



QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS



LAIT SANTÉ SOCIÉTÉ

QUALITÉ & TRAÇABILITÉ

Qualité et traçabilité du lait et des produits laitiers

La filière laitière belge prend très au sérieux la qualité du lait et de ses produits laitiers. Son objectif : assurer leur sécurité alimentaire, de la ferme jusqu'au consommateur.

C'est pourquoi, elle a mis en place plusieurs systèmes de gestion de la qualité et de traçabilité de ses produits.

La Belgique contrôle la qualité du lait cru depuis 1964. En Wallonie, c'est le Comité du Lait qui évalue la qualité et la composition du lait fourni aux acheteurs de lait. Actuellement, il contrôle près de 3.200 producteurs wallons.

Chaque maillon de la filière laitière wallonne utilise ses propres systèmes de gestion de la qualité : certification Qualité Filière Lait et guide d'autocontrôle validé par l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire).

1. La qualité dans l'exploitation laitière

Le producteur laitier peut fournir du lait cru à une laiterie si

- ses vaches laitières sont en bonne santé,
- son exploitation est enregistrée auprès de l'AFSCA,
- le lait qu'il produit répond aux normes de qualité officielles.

• Les vaches laitières doivent être en bonne santé

Le producteur doit faire enregistrer ses bovins laitiers dans le système informatique Sanitel qui permet d'identifier, enregistrer et assurer le suivi sanitaire de ses animaux. Il reçoit alors un passeport sanitaire, pour chaque vache, et un statut sanitaire pour son exploitation.

Le producteur ne peut pas livrer le lait d'une vache malade à une laiterie. S'il ne dispose pas d'un statut de troupeau conforme, le lait de son troupeau ne peut pas être collecté par les laiteries. L'AFSCA envoie, chaque mois, aux laiteries une liste des exploitations qui ne possèdent pas le statut sanitaire requis.

• L'exploitation laitière doit être enregistrée auprès de l'AFSCA

Pour produire du lait, un exploitant doit également être enregistré auprès de l'AFSCA comme détenteur de bovins et comme producteur de lait. Il doit donc satisfaire aux normes légales d'hygiène et il sera contrôlé par des agents de l'AFSCA. S'il n'a pas d'enregistrement officiel pour la production de lait, ou s'il est interdit de fournir à la laiterie suite à un contrôle. Cette dernière en est informée par l'AFSCA.

Chaque bovin est identifié grâce à deux boucles auriculaires et à un document d'identité qui va le suivre toute sa vie.



- **Le lait produit doit répondre aux normes de qualité officielles**

L'Union européenne impose des normes de qualité pour le lait cru. C'est pourquoi, le Comité du Lait contrôle :

- le nombre de germes (bactéries) dans le lait
- le nombre de cellules somatiques, liées à la présence ou non d'une infection de la mamelle de la vache
- l'absence d'antibiotiques
- le point de congélation pour déterminer la présence éventuelle d'eau dans le lait
- la propreté visible du lait

Le Comité du Lait effectue ces analyses et transmet les résultats au producteur laitier, à la laiterie et aux autorités. En cas de présence d'antibiotiques dans le lait, le chargement est détruit au frais du producteur. Il ne peut reprendre ses livraisons qu'après avoir fait analyser son lait pour prouver l'absence d'antibiotiques. En cas de dépassement d'un ou plusieurs autres critères cités ci-dessus, l'éleveur laitier est pénalisé financièrement. Si les dépassements se poursuivent durant 4 mois consécutifs, il reçoit une interdiction de fournir et les laiteries en sont informées.

Quelques chiffres

En 2015, le Comité du Lait a analysé 476.148 échantillons de lait en Wallonie. Le tableau ci-dessous indique le % de producteurs laitiers en ordre par rapport aux normes légales pour les différents critères :

Critères analysés	Normes légales	% de producteurs en ordre
Nombre de germes totaux	≤ 100.000 / ml	98,28 %
Nombre de cellules somatiques	≤ 400.000 / ml	97.06 %
Substances inhibitrices (antibiotiques)	Absence	99,97 %
Point de congélation	≥ 510 (-m°C)	99,75 %
Propreté visible du lait	Satisfaisante	99,96 %

Les exploitations laitières s'autocontrôlent aussi



La réglementation européenne demande à tous les opérateurs de la chaîne agro-alimentaire de contrôler aussi eux-mêmes leur qualité. Les exploitants agricoles doivent donc s'assurer qu'ils respectent bien les prescriptions en matière d'hygiène et de tenue des registres obligatoires. Toutes les activités de leurs exploitations sont concernées par ce contrôle. Elles peuvent appliquer le guide d'autocontrôle G040.

96 % des producteurs laitiers wallons étaient certifiés QFL en 2015, c'est-à-dire 3.171 exploitations.

La certification «Qualité Filière Lait»

Le secteur laitier a mis en place un système de gestion intégrale de la qualité dans les exploitations laitières. A la clé : une certification QFL (Qualité Filière Lait), garante des bonnes pratiques agricoles. Ce certificat est délivré pour trois ans. Cette certification porte sur le bien-être et la santé animale, la traite, le nettoyage, l'environnement, la notification obligatoire des maladies contagieuses et des produits et aliments dangereux et le monitoring de la durabilité.

