

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

Version 2018



## PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DE LAIT CRU EN VRAC



**DiversiFERM**  
votre conseiller en diversification

Avec le soutien de  
la



**Wallonie**

## 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 ([lien](#)<sup>1</sup>).

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, héliciculture, 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](http://www.diversiferm.be)

081/ 62 23 17

[infos@diversiferm.be](mailto:infos@diversiferm.be)

En fonction des produits que l'on souhaite commercialiser et du circuit de vente choisi, la demande d'enregistrement à effectuer à l'AFSCA peut varier.

---

<sup>1</sup> <http://diversiferm.be/vade-mecum/>



### EXIGENCES PRÉALABLES

Avoir une exploitation de production de lait, c'est-à-dire un établissement où sont détenus un ou plusieurs animaux d'élevage pour la production de lait destiné à être commercialisé comme aliment.

La détention d'animaux exige de s'enregistrer auprès de l'ARSIA afin d'obtenir un numéro de troupeau. Ceci, afin de permettre l'identification des animaux. L'ARSIA est une asbl active dans deux secteurs: l'identification et la santé animale. Pour remplir la mission d'identification et d'enregistrement des animaux de rente, l'ARSIA dispose d'un outil, « SANITRACE », développé au niveau national par le service informatique de l'AFSCA.

En cas de commercialisation, en plus d'être inscrit pour l'activité de production, l'agriculteur doit inscrire sa nouvelle activité à la BCE.

### PERMIS D'URBANISME

Toute nouvelle construction, modification importante dans un bâtiment existant (modification de l'aspect extérieur, atteinte aux murs porteurs, augmentation de la surface, ...) nécessitera une demande de permis d'urbanisme à l'administration communale. Même en l'absence de travaux dans un bâtiment existant, une demande de permis sera introduite pour signaler le changement d'affectation du bâtiment étant donné qu'il s'agit de la mise en œuvre d'une activité artisanale dans une zone autre qu'artisanale ou de moyennes et petites entreprises (D.IV.4, 7° et R.IV.4-1, 4° du CoDT). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.

Si la vente se fait via un distributeur, qu'il est placé sur un terrain privé, sans structure supplémentaire, aucun permis n'est requis. Si ce n'est pas le cas, un permis devra être demandé à l'administration communale.

Dans le cas où le distributeur placé dans un abri, ce dernier est exonéré de permis si :

- ♦ Il est situé dans les espaces de cours et jardins, à au moins 1 mètre des limites mitoyennes ;
- ♦ Il est non visible de la voirie ;
- ♦ Il a une superficie maximum de 20 m<sup>2</sup> ;
- ♦ Les hauteurs maximums sont de :
  - > > 2.50 m à la gouttière
  - > > 3.50 m au faîte
  - > > Le cas échéant, 3.20 m à l'acrotère
- ♦ Il est en bois ou tout autre matériau de tonalité similaire avec le bâtiment ou le milieu auquel il se rapporte.

Les abris qui ne remplissent pas les conditions précitées sont alors soumis au permis d'urbanisme.



### PERMIS D'ENVIRONNEMENT

En cas d'élevage et/ou engraissement de bovins de plus de 6 mois, si la capacité est de :

- 01.20.01.01.01 : 2 à 150 animaux, l'activité relève de la classe 3, avec conditions intégrales et sectorielles consultables via [ce lien](#)<sup>69</sup> ;
- 01.20.01.01.02 : 151 à 500 animaux, un permis de classe 2 sera nécessaire, avec conditions intégrales et sectorielles consultables via [ce lien](#)<sup>70</sup> ;
- 01.20.01.01.03 : plus de 500 animaux, l'activité est considérée de classe 1, avec conditions intégrales et sectorielles consultables via [ce lien](#)<sup>71</sup>.

Si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement être signalée à la commune. Dans le cas où la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contient plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles. Ces dernières sont consultables via [ce lien](#)<sup>72</sup>. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

### EXIGENCES AFSCA

#### EXIGENCES AFSCA POUR LA DÉTENTION DE BÉTAIL LAITIER

La détention de bétail laitier nécessite un enregistrement à l'AFSCA comme « Exploitation agricole détention bovins » et/ou « Exploitation agricole détention ovins et caprins » et un enregistrement comme « Production de lait » pour la production de lait pour la consommation humaine.

**Guide d'autocontrôle :** [G-040](#)<sup>73</sup> - Guide sectoriel pour la production primaire

### EXIGENCES POUR LA PRODUCTION DE LAIT

#### 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 bovins des exploitations qui approvisionnent directement le consommateur final en lait cru ou en produits à base de lait cru font également l'objet d'une tuberculination annuelle étant donné le caractère zoonotique de la tuberculose bovine.

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.

---

<sup>69</sup> <https://tinyurl.com/yd9qqjdp>

<sup>70</sup> <https://tinyurl.com/y9pcq4cb>

<sup>71</sup> <https://tinyurl.com/y84vns7u>

<sup>72</sup> <https://tinyurl.com/yawshu95>

<sup>73</sup> <https://tinyurl.com/y7az756u>



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.

---

### 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.

**Guide d'autocontrôle :** [G-040](#)<sup>74</sup> - Guide sectoriel pour la production primaire

### EXIGENCES POUR LA COMMERCIALISATION DE LAIT CRU EN VRAC

#### 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. Si le lait cru est mis en bouteille avant la vente, préemballé, voir fiche « Commercialisation de produits laitiers et de lait conditionné ».

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 (substances inhibitrices).

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 le 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 : jj/mm/aa » 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 « Commercialisation de produits laitiers et de lait conditionné »

**Guide d'autocontrôle :** [G-040](#)<sup>75</sup> - Guide sectoriel pour la production primaire

---

<sup>74</sup> <https://tinyurl.com/y7az756u>

<sup>75</sup> <https://tinyurl.com/y7az756u>



### VENTE DIRECTE (BTOC) DE LAIT CRU DE VACHE OU D'AUTRES ESPÈCES VIA DISTRIBUTEURS

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 :

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.

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.

La circulaire AFSCA PCCB/S2/VCT/374206 et son annexe 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.

**Guide d'autocontrôle :** [G-034](https://tinyurl.com/yc7a78hm)<sup>76</sup> - Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme

---

<sup>76</sup> <https://tinyurl.com/yc7a78hm>



## VENTE INDIRECTE (BTOB) DE LAIT CRU DE VACHE EN VRAC

Voir « Fiche 5 Achat de lait cru ».

### AUTRES INFORMATIONS UTILES

Pour autant que le lait approvisionné provienne directement d'un stock contrôlé, conformément à l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels, il n'y a pas lieu de prendre des échantillons supplémentaires pour l'analyse de la teneur en germes, de la teneur en cellules somatiques ni des résidus d'antibiotiques. Sinon, 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
≤ 15.000 l de lait cru de vache ou ≤ 2.000 l de lait cru d'autres espèces	Il faut une analyse trimestrielle du lait pour : <ul style="list-style-type: none"><li>• les <b>germes totaux</b> avec une moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois ;</li><li>• les <b>cellules somatiques</b> avec une moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois.</li></ul>
> 15.000 l de lait cru de vache ou > 2.000 l de lait cru d'autres espèces	Il faut prévoir les analyses pour : <ul style="list-style-type: none"><li>• les <b>germes totaux</b> avec au moins deux prélèvements par mois ;</li><li>• les <b>cellules somatiques</b> avec au moins un prélèvement par mois.</li></ul>
> 60.000 l de lait cru de vache ou > 8.000 l de lait cru d'autres espèces ou supérieur à la moitié du volume de production	Il faut prévoir les analyses pour : <ul style="list-style-type: none"><li>• les <b>germes totaux</b> avec au moins deux prélèvements par mois ;</li><li>• les <b>cellules somatiques</b> avec au moins un prélèvement par mois.</li><li>• Obligation de mise en place de l'autocontrôle spécifique à l'activité reprenant l'application des principes de l'HACCP</li></ul>

Il faut également dénombrer les *Escherichia coli* au minimum 2 fois par an.

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
<b>Teneur en germes à 30 °C (par ml) - moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois</b>	≤ 100.000	≤ 1.500.000
<b>Teneur en cellules somatiques (par ml) - moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois</b>	≤ 400.000	Pas à rechercher
<b><i>Escherichia coli</i></b>	< 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.

## RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- 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 royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- 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

D/2018/11802/41

Editeur responsable : Brieuc Quévy,  
Direction générale de l'Agriculture,  
des Ressources naturelles et de l'Environnement  
15 avenue Prince de Liège - 5100 Jambes

N° vert : 1718 - [www.wallonie.be](http://www.wallonie.be)

Publication gratuite, imprimée sur papier recyclé

