



La filière laitière française

La qualité : au coeur de la filière laitière

La qualité du lait et des produits laitiers français est née de la volonté de la filière de fournir des produits sains, bons et variés. De la ferme aux magasins, la qualité est partout : bonnes pratiques, contrôles, analyses, R&D, management de la qualité...

Sommaire

- ▶ Les 3 enjeux
- ▶ Qu'est-ce qu'un lait de qualité ?
- ▶ Qui contrôle la qualité du lait ?
- ▶ Des résultats reconnus

LES 3 ENJEUX



Un lait sain

Un lait sain est un lait **apte à la consommation**, qui répond aux **normes d'hygiène européennes**.

Les teneurs en **germes et en cellules somatiques** ne doivent pas dépasser les seuils fixés réglementairement. Ce sont des indicateurs de la propreté des élevages et de la santé des vaches.

L'absence de **résidus d'antibiotiques** est également très contrôlée.



[En savoir plus](#)

Un lait apte à toutes les transformations

Quel que soit le lieu de production et de collecte en France, les **mêmes principes de prélèvement et d'analyse du lait cru** sont appliqués pour déterminer la composition et la qualité. Des critères supplémentaires peuvent être exigés par certains cahiers des charges (ex. AOP).

La composition du lait varie selon les troupeaux et leur alimentation. Après collecte, le lait est destiné à être transformé en une grande variété de produits laitiers. Pour cela, il peut être standardisé en composition.



[En savoir plus](#)

La continuité dans la chaîne qualité

Pour assurer la satisfaction des consommateurs, la **chaîne qualité de la filière laitière** commence à la ferme et se poursuit jusqu'au magasin. Cela passe notamment par le respect de la chaîne du froid, des contrôles stricts de qualité du lait et des produits, et des mesures de traçabilité.

QU'EST-CE QU'UN LAIT DE QUALITÉ ?



Des critères de composition et de qualité précis

Le lait est sain et répond strictement aux normes européennes d'hygiène. Le prix du lait payé au producteur est fonction de cette qualité hygiénique et sanitaire, mais aussi de la composition en matière grasse et matière protéique.



Les critères de la qualité du lait

- Matière grasse = 38 g/L
- Matière protéique = 32 g/L
- Germes < 100 000 UFC/mL
- Cellules < 400 000 /mL
- Résidus d'antibiotiques : absence
- Point de congélation : absence d'eau ajoutée

En savoir plus...



Interview d'Anne Pécou, Chef du service assistance et harmonisation des laboratoires au CNIEL

Un lait contrôlé à chaque étape de la chaîne laitière

Pour assurer la satisfaction des consommateurs, la chaîne qualité de la filière laitière commence à la ferme et se poursuit à l'usine.

La qualité commence dès l'élevage

La Charte des bonnes pratiques d'élevage

(depuis 1999)

Une démarche volontaire de l'éleveur couvrant 6 domaines clés de l'élevage.



charte des
bonnes pratiques
d'élevage

Maîtrise de la qualité

- Traçabilité et identification
- Santé du troupeau
- Alimentation
- Contrôle de la qualité du lait et hygiène (paiement du lait)
- Bien être et sécurité
- Environnement

Une collecte du lait sous haute surveillance

Maîtrise de la chaîne du froid

Stockage du lait dans un tank réfrigéré et transport dans un camion réfrigéré



De nombreux contrôles

- Un échantillon de lait est prélevé pour analyser sa composition et sa qualité en laboratoire interprofessionnel. En 1969, la Loi Godefroy instaure le paiement du lait à la qualité.
- Contrôles inopinés de la qualité du lait

Le laboratoire interprofessionnel délivre un "passeport qualité"

Transport et enregistrement des échantillons

- Transport des échantillons dans un panier réfrigéré et stockage dans une chambre froide
- Enregistrement des échantillons pour assurer la traçabilité

Analyses et résultats

- Analyses de la qualité du lait : composition, qualité hygiénique et sanitaire
- J+1 Traitement et envoi des résultats à l'éleveur et à la laiterie grâce à un outil informatique : Infolabo

Une transformation très surveillée

Des contrôles à l'arrivée à la laiterie

- Maîtrise de la chaîne du froid : camions citernes réfrigérés
- Contrôle du lait à sa réception : prélèvement systématique d'un échantillon pour analyse
- Traçabilité : des échantillons du lait des élevages collectés sont conservés pour chaque camion citerne arrivant à l'usine.

Procédure de sécurité

- Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire : Bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), plan HACCP, traçabilité, nombreux contrôles et analyses, gestion des produits non conformes.
- Contrôles officiels : validation et vérification du plan de maîtrise sanitaire.
- Agrément de l'usine auprès des services officiels.

