

Convention sur les modalités des contrats d'achat de lait

1. Introduction

Les organisations signataires, conscientes de la nécessité de

- mettre à jour les usages commerciaux relatifs aux contrats d'achat de lait existants,
- encourager la transparence dans le domaine de l'achat et de la vente du lait,
- tenir compte des liens contractuels des organisations de producteurs,
- créer des conditions claires et juridiquement irréprochables entre les parties contractantes,
- présenter clairement les critères de qualité et exécuter correctement les mesures,
- appliquer l'article 37 de la loi fédérale sur l'agriculture,

ont adopté des paramètres-clés communs pour les contrats d'achat de lait.

Les organisations s'emploient dans les limites de leurs possibilités à les faire appliquer par leurs membres.

2. Définitions

2.1 Achat de lait du premier échelon

Par achat du premier échelon, on entend l'achat direct au producteur de lait.

2.2 Achat de lait du deuxième échelon

Par achat du deuxième échelon, on entend l'achat à un acheteur du premier échelon.

2.3 Contrat d'achat de lait

Par contrat d'achat de lait, on entend une convention écrite portant sur la livraison et la prise en charge de lait cru et comprenant des clauses relatives aux quantités de lait par fournisseur et à la fixation du prix. En cas d'affiliation à une organisation de vente, le contenu du contrat peut être déterminé par décision de l'organisation.

3. Exigences

3.1 Paramètres-clés pour l'achat de lait

Tout acheteur de lait est tenu de respecter les paramètres-clés pour l'achat de lait selon l'annexe 1. Il est recommandé d'appliquer les réglementations des annexes 2 et 3 (bonnes pratiques commerciales).

3.2 Prélèvement d'échantillons et analyse de la composition

Toute personne achetant du lait et ayant fixé par contrat son paiement selon sa composition applique les dispositions relatives au prélèvement d'échantillons et à l'analyse de la composition énoncées à l'annexe 4.

3.3 Normes de la branche pour le montage et l'entretien des installations de traite

Tout acheteur de lait reconnaît les Normes de la branche pour le montage et l'entretien des installations de traite selon l'annexe 5.

4. Modifications

Si nécessaire, la convention peut être revue et adaptée. Les partenaires conviennent de présenter leurs propositions de révision assez tôt pour qu'elles puissent être traitées sans qu'il en résulte des retards au niveau de la conclusion des contrats.

Les organisations signataires instituent un groupe de travail chargé de la révision des paramètres-clés des contrats d'achat de lait et des directives; il s'agit d'un groupe de travail mixte incluant des spécialistes et se constituant lui-même.

5. Résiliation de la convention

La convention peut être résiliée en tout temps pour la fin d'un mois moyennant respect d'un préavis de trois mois.

6. Validité

La présente convention entre en vigueur le 1^{er} janvier 2016 et abroge la convention du 20 décembre 2011; elle est conclue pour une durée indéterminée.

7. Signatures

Les signataires reconnaissent la convention et en soutiennent l'application:

Organisation	Date et signatures
 vmi Vereinigung der Schweizerischen Milchindustrie Association de l'Industrie Laitière Suisse	
 FROMARTE Die Schweizer Käsespezialisten/Artisans suisses du fromage	
 SMP · PSL <i>Schweizer Milchproduzenten</i> <i>Producteurs Suisses de Lait</i> <i>Produttori Svizzeri di Latte</i> <i>Producers Swizzers da Latg</i>	

Les annexes mentionnées ci-après font partie intégrante de la présente convention:

1. Paramètres-clés pour les contrats d'achat de lait
2. Recommandations pour le lait de centrale
3. Recommandations pour le lait de fromagerie produit sans ensilage
4. Prélèvement d'échantillons et analyse de la composition
5. Normes de la branche pour le montage et l'entretien des installations de traite
6. Conversion en germes ou en impulsions

Paramètres-clés pour les contrats d'achat de lait

1. Objet et forme des contrats

Sont considérés comme éléments essentiels des contrats d'achat de lait l'objet acheté (quantité, qualité du lait) et le prix d'achat convenu et déterminable selon des critères clairs.

En vertu de l'art. 37 de la loi sur l'agriculture (LAgr, RS 910.1), les interprofessions du secteur laitier s'accordent sur un contrat-type. À la demande d'une interprofession, celui-ci peut être déclaré de force obligatoire générale par le Conseil fédéral à tous les échelons de l'achat et de la vente de lait cru. Un contrat-type doit comprendre une durée du contrat et une durée de prolongation du contrat d'au moins une année et, au moins, des dispositions sur les quantités, les prix et les modalités de paiement.

Les contrats d'achat de lait (contrats individuels ou établis sur décision d'une organisation) doivent être conclus par écrit.

Si les parties ne parviennent pas à s'accorder sur un nouveau prix, elles sont en droit de résilier le contrat qui les lie, mais doivent pour cela respecter les délais de résiliation prévus dans le contrat considéré.

2. Lait standard et critères secondaires

Lait standard

Les prix sont fixés sur la base des critères ci-après (lait standard):

- lait de vache laissé à l'état naturel;
- lait dont la teneur est de 73,0 grammes de matière grasse et de protéine brute par kilogramme de lait (correspond en pour cent de poids à 4,00 % de matière grasse et 3,30 % de protéine brute);
- pour le lait de fromagerie, caséine totale en pour cent de poids: 2,70 %;
- lait qui remplit les conditions de base relatives à la qualité conformément au chiffre 7 et à d'autres exigences de droit public comme l'observation des dispositions de l'assurance de la qualité ou celles relatives à la température, à l'aspect, au goût et à l'âge du lait;
- lait refroidi et stocké à la ferme ou livré selon prescription ou selon convention.

