

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

#### Arrêté du 9 novembre 2012 relatif aux modalités de paiement du lait de vache, de brebis ou de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire

NOR : AGRT1230751A

*Publics concernés* : professionnels de la filière laitière.

*Objet* : mise à jour des conditions et modalités nécessaires au paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité.

*Entrée en vigueur* : le texte entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2013.

*Notice* : le lait de vache, de brebis et de chèvre est payé aux producteurs en fonction de sa composition et de sa qualité. Les prélèvements et la fréquence des analyses à mettre en œuvre pour déterminer la composition et la qualité hygiénique et sanitaire de ces laits sont encadrés dans cet arrêté. Les modalités de transmission des résultats d'analyse sont également précisées.

La taille des pores des filtres en deçà de laquelle le lait ne peut être filtré est définie.

*Références* : le présent arrêté peut être consulté sur le site Légifrance (<http://www.legifrance.fr>).

Le ministre de l'économie et des finances, le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et le ministre délégué auprès du ministre de l'économie et des finances, chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation,

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 ;

Vu la décision 2002/657/CE de la Commission du 12 août 2002 portant modalités d'application de la directive 96/23/CE du Conseil en ce qui concerne les performances des méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 654-29 à L. 654-31 et D. 654-29 à D. 654-38 ;

Vu l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du 17 novembre 2010,

Arrêtent :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – En application de l'article D. 654-32 du code rural et de la pêche maritime, le lait cru de vache, de brebis et de chèvre ne peut être soumis à tout type de filtration qui retienne des particules plus petites que 70 microns.

**Art. 2.** – En application du I de l'article D. 654-37 du code rural et de la pêche maritime, les analyses des critères prévus au III du chapitre I<sup>er</sup> de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 susvisé sont effectuées par des laboratoires reconnus dans les conditions fixées à l'annexe I.

**Art. 3.** – La transmission des résultats d'analyse prévue au IV de l'article D. 654-37 du code rural et de la pêche maritime prend au minimum la forme d'un récapitulatif mensuel élaboré par le laboratoire ou son mandataire. Les résultats concernant le paiement sont repris sur le bordereau de règlement des livraisons.

**Art. 4.** – Lors de la transmission au préfet des informations mentionnées au IV de l'article D. 654-37 du code rural et de la pêche maritime, la nature de la non-conformité, avec des résultats quantitatifs le cas échéant, la date de la non-conformité et l'identification complète de l'exploitant responsable de la non-conformité et du destinataire du lait identifié non conforme sont précisées.

**Art. 5.** – Le bilan annuel et anonyme des analyses mentionné au III de l'article D. 654-37 du code rural et de la pêche maritime contient au minimum les informations suivantes :

- nombre de producteurs dont le lait a fait l'objet d'analyses ;
- litrage total de la collecte de lait de vache, de brebis et de chèvre ;
- nombre d'analyses réalisées ;
- répartition annuelle des analyses en fonction des différents critères analysés ;
- bilan des résultats des analyses pour les critères germes à 30 °C et résidus d'antibiotiques pour les laits de vache, de brebis et de chèvre ;
- bilan des résultats des analyses pour le critère cellules somatiques pour le lait de vache.

Il est transmis à la direction générale de l'alimentation (DGAL) au minimum une fois par an.

**Art. 6.** – Les conditions et modalités techniques selon lesquelles les prélèvements des échantillons de lait de vache, de brebis et de chèvre sont réalisés, identifiés, conservés, transportés et contrôlés sont définies à l'annexe II du présent arrêté.

**Art. 7.** – La fréquence des analyses des échantillons de lait de vache, de brebis et de chèvre est définie à l'annexe III du présent arrêté.

**Art. 8.** – L'arrêté du 2 mai 1985 définissant les modalités techniques selon lesquelles sont prélevés et analysés les échantillons de laits livrés par les producteurs aux fins de la détermination de leur composition et de leur qualité, et l'arrêté du 28 juillet 2000 définissant les modalités d'application du décret n° 97-1319 du 30 décembre 1997 relatif aux modalités de paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité sont abrogés.

**Art. 9.** – Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2013.

**Art. 10.** – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 9 novembre 2012.

*Le ministre de l'agriculture,  
de l'agroalimentaire et de la forêt,*  
STÉPHANE LE FOLL

*Le ministre de l'économie et des finances,*  
PIERRE MOSCOVICI

*Le ministre délégué  
auprès du ministre de l'économie et des finances,  
chargé de l'économie sociale et solidaire  
et de la consommation,*  
BENOÎT HAMON

## ANNEXES

### ANNEXE I

#### LABORATOIRE RECONNU POUR LE PAIEMENT DU LAIT

1. Le laboratoire assure la formation initiale et continue des agents qualifiés chargés de réaliser les prélèvements de lait sous la responsabilité du collecteur.

