

Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles
et de leur commercialisation en circuits courts

Version 2017

Avec le soutien de
la



Wallonie



COMMERCIALISATION DE LAIT CRU

AVERTISSEMENT

Cette fiche est issue du Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuit court. La publication complète est disponible en ligne sur le site de DiversiFerm ([lien¹](#)).

La définition et l'explication des acronymes utilisés dans ce document sont données en page 5 de la version intégrale du vade-mecum.

FABRIQUER ET COMMERCIALISER DES PRODUITS ARTISANAUX : DIVERSIFERM PEUT VOUS CONSEILLER ET VOUS ACCOMPAGNER

MISSIONS GÉNÉRALES DE DIVERSIFERM

DiversiFerm a pour vocation de proposer son appui aux personnes souhaitant valoriser les produits issus de l'agriculture de Wallonie.

DiversiFerm s'adresse aux :

- ♦ agriculteurs transformateurs à la ferme ;
- ♦ artisans dont les activités relèvent de la production primaire (apiculture, héliiculture, pisciculture, ...) ;
- ♦ artisans transformateurs de produits agricoles wallons ;
- ♦ petits abattoirs de volailles, lapins, gibiers et abattoirs d'ongulés de faible capacité ;
- ♦ producteurs s'inscrivant dans une démarche AOP, IGP, STG ;
- ♦ groupements d'achats alimentaires ;
- ♦ restaurants à la ferme.

Selon une formule de guichet unique, DiversiFerm se propose de répondre en un seul endroit à toute question, de quelque nature que ce soit, émise suite à un projet d'activité de transformation, son démarrage ou la pérennité/le développement d'une activité existante.

A cet effet, DiversiFerm réunit plusieurs partenaires dont les compétences, complémentaires, permettent d'aborder tous les domaines touchés par la transformation et/ou la commercialisation en circuit court. L'équipe propose un encadrement pluridisciplinaire portant sur trois niveaux : hygiénique, technologique et économique/administratif.

Pour toute information complémentaire :



www.diversiferm.be

081/ 62 23 17

infos@diversiferm.be

¹ http://diversiferm.be/wp-content/uploads/2015/10/VadeMecum_r%C3%A9vision2017.pdf

EXIGENCES CONCERNANT LA PRODUCTION DE LAIT CRU

EXIGENCES POUR LA DÉTENTION DE BÉTAIL LAITIER

La détention de bétail nécessite un enregistrement à l'AFSCA (« Exploitation agricole détention bovins » et/ou « Exploitation agricole détention ovins et caprins »).

EXIGENCES D'HYGIÈNE CONCERNANT LES ANIMAUX

Chaque animal du troupeau doit être identifiable. Les animaux doivent être tenus propres et bien soignés.

Les animaux doivent provenir de troupeaux indemnes de tuberculose et brucellose.

Les animaux ne présentent aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait. Les animaux porteurs ou suspectés d'être porteurs de l'une des maladies mentionnées ci-dessus doivent être isolés afin d'éviter tout effet néfaste sur le lait des autres animaux.

Les animaux doivent être en bon état de santé et ne présenter aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait et, en particulier, ils ne souffrent pas d'une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis.

Les animaux ne doivent pas présenter de blessure du pis pouvant altérer le lait.

Aucune substance ou produit non autorisés n'ont été administrés.

Dans le cas d'administration de produits ou de substances autorisés, le délai d'attente prescrit pour ces produits ou ces substances a été respecté.

EXIGENCE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DE LA TRAITE

Avant de commencer la traite, les trayons, la mamelle et les parties adjacentes doivent être propres.

Le lait de chaque animal doit être contrôlé par la personne chargée de la traite, ou à l'aide d'une méthode permettant d'atteindre des résultats similaires, afin de détecter toute caractéristique organoleptique ou physico-chimique anormale qui entraînerait le déclassement du lait pour la consommation humaine.

Le lait provenant d'animaux présentant des signes cliniques de maladie affectant la mamelle ne doit être pas utilisé pour la consommation humaine si ce n'est conformément aux instructions d'un vétérinaire.

Les animaux soumis à un traitement qui risque de faire passer des résidus médicamenteux dans le lait doivent être identifiés et le lait provenant de ces animaux ne doit pas être utilisé pour la consommation humaine avant la fin du délai d'attente prescrit.

Les traitements par immersion ou par pulvérisation des trayons ne doivent être utilisés qu'après avoir été autorisés ou enregistrés.

Le colostrum doit être traité séparément et ne doit pas être mélangé au lait cru.

Immédiatement après la traite, le lait doit être placé dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE TEMPÉRATURE

Le lait doit être immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8°C lorsqu'il est collecté chaque jour par une laiterie, et à 6°C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.