Modalités applicables aux prix de base du lait

Les prix de base doivent être négociés par kg de lait standard. Ils doivent être fixés compte tenu des modalités suivantes:

Un éventuel supplément pour le lait transformé en fromage et une éventuelle prime de non-ensilage sont inclus. En règle générale, les fromageries comptabilisent séparément le supplément pour le lait transformé en fromage et la prime de non-ensilage.

Transparence des suppléments et déductions

Les suppléments et déductions doivent être déclarés séparément dans la convention sur le prix. Des critères secondaires tels que les variations de qualité et de teneur, le volume pris en charge par arrêt, la quantité contractuelle, la prime de fin d'année, etc. doivent être réglés de manière transparente dans les annexes aux contrats.

3. Modalités de pesage et de paiement

Les modalités suivantes sont applicables au pesage et au paiement :

- À l'achat de premier échelon, le lait est pesé en kilogrammes avec une précision d'au moins 0,5 kg, le montant devant être arrondi correctement vers le haut ou vers le bas.
- Les contrats doivent fixer la température à laquelle le lait doit être livré.

- En cas de prise en charge avec débitmètre, le facteur de conversion de volume en poids utilisé doit être préalablement fixé. Ce facteur est de 1,030 pour une température de 6°C¹. Si une autre température de prise en charge est convenue, on peut se référer aux calculs de la Station de recherche Agroscope.
- Seuls peuvent être utilisés des appareils de mesure testés officiellement.
- Le volume de lait doit être enregistré et décompté sans délai.
- Le lait livré doit en principe être payé le 15 du mois suivant.
- La production primaire est exonérée de la taxe sur la valeur ajoutée. Le décompte de la paie du lait ne comporte aucune indication concernant la taxe sur la valeur ajoutée. Si un producteur primaire souhaite être soumis à la taxe sur la valeur ajoutée (option), le taux réduit de la taxe sur la valeur ajoutée doit figurer sur les décomptes et le montant doit être indiqué séparément.

4. Encaissement des contributions (premier échelon)

Le premier acheteur du lait peut effectuer, en tant que prestation de service et avec l'accord du vendeur, l'encaissement pour les mesures d'entraide et les contributions aux organisations. Conformément à la convention, il transmet sans délai le décompte des contributions au service d'encaissement.

5. Base et cadre pour le paiement selon la composition

Lorsque le paiement selon la composition est réglé par contrat, les systèmes utilisés doivent être linéaires et comporter une échelle en grammes de matière grasse et de protéine brute, voire de caséine dans le cas du lait de fromagerie. Le lait standard défini au point 1.2 sert de base pour le calcul des suppléments et des déductions. Tout autre système utilisé doit permettre la conversion en lait standard. Il faut donner nettement plus de poids à la teneur en protéine, ou en caséine dans le cas du lait de fromagerie. Lors de contrats prévoyant le paiement selon la composition, les dispositions relatives au prélèvement d'échantillons et à l'analyse de la composition (annexe 4) sont applicables.

6. Transfert des profits et risques

Les questions liées à la garantie commerciale légale doivent être réglées directement entre l'acheteur du premier échelon et le vendeur du lait. Les profits et risques passent à l'acheteur du premier échelon au moment de la pesée ou de la mesure. Pour faire valoir des défauts cachés, il faut que ceux-ci puissent être prouvés sur la base de contre-échantillons.

Le refus de réceptionner le lait selon le schéma de paiement (cf. tableau ci-après) a lieu sur une base contractuelle et indépendamment des suspensions de livraison de droit public.

7. Contrôle du lait et paiement du lait selon la qualité

7.1 Principes

Le paiement du lait selon la qualité se base de manière générale sur les analyses du contrôle du lait officiel (nombre de germes, cellules somatiques, substances inhibitrices) et sur le critère du point de congélation en tant que mandat supplémentaire de droit privé de la branche avec une base contractuelle. Le paiement du lait selon sa qualité se base sur un total de 24 analyses par critère et par an.

¹ Température selon art. 14, al. 4 OHyPL

S'agissant du système standard (chiffre 7.2), des critères de qualité spécifiques au lait de fromagerie et des catégories de qualité supplémentaires pour les cellules somatiques peuvent être définis pour le lait de fromagerie.

Sur la base d'un commun accord et d'une décision commune en ce sens, les producteurs et les acheteurs de lait peuvent appliquer un système de paiement à la qualité au moins équivalent (se fondant p. ex., comme c'est le cas en droit public, sur la moyenne géométrique²⁾ pour la détermination de la qualité).

7.2 Système de paiement à la qualité uniforme et contraignant pour toute la branche laitière³⁾

Pour les critères « nombre de germes », « cellules somatiques » et « point de congélation », si le nombre d'échantillons mensuels est supérieur à deux, ce sont le premier et le dernier des résultats du mois considéré qui comptent. Pour le critère « substances inhibitrices », tous les résultats du mois soumis à analyse sont pris en compte. Une évaluation se rapporte à un mois (suppléments et déductions sur la quantité de lait livré le mois considéré, par kilo de lait). Pour le mois considéré, c'est le moins bon des résultats des analyses faites dans le cadre du contrôle du lait qui fait foi pour le paiement selon la qualité.