La qualité jusque dans les magasins

Conserver la qualité en magasin

Maîtrise de la chaîne du froid : transport des produits laitiers dans des camions réfrigérés et stockage en chambre froide

Bonnes pratiques

- Utilisation de gants pour manipuler les produits
- Contrôle des produits
- Audits qualité

Demain, d'autres critères de qualité ?

Aujourd'hui les chercheurs sont capables d'analyser très finement la composition du lait et d'en évaluer les **apports nutritionnels**.

Par exemple, les **acides gras** selon leur profil (omega 3, omega 6...) et les **protéines** (alpha, beta...).

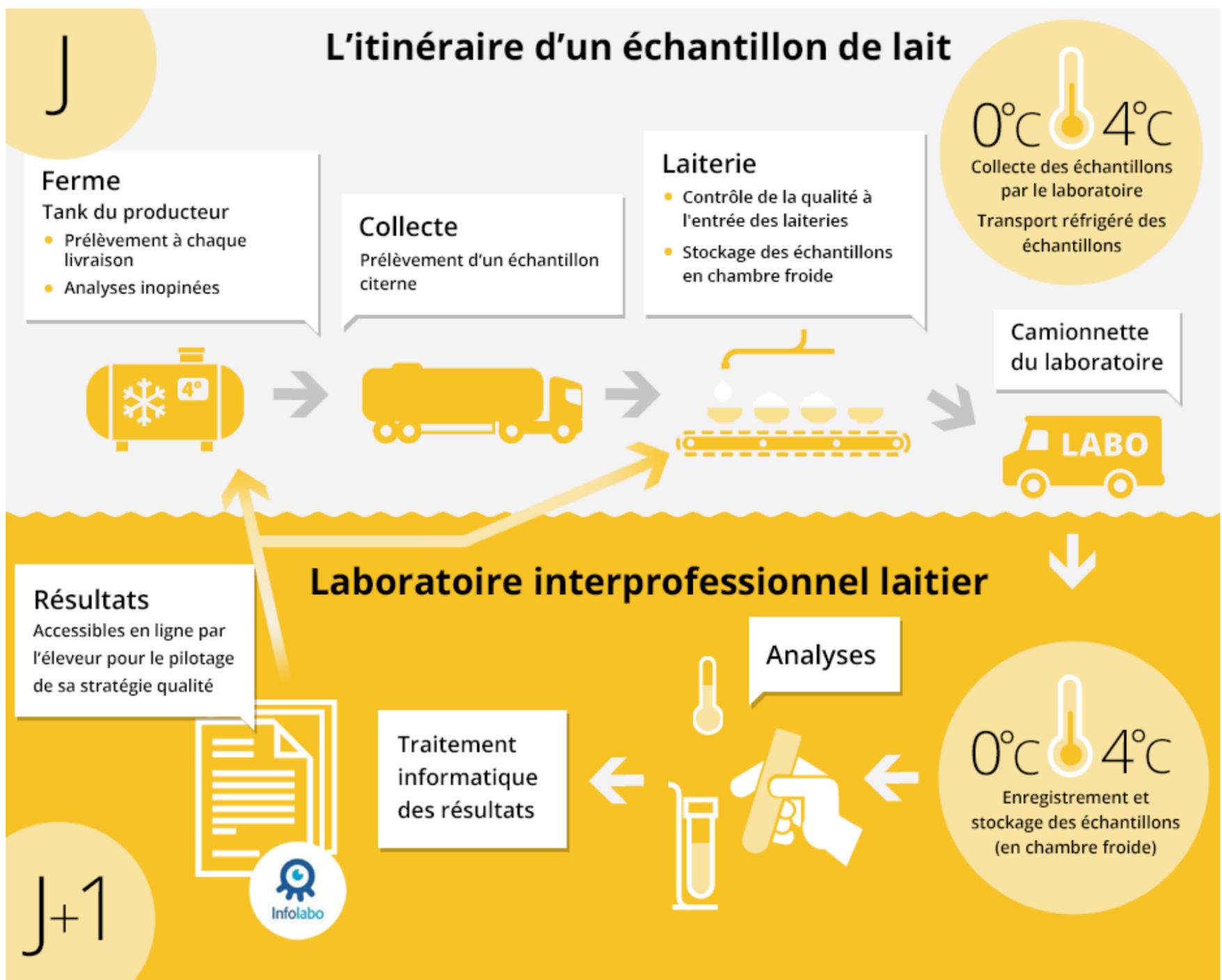
Ces **critères nutrition et santé** seront-ils pris en compte dans les analyses du lait à la ferme demain ?