Le colostrum doit être entreposé séparément et immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8°C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6°C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour. Il peut être congelé.

Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ne doit pas dépasser 10°C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de respecter les exigences en matière de température mentionnées ci-dessus si le lait répond aux critères prévus pour les germes totaux, les cellules somatiques et résidus d'antibiotiques et si :

- le lait est traité dans les deux heures suivant la traite, ou si
- une température plus élevée est nécessaire pour des raisons technologiques liées à la fabrication de certains produits laitiers (ex. fromages) et que l'autorité compétente l'autorise.
- Exigences concernant l'hygiène des personnes

EXIGENCES CONCERNANT L'HYGIÈNE DES PERSONNES

Les personnes affectées à la traite et/ou à la manipulation du lait cru doivent porter des vêtements propres et adaptés.

Les personnes affectées à la traite doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle.

Des installations adaptées permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru de se laver les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

EXIGENCES CONCERNANT LES LOCAUX ET MATÉRIEL DE TRANSPORT

Les installations de traite et les locaux dans lesquels le lait est entreposé, manipulé ou refroidi doivent être situés et construits de façon à limiter les risques de contamination du lait.

Les locaux destinés à l'entreposage du lait doivent être protégés contre les nuisibles et bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux. Ils doivent en outre disposer d'un équipement de réfrigération approprié.

Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc., utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter et bien entretenues. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques.

Après utilisation, ces surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées. Après chaque transport, ou chaque série de transports lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait cru doivent être nettoyés et désinfectés de manière appropriée avant d'être réutilisés. Ces opérations doivent être effectuées au moins une fois par jour.

VENTE INDIRECTE (BtoB) DE LAIT CRU DE VACHE

L'AGW du 29 janvier 2009 prescrit que le lait cru de vache ne peut être livré qu'à un acheteur agréé par les services du Service public de Wallonie. Pour être agréé, un acheteur introduit une demande d'agrément auprès de l'administration wallonne avant le début de son activité d'acheteur. Cette demande contient l'engagement de l'acheteur à respecter les conditions requises précisées dans l'AGW précité. Pour la demande d'agrément, contacter :

Service Public de Wallonie
Direction générale des droits et des quotas (DGO3)
Département de l'agriculture
Place de la Wallonie, 1 - Bât I
5100 Jambes
Tél. : 081 64 95 27

L'AR du 21 décembre 2006 et l'AM du 29 octobre 2012 décrivent les exigences relatives aux livraisons.

Si le lait est collecté et échantillonné par un camion de collecte par une personne (chauffeur du camion de collecte) qui est titulaire d'une licence octroyée par l'organisation interprofessionnelle (OI), un échantillon représentatif de chaque livraison de chaque type de lait est prélevé mécaniquement dans un flacon d'échantillonnage agréé par l'OI pendant le chargement du lait. Pour les petits acheteurs, un échantillon est prélevé manuellement par l'acheteur pour la détermination officielle de la qualité du lait cru lors de chaque collecte pour le lait cru de vache et au minimum 2 fois par mois pour le lait cru d'autres animaux que des vaches. Les analyses suivantes seront réalisées :

- Teneur en germes totaux, au moins deux fois par mois
- Teneur en cellules (pour le lait de vache), au moins une fois par mois
- Présence de résidus d'antibiotiques (si l'achat annuel est < 20000 litres, 2 recherches par mois suffisent sinon, à chaque livraison)
- Contrôle de la propreté visible par un test de filtration, au moins une fois par mois

Le producteur dont le lait est collecté par une laiterie au moins 1 fois tous les trois jours et pour lequel un échantillon représentatif est automatiquement prélevé et analysé (camion-citerne) est autorisé, sans prise d'échantillons complémentaires, à effectuer des livraisons jusqu'à une quantité totale maximale de 100 litres par production de 3 jours à des acheteurs ou à permettre la collecte par ces derniers.

VENTE DIRECTE (BtoC) DE LAIT CRU DE VACHE OU D'AUTRES ESPÈCES ANIMALES

Ces exigences concernent uniquement la vente de lait cru en vrac par le producteur laitier du lait issu de son exploitation.

Quelles que soient les quantités de lait produites, les exigences sanitaires applicables à la production de lait cru et les obligations du respect de l'hygiène dans les exploitations de production de lait devront être respectées de même que l'obligation de s'assurer que le lait ne contienne pas de résidus d'antibiotiques.