Le supplément de qualité selon le schéma de paiement (cf. tableau ci-après) est octroyé pour le lait de centrale dans la mesure où celui-ci est conforme à tous les critères cumulés. Pour le lait de fromagerie, il est recommandé d'octroyer un supplément en vertu des réglementations, compte tenu des exigences spécifiques pour le lait de non-ensilage (cf. annexe 3, chiffre 1.2).

²⁾ Moyenne géométrique de deux valeurs: résultat = $\sqrt{\text{valeur 1 fois valeur 2}}$

³⁾ Uniforme et contraignant selon l'article 8 de l'ordonnance sur le contrôle du lait du 20 octobre 2010

Les critères, les méthodes, le nombre d'analyses, les exigences et les mesures de droit privé sont présentés dans le tableau ci-après:

Critères et méthodes	Nombre d'analyses (échantillons) et évaluation	Exigences	Mesures de droit privé (suppléments et déductions sur la quantité de lait livrée le mois considéré, par kilo de lait)
Nombre de germes à 30°C (comptage en fluorescence optique comme dans le CL)	Deux résultats du contrôle du lait par mois, le plus mauvais compte.	Inférieur ou égal à 10 000 germes par millilitre	0,5 centime de supplément *
		80 000 germes et plus par millilitre	
		1 ^{ère} contestation en 5 mois	1 centime de déduction
		2 ^e contestation en 5 mois	3 centimes de déduction
		3 ^e contestation en 5 mois	6 centimes de déduction
		4 ^e contestation en 5 mois	12 centimes de déduction
		5 ^e contestation en 5 mois	24 centimes de déduction et plus de réception de lait jusqu'à la correction du défaut.
Cellules somatiques (comptage en fluorescence optique comme dans le CL)	idem	Inférieur ou égal à 100 000 cellules par millilitre	0,5 centime de supplément *
		350 000 cellules et plus par millilitre	
		1 ^{ère} contestation en 5 mois	1 centime de déduction
		2 ^e contestation en 5 mois	3 centimes de déduction
		3 ^e contestation en 5 mois	6 centimes de déduction
		4 ^e contestation en 5 mois	12 centimes de déduction
		5 ^e contestation en 5 mois	24 centimes de déduction, plus de réception de lait jusqu'à la correction du défaut.
Substances inhibitrices (test microbiologique et d'inhibition comme dans le CL)	Tous les résultats du contrôle du lait du mois considéré	Indétectables	0,5 centime de supplément *
		Détectables	
		1 ^{ère} contestation en 12 mois	10 centimes de déduction et dommage effectif
Point de congélation (spectrométrie IR)**	Deux résultats du contrôle du lait par mois, le plus mauvais compte	Inférieur ou égal à -0.520°C **	0,5 centime de supplément *
		Valeurs entre -0.520°C et -0.516°C	Contestation
		Supérieur ou égal à -0.516°C	Corrections de quantité et de prix à fixer dans les contrats ou les règlements

* Octroyé pour le lait de centrale dans la mesure où celui-ci est conforme à tous les critères cumulés.

** Échantillon du contrôle du lait officiel ou analyse par un laboratoire certifié ou accrédité.

7.3 Réglementation et mesures de droit public⁴⁾

L'autorité d'exécution cantonale compétente décide l'interdiction de livrer le lait contre un producteur:

- a. à la troisième contestation du nombre de germes dans le lait de vache (moyenne géométrique des résultats mensuels) en l'espace de quatre mois d'analyses (**exigence: moins de 80 000 germes par ml**);
- b. à la quatrième contestation du nombre de cellules somatiques dans le lait de vache (moyenne géométrique des résultats mensuels) en l'espace de cinq mois d'analyse (**exigence: moins de 350 000 cellules par ml**) ;
- c. à chaque détection de substances inhibitrices.

Les frais d'analyse et de procédure liés à une interdiction de livrer le lait sont supportés entièrement ou en partie par les fournisseurs de lait.

7.4 Oppositions et recours

Les demandes de renseignements et les réclamations concernant les résultats doivent être adressées au laboratoire par écrit dans les dix jours suivant la réception des résultats. Un recours peut être déposé auprès de la commission de recours pour le contrôle du lait⁵⁾ dans un délai de dix jours après la réception de la décision du laboratoire, moyennant le versement d'un acompte de 200 francs pour frais de procédure.

7.5 Paiement des suppléments et utilisation des déductions du système de paiement à la qualité

L'acheteur de lait du premier échelon paie les suppléments et peut utiliser les déductions.

8. Principes applicables à l'échelonnement du prix en fonction de la saison

En cas de paiement échelonné en fonction de la saison, l'échelonnement du prix doit être fixé dans le contrat d'achat de lait.

⁴⁾ Ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière, art. 8, et ordonnance sur le contrôle du lait, art. 15

⁵⁾ Adresse : TSM Fiduciaire S. à r. l., Commission de recours pour le contrôle du lait, Weststrasse 10, case postale 1006, 3000 Berne 6

Recommandations pour le lait de centrale

1. Achat de lait du premier échelon

Transparence en matière de quantités et de prix

Les producteurs et les acheteurs se mettent d'accord par écrit avant la livraison de lait sur toute modification des quantités contractuelles des fournisseurs individuels et des conditions déterminant le prix (contrat ou décisions d'une organisation). Les décomptes indiquent les parts quantitatives et le produit pour chaque segment.

