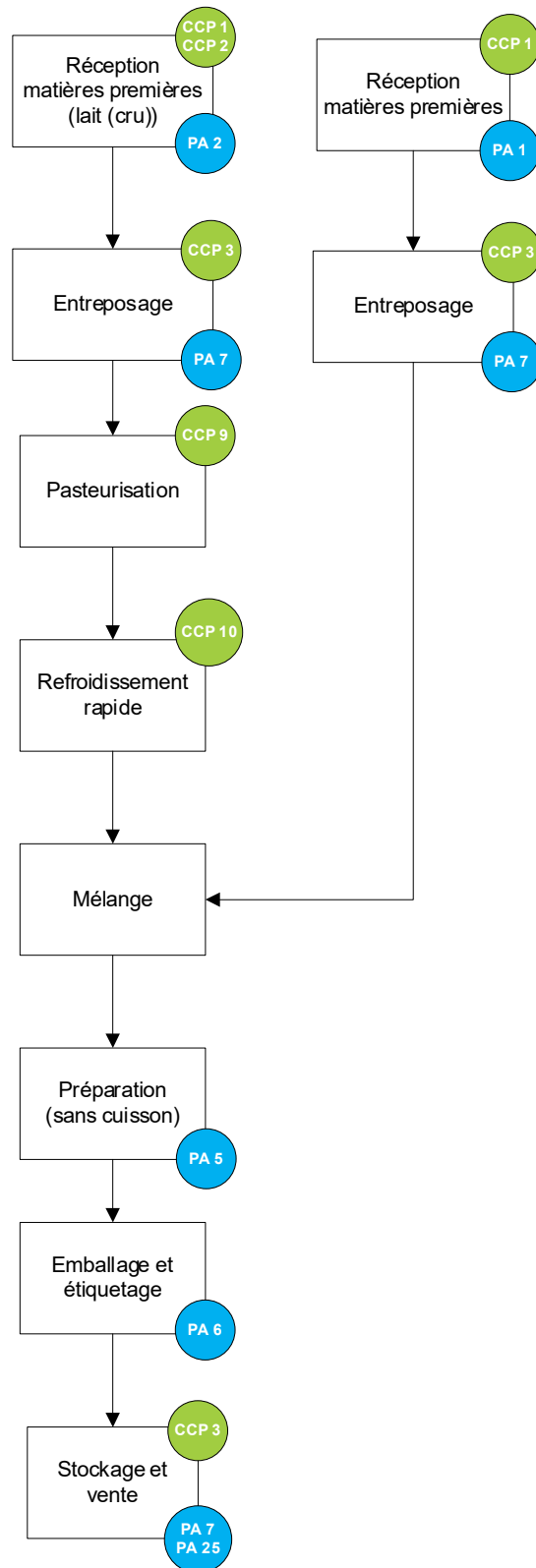


## Organigrammes de processus

Production et vente de desserts à base de lait avec cuisson (desserts qui sont encore en cours de cuisson à la fin de la préparation, par ex. pudding, riz au lait)



## Production et vente de desserts à base de lait sans cuisson (desserts pour lesquels aucun traitement thermique ne suit après le mélange des ingrédients)



## Production et vente de lait pasteurisé et boissons lactées

