

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

Version 2018



FICHE 5

ACHAT DE LAIT CRU



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 ([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, 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

081/ 62 23 17

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.

¹ <http://diversiferm.be/vade-mecum/>



Fiche 5

EXIGENCES PRÉALABLES

L'achat de lait cru de vache ne peut être livré qu'à un acheteur agréé par les services du Service Public de Wallonie. Les démarches à entreprendre et autres modalités sont reprises dans le point « Exigences région wallonne pour l'achat de lait de vache ».

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.

L'aménagement d'une chambre froide dans un bâtiment existant mais en l'absence de travaux ne requiert aucun permis d'urbanisme.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

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](#)⁷⁷. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

EXIGENCES RÉGION WALLONNE POUR L'ACHAT DE LAIT DE VACHE

L'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 prescrit qu'il est interdit à un producteur de livrer du lait à un acheteur qui n'est pas agréé par la Région wallonne. Le lait cru de vache ne peut être livré qu'à un acheteur agréé par le Ministre wallon de l'agriculture. Pour être agréé, un acheteur introduit une demande d'agrément auprès du Service public de Wallonie 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 comme acheteur de lait de vache, contacter :

Service Public de Wallonie

DGO3 - Direction générale Agriculture, Ressources naturelles et Environnement

Département de l'agriculture - Direction des droits et des quotas

Chaussée de Louvain, 14 - 5000 Namur

081 / 64 95 28

⁷⁷ <https://tinyurl.com/yawshu95>



Fiche 5

<https://agriculture.wallonie.be/agrement-des-acheteurs-de-lait>

La collecte de lait est assurée par l'acheteur. Elle ne peut être réalisée qu'au moyen d'un véhicule agréé par l'organisme interprofessionnel agréé compétent pour le territoire (pour la Région wallonne, l'organisme interprofessionnel (OI) est le Comité du lait à Battice). Ce véhicule (camion-citerne), doté d'un appareillage pour le prélèvement automatique d'un échantillon de lait, est obligatoire.

Lors de chaque collecte les données d'identification du producteur et de l'acheteur selon le numéro attribué par l'OI, le nombre de litres de lait collecté, la date et l'heure du chargement sont enregistrées.

Les livraisons font l'objet d'un contrôle de la composition du lait par l'OI. La teneur en matière grasse, en protéines et le point de congélation doivent être analysés à chaque livraison pour les acheteurs.

Les résultats des analyses réalisées par l'OI sont transmis à l'acheteur et au producteur.

Ces obligations sont d'application sauf si l'acheteur agréé est reconnu comme « petit acheteur ».

Un petit acheteur est un acheteur agréé qui achète un maximum de 500 000 litres de lait auprès d'un maximum de 5 producteurs différents sur une année. Les modalités pratiques pour l'obtention de la dérogation sont à demander auprès de :

Comité du lait asbl
Route de Herve, 104 - 4651 Battice
087 / 69 26 30 - info@comitedulait.be

Le producteur dont le lait est collecté par une laiterie au moins une fois tous les 3 jours et pour lequel un échantillon est automatiquement prélevé (camion-citerne agréé⁷⁸) 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.

EXIGENCES AFSCA

L'achat de lait cru nécessite une autorisation à l'AFSCA comme « Acheteur de lait cru de vache » et/ou « Acheteur de lait cru autre que lait de vache ».

Si le transport du lait est réalisé par l'acheteur, cette activité d'acheteur comprend le transport du lait cru de l'exploitation agricole à l'établissement.

⁷⁸ Toutes les informations liées à l'échantillonnage sont disponibles sur : <https://tinyurl.com/y9vu8g4y>



Fiche 5

Différents contrôles de la qualité du lait cru produit doivent être réalisés.

	Lait cru de vache	Lait cru d'autres espèces
Contrôle de la qualité bactériologique : Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 100.000* Au moins 2 x par mois	≤ 500.000* (si destiné à la fabrication de produits au lait cru) ≤ 1.500.000* (si destiné à la fabrication de produits au lait traité thermiquement) Au moins 2 x par mois

*Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois

Contrôle de la teneur en cellules somatiques (par ml)	≤ 400.000* Au moins 1 x par mois	Pas à rechercher
--	-------------------------------------	------------------

*Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois

Contrôle de l'absence de substances inhibitrices	A chaque collecte Si achat de moins de 20.000 litres par an : 2 x par mois	Au moins 2 x par mois
Contrôle de la propreté visible : test de filtration	Ne peut contenir une quantité d'impuretés visibles supérieure à celle d'un petit disque d'ouate standard porteur d'un sédiment de 0,25 US 1 x par mois	Pas à rechercher

Le lait cru qui ne satisfait pas aux critères pour la teneur en germes et le nombre de cellules somatiques peut être utilisé pour la fabrication de fromage avec un temps de maturation d'au moins 60 jours et de produits laitiers obtenus lors de la fabrication d'un tel fromage moyennant autorisation préalable de l'ULC de l'AFSCA (Circulaire PCCB/S3/JWS/1352818 relative au contrôle de la qualité du lait cru).



Guides d'autocontrôle

[G-002⁷⁹](#) - Guide système d'autocontrôle industrie laitière

[G-009⁸⁰](#) - Guide autocontrôle pour la collecte et le transport de lait cru

[G-026⁸¹](#) - Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries

[G-034⁸²](#) - Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme

[G-044⁸³](#) - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

AUTRES INFORMATIONS UTILES

EXIGENCES EN MATIÈRE DE TEMPÉRATURE

Si le lait est prélevé à froid à partir du tank, il faut veiller pendant le transport que la chaîne du froid soit maintenue et que la température du lait ne dépasse pas 10 °C. A l'arrivée à l'établissement de transformation, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le lait soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C.

Si le lait est prélevé immédiatement après la traite et si la transformation débute aussitôt (ajout de ferment/mise à température de transformation) ou dans les 4 heures qui suivent l'arrivée dans l'établissement de transformation, les exploitants du secteur alimentaire peuvent conserver le lait à une température plus élevée.

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.

⁷⁹ <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/produitslaitiers/>

⁸⁰ <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/laitcru/>

⁸¹ <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g026/>

⁸² <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g034/>

⁸³ <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/>



Fiche 5

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.

INFORMATION EN MATIÈRE D'ANALYSE

En plus des analyses légales de qualité du lait fourni aux acheteurs cités précédemment, l'acheteur doit réaliser d'autres analyses dans le cadre de son autocontrôle.

Le lait cru doit faire l'objet d'une prise d'échantillon pour le contrôle de l'absence de substances inhibitrices. Si on détecte la présence de résidus de substances inhibitrices, le lait ne peut être utilisé et le résultat doit être notifié à l'AFSCA.

Les analyses précitées ne prennent pas non plus en compte la recherche de germes indicateurs de qualité (germes butyriques, *Escherichia coli*, *Staphylocoques*,...) ou de germes pathogènes (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*,...). Ces analyses peuvent être pertinentes pour les produits transformés au lait cru.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- 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 organisations interprofessionnelles
- Arrêté ministériel du 1er février 2007 portant approbation du document établi par les organismes professionnels agréés en ce qui concerne les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des 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

Publication gratuite, imprimée sur papier recyclé