2. Achat de lait du deuxième échelon

2.1 Principe

L'achat et la vente de lait se déroulent conformément au règlement de l'Interprofession du lait relatif à la segmentation du marché du lait et au contrat-type de l'Interprofession du lait pour l'achat de lait au premier et au deuxième échelons⁶⁾.

2.2 Exigences de base

Les exigences mentionnées ci-après sont applicables à l'achat de lait du deuxième échelon dans la mesure où les critères, les méthodes d'analyse, le nombre d'analyses, l'évaluation et le paiement à la teneur sont réglés par contrat:

Critères et méthodes	Nombre d'analyses (échantillons) et évaluation	Exigences	Mesures
Nombre de germes à 30° C (comptage en fluorescence optique comme dans le CL)	Conformément à la réglementation définie par les parties contractuelles	Supérieur à 40 000 et inférieur ou égal à 60 000 germes par millilitre	Contestation et annonce au vendeur du lait
		Supérieur à 60 000 et inférieur ou égal à 230 000 germes par millilitre	2 ct. de déduction par kg de lait
		Supérieur à 230 000 germes par millilitre	Si constatation avant le déchargement: refus du lait avec élimination selon contrat
Cellules somatiques (comptage en fluorescence optique comme dans le CL)	Idem	Supérieur à 200 000 et inférieur ou égal à 230 000 cellules par millilitre	Contestation et annonce au vendeur du lait
		Supérieur à 230 000 et inférieur ou égal à 260 000 cellules par millilitre	0,5 ct. de déduction par kg de lait
		Supérieur à 260 000 cellules par millilitre	2 ct. de déduction par kg de lait
Substances inhibitrices (test microbiologique d'inhibition comme dans le CL)	Idem	Détectables	Refus du lait avec élimination selon contrat

⁶⁾ www.ip-lait.ch

Critères et méthodes	Nombre d'analyses (échantillons) et évaluation	Exigences	Mesures
Point de congélation (spectrométrie IR)	Idem	$\geq -0,520^{\circ} \text{C}$	
		-0,518 à -0,515 -0,514 à -0,510 -0,509 à -0,505 -0,504 à -0,500 -0,499 à -0,495 -0,494 à -0,490 -0,489 à -0,485 -0,484 à -0,480 etc.	Facteur de correction du prix: 0,5 ct. 1,0 ct. 1,5 ct. 2,0 ct. 2,5 ct. 3,0 ct. 3,5 ct. 4,0 ct. etc.
Température (système de mesure calibré)	Idem	Supérieure à 8°C et inférieure ou égale à 10°C	Contestation et annonce au vendeur du lait
		Supérieure à 10°C ⁷⁾	2 ct. de déduction par kg de lait
Examen sensoriel		Défauts évidents	Refus du lait avec élimination par l'acheteur du 1 ^{er} échelon
Phosphatase (méthode reconnue)		Résultat négatif	Annonce à l'acheteur du 1 ^{er} échelon, sanction selon contrat
Peroxydase (preuve de thermisation ; méthode reconnue)		Résultat négatif	Idem
Cuivre (pas de lait de chaudron en cuivre ; méthode reconnue)		Plus de 0,1 mg/kg de lait	Idem
pH (méthode reconnue)		Inférieur à 6,60 Supérieur à 6,80	Idem
Épreuve de la réductase (sans préincubation)		Temps de décoloration à 38°C et après adjonction de bleu de méthylène: au moins 5 heures	Idem
Forme sporulante des bacilles butyriques (clostridies)	Méthode de filtration (laboratoire)	Moins de 1000 spores par litre	Idem
	MPN (laboratoire)	Moins de 2500 spores par litre	Idem

2.3 Prélèvement d'échantillons et analyse du lait

Principes:

- Les échantillons doivent être prélevés sous forme d'aliquotes et transférés au laboratoire à l'état réfrigéré. Le prélèvement d'échantillons doit respecter les principes reconnus, p.ex. ISO 707 / IDF 50 ou les recommandations d'Agroscope.

⁷⁾ Selon prescription légale de l'art. 15, al. 2, OHyPL

- Les critères « substances inhibitrices » et « température » doivent être vérifiés à chaque déchargement. Les autres analyses doivent être effectuées par des laboratoires certifiés ou accrédités.
- Les résultats d'analyse doivent être annoncés au vendeur au plus tard à 14 h 00 le jour suivant la réception du lait.
- L'acheteur prend en charge les coûts du contrôle à la réception du lait ainsi que des autres analyses dont il est responsable.
- Les contrats doivent mentionner les possibilités de faire opposition et d'interjeter un recours.

Recommandations pour le lait de fromagerie produit sans ensilage

1. Achat de lait du premier échelon

1.1 Transparence en matière de quantités et de prix

Les producteurs et les acheteurs se mettent d'accord par écrit avant la livraison de lait sur toute modification des quantités contractuelles des fournisseurs individuels et des conditions déterminant le prix (contrat ou décisions d'une organisation).

1.2 Paiement à la qualité

Afin d'assurer la qualité spécifique du lait de fromagerie, il est possible d'appliquer des critères supplémentaires spécifiques à l'utilisation prévue, cela en complément du système général (cf. annexe 1, chiffre 7.2). Les critères, le nombre d'analyses mensuelles, les méthodes d'analyse, les exigences ainsi que la manière dont il en est tenu compte pour le paiement doivent être spécifiés dans les contrats d'achat du lait.

