

Le point de congélation du lait

Les résultats de la mesure du point de congélation étaient plus élevés en 2019 ainsi que pendant les premiers mois de 2020. PSL appelle par conséquent les acheteurs de lait à renoncer aux contestations et aux sanctions relatives au point de congélation jusqu'à ce que les points susmentionnés soient clarifiés.

La mesure du point de congélation donne des indications sur les substances dissoutes dans le lait et était autrefois importante pour détecter l'adjonction d'eau dans le lait (volontaire ou pour des raisons techniques). Les autorités alimentaires cantonales contrôlaient le lait de consommation et le lait des centres de collecte. N'étant plus un critère dans l'UE, la mesure du point de congélation a été rayée du droit public en Suisse. Les transformateurs voulaient toutefois maintenir le critère, qui a donc été introduit dans le droit privé et à l'échelle nationale dans le cadre du contrôle du lait. Aujourd'hui, les autorités cantonales procèdent rarement à la mesure du point de congélation auprès des centres de collecte et des transformateurs. Le paiement du lait en fonction des teneurs, qui permettent également de détecter l'adjonction d'eau dans le lait, s'est généralisé.

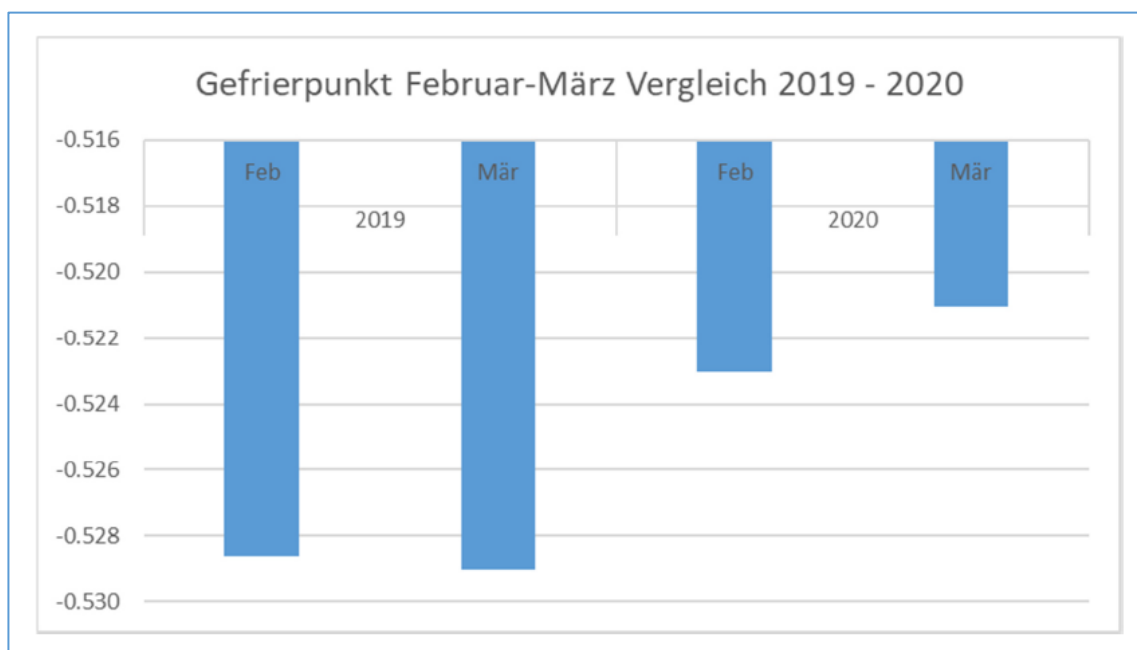
La convention entre Fromarte, VMI et PSL sur les modalités des contrats d'achat de lait du 15 décembre 2015 définit les contestations et les sanctions comme suit :

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.

Les résultats de la mesure du point de congélation étaient plus élevés en 2019 ainsi que pendant les premiers mois de 2020.



Depuis fin 2019, les résultats de la mesure du point de congélation soulèvent de nombreuses questions. La méthode d'analyse et le calibrage des appareils sont-ils corrects ? PSL a exigé des informations de Suisselab AG. En réponse à la demande de la fédération, le laboratoire a confirmé par écrit le 15 avril 2020 qu'aucun changement n'a été apporté à la méthode d'analyse ou au calibrage. Alors pourquoi les résultats sont-ils plus élevés ? Suisselab AG a publié un nouveau mémento. Le laboratoire y indique les raisons possibles d'une hausse des résultats mesurés :

Les facteurs suivants influencent le point de congélation du lait :

- Composition du fourrage ;
- Stress du métabolisme à partir de températures > 25°C ;
- Manque de sel ;
- L'herbe poussant rapidement, à l'ombre ou en bordure d'une forêt contient moins de sucre et moins de composants ;
- En cas de diarrhée, les substances nutritives passent trop rapidement à travers le corps de la vache et leur absorption est moins bonne pour la production laitière ;
- Changement rapide de fourrage ; la digestion n'est pas encore adaptée au fourrage ;
- La digestion est meilleure si les vaches reçoivent d'abord un fourrage structuré et ensuite plusieurs fois des aliments concentrés en quantités pas trop grandes ;
- La vache doit bénéficier d'un bon apport de toutes les substances nutritives ;
- Une durée d'affouragement suffisamment longue améliore l'absorption du fourrage ;
- Stade de lactation ;
- Eau étrangère.

En résumé, on peut dire que plus une vache est bien soignée et plus elle bénéficie d'un bon apport de toutes les substances nutritives, plus l'écart du point de congélation est faible.

Source mémento de Suisselab :

<https://www.suisselab.ch/fr/?s=Gefrierpunkt>

Les interactions biologiques sont complexes. Lorsque les installations de traite et de refroidissement sont configurées et utilisées correctement, les détenteurs de bétail laitier ne devraient pas être punis pour quelque chose qu'ils ne peuvent influencer que dans une moindre mesure. L'enquête menée par PSL auprès des organisations régionales et des acheteurs de premier échelon n'a pas permis de déterminer si le critère du point de congélation devrait être supprimé du contrôle du lait de droit privé. La commission « contrôle du lait » a mis sur pied un groupe de travail chargé de clarifier les questions en suspens. PSL souhaite supprimer le critère du point de congélation ou du moins modifier ou rayer les sanctions définies par la convention. Pour ce faire, l'accord de Fromarte et de l'Association de l'industrie laitière suisse (VMI) est toutefois nécessaire. **PSL appelle par conséquent les acheteurs de lait à renoncer aux contestations et aux sanctions relatives au point de congélation jusqu'à ce que les points susmentionnés soient clarifiés.** Certains fromagers de Suisse romande et orientale ainsi que quelques grands acheteurs de lait le font déjà.

Thomas Reinhard, PSL

