

Projet d'approbation

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 nouveaux 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 36b de la loi fédérale sur l'agriculture,

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

~~Ces paramètres-clés se basent sur la convention du 1^{er} mai 2007 et sont adaptés au nouveau contexte.~~

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.

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.

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 paramètres-clés relatifs au prélèvement d'échantillons et à l'analyse de la composition au sens de l'annexe 2.

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 3.

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

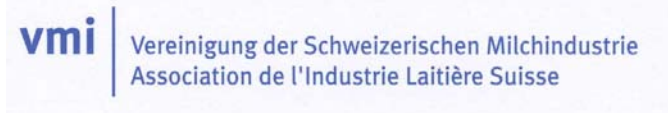


La convention peut être résiliée en tout temps pour la fin d'un mois moyennant respect d'un préavis de trois mois.

6. Validité

La présente convention entre en vigueur le 1^{er} janvier 2011 et abroge la convention du 1^{er} mai 2007; elle est conclue pour une durée indéterminée. Les parties se mettront d'accord sur les corrections à apporter en décembre 2011 et celles-ci entreront en vigueur en janvier 2012.

7. Signatures

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

Organisation	Date et signatures
	
	
	

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

1. Paramètres-clés pour l'achat de lait
2. Paramètres-clés pour le prélèvement d'échantillons et l'analyse de la composition
3. Normes de la branche pour le montage et l'entretien des installations de traite
4. Conversion en germes ou en impulsions

Paramètres-clés pour l'achat de lait

1. Directives générales

1.1 Objet des accords relatifs aux achats de lait

Objet et forme des contrats

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

En vertu de l'art. 36b de la loi sur l'agriculture (LAgr, RS 910.1), tout producteur de lait doit conclure un contrat d'achat de lait d'une durée minimale d'un an comprenant un accord sur la quantité de lait et les prix avec son premier acheteur (personne morale ou société de personnes qui achète du lait à des producteurs, et transforme celui-ci en produits laitiers ou le revend). En outre, les décisions prises par l'Interprofession du lait sont à prendre en considération (standard pour le premier ou le deuxième échelon).

Les producteurs qui ont le même premier acheteur peuvent aussi conclure ensemble un contrat avec celui-ci. Toutefois, dans le contrat, chaque producteur doit figurer séparément avec sa quantité contractuelle. Si le droit de signature des producteurs n'a pas été délégué, tous les producteurs de lait doivent signer le contrat.

Les contrats d'achat de lait doivent être conclus par écrit et conservés sous cette forme par le premier acheteur de lait. Dans le cadre de ses contrôles, le service d'inspection de l'OFAG peut exiger ces contrats et vérifier s'ils répondent aux prescriptions formulées dans l'article 36b LAgr. En cas de violation des dispositions de la LAgr, l'OFAG prend des mesures administratives au sens de l'art. 169 LAgr.

Durée des accords relatifs aux achats de lait du premier échelon

En vertu de l'article 36b LAgr, le producteur et l'acheteur doivent conclure un contrat d'une durée minimale d'un an. Le délai et les dates de résiliation sont fixés individuellement. Pendant la durée du contrat, les prix convenus sont en principe appliqués sans modification. En cas de changement de la situation du marché et à la demande d'une des parties, ces prix peuvent être renégociés sans qu'il soit nécessaire de résilier le contrat. 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.

1.2 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);
- lait qui remplit les conditions de base relatives à la qualité conformément au chiffre 2.2 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.

1.3 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 Liebefeld Posieux.
- 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.

1.4 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.

1.5 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 Paramètres-clés pour le prélèvement d'échantillons et l'analyse de la composition (annexe 2) sont applicables.

¹ Température selon art. 14, al. 4 OHyPL

2. Exigences générales applicables aux achats de lait du premier échelon (lait de centrale et lait de fromagerie)

2.1 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.

2.2 Système de paiement à la qualité uniforme et contraignant pour toute la branche laitière²

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. 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 laitier 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 bonus en vertu des réglementations, compte tenu des exigences spécifiques pour le lait de non-ensilage (cf. chiffre 3.2).

² 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	0,5 centime de supplément *
		Moins de 8000 germes par millilitre	
		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.	
		Les valeurs à partir de 300 000 germes et plus par millilitre équivalent à deux contestations.	
Cellules somatiques (comptage en fluorescence optique comme dans le CL)	idem	Inférieur ou égal à Moins de 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 d'inhibition comme dans le CL)	idem 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
		2 ^e contestation en 12 mois	30 centimes de déduction et dommage effectif
Point de congélation (spectrométrie IR)**	idem 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.

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

Oppositions et recours

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

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.

2.3 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.

3. Analyses et paiement spécifiques au lait de fromagerie

3.1 Principe

Afin d'assurer la qualité spécifique du lait de fromagerie, il est possible d'appliquer des critères supplémentaires permis d'instaurer un paiement selon la qualité qui soit spécifiques à l'utilisation prévue, cela en complément du système général (cf. chiffre 2.2). 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.