Si aucune exigence particulière n'a été fixée par les interprofessions fromagères, il est recommandé de se référer aux règles ci-dessous, préconisant un paiement à la qualité spécifique pour le lait de fromagerie, avec des déductions et un supplément approprié lors de conformité aux exigences de base (annexe 1, chiffre 7.2) et aux exigences selon les critères spécifiques aux fromageries (tableaux A et B ci-dessous).

Pour le contrôle des dispositions fermentatives, le lait est soumis en alternance aux épreuves de la réductase, du lactofermentateur et de l'acidité de l'échantillon fermenté (au maximum 2 analyses par semaine), telles qu'indiquées dans le tableau A ci-après. Pour les cellules somatiques, les résultats du contrôle du lait officiel font foi. Les autres critères au sens du tableau B ci-dessous peuvent faire l'objet d'une analyse supplémentaire, spécifique à la variété fromagère, si un défaut qualitatif est suspecté.

Chaque contestation mensuelle est déterminante pour les déductions, celles-ci se montant au total à 2 centimes par mois au maximum pour les critères « dispositions fermentatives » et « cellules somatiques ».

Les déductions et le supplément par kilo de lait se rapportent au volume de lait livré pendant le mois considéré et font partie des négociations relatives au prix du lait.

Détail de la réglementation:

A) Dispositions fermentatives et cellules somatiques

Critère	Nombre d'analyses	Méthode	Exigences s'appliquant au lait de non-ensilage destiné à la fabrication de fromage au lait cru		Mesures
			Lait de producteur individuel	Lait de mélange	
Epreuve de la réductase	2 par semaine	Temps de décoloration à 38°C après adjonction de bleu de méthylène, préincubation 11 h à 32°C	Temps de décoloration plus de 15 minutes	Temps de décoloration plus de 15 minutes	Supplément *
			Temps de décoloration 15 minutes ou moins	Temps de décoloration 15 minutes ou moins	Déduction
		Pas de préincubation	Temps de décoloration plus de 6 heures	Temps de décoloration plus de 6 heures	Supplément *
			Temps de décoloration 6 heures ou moins	Temps de décoloration 6 heures ou moins	Déduction
Epreuve du lactofermentateur	2 par semaine	Evaluation visuelle après 24 h d'incubation à 38°C	Pas de précipité caséux ni floconneux, aspect au moins liquide ou gélatineux	Pas de précipité caséux ni floconneux, aspect au moins liquide ou gélatineux	Supplément *
			Précipité caséux ou floconneux	Précipité caséux ou floconneux	Déduction
Degré d'acidité dans l'échantillon fermenté (test d'acidification)	2 par semaine	Degré d'acidité (°SH) après 11 h d'incubation à 38 °C	Après 11 heures moins de 15° SH	Après 11 heures moins de 15° SH	Supplément *
			Après 11 heures plus de 15° SH	Après 11 heures plus de 15° SH	Déduction
Cellules somatiques	2 par mois	Résultats du contrôle du lait officiel	Moins de 100 000 cellules/ml	Moins de 100 000 cellules/ml	Supplément *
			Plus de 200 000 cellules/ml	Plus de 200 000 cellules/ml	Déduction

B) Autres critères d'analyse appliqués si nécessaire

Critère	Nombre d'analyses	Méthode	Exigences s'appliquant au lait de non-ensilage destiné à la fabrication de fromage au lait cru		Mesures
			Lait de producteur individuel	Lait de mélange	
Test à la soude caustique (test de Whiteside)	Si nécessaire	Précipitation au NaOH sur plaque en verre noir	homogène	homogène	Supplément *
			inhomogène	inhomogène	Contestation
Forme sporulante des bacilles butyriques (clostridies)	Si nécessaire	Echantillon de fromager Agroscope	Pas de formation de gaz avec 30 millilitres de lait	Pas de formation de gaz avec 30 millilitres de lait	Supplément *
			Formation de gaz avec 30 millilitres de lait	Formation de gaz avec 30 millilitres de lait	Déduction
		Méthode de filtration (laboratoire) 40 ml	Moins de 25 spores par litre	Moins de 25 spores par litre	Supplément *
			25 spores et plus par litre	25 spores et plus par litre	Déduction
		MPN DKA (laboratoire) 8*5 ml	Moins de 210 spores par litre	Moins de 140 spores par litre	Supplément *
			210 spores et plus par litre	140 spores et plus par litre	Déduction
MPN B/B (laboratoire) 10*2 ml	Moins de 300 spores par litre	Moins de 260 spores par litre	Supplément *		
	300 spores et plus par litre	260 spores et plus par litre	Déduction		
Staphylocoques à coagulase positive	Si nécessaire	Dénombrement des colonies après 48 h d'incubation aérobie à 37°C sur agar spécial Baird Parker	Moins de 300 UFC/ml	Moins de 100 UFC/ml	Supplément *
			Égal ou supérieur à 300 UFC/ml	Égal ou supérieur à 100 UFC/ml	Contestation, contrôle ultérieur, plus de réception du lait si dépassement de la valeur-cible lors du contrôle ultérieur
Germes halotolérants	Si nécessaire	Dénombrement des colonies après 48 h d'incubation à 37°C sur agar de sel de mannitol	Moins de 5000 UFC/ml	Moins de 3000 UFC/ml	Supplément *
			Égal ou supérieur à 5000 UFC/ml	Égal ou supérieur à 3000 UFC/ml	Déduction
Bactéries propioniques	Si nécessaire	Dénombrement des colonies après 10 jours d'incubation anaérobie à 30 °C sur du lactate-agar	Sbrinz: moins de 10 UFC/ml	Sbrinz: moins de 10 UFC/ml	Supplément *
			Gruyère: moins de 20 UFC/ml	Gruyère: moins de 20 UFC/ml	Supplément *
			Emmentaler, Tilsit au lait cru, Appenzeller, autres fromages au lait cru: moins de 30 UFC/ml	Emmentaler, Tilsit au lait cru, Appenzeller, autres fromages au lait cru: moins de 30 UFC/ml	Supplément *