2. Le laboratoire contrôle les conditions de prélèvement et de conservation des échantillons en termes de respect de la température de stockage de la phase de prélèvement de l'échantillon chez le producteur jusqu'à sa prise en charge par le laboratoire, conformément aux procédures définies par le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL) et disponibles sur son site ou toute autre procédure définie par les organisations interprofessionnelles à l'article L. 632-1 ou à l'article L. 632-9 du code rural et de la pêche maritime.

En outre, il conserve les échantillons, entre leur prise en charge et le début des analyses, à une température comprise entre 0 °C et 4 °C.

3. Le laboratoire planifie les analyses en respectant les fréquences minimales prévues à l'annexe III de l'arrêté :

Germes à 30 °C : 2 par mois ;

Cellules somatiques (\*) : 1 par mois ;

Résidus d'antibiotiques : 3 par mois pour les vaches et les chèvres, 1 par mois pour les brebis.

Si la livraison de lait n'a pas lieu habituellement pendant tout le mois, pour les critères germes à 30 °C, cellules somatiques et résidus d'antibiotiques, il sera fait au moins un prélèvement par décade de livraison.

(\*) Pour le lait de vache uniquement.

4. Le laboratoire met en œuvre l'analyse au plus tard le lendemain du prélèvement de lait. Toutefois, l'analyse peut être effectuée le surlendemain du prélèvement dans les deux cas suivants :

– le prélèvement est réalisé le samedi, le dimanche ou une veille de jour férié ;

– le prélèvement est réceptionné par le laboratoire le lendemain du jour où il a été effectué.

5. Le laboratoire dispose des capacités analytiques en routine pour mettre en œuvre l'analyse de l'échantillon de lait conformément aux dispositions du point 3 ci-dessus.

6. Le laboratoire est accrédité par le Comité français d'accréditation (COFRAC), selon le document LAB REF 15, ou par un autre organisme membre de la Coopération européenne pour l'accréditation et ayant signé les accords de reconnaissance mutuelle multilatéraux couvrant l'activité considérée, pour la réalisation des analyses de germes à 30 °C, de cellules somatiques et de résidus d'antibiotiques dans le lait.

7. Le laboratoire réalise, sous accréditation, les analyses selon les méthodes reconnues par le ministère en charge de l'agriculture (DGAI).

8. Le laboratoire participe à l'ensemble des essais interlaboratoires d'aptitude (EILAs) organisés ou coordonnés par les LNR :

– LNR « lait et produits laitiers » pour les germes à 30 °C et les cellules somatiques ;

– LNR « résidus de médicaments vétérinaires » pour les résidus d'antibiotiques.

La participation à ces essais interlaboratoires est obligatoire, indépendamment de la participation du laboratoire à d'autres essais interlaboratoires organisés par d'autres organismes ou par les organisations interprofessionnelles mentionnées à l'article L. 632-1 ou à l'article L. 632-9 ou à l'article L. 632-12 du code rural et de la pêche maritime.

9. Le laboratoire est tenu d'utiliser le système d'information Infolabo®, ou tout système d'information équivalent, permettant au producteur de lait ou à son mandataire, et à l'acheteur de lait ou à son mandataire d'accéder à ses résultats d'analyses en temps réel par simple connexion informatique.

10. Le responsable du laboratoire veille à ce que les résultats des analyses des critères prévus au III du chapitre I<sup>er</sup> de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 soient régulièrement communiqués au producteur de lait ou à son mandataire et à l'acheteur de lait ou à son mandataire.

11. Le responsable du laboratoire informe dans les plus brefs délais le préfet du département (DD[CS]PP) du producteur de lait de tout résultat non conforme : dépassement des seuils réglementaires définis au III du chapitre I<sup>er</sup> de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 pour les germes à 30 °C et les résidus d'antibiotiques pour les laits de vache, de chèvre et de brebis et les cellules somatiques pour le lait de vache. La transmission des résultats d'analyses au préfet peut être effectuée pour le compte des producteurs et des laboratoires par les organisations interprofessionnelles mentionnées à l'article L. 632-1 ou à l'article L. 632-9 ou à l'article L. 632-12 du code rural et de la pêche maritime.

## A N N E X E I I

### ÉCHANTILLONNAGE DU LAIT DE VACHE, DE BREBIS ET DE CHÈVRE

#### 1. Fréquence des prélèvements

Au moins trois prélèvements par mois et par producteur sont effectués, de façon inopinée, à raison d'un au moins par décade.

#### 2. Modalités de prélèvement

L'échantillon peut être prélevé manuellement ou à l'aide d'un système de prélèvement automatique ou semi-automatique installé sur le camion-citerne.