3.2 Recommandation Critères s'appliquant au lait de fromagerie

Si aucune exigence particulière n'a été fixée par les interprofessions fromagères, il est recommandé de se référer aux règles ci-dessous pour les critères, le nombre d'analyses par mois, les méthodes, les exigences et les mesures, 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 (chiffre 2.2) 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 de droit public 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 mentionnés à la lettre B) sont à analyser si besoin.

Si un paiement à la qualité avec déductions est appliqué, il convient aussi de verser un bonus en cas de conformité avec les critères analysés (cf. chiffre 2.2).

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 ».

Dans l'intérêt d'un haut niveau de qualité, un bonus d'au moins de 0,5 centime est recommandé. Les déductions et le supplément bonus se rapportent au volume de lait livré pendant le mois considéré et font partie des négociations relatives au prix du lait.

Détail des recommandations:

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 30 32°C	Temps de décoloration plus de 15 minutes	Temps de décoloration plus de 15 minutes	Bonus Supplément *
			Temps de décoloration 15 minutes ou moins	Temps de décoloration 15 minutes ou moins	0,5 ct. de déduction par kg de lait

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	
		Pas de pré-incubation	Temps de décoloration plus de 6 heures	Temps de décoloration plus de 6 heures	Bonus Supplément *
			Temps de décoloration 6 heures ou moins	Temps de décoloration 6 heures ou moins	0,5 ct. de déduction par kg de lait
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	Bonus Supplément *
			Précipité caséux ou floconneux	Précipité caséux ou floconneux	0,5 ct. de déduction par kg de lait
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	Bonus Supplément *
			Après 11 heures plus de 15° SH	Après 11 heures plus de 15° SH	0,5 ct. de déduction par kg de lait
Cellules somatiques	2 par mois	Résultats du contrôle du lait officiel	Moins de 100 000 cellules/ml	Moins de 100 000 cellules/ml	Bonus Supplément *
			Plus de 200 000 cellules/ml	Plus de 200 000 cellules/ml	0,5 ct. de déduction par kg de lait

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 Remuer le récipient et la solution de test	homogène	homogène	Bonus Supplément *
			inhomogène	inhomogène	Contestation
Forme sporulante des bacilles butyriques (clostridies)	Si nécessaire	Echantillon de fromager ALP	Pas de formation de gaz avec 30 millilitres de lait	Pas de formation de gaz avec 30 millilitres de lait	Bonus Supplément *
			Formation de gaz avec 30 millilitres de lait	Formation de gaz avec 30 millilitres de lait	2 ct. de déduction
		Méthode de filtration (laboratoire)	Moins de 25 spores par litre	Moins de 25 spores par litre	Bonus Supplément *
			Plus de 25 spores par litre	Plus de 25 spores par litre	2 ct. de déduction par kg de lait

		MPN (laboratoire)	Moins de 200 spores par litre	Moins de 140 spores par litre	Bonus Supplément *
			Plus de 200 spores par litre	Plus de 140 spores par litre	2 ct. de déduction par kg de lait
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	Bonus Supplément *
			Plus de 300 UFC/ml	Plus de 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	Bonus Supplément *
			Plus de 5000 UFC/ml	Plus de 3000 UFC/ml	2 ct. de déduction par kg de lait
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	Bonus Supplément *
			Gruyère: moins de 20 UFC/ml	Gruyère: moins de 20 UFC/ml	Bonus 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	Bonus Supplément *
			Sbrinz: plus de 10 UFC/ml	Sbrinz: plus de 10 UFC/ml	2 ct. de déduction par kg de lait
			Gruyère: plus de 20 UFC/ml	Gruyère: plus de 20 UFC/ml	2 ct. de déduction par kg de lait
			Emmentaler, Tilsit au lait cru, Appenzeller, autres fromages au lait cru: plus de 30 UFC/ml	Emmentaler, Tilsit au lait cru, Appenzeller, autres fromages au lait cru: plus de 30 UFC/ml	2 ct. de déduction par kg de lait
Germes aérobies mésophiles étrangers	Si nécessaire	Dénombrement 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	Bonus Supplément *
			Plus de 30 000 UFC/ml	Plus de 30 000 UFC/ml	2 ct. de déduction par kg de lait

Entérobac-téries	Si néces-saire	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	Bonus Sup-plément *
			Plus de 300 UFC/ml	Plus de 300 UFC/ml	2 ct. de déduc-tion par kg de lait
E. Coli	Si néces-saire	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	Bonus Sup-plément *
			Plus de 50 UFC/ml	Plus de 50 UFC/ml	Contestation, contrôle ulté-rieur, plus de réception du lait si dépas-sement de la valeur-cible lors du contrô-le ultérieur
Lipolytes	Si néces-saire	Dénombre-ment des colonies après 72 h d'incubation aérobie à 30°C sur agar Cros-sley avec de la graisse de beurre	Moins de 3000 UFC/ml	Moins de 3000 UFC/ml	Bonus Sup-plément *
			plus de 3000 UFC/ml	plus de 3000 UFC/ml	2 ct. de déduc-tion par kg de lait
Psychro-trophes	Si néces-saire	Dénombre-ment des colonies après 10 jours d'incubation à 6,5°C sur agar stan-dard avec 0,1 % de PL	Moins de 3000 UFC/ml	Moins de 3000 UFC/ml	Bonus Sup-plément *
			Plus de 3000 UFC/ml	Plus de 3000 UFC/ml	2 ct. de déduc-tion par kg de lait

*~~Bonus recommandé~~ Supplément si conformité avec tous les critères considérés, y compris avec les exigences de base (cf. chiffre 2.2).

3.3 Prélèvement des échantillons et analyse du lait de fromagerie

Prélèvement des échantillons

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.

Méthodes

Les critères du tableau 3.2 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'OHyg, méthodes de référence)).

Les résultats doivent faire l'objet d'une documentation correcte.

Réglementations relatives aux coûts de prélèvement et d'analyse des échantillons

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.

Annonce des résultats

Les contestations doivent être annoncées au fournisseur de lait dès la réception des résultats d'analyse.

Oppositions et recours

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

4. Exigences de base applicables aux achats de lait du deuxième échelon (lait de centrale et lait de fromagerie)

4.1 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:

Critère qualitatif	Méthode	Limites donnant lieu à contestation	Sanction en cas de dépassement de la valeur limite	Remarque
Nombre de germes	Comptage en fluorescence optique avec conversion comme dans le CL	Plus de 40 000 germes ou impulsions correspondantes par millilitre ³	Contestation et annonce au vendeur du lait	
		Plus de 60 000 germes ou impulsions correspondantes par millilitre ³	2 ct. de déduction par kg de lait	
		Plus de 230 000 germes ou impulsions correspondantes par millilitre ³	Si constatation avant le déchargement: refus du lait avec élimination selon contrat	
Cellules somatiques	Comptage en fluorescence optique comme dans le CL	Plus de 200 000 par millilitre	Contestation et annonce au vendeur du lait	
		Plus de 230 000 par millilitre	0,5 ct. de déduction par kg de lait	
		Plus de 260 000 par millilitre	2 ct. de déduction par kg de lait	
Substances inhibitrices	Test microbiologique d'inhibition analogue à celui du CL	Détectables	Refus du lait avec élimination selon contrat	
Point de congélation	Cryoscopie	≥ -0,520°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.	

³ Utilisation du tableau de conversion ou des formules Excel de l'ALP du 25 mars 2008 (cf. annexe 4).

Critère qualitatif	Méthode	Limites donnant lieu à contestation	Sanction en cas de dépassement de la valeur limite	Remarque
Température	Système de mesure calibré	Supérieure à 8°C	Contestation et annonce au vendeur du lait	
		Supérieure à 10°C	2 ct. de déduction par kg de lait	Prescription légale (voir art. 15, al. 2 OHyPL)
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	Méthode reconnue	Résultat négatif	Idem.	Preuve de thermisation
Cuivre	Méthode reconnue	plus de 0,1 mg/kg de lait	Idem	Pas de lait de chaudron en cuivre
pH	Méthode reconnue	Inférieur à 6,60 Supérieur à 6,80	Idem	
Epreuve de la réductase	Temps de décoloration à 38°C après adjonction de bleu de méthylène (sans préincubation)	Temps de décoloration 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	

4.2 Achat de lait pour la fabrication de produits AOC

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

4.3 Directives concernant le prélèvement d'échantillons et l'analyse du lait

Prélèvement d'échantillons

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'ALP.

Analyses

Les critères « substances inhibitrices » et « température » doivent être vérifiés à chaque déchargement. Les autres analyses doivent être effectuées par des laboratoires certifiés ou accrédités.

Annonce des résultats

Les résultats d'analyse doivent être annoncés au vendeur au plus tard à 14 h 00 le jour suivant la réception du lait.

Réglementations relatives aux coûts de prélèvement et d'analyse des échantillons

L'acheteur prend en charge les coûts du contrôle à la réception du lait ainsi que des autres analyses dont il est responsable.

Oppositions et recours

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

Paramètres-clés pour le prélèvement d'échantillons et l'analyse de la composition

1. Principes

Le prélèvement d'échantillons doit respecter les principes reconnus, p.ex. ISO 707 / IDF 50 ou les recommandations de la Station de recherche Agroscope Liebefeld Posieux (ALP).

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'OVF.

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 de la Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP).

La version actuelle des documents peut être obtenue auprès d'Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), 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 sous

<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

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

BactoScan FC

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

BactoCount Bentley

<u>Keimzahl/ml</u>		<u>IBCB/ml</u>
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

KRITISCHE
WERTE:

definierte und
berechnete
Beanstandungs-
werte
gemäss den
Regressions-
gleichungen
mit Testmilch
Juni bis
September
2006

aerob- Mesophile bei 30°C KBE/ml	Foss BactoScan 8000 IMP/ml	Foss BactoScan FC IBC/ml	Bentley BactoCount IBCB/ml	Bemerkung
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