			Sbrinz: Égal ou supérieur à 10 UFC/ml	Sbrinz: Égal ou supérieur à 10 UFC/ml	Déduction
			Gruyère: Égal ou supérieur à 20 UFC/ml	Gruyère: Égal ou supérieur à 20 UFC/ml	Déduction
			Emmentaler, Tilsit au lait cru, Appenzeller, autres fromages au lait cru: Égal ou supérieur à 30 UFC/ml	Emmentaler, Tilsit au lait cru, Appenzeller, autres fromages au lait cru: Égal ou supérieur à 30 UFC/ml	Déduction
Germes aérobies mésophi- les étran- gers	Si nécessaire	Dénombre- ment des colonies après 3 jours d'incubation aérobie à 30°C sur Sugar Free Agar et pénicilline	Moins de 30 000 UFC/ml	Moins de 30 000 UFC/ml	Supplément *
			Égal ou supérieur à 30 000 UFC/ml	Égal ou supérieur à 30 000 UFC/ml	Déduction
Entérobac- téries	Si nécessaire	Dénombre- ment des colonies après 24 h d'incubation aérobie à 37°C sur VRBG-Agar	Moins de 300 UFC/ml	Moins de 300 UFC/ml	Supplément *
			Égal ou supérieur à 300 UFC/ml	Égal ou supérieur à 300 UFC/ml	Déduction
E. Coli	Si nécessaire	Dénombre- ment des colonies après 24 h d'incubation aérobie à 37°C sur VRB-Agar	Moins de 50 UFC/ml	Moins de 50 UFC/ml	Supplément *
			Égal ou supérieur à 50 UFC/ml	Égal ou supérieur à 50 UFC/ml	Contestation, contrôle ultérieur, plus de réception du lait si dépassement de la valeur- cible lors du contrôle ultérieur
Lipolytes	Si nécessaire	Dénombre- ment des colonies après 72 h d'incubation aérobie à 30°C sur agar Crossley avec de la graisse de beurre	Moins de 3000 UFC/ml	Moins de 3000 UFC/ml	Supplément *
			Égal ou supérieur à 3000 UFC/ml	Égal ou supérieur à 3000 UFC/ml	Déduction

Psychrotrophes	Si nécessaire	Dénombrement des colonies après 10 jours d'incubation à 6,5°C sur agar standard avec 0,1 % de PL	Moins de 3000 UFC/ml	Moins de 3000 UFC/ml	Supplément *
			Égal ou supérieur à 3000 UFC/ml	Égal ou supérieur à 3000 UFC/ml	Déduction
Acides gras libres	Moyenne des trois derniers résultats du contrôle du lait	Spectrométrie IR	Moins de 3,3 mmol/10 kg		
			Égal ou supérieur à 3,3 mmol pour 10 kg		

* Supplément si conformité avec tous les critères considérés, y compris avec les exigences de base (cf. annexe 1, chiffre 7.2.).

1.3 Prélèvement des échantillons et analyse du lait de fromagerie

Principes:

- Le responsable des vendeurs a en tout temps le droit d'assister au prélèvement des échantillons et à leur analyse.
- Si, pour des raisons techniques auxquelles il ne peut être remédié, les échantillons de lait prélevés pour un mois d'évaluation ne peuvent pas être analysés ou exploités de manière sûre pendant le mois concerné, il faut effectuer un nouveau prélèvement. Si cela n'est plus possible, des échantillons de rechange peuvent être prélevés jusqu'au troisième jour du mois suivant.
- Les critères des tableaux au point 1.2 et les autres critères éventuels doivent être analysés selon les méthodes usuelles dans la branche laitière (p.ex. manuel de Fromarte, ALP forum 77 ou Manuel suisse des denrées alimentaires (critères de l'Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg RS 817.024.1, méthodes de référence)).
- Les résultats doivent faire l'objet d'une documentation correcte.
- Lors d'achats du premier échelon, les coûts de prélèvement et d'analyse des échantillons sont assumés par l'acheteur du premier échelon; en cas d'achat du deuxième échelon, ils le sont par celui qui prend le lait en charge.
- Les contestations doivent être annoncées au fournisseur de lait dès la réception des résultats d'analyse.
- Les contrats doivent mentionner les possibilités de faire opposition et d'interjeter un recours.

2. Achat de lait du deuxième échelon

2.1 Principe

L'achat et la vente de lait se déroulent conformément au règlement de l'Interprofession du lait relatif à la segmentation du marché du lait et au contrat-type de l'Interprofession du lait pour l'achat de lait au premier et au deuxième échelons⁸⁾.

2.2 Traçabilité

La preuve doit être fournie à tous les échelons que le lait a été produit sans ensilage et que l'on peut, par conséquent, faire valoir le droit au supplément pour le lait transformé en fromage et au supplément de non-ensilage.