#### 3. Qualification et formation des agents chargés des prélèvements

Les échantillons sont prélevés, au moment de la collecte, par des agents qualifiés, formés sous la responsabilité du collecteur par le laboratoire chargé des analyses.

#### 4. Représentativité du prélèvement

L'échantillon prélevé est représentatif de la totalité de la livraison de lait.

Le producteur et le collecteur veillent à ce qu'au cours du mois les prélèvements portent sur la même quantité de traites du soir que de traites du matin.

En cas de double ramassage journalier, il convient de prélever au cours du mois au moins trois échantillons de lait de la traite du soir et au moins trois échantillons de lait de la traite du matin.

#### 5. Délai de stockage du lait

Le prélèvement est réalisé sur du lait stocké au maximum soixante-douze heures après la traite la plus ancienne, dans des conditions permettant de préserver la qualité du lait.

#### 6. Etat physique du lait avant prélèvement

Tout prélèvement est réalisé sur du lait cru non baratté, non acide, non gelé.

#### 7. Volume échantillonné

Le volume de lait prélevé est de 45 ml au minimum. Il est suffisant pour permettre de réaliser toutes les analyses obligatoires de paiement du lait du producteur.

#### 8. Matériels de prélèvement

Les matériels utilisés pour la réalisation des prélèvements sont les suivants : flacons aseptiques, bouchés, d'une contenance supérieure au volume de lait à échantillonner et adapté aux matériels de prélèvement et d'analyse.

Les matériels pour prélèvement manuel sont les suivants :

- agitateur, en acier inoxydable, constitué par un disque perforé, soudé ou rivé à la tige, laissant une surface nette et sans aspérité (pour les prélèvements en bidons uniquement) ;
- louche en acier inoxydable, à calotte hémisphérique, à manche soudé non creux ou mieux encore d'une seule pièce ou pipettes de prélèvement stériles et pinces coupantes. Dans le cas où des pipettes de prélèvement sont utilisées, celles-ci ne doivent servir qu'au prélèvement avant transfert dans un contenant ;
- récipient de mélange destiné à la constitution d'un échantillon moyen, en cas de prélèvement manuel sur plusieurs contenants ;
- solution antiseptique : solution d'hypochlorite de sodium à 100 mg de chlore par litre (25 ml de solution commerciale d'eau de Javel à 12 degrés chlorométriques dans 10 litres d'eau froide) ou tout autre antiseptique dont l'efficacité est équivalente.

Les conditions d'emploi des systèmes de prélèvement automatiques ou semi-automatiques et des configurations de montage qui sont utilisables dans le cadre du paiement du lait sont précisées par le constructeur dans le manuel d'utilisation du matériel.

Le fonctionnement des systèmes de prélèvement automatiques ou semi-automatiques est régulièrement vérifié par le collecteur et par le laboratoire en charge des analyses, conformément aux procédures définies par le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL) ou par toute autre organisation interprofessionnelle mentionnée à l'article L. 632-1 ou à l'article L. 632-9 du code rural et de la pêche maritime.

Ces procédures et la liste des systèmes de prélèvement utilisables sont disponibles sur le site internet du CNIEL.

En cas d'impossibilité d'utiliser le système de prélèvement automatique ou semi-automatique, le prélèvement est effectué manuellement. Le matériel pour prélèvement manuel est donc disponible et en bon état ou, à défaut, une louche aseptique à usage unique peut être utilisée.

#### 9. Mode opératoire

##### 9.1. Agitation

Préalablement au prélèvement, le lait est rendu parfaitement homogène.

##### 9.2. Cas d'un prélèvement en tank équipé d'un agitateur mécanique, programmé en agitation cyclique

Le lait est agité au moyen de l'agitateur mécanique jusqu'à ce qu'il soit homogène. Pour cela, au moins une minute d'agitation est requise.

### 9.3. *Cas d'un prélèvement en bidon*

Le lait est rendu homogène par déplacement vertical alternatif de l'agitateur.

### 9.4. *Identification*

L'échantillon servant au paiement du lait reçoit immédiatement un code d'identification qui permet son identification et celle du producteur à tout moment et en toutes circonstances, par exemple au moyen d'étiquettes pré-imprimées présentes sur l'exploitation, ou tout autre système d'identification du producteur fourni par le laboratoire chargé des analyses. Aucune étiquette manuscrite ne peut être utilisée.

### 9.5. *Prélèvement sur un seul contenant*

#### 9.5.1. *Prélèvement manuel*

Dès que l'agitation est terminée, prélever à l'aide de la louche bien égouttée ou de la pipette de prélèvement stérile le volume de lait nécessaire aux analyses.

Déboucher le flacon en prenant soin d'observer de bonnes conditions d'hygiène.

Verser le lait dans le flacon. Le flacon ne doit pas être plein. Un remplissage environ aux quatre-cinquièmes est recommandé.

