



QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS



TABLE DES MATIÈRES

01. LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LA FILIÈRE LAIT	3
02. LA QUALITÉ DANS L'EXPLOITATION LAITIÈRE	5
03. LA QUALITÉ LORS DE LA COLLECTE DE LAIT CRU DANS LES FERMES	7
04. LA QUALITÉ DANS L'INDUSTRIE LAITIÈRE	8
05. TRAÇABILITÉ, AVIS DE RAPPEL ET ÉTIQUETAGE	9
06. SOURCES	10

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LA FILIÈRE LAIT

01

LA FILIÈRE LAITIÈRE BELGE A MIS EN PLACE UN SYSTÈME DE GESTION INTÉGRALE DE LA QUALITÉ ET DE TRAÇABILITÉ DE SES PRODUITS AVEC L'OBJECTIF D'ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE LA FERME AU CONSOMMATEUR.

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. Tous les producteurs laitiers qui vendent leur lait aux laiteries et à d'autres transformateurs (fromageries) doivent être contrôlés.

Chaque maillon de la filière laitière wallonne utilise ses propres systèmes de gestion de la qualité qui sont validés par l'**AFSCA** (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire).

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le principe de la sécurité alimentaire est de garantir la qualité des aliments commercialisés et la réduction maximale des risques pour la santé du consommateur.



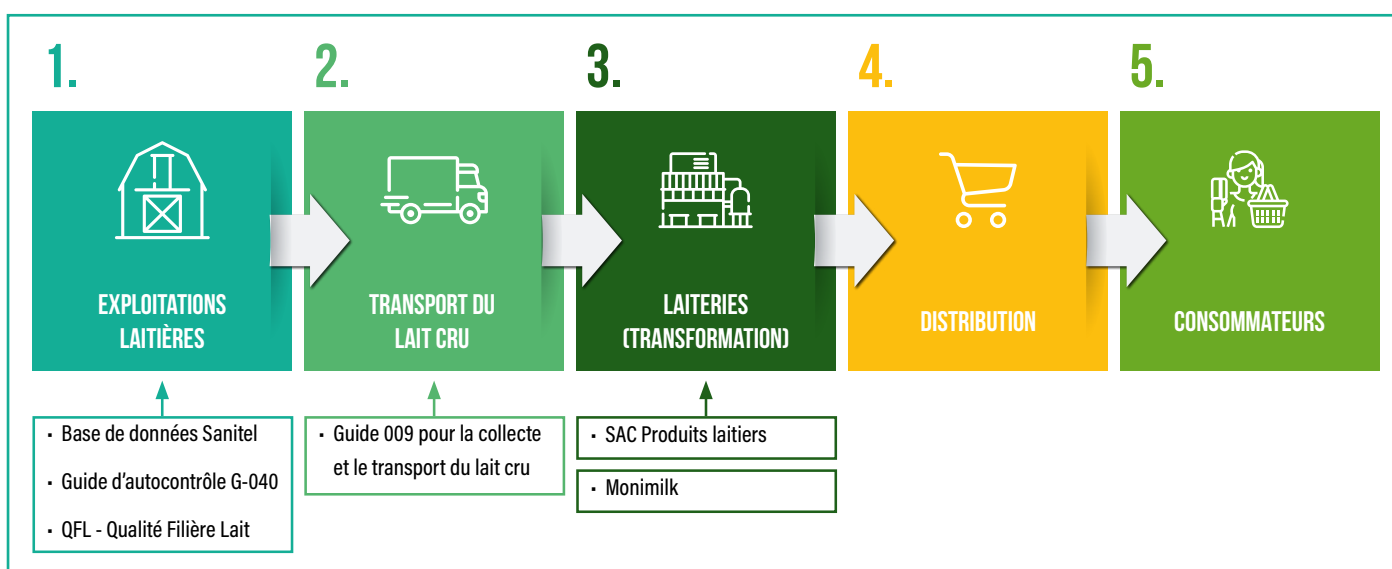
LE SAVIEZ-VOUS ?

Les consommateurs ont également un rôle à jouer dans la sécurité alimentaire. En rentrant de vos courses, rangez immédiatement dans le congélateur (-18 C°) les surgelés et au frigo (1 à 5 C°) la nourriture qui doit y être conservée. La conservation et la préparation des aliments doit aussi respecter une certaine hygiène : se laver les mains, nettoyer correctement les ustensiles de cuisine et le plan de travail, remettre les restes au frigo au plus vite.

Pour plus d'info : Consommateurs, contribuez à votre propre sécurité alimentaire : http://www.afsca.be/publicationsthematiques/_documents/Consumentenbrochure_FR-25-10-19.pdf



GESTION INTÉGRALE DE LA QUALITÉ



Ce schéma résume les normes et les contrôles mis en place par les acteurs du secteur tout au long de la filière, afin de gérer la qualité des produits. Les chapitres suivants expliquent les critères pris en compte à chaque étape.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La transformation à la ferme respecte également un guide d'autocontrôle stricte, approuvé et contrôlé par l'AFSCA. Ce guide porte sur les risques de contamination par des microbes, l'hygiène personnelle et le nettoyage et la désinfection du matériel et des plans de travail. (Vers le [guide G034](#)).

LE PRODUCTEUR LAITIER PEUT FOURNIR DU LAIT CRU À UNE LAITERIE SI

01



SES VACHES LAITIÈRES SONT EN BONNE SANTÉ

02



SON EXPLOITATION EST ENREGISTRÉE AUPRÈS DE L'AFSCA

03



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**.

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
- les résidus 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. Pratiquement, un échantillon de lait est prélevé automatiquement dans le camion-citerne qui collecte le lait. Il est identifié de manière électronique (puce RFID – Radio Frequency Identification Device) et envoyé au Comité du Lait pour la réalisation des analyses.

Chaque année, le Comité du Lait rédige un rapport d'activités qui donne des indications sur la qualité du lait en Wallonie. [Les résultats d'analyses sont présentés dans une fiche](#) en annexe mise à jour annuellement



LE SAVIEZ-VOUS ?

En plus de contrôler l'absence d'antibiotiques dans le lait, d'autres substances font également l'objet de suivi.

Les pesticides : le plan d'échantillonnage Monimilk

Depuis 2006, le secteur laitier, en concertation avec les autorités concernées, réalise un monitoring permanent du lait avant transformation. Ce plan d'échantillonnage concerne d'éventuels résidus de pesticides, de métaux lourds et d'autres contaminants. Plus de 1600 échantillons sont prélevés chaque année.

Un lait sans hormones ajoutées

L'Union européenne interdit depuis le 1er janvier 2000 l'administration des hormones de croissance aux vaches pour augmenter la production de lait. Le lait cru, directement sorti du pis, contient des hormones naturelles mais en très faible quantité. De plus, cette quantité est réduite par les techniques de fabrication. Dans le lait UHT, que l'on retrouve dans les grandes surfaces, la principale hormone de croissance n'est plus détectée après le traitement thermique.

PAR AILLEURS, LES EXPLOITATIONS LAITIÈRES S'AUTOCONTRÔLENT

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. Pour contrôler leurs activités d'élevage, elles peuvent appliquer le guide d'autocontrôle validé par l'AFSCA ([guide d'autocontrôle G040](#)).

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. Depuis le 1er juillet 2019, pour obtenir le certificat QFL, le producteur laitier doit être inscrit sur la plateforme BIGAME. Celle-ci a été mise en place par le secteur laitier wallon afin de réduire l'usage des antibiotiques dans les élevages laitiers. Les vétérinaires doivent enregistrer sur cette plateforme les médicaments vétérinaires contenant des antibiotiques qu'ils prescrivent.

L'**autocontrôle** est l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que les produits :

- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la **sécurité** alimentaire ;
- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la **qualité** des produits ;
- satisfassent aux prescriptions en matière de **traçabilité** et à la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

Et ce, à toutes les étapes de la **production**, de la **transformation** et de la **distribution**.



LA QUALITÉ LORS DE LA COLLECTE DU LAIT CRU DANS LES FERMES ?

03

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°.**

COMME LES ÉLEVEURS, LES COLLECTEURS DE LAIT POSSÈDENT ÉGALEMENT UN GUIDE D'AUTOCONTRÔLE SPÉCIFIQUE AU SECTEUR ET VALIDÉ PAR L'AFSCA.

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 ([vers guide d'autocontrôle G009](#)).

IL TRAITE DE 5 THÉMATIQUES :

01 LA COLLECTE	L'objectif est de prendre en charge et d'échantillonner le lait cru dans des conditions techniques et hygiéniques optimales.
02 LE TRANSPORT	Avec notamment une surveillance continue de la température et la traçabilité.
03 LA RÉCEPTION DU LAIT À LA LAITERIE	Dans des conditions techniques et hygiéniques optimales.
04 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.
05 LE CONTRÔLE	Du nettoyage du matériel et des instruments.



LA QUALITÉ DANS LES LAITERIES

04

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 (CBL), fédération des entreprises laitières, a rédigé le guide d'autocontrôle pour les entreprises de transformation du lait. Celui-ci a été validé par l'AFSCA et est régulièrement adapté (vers le guide [G002](#))

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.**

Par ailleurs, avec le plan d'échantillonnage Monimilk, le secteur assure un monitoring permanent du lait avant transformation sur d'éventuels résidus de pesticides, de métaux lourds et d'autres contaminants ([vers monimilk](#))

TRAÇABILITÉ, AVIS DE RAPPEL ET ÉTIQUETAGE

05

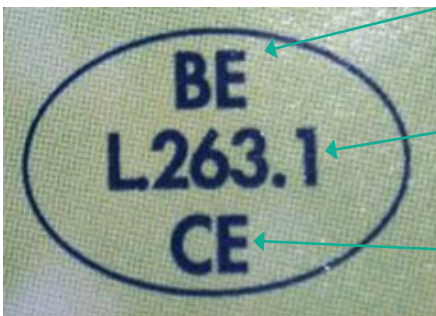
TRACER les produits laitiers permet de réagir rapidement en cas d'incidents, c'est-à-dire de détecter et, si nécessaire, retirer du commerce les produits concernés.

- 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
 1. des matières premières, au cours de leur processus de transformation
 2. des produits finis puisqu'ils reçoivent un numéro de lot à leur sortie de l'usine, pour les retrouver dans les circuits de distribution.

LES NOTIFICATIONS OBLIGATOIRES : tout exploitant ou entreprise laitière doit informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou à des raisons de penser qu'un produit qu'il a élevé, transformé ou distribué peut-être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Un avis de rappel de produit est alors diffusé.

L'OBJECTIF DE L'ÉTIQUETAGE est d'informer le consommateur. L'étiquette doit comporter une série d'éléments obligatoires : nom, date de conservation, la liste des ingrédients, les allergènes, la composition nutritionnelle, etc. La législation sur l'étiquetage est très complexe. Elle est réglementée au niveau de l'Union européenne. L'étiquette des produits laitiers doit également indiquer le traitement thermique qui a été appliqué au produit et la marque de salubrité européenne. Cette dernière indique le pays de production, le numéro d'agrément de l'établissement laitier et dans la partie inférieure les lettres CE.

LIRE LA MARQUE DE SALUBRITÉ :



Pays de production et/ou d'emballage du produit

N° d'agrément de l'entreprise

CE : répond aux normes de l'UE



LE SAVIEZ-VOUS ?

Selon l'AFSCA, en 2018, 429 toxi-infections alimentaires collectives ont été notifiées. Dans seulement 8 des cas, on a pu prouver que la cause était des denrées alimentaires et dans aucun cas du lait ou des produits laitiers n'ont été impliqués (Rapport annuel 2018 de l'AFSCA).



SOURCES

- AFSCA - autocontrôle : <http://www.afsca.be/professionnels/autocontrole/>
- AFSCA – notification obligatoire : <http://www.afsca.be/professionnels/notificationobligatoire/>
- Comité du Lait : <https://www.comitedulait.be/index.php/>
- CBL (Confédération belge de l'Industrie laitière) : <https://bcz-cbl.be/fr/qualit%C3%A9-et-s%C3%A9curit%C3%A9-alimentaire/>
- Consommateurs, contribuez à votre propre sécurité alimentaire : http://www.afsca.be/publicationsthematiques/_documents/Consumentenbrochure_FR-25-10-19.pdf
- Guides d'autocontrôle :
 - o G040 (production primaire) : https://www.vegaplan.be/sites/default/files/Version%204.0_G-040%20Algemeen_FR_190704.pdf
 - o G034 (transformation à la ferme) : http://www.favv.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g034/_documents/G-034_V1_23-07-2012_Fr.pdf
 - o G009 (collecte du lait cru) : <https://bcz-cbl.be/fr/qualit%C3%A9-et-s%C3%A9curit%C3%A9-alimentaire/guides-dautocontr%C3%B4le-produits-laitiers/>
 - o G002 (transformation du lait) : <https://bcz-cbl.be/fr/qualit%C3%A9-et-s%C3%A9curit%C3%A9-alimentaire/guides-dautocontr%C3%B4le-produits-laitiers/>
- Plan d'échantillonnage Monimilk : <https://bcz-cbl.be/fr/qualit%C3%A9-et-s%C3%A9curit%C3%A9-alimentaire/monimilk/>
- Sanitel : <http://www.afsca.be/productionanimale/animaux/sanitel/>. En Wallonie, les éleveurs enregistrent leurs bovins via l'ARSIA : <https://www.arsia.be/identification-bovins/bovins-detener-des-animaux/>

ANNEXE

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>