2.3 Paiement à la qualité

Le paiement à la qualité s'effectue selon les conventions définies par les vendeurs et les acheteurs.

2.4 Fabrication de produits AOP

Lors des achats de lait destiné à la fabrication de produits AOP, il convient de respecter les cahiers de charge des produits considérés.

2.5 Prélèvement d'échantillons et analyse du lait

Principes:

- Les échantillons doivent être prélevés sous forme d'aliquotes et transférés au laboratoire à l'état réfrigéré. Le prélèvement d'échantillons doit respecter les principes reconnus, p.ex. ISO 707 / IDF 50 ou les recommandations d'Agroscope.
- Les critères « substances inhibitrices » et « température » doivent être vérifiés à chaque déchargement. Les autres analyses doivent être effectuées par des laboratoires certifiés ou accrédités.
- Les résultats d'analyse doivent être annoncés au vendeur au plus tard à 14 h 00 le jour suivant la réception du lait.

⁸⁾ www.ip-lait.ch

- L'acheteur prend en charge les coûts du contrôle à la réception du lait ainsi que des autres analyses dont il est responsable.
- Les contrats doivent mentionner les possibilités de faire opposition et d'interjeter un recours.

Prélèvement d'échantillons et analyse de la composition

1. Principes

Le prélèvement d'échantillons doit respecter les principes reconnus, p.ex. ISO 707 / IDF 50 ou les recommandations d'Agroscope.

2. Nombre de traites nécessaires et répartition

Pour assurer une bonne représentativité des résultats, il y a lieu d'analyser au moins deux traites par mois en cas d'échantillonnage automatique et en règle générale au moins quatre traites par mois en cas d'échantillonnage manuel, en nombre égal le matin et le soir. En cas de prélèvement manuel, il est possible de regrouper les divers échantillons en un seul (échantillon cumulé). En cas de prélèvement automatique, le cumul n'est pas autorisé (il est impossible de saisir automatiquement des aliquotes de différents échantillons et il y a risque de confusion).

Dans la mesure du possible, l'échantillonnage est échelonné sur le mois. Pour des raisons qualitatives, il est possible, sur ordre du service de contrôle, de déroger à ce principe pour le prélèvement d'échantillons cumulés.

3. Identification des échantillons

De manière générale, il convient d'assurer, d'entente avec le service de contrôle, une identification claire et sans équivoque des échantillons. Les flacons d'échantillons doivent être pourvus d'un code qui sera saisi par le service de contrôle. En cas de prélèvement manuel, il convient d'établir un protocole de prélèvement (voir aussi ISO 707 / IDF 50). En cas de prélèvement manuel, le code figurant sur le flacon contenant l'échantillon doit être accompagné du nom ou du numéro du fournisseur de lait.

4. Echantillons représentatifs

La détermination de la teneur ne peut fournir de résultats corrects que si l'échantillon est représentatif. Un échantillon est dit représentatif lorsque les caractéristiques qui font l'objet de l'analyse correspondent à la moyenne de la quantité totale dont provient l'échantillon. Lors d'un prélèvement manuel pour le contrôle du lait (CL) officiel, on accorde plus d'importance à l'absence de contamination et moins à la représentativité. Les échantillons prélevés manuellement pour le contrôle de la qualité ne se prêtent donc pas dans tous les cas à la détermination de la composition. Les échantillons CL prélevés au moyen d'appareils de prélèvement automatique (appareils PA) certifiés par un organisme reconnu satisfont aux exigences de la représentativité.

5. Prélèvement automatique d'échantillons

Seuls peuvent être utilisés pour le prélèvement automatique dans un véhicule ou stationnaire aux fins de détermination des teneurs des appareils pour lesquels il existe une attestation indiquant qu'ils satisfont aux directives techniques de l'OSAV.

6. Prélèvement manuel d'échantillons

Le prélèvement manuel d'échantillons doit répondre aux exigences ci-après:

- Les échantillons destinés à l'analyse de la composition du lait doivent en règle générale être prélevés séparément des échantillons destinés au contrôle du lait (CL) officiel.
- Les personnes procédant aux prélèvements d'échantillons doivent être formées au prélèvement d'échantillons destinés aux analyses de la composition.
- Les ustensiles d'échantillonnage ne doivent pas contenir d'eau (eau de rinçage, eau condensée).
- L'échantillon est prélevé dans la seille de pesage (ouverte), après brassage du lait au moyen d'un agitateur pour boilles; en cas de réception ou de prise en charge sans

seille de pesage, l'échantillon est prélevé dans le récipient de transport, après brassage soigneux du lait à l'aide d'un agitateur.

- En cas de pesage en plusieurs fois ou lorsqu'un fournisseur livre son lait réparti dans plusieurs récipients, on prélève chaque fois, après brassage, des parties aliquotes et on les transfère dans une mesure d'un litre, d'où l'échantillon de lait est prélevé après un second brassage soigneux.
- Pour les échantillons cumulés, le prélèvement se fait au moyen d'une seringue doseuse (10 millilitres).
- Les flacons d'analyse doivent être remplis tout au plus jusqu'à 1 cm du bord.

7. Conservation des échantillons

Les échantillons prélevés manuellement doivent être conservés avec du Bronopol (1 microcomprimé de 10 mg de Bronopol pour 40 millilitres). Les flacons d'échantillonnage doivent être mis à disposition par le service de contrôle avec un comprimé d'agent conservateur et un couvercle.