Boucher hermétiquement le flacon.

#### 9.5.2. *Prélèvement automatique ou semi-automatique*

Positionner le flacon, en veillant au respect des bonnes conditions d'hygiène, et suivre les indications du constructeur du préleveur automatique ou semi-automatique définies dans le manuel d'utilisation du matériel.

Le lait est prélevé au cours de l'opération de chargement du lait. Chaque fois que possible, il est recommandé de maintenir en fonctionnement l'agitation mécanique du tank tout au long de l'opération de chargement.

### 9.6. *Prélèvement sur plusieurs contenants*

En cas de plusieurs contenants, le lait de chacun des contenants est prélevé pour que l'analyse soit représentative de la totalité de la livraison et tienne compte de la proportionnalité.

Pour cela, un prélèvement proportionnel peut être réalisé.

#### 9.6.1. *Prélèvement proportionnel manuel*

A l'aide de la louche, prélever une quantité de lait proportionnelle au volume du lait pour chacun des contenants composant la fourniture et la verser dans le récipient de mélange.

Après avoir rendu le lait homogène dans le récipient de mélange, prélever un échantillon comme indiqué au point 9.5.1.

#### 9.6.2. *Prélèvement proportionnel automatique ou semi-automatique*

En l'absence d'indication précise dans le manuel d'utilisation du matériel sur la faisabilité et sur les modalités de prélèvement automatique ou semi-automatique sur plusieurs contenants, le prélèvement proportionnel automatique ou semi-automatique n'est pas autorisé.

## 10. **Nettoyage**

### 10.1. *Entre chaque livraison*

Le matériel de prélèvement manuel est rincé à l'eau et aseptisé par immersion pendant deux minutes dans la solution antiseptique (cf. point 8) puis égoutté.

### 10.2. *Après chaque collecte*

Le matériel de prélèvement manuel est rincé à l'eau froide pour éliminer les traces de lait, puis brossé dans une solution détergente chaude, rincé à l'eau et égoutté.

Tout matériel de prélèvement automatique ou semi-automatique est nettoyé conformément aux préconisations du constructeur définies dans le manuel d'utilisation du matériel.

### 11. Contrôle des prélèvements

Le contrôle des conditions de prélèvement et de conservation des échantillons de la phase de prélèvement de l'échantillon chez le producteur jusqu'à sa prise en charge par le laboratoire est réalisé conformément aux procédures définies par le CNIEL et disponibles sur le site du CNIEL ou toute autre procédure définie par les organisations interprofessionnelles mentionnées à l'article L. 632-1 ou à l'article L. 632-9 du code rural et de la pêche maritime.

### 12. Conservation et transport

Les échantillons sont refroidis immédiatement après le prélèvement et jusqu'au moment de l'analyse à une température comprise entre 0 et 4 °C. L'analyse est mise en œuvre au plus tard le lendemain du prélèvement. Toutefois, l'analyse peut être effectuée le surlendemain du prélèvement dans les deux cas suivants :

- le prélèvement est réalisé le samedi, le dimanche ou une veille de jour férié ;
- le prélèvement est réceptionné par le laboratoire le lendemain du jour où il a été effectué.

L'utilisation de conservateur dans l'échantillon est interdite.

Le transport des échantillons est organisé de façon à ce que les délais entre le prélèvement et les analyses prévues au paragraphe susvisé soient respectés.

## ANNEXE III

### FRÉQUENCE DES ANALYSES DU LAIT DE VACHE, DE BREBIS ET DE CHÈVRE

Les fréquences d'analyses mentionnées dans le tableau ci-dessous sont des valeurs minimales. La planification des analyses est décidée par le laboratoire chargé des analyses ou son mandataire.

Toutes les analyses sont réalisées de façon inopinée.

CRITÈRE	NOMBRE MINIMAL D'ANALYSES par producteur
Teneur en matière grasse	3 par mois, à raison d'au moins 1 par décade
Teneur en matière protéique	3 par mois, à raison d'au moins 1 par décade
Point de congélation	3 par mois, à raison d'au moins 1 par décade
Germes à 30 °C	2 par mois
Cellules somatiques (*)	1 par mois
Résidus d'antibiotiques	3 par mois pour les vaches et les chèvres, 1 par mois pour les brebis.
(*) Pour le lait de vache uniquement.	

Si la livraison de lait n'a pas lieu habituellement pendant tout le mois, pour les critères germes à 30 °C, cellules somatiques et résidus d'antibiotiques, il sera fait au moins un prélèvement par décade de livraison.

En cas de résultat manquant par rapport aux fréquences minimales imposées, la détermination des résultats mensuels est définie par les organisations interprofessionnelles mentionnées à l'article L. 632-1 ou à l'article L. 632-9 ou à l'article L. 632-12 du code rural et de la pêche maritime.