



ACCORD INTERPROFESSIONNEL NATIONAL

relatif aux analyses servant au paiement du lait de chèvre

Etant rappelé :

La qualité du lait répond à des exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire définies dans une réglementation européenne spécifique, appelée « Paquet Hygiène ».

Au plan national, l'article L.654-30 du code rural et de la pêche maritime pose le principe d'un paiement du lait au producteur en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.

C'est ainsi que le décret et l'arrêté relatifs aux modalités de paiement du lait de vache, de brebis et de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité – en vigueur à la date de la signature du présent accord¹ - définissent les critères relatifs aux propriétés du lait, ainsi que les modalités d'analyses nécessaires à la détermination du prix du lait.

Afin de préserver et d'améliorer la qualité des produits, les organisations membres de l'ANICAP, réunies au sein des trois collèges, ont souhaité adopter les dispositions suivantes.

Article 1 – Objet de l'accord

Les dispositions du présent accord sont adoptées dans le cadre de l'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine (ANICAP) conformément à l'article L.632-3 du code rural et de la pêche maritime. Les annexes et leurs mises à jour font partie intégrante du présent accord.

Les collèges conviennent de définir un cadre interprofessionnel national précisant les critères et les conditions de prélèvement et d'analyses, à savoir :

- les conditions d'échantillonnage du lait de chèvre ;
- les conditions de prise en charge du coût des analyses ;
- les critères et les fréquences minimales d'analyse de ces critères ;
- les méthodes d'analyse utilisables ;
- les appareils d'analyse utilisables ;
- le calcul et l'expression de résultats pour les analyses de composition ;
- le devenir des échantillons.

¹ Décret n°2012-1250 et Arrêté du 9 novembre 2012

Article 2 – Définitions

Au sens du présent accord, on entend par :

Acheteur : personne physique ou morale qui achète le lait de chèvre et assure le paiement du lait de chèvre au producteur.

Citerne : contenant dans lequel le lait collecté auprès des producteurs est physiquement mélangé lors de la collecte. La citerne peut correspondre à un compartiment du camion de collecte.

Classement mensuel : résultat de la détermination de la composition et de la qualité hygiénique et sanitaire du lait de chèvre correspondant aux livraisons du producteur à l'acheteur sur une période d'un mois. Ce classement est établi pour les critères de paiement et selon les **grilles de classement** convenus entre le producteur et l'acheteur, dans le respect des dispositions des articles D.654-29, D.654-34 et D.654-35 du code rural et de la pêche maritime, du présent accord interprofessionnel, et des accords interprofessionnels régionaux.

Cofrac : Comité Français d'Accréditation, 52, rue Jacques Hillairet 75012 Paris, www.cofrac.fr

Collecteur : entreprise effectuant la collecte du lait de chèvre auprès des producteurs. Le collecteur peut être acheteur, ou collecter pour le compte d'un acheteur.

Grille de classement : ensemble de catégories de composition et de qualité hygiénique et sanitaire du lait permettant d'établir son classement mensuel.

Laboratoire habilité : laboratoire d'analyse qui respecte les conditions de gestion des échantillons et d'analyse définies dans le présent accord, et qui figure dans la liste des laboratoires reconnus pour la détermination de la qualité sanitaire du lait de chèvre, publiée par le ministre chargé de l'agriculture.

Lab Ref 15 : programme d'accréditation du Cofrac « exigences spécifiques, analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa qualité hygiénique et sanitaire ».

Livraison : quantité de lait de chèvre livrée par un producteur à un acheteur, faisant l'objet d'une ou plusieurs opérations de chargement dans une citerne.

Opération de chargement : transfert physique d'une quantité de lait de chèvre entre un récipient du producteur et une citerne du collecteur.

Producteur : personne physique ou morale, ayant une activité