8. Stockage des échantillons

Environ une demi-heure après le prélèvement, les flacons doivent être retournés plusieurs fois (ne pas les secouer). Si un deuxième échantillon ou si plusieurs échantillons sont introduits par la suite dans un même flacon, celui-ci doit être retourné une nouvelle fois avant d'être placé au réfrigérateur ou dans la chambre froide. Le retournement assure la dissolution complète et la répartition uniforme de l'agent de conservation.

Une fois le prélèvement terminé, les échantillons doivent être immédiatement mis au réfrigérateur ou dans une chambre froide, où ils seront stockés jusqu'au prochain prélèvement, puis jusqu'à leur acheminement au service de contrôle ou jusqu'à leur expédition par la poste. Les flacons d'analyse doivent être entreposés debout (cela évite le dépôt d'une couche de gras sur le couvercle).

9. Transports d'échantillons

De manière générale, le transport d'échantillons se fait selon les instructions du service de contrôle certifié ou accrédité.

10. Contrôle d'entrée au laboratoire

À l'arrivée au service de contrôle, la température (uniquement pour les échantillons non conservés), le degré de conservation et l'aspect (présence de grains de beurre, lait huileux) des échantillons doivent être contrôlés. Les échantillons qui ne satisfont pas aux exigences ne peuvent pas être examinés.

11. Exigences minimales pour les analyses

L'analyse de la composition est réalisée par des services de contrôle appliquant des systèmes d'assurance qualité reconnus, c'est-à-dire en général des services certifiés ou accrédités.

En tant qu'exigence minimale en matière de contrôle, d'assurance qualité et de surveillance des appareils, etc., on appliquera les normes ISO 9622:1999 et IDF 141C:2000, ainsi que les recommandations d'Agroscope.

La version actuelle des documents peut être obtenue auprès d'Agroscope, Schwarzenburgstrasse 161, 3003 Berne.

12. Coûts de l'analyse de la composition

Lors d'achats du premier échelon, les coûts de prélèvement des échantillons et d'analyse de la composition sont assumés par l'acheteur de premier échelon; lors d'achat du deuxième échelon, ils le sont par celui qui prend le lait en charge.

13. Rapport sur les résultats

Le service de contrôle communique tous les résultats aux personnes et services impliqués. Exigences auxquelles doit satisfaire le rapport sur les résultats:

- Grammes par 100 grammes de lait pour la matière grasse et la protéine *brute* ou la caséine;
- Annonce des résultats individuels: arrondis à deux chiffres après la virgule.

14. Oppositions et recours

Les contrats doivent mentionner les possibilités de faire opposition et d'interjeter un recours.

Normes de la branche pour le montage et l'entretien des installations de traite

La documentation concernant les normes de la branche pour les installations de traite peuvent être consultées sur

<http://www.swissmilk.ch/fr/pour-les-producteurs/production-laitiere/technique-de-production/normes-de-la-branche-pour-les-installations-de-traite.html>

ou

http://www.slv-asma.ch/default_f.htm

Conversion en germes ou en impulsions



Keimzahl-Grenzwert-Äquivalente VMI
Gemäss Schweizer Vergleichsversuchen mit
verschieden Gerätetypen Sommer 2006

BactoScan 8000

Keimzahl/ml		imp/ml
34'835	←	100'000
59'927	←	175'000
229'764	←	700'000

BactoScan FC

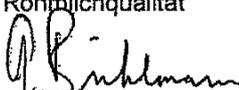
Keimzahl/ml		IBC/ml
34'835	→	127'874
59'927	→	225'893
229'764	→	924'851

BactoCount Bentley

Keimzahl/ml		IBCB/ml
34'835	→	105'998
59'927	→	187'201
229'764	→	765'963

Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

Georges Bühlmann
Rohmilchqualität





Anhang 2: Testmilch mit Bentley

	aerob-	Foss	Foss	Bentley	Bemerkung
	Mesophile	BactoScan	BactoScan	BactoCount	
	bei 30°C	8000	FC		
	KBE/ml	IMP/ml	IBC/ml	IBCB/ml	
KRITISCHE WERTE: definierte und berechnete Beanstandungs- werte gemäss den Regressions- gleichungen mit Testmilch Juni bis September 2006	53`359	155`253	200`000	165`752	
	63`829	186`766	241`344	200`000	
	68`209	200`000	258`743	214`411	CH aktuell, Qstufe 1
	80`000	235`756	305`844	253`424	CH alt, Qstufe 1
	100`000	296`775	386`494	320`218	EU Beanstandung
	200`000	606`662	799`608	662`279	CH alt, Qstufe 2
	247`531	755`903	1`000`000	828`173	
	250`000	763`681	1`010`463	836`835	
	296`299	909`972	1`207`577	1`000`000	
	324`676	1`000`000	1`329`153	1`100`631	CH aktuell, Qstufe 2
	479`337	1`494`598	2`000`000	1`655`841	
	500`000	1`561`102	2`090`520	1`730`751	EU andere Arten roh
	573`941	1`799`770	2`415`891	2`000`000	
	635`741	2`000`000	2`689`427	2`226`342	
	1`000`000	3`191`176	4`325`018	3`579`556	
	1`500`000	4`848`339	6`617`293	5`475`708	EU andere Arten
2`000`000	6`523`343	8`947`911	7`403`275		

Validierung BactoScan FC | Fachausschuss QK BVET | 10. Oktober 2006
Georges Bühlmann ALP

27