Le producteur dont l'approvisionnement direct annuel par établissement de production est supérieur à la moitié du volume de production ou à 60.000 litres de lait cru de vache, à la moitié du volume de production ou à 8.000 litres de lait cru d'autres espèces animales ou à 100 litres de colostrum doit en outre prévoir un plan d'autocontrôle reprenant l'application des principes de l'HACCP.

Le terme en « vrac » signifie que le lait cru n'est pas conditionné à l'avance. Le consommateur final peut amener son contenant, ou le producteur ou commerce de détail peut en mettre à disposition. Dans les deux cas, le contenant est rempli en présence du consommateur final. « En vrac » est en opposition au terme « préemballé ».

Ce lait cru en vrac peut être vendu :

- ♦ Sur le site de production ;
- ♦ Par colportage, dans un rayon de 80 km autour du site de production ;
- ♦ Sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production ;
- ♦ Par l'intermédiaire de distributeurs automatiques de lait, placés sur le site de production ou dans un rayon de 80 km (voir chapitre ci-dessous) ;
- ♦ Par l'intermédiaire d'une livraison à un commerce de détail local qui approvisionne lui-même le consommateur final ;
- ♦ Aux endroits où l'approvisionnement direct est effectué, les mentions suivantes doivent être disponibles à l'intention du consommateur final de manière bien visible et lisible :
 - > « Lait cru. Porter à ébullition avant utilisation » ;
 - > « A consommer jusqu'au : » max 3 jours après la première traite. Si la quantité est prélevée dans un stock, on tiendra compte de la première traite constituant le stock ;
 - > « A conserver entre 0 et 6°C ».

Si le producteur souhaite mettre le lait dans des récipients sur le lieu de production sans que le client ne soit présent, se référer à la fiche suivante (Fiche n°5).

En fonction des quantités de lait commercialisées en vrac au consommateur final, des obligations d'analyses différentes seront à respecter pour les germes totaux et les cellules somatiques:

Quantités annuelles vendues directement au consommateur final	Obligations d'analyses
<p>≤ 15.000 l de lait cru de vache</p> <p>ou</p> <p>≤ 2.000 l de lait cru d'autres espèces</p>	<p>Il faut une analyse trimestrielle du lait pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les germes totaux avec une moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois ; • les cellules somatiques avec une moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois.
<p>> 15.000 l de lait cru de vache</p> <p>ou</p> <p>> 2.000 l de lait cru d'autres espèces</p>	<p>Il faut prévoir les analyses pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les germes totaux avec au moins deux prélèvements par mois ; • les cellules somatiques avec au moins un prélèvement par mois. <p>Il faut également dénombrer les Escherichia coli au minimum 2 fois par an.</p>

En outre, le lait cru commercialisé ne peut contenir de résidus d'antibiotiques. Il convient donc d'assurer une surveillance adaptée à l'exploitation pour assurer cette exigence.

Les valeurs qui devront être respectées sont :

	Lait cru de vache	Lait cru d'autres espèces
Teneur en germes à 30 °C (par ml) moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois	≤ 100.000	≤ 1.500.000
Teneur en cellules somatiques (par ml) moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois	≤ 400.000	Pas à rechercher
Escherichia coli	< 100 ufc/ml	



Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait provenant d'une exploitation de production dont le lait n'a pas satisfait, pendant quatre mois consécutifs, au critère en vigueur pour la teneur en germes ou à celui pour la teneur en cellules somatiques, à partir du moment où le producteur est informé ou est susceptible d'être informé du quatrième résultat mensuel non favorable.

Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait dont un test visant à détecter la présence de résidus d'antibiotiques donne un résultat positif, ni du lait produit consécutivement dans la même exploitation, à partir du moment où le producteur est informé ou est susceptible d'être informé de ce résultat ou le constate lui-même. Toutefois, le producteur peut limiter les tests et leurs conséquences à la production d'animaux individuels traités aux médicaments.

L'approvisionnement direct ne peut reprendre que lorsqu'il est démontré que le lait cru nouvellement produit, satisfait aux critères.

Il est interdit de mélanger du lait non conforme ou probablement non conforme à du lait conforme.

LES DISTRIBUTEURS DE LAIT CRU EN VRAC

Les distributeurs automatiques de lait cru (ou « fontaines à lait »), gérés par les agriculteurs, leur permettent de vendre du lait cru directement aux consommateurs. Un distributeur :

- ♦ permet de vendre le lait entre 0,7 € et 1 €/L ;
- ♦ s'avère plus facile à mettre en place qu'un atelier de transformation en termes d'infrastructure ;
- ♦ valorise l'image des produits laitiers.

