

Contrôle du lait en Suisse

Notice

Pourquoi le contrôle du lait est-il important ?

- Le contrôle du lait se base sur la loi sur l'agriculture et sur le droit alimentaire :
 - Les denrées alimentaires doivent être irréprochables du point de vue sanitaire : teneur normale en cellules somatiques, pas de présence de substances inhibitrices, respect de l'hygiène et production techniquement correcte ;
 - La Suisse a conclu un accord d'équivalence dans le domaine vétérinaire et du lait avec l'UE en 2005. Elle doit ainsi appliquer de manière juridiquement analogue les exigences de l'UE pour le contrôle du lait et documenter périodiquement la mise en œuvre afin que les produits laitiers, notamment le fromage, puissent continuer à être exportés et vendus dans l'UE ;
 - La Confédération soutient financièrement le contrôle du lait. Cela implique que le lait produit soit commercialisable ;
- Les transformateurs de lait ont besoin de lait de bonne qualité pour pouvoir fabriquer des produits laitiers sûrs et de bonne qualité ;
- Le contrôle du lait donne des indicateurs sur la santé du troupeau, le fonctionnement correct du nettoyage ou d'éventuels résidus aux détenteurs de bétail laitier ;
- Les échantillons du contrôle du lait permettent d'analyser d'autres critères comme les teneurs du lait. Selon le système de paiement du lait, cela se répercute fortement sur la paie du lait.

Comment le contrôle du lait est-il organisé ?

La Confédération oblige les organisations du secteur laitier à organiser le contrôle du lait et à en assurer la supervision. C'est l'Interprofession du lait qui assume ces tâches. Elle donne le mandat d'analyser les échantillons de lait à Süsselab SA à Zollikofen et le mandat de transmettre les données et d'effectuer l'encaissement des coûts restants à TSM Fiduciaire Sàrl. En outre, elle met en place la commission de recours et donne des mandats pour le développement. La Confédération oblige les cantons à prononcer des suspensions de livraison du lait en cas de non-respect des critères du contrôle du lait (par exploitation agricole) et à examiner les faits.

Quelles sont les bases légales et techniques ?

- **La Loi sur l'agriculture** (RS 910.1) avec les articles 10 et 177 qui permettent à la Confédération d'édicter des exigences envers la qualité ainsi que des dispositions d'exécution ;

- **La Loi sur les denrées alimentaires** (RS 817.0) avec l'article 10 qui prescrit qu'il faut veiller à ce que les denrées alimentaires ne soient pas dégradées hygiéniquement. L'article 44 prévoit que le Conseil fédéral puisse édicter des dispositions d'exécution en tenant compte de prescriptions, directives, normes et recommandations harmonisées au niveau international. Il peut déléguer l'édiction de dispositions administratives et techniques à l'office fédéral responsable, soit l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) ;
- **L'Ordonnance du Conseil fédéral** sur le contrôle du lait (RS 916.351.0) est le document principal relatif au contrôle du lait. Elle règle les compétences, l'édiction de prescriptions techniques, la réalisation, la prise en charge partielle des coûts par la Confédération ainsi que les responsabilités pour la mise en place et la levée de suspensions de livraison du lait ;
- **L'Ordonnance du Département fédéral de l'intérieur** (DFI) réglant l'hygiène dans la production laitière (RS 916.351.021.1) règle à l'article 8 les exigences de droit public (critères) envers le lait et prévoit à l'article 10 l'interdiction de livrer le lait si les conditions ne sont pas remplies ;
- **Les directives techniques du DFI et de l'OSAV** relatives à la réalisation du contrôle du lait prescrivent notamment quel lait doit être soumis selon quels critères au contrôle de droit public. Elles prescrivent aussi que l'organisme de contrôle (laboratoire) doit édicter des directives pour l'échantillonnage, la formation des échantillonneurs et le contrôle des appareils automatiques d'échantillonnage et qu'il doit contrôler ponctuellement que l'échantillonnage est fait correctement. L'organisme de contrôle doit annoncer aux services responsables si les conditions sont remplies pour une suspension de livrer le lait et si le prélèvement d'échantillons est refusé, soit si un échantillonnage correct n'est pas possible. [L'échantillonnage et l'analyse du lait revêtent donc ainsi un caractère officiel ;](#)
- **Le contrat de l'IP Lait avec Suisselab SA** par lequel le secteur laitier donne un mandat limité dans le temps pour la réalisation du contrôle du lait à Suisselab SA à Zollikofen. Avec ce contrat, cette dernière s'engage à respecter les dispositions de la Confédération et du secteur laitier. Dans le cadre du contrôle du lait de droit public, le laboratoire a l'obligation de contrôler le lait de tous les producteurs de lait dans sa zone de desserte selon les critères suivants : nombre de cellules, cellules somatiques (uniquement lait de vache) et substances inhibitrices. En outre, il doit analyser d'autres critères sur une base privée ;
- **Les dispositions d'exécution et instructions de travail de [Suisselab](#) :**
 - Dispositions d'exécution relatives à l'échantillonnage pour le contrôle du lait ;
 - Instructions de travail relatives à l'échantillonnage manuel pour le contrôle du lait ;
 - Instructions de travail relatives à l'échantillonnage automatisé pour le contrôle du lait ;
 - Instructions de travail relatives à l'échantillonnage stationnaire automatisé pour le contrôle du lait ;
 - Procédure pour le contrôle des appareils de PA et coûts ;
 - Autres documents.

Informations supplémentaires

[Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires](#)

[Suisselab](#)

[bdlait.ch](#)

Interprofession du lait