2. La qualité lors de la collecte du lait

La collecte du lait cru à la ferme, et son transport à la laiterie, sont des étapes importantes pour maintenir la qualité du lait qui sera transformé.

La laiterie et le transporteur doivent respecter plusieurs règles :

- La laiterie doit disposer d'un agrément officiel.
- Le chauffeur du camion-citerne, qui collecte le lait, doit disposer d'une licence pour la collecte et l'échantillonnage.
- L'appareil d'échantillonnage présent sur le camion-citerne doit être agréé et régulièrement contrôlé.
- Le matériel nécessaire au transport, et les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection, doivent être également réglementaires.
- La fréquence de collecte est de maximum 72 heures entre chaque collecte.
- La température pendant le transport ne peut dépasser 10°.



Un guide spécifique au secteur

Le secteur laitier a également mis en place un système de gestion de la qualité pour la collecte et le transport du lait cru, de la ferme à la laiterie. Il s'agit du guide d'autocontrôle validé par l'AFSCA sous le numéro G009.

Il traite de 5 thématiques :

- La collecte : l'objectif est de prendre en charge et d'échantillonner le lait cru dans des conditions techniques et hygiéniques optimales.
- Le transport : avec notamment une surveillance continue de la température et la traçabilité.
- La réception du lait à la laiterie, dans des conditions techniques et hygiéniques optimales.
- La station de nettoyage : contrôle du nettoyage interne des citernes et des canalisations des camions de collecte, remorques et semi-remorques employés pour la collecte et le transport de lait cru.
- Le contrôle du nettoyage du matériel et des instruments.



3. La qualité dans les laiteries

L'emballage du lait et sa transformation en produits laitiers sont soumis à des exigences légales:

- La laiterie doit disposer d'un agrément officiel.
- Les laiteries et les établissements qui transforment du lait doivent être agréés par l'AFSCA et sont contrôlés régulièrement par cette dernière.
- Le respect des normes légales d'hygiène des locaux, du matériel et du personnel.
- Les normes de qualité : normes de pasteurisation et de stérilisation du lait, exigences microbiologiques, ...
- La mise en place d'un système d'autocontrôle comme l'exige la réglementation européenne.

La Confédération Belge de l'Industrie Laitière a rédigé le guide d'autocontrôle pour les laiteries. Celui-ci a été validé par l'AFSCA et est régulièrement adapté.

Cet autocontrôle est basé sur l'approche HACCP. Elle consiste à analyser les risques potentiels et la maîtrise de ces risques. Dans le cadre de l'autocontrôle, les laiteries et les entreprises de transformation veillent particulièrement au

- contrôle des matières premières
- respect des bonnes pratiques de production
- respect des normes d'hygiène par le personnel
- contrôle des produits finis selon les méthodes d'échantillonnage et d'analyse agréées au niveau international
- et à la formation suffisante et adaptée du personnel.



4. La traçabilité

Tracer les produits laitiers permet de réagir rapidement en cas d'incidents, c'est-à-dire de détecter et, si nécessaire, retirer du commerce les produits concernés.

- Les producteurs de lait sont identifiés et chaque livraison est enregistrée grâce au système de gestion intégrale de la qualité de la filière laitière.
- Les entreprises laitières assurent également la traçabilité
 - des matières premières, au cours de leur processus de transformation
 - et des produits finis puisqu'ils reçoivent un numéro de lot à leur sortie de l'usine, pour les retrouver dans les circuits de distribution.



QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

CHIFFRES 2019

Chaque année, le Comité du Lait rédige un rapport d'activités qui donne des indications sur la qualité du lait en Wallonie.

EN 2019 (PAR RAPPORT À 2018), EN WALLONIE, :

- **2802 producteurs** laitiers ont livré du lait à des laiteries / acheteurs (- 2,7 %) ;
- **1.260.000.000 litres** de lait produit (+ 1,6 %) ;
- **450.000 litres** par an de production moyenne par producteurs ;
- **99,6 %** des producteurs certifiés Qualité Filière Lait (QFL) ;
- **408.121 échantillons** analysés par le Comité du Lait, rien que pour les tests obligatoires soit plus de 1.900.000 analyses.

QUALITÉ DU LAIT EN 2019 :

Tableau I : % moyen de producteurs non pénalisés

Tests	2019	2018
Germes	96,62	96,62
Cellules	96,12	95,20
Cryoscopie	99,70	99,81
Filtration	99,98	99,97

Tableau II : Substances inhibitrices

	2019		2018	
	Nbre de tests	%	Nbre de tests	%
% moyen de tests négatifs	405.730	99,96	419.649	99,97

Sources :

- Comité du lait : <http://www.comitedulait.be/index.php/>
- Quelques éléments du rapport d'activité 2019 du Comité du lait : <http://www.comitedulait.be/uploads/9d2acbed6b9c85b8ce307d003d95340da136ebd5.pdf>
- Rapport d'activité 2019 du Comité du lait : <http://www.comitedulait.be/uploads/ab28adc7f327b64817b7a8d0e47f2a15b8a21aa2.pdf>