Son achat, demande :

- ♦ une trésorerie de départ pour supporter la période de lancement ;
- ♦ un bon emplacement (via une petite étude de marché locale si nécessaire), l'idéal est de trouver un axe routier ou un parking très fréquenté, ou encore dans le périmètre de la ferme si elle n'est pas trop isolée pour permettre les rencontres entre producteurs et consommateurs
- ♦ ou un parking ;
- ♦ un plan de communication pour informer les clients et les attirer : ne pas hésiter à contacter les élus locaux, la presse et les radios locales lors de l'inauguration de votre distributeur (le bouche à oreille fonctionne très bien!) ;
- ♦ du temps, environ 1h 30 par jour (en fonction de la machine, de l'emplacement et de la quantité de lait vendu).

En parallèle, d'autres initiatives peuvent être imaginées par les agriculteurs comme par exemple :

- ♦ afficher des informations didactiques sur le lait ;
- ♦ combiner avec un autre distributeur de produits locaux comme par exemple, du beurre, de la maquée, des boissons, voir même des pommes de terre, légumes, etc.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Les distributeurs sont destinés à la vente directe de lait cru en vrac. C'est un appareil en libre-service.

En général, il est essentiellement composé :

- ♦ d'une structure frigorifique pour maintenir le lait entre 0°C et 4°C ;
- ♦ d'un réservoir contenant le lait et d'un motoréducteur pour l'agitation continue ;
- ♦ d'un dispositif de distribution et de contrôle ;
- ♦ d'un groupe moteur-pompe ;
- ♦ de tuyauteries, raccords et vannes de retenue ;
- ♦ d'un mesureur de débit à turbine et d'une unité de contrôle avec affichage ;
- ♦ d'un monnayeur compte-pièces.

Un distributeur demande une alimentation électrique (230 V, 50 Hz, 16 A).

Il faut veiller à ce que le robinet ne soit pas exposé à l'environnement (choisir un distributeur muni par ex. d'un petit volet amovible que le consommateur peut refermer lui-même après utilisation). L'appareil doit disposer d'un système de blocage des ventes lorsque la température de conservation n'est plus respectée. Une méthode équivalente peut également être utilisée à condition qu'elle ait d'abord été acceptée par l'AFSCA (ULC compétente). Il faut veiller à ce que la puissance du système de refroidissement soit suffisante pour réfrigérer le réservoir de lait cru.

Le distributeur doit être équipé d'un thermomètre. La température doit être indiquée automatiquement de manière continue et doit être visible par le consommateur.

Une pompe à lait peut coûter entre 6.250 € (100 litres) et 30.000 € (300 litres) HTVA (21 %) en fonction des marques, des modèles et des options choisies (plus frais de livraison). A ce coût d'investissement peut s'ajouter éventuellement :

- la construction ou achat d'un abri (obligatoire si à l'extérieur) ;
- l'achat d'un distributeur à bouteille (facultatif) ;
- le raccordement électrique ;
- les taxes éventuelles ;
- les frais de promotion, d'étude de marché, d'entretien de la machine, etc. ;
- le coût du transport si distributeur à l'extérieur de la ferme.

AUTORISATION/ENREGISTREMENT AFSCA ET RÉGLEMENTATION EN MATIÈRE D'AUTOCONTRÔLE

La circulaire AFSCA [PCCB/S2/VCT/374206](http://www.favv-afscab.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/_documents/2014-04-23_Circulaire_Distributeursautomatiquesdelaitcru_fr.pdf)² et son [annexe](http://www.favv-afscab.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/_documents/2014-04-23_Annexecirculaire_distributeursautomatiques_fr.pdf)³ du 23 avril 2014, résumant les exigences minimales en termes d'enregistrement et d'autorisation à demander pour une activité de vente de lait cru via un distributeur ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène à appliquer, spécifiques à la vente via un distributeur de lait cru.

RÉFÉRENCES LÉGALES :

Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA

Arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels

Arrêté du Gouvernement Wallon du 29 janvier 2009 relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels

Arrêté royal du 26 avril 2009 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté ministériel du 29 octobre 2012 modifiant l'arrêté ministériel du 1er février 2007 portant approbation du document établi par les organismes interprofessionnels agréés en ce qui concerne les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache

² http://www.favv-afscab.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/_documents/2014-04-23_Circulaire_Distributeursautomatiquesdelaitcru_fr.pdf

³ http://www.favv-afscab.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/_documents/2014-04-23_Annexecirculaire_distributeursautomatiques_fr.pdf



Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

Arrêté royal 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

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

D/2016/11802/60

Editeur responsable : Brieuc QUEVY, 15 avenue Prince de Liège-5100 Jambes

N° vert : 1718 – www.wallonie.be