QUI CONTRÔLE LA QUALITÉ DU LAIT ?



L'itinéraire d'un échantillon de lait

La qualité du lait est très contrôlée. Des échantillons sont systématiquement prélevés à la ferme et à la laiterie, puis analysés en laboratoires.



Le rôle des laboratoires interprofessionnels français



Chiffres clés (2011)

- **24** milliards de litres de lait collectés
- **15** laboratoires
- **108 millions** d'analyses
 - Paiement du lait (troupeaux)
 - Contrôle laitier (vache par vache)
 - Santé animale
 - Analyses diverses
- **250** analyses par élevage et par an (paiement du lait)

Créés suite à la **loi Godefroy de 1969** (paiement à la qualité).

Garantie d'indépendance : ils sont co-gérés par des représentants des producteurs et des acheteurs de lait (industries privées, coopératives).

Mission première : assurer le contrôle qualité permanent du lait fourni par les producteurs aux laiteries en réalisant les analyses de composition et qualité du lait pour son paiement.

Mais également : large palette d'analyses pour les contrôles qualité en élevage/laiterie (santé animale, qualité de l'eau...).

Les laboratoires interprofessionnels sont **reconnus par le Ministère de l'Agriculture** pour leur activité d'analyses de paiement du lait. Le CNIEL coordonne et harmonise la mise en œuvre des méthodes d'analyses utilisées.

En savoir plus...



[Carte des laboratoires interprofessionnels](#)



[liste des laboratoires habilités pour les analyses de paiements d fr.pdf](#)



[Documents de référence pour le paiement du lait](#)

L'importance des méthodes d'analyse



Des méthodes qui évoluent

Les professionnels laitiers font évoluer les méthodes d'analyses pour bénéficier des avancées scientifiques et en améliorer leur efficacité.

Ils explorent aussi de nouveaux critères, par exemple l'analyse fine de la composition du lait en lien avec leur apport nutritionnel (acides gras, protéines, etc.)

Des méthodes normalisées

L'ensemble des méthodes d'analyses fait l'objet de normes nationales, européennes et même internationales.

La filière laitière française suit de près ces travaux de normalisation à l'AFNOR et à l'ISO notamment.

DES RÉSULTATS RECONNUS



Contrôle de la qualité du lait, une longue histoire!

Du Moyen-Âge...

- **Vers 1385**, une loi condamne déjà les « mouilleurs de lait », producteurs et marchands peu scrupuleux qui ajoutaient de l'eau dans le lait pour en augmenter artificiellement le volume...
- **En 1777**, un décret royal interdit aux laitiers l'utilisation des **pots en cuivre** pour éviter la contamination au vert-de-gris, mauvais pour la santé.
- **Au milieu du XIXème siècle**, décision est prise d'installer **des étables dans les centres-villes** pour mieux garantir la fraîcheur du lait, dont la consommation explose avec le développement des populations urbaines.

... A nos jours !



1969 : une loi française instaure le paiement du lait à la qualité

Les acteurs de la filière laitière décident ensemble des critères de qualité qui déterminent le prix du lait. Les premiers critères retenus sont la richesse en matière grasse et une teneur en germes maîtrisée.

Pour déterminer la qualité du lait, des échantillons sont prélevés à chaque collecte et analysés dans des laboratoires indépendants.

Les résultats des analyses entraînent un bonus si le lait dépasse les standards de qualité, ou une pénalité s'il ne les atteint pas.



1970 : création des laboratoires interprofessionnels indépendants

Dans les années 70, des laboratoires interprofessionnels indépendants sont créés pour permettre des analyses fiables. Ainsi, l'évaluation de la qualité est objectivée et s'applique sur l'ensemble du territoire.

Le CNIEL, créé en 1973, a pour mission d'assister les laboratoires et de contrôler l'harmonisation des méthodes d'analyse.



1977 : de nouveaux critères de qualité

Au fil du temps, la filière a décidé d'instaurer de nouveaux critères de composition et de qualité hygiénique et sanitaire du lait.

Critères recherchés pour la qualité technologique et nutritionnelle :

- Matière grasse : 38 g/L
- Matière protéique : 32 g/L

Critère pour la qualité sanitaire :

- Germes : < 100 000 UFC/ml



1999 : la Charte des bonnes pratiques d'élevage

Initiée par la Fédération Nationale Bovine (FNB) et la Fédération Nationale des Producteurs de Lait (FNPL), la Charte des bonnes pratiques est une démarche professionnelle soutenue par le CNIEL.

C'est un outil d'auto-évaluation qui aide les éleveurs à progresser et améliorer la qualité de leur lait.

En 2013, près de 95% des éleveurs laitiers y adhèrent volontairement.



2013 : les critères d'aujourd'hui

Aujourd'hui, les critères analysés de manière obligatoire sont :

- La teneur en germes totaux
- Le nombre de cellules somatiques
- L'absence de résidus d'antibiotiques
- La composition en matières grasse et protéique
- Le point de congélation (absence d'eau ajoutée accidentellement)

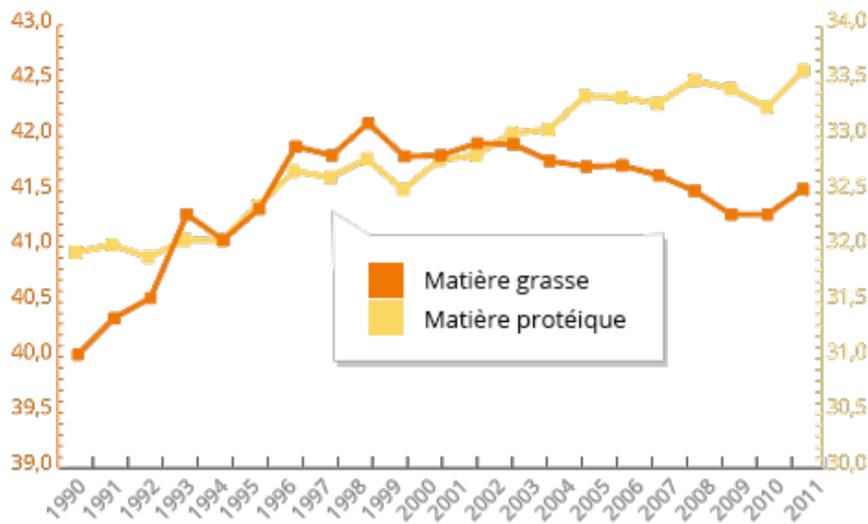
Autres critères facultatifs, mais couramment réalisés :

- La teneur en spores butyriques (indicateur d'hygiène de traite)
- La lipolyse (oxydation de la matière grasse)
- La recherche de germes pathogènes (pour les fabrications au lait cru)

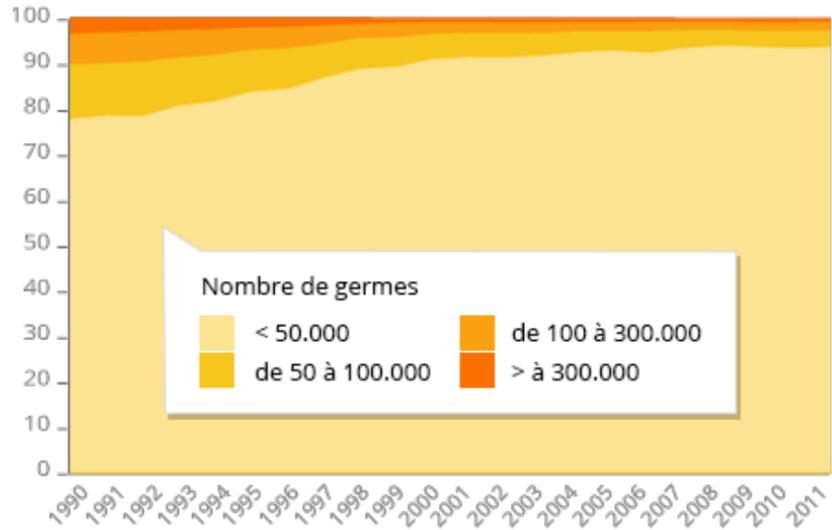
Un process qualité qui produit des résultats

Au fil des ans, la composition du lait s'améliore. Le lait produit dans les fermes françaises s'est enrichi en matière protéique et a diminué en matière grasse. Le niveau de germes a sensiblement diminué depuis les années 70 et témoigne aujourd'hui d'une excellente qualité sanitaire.

Teneur en matière grasse et protéique du lait



Niveau de germes



Un savoir-faire qualité français mondialement reconnu

L'expertise reconnue de la filière française sur la qualité du lait, tant sur le plan scientifique que technique, permet à la France de jouer un rôle influent dans **l'élaboration des normes alimentaires internationales**.

Ainsi, la France, en tant que **membre de la FIL** (Fédération Internationale du Lait), a participé activement au Comité du Lait et des Produits Laitiers du **Codex Alimentarius**, mis en place par la FAO et l'OMS pour élaborer ces normes.

On lui doit par exemple la définition réglementaire de ce qu'est le lait, interdisant de facto cette appellation aux divers jus d'origine végétale (ex : le soja).

Qu'est ce que le Codex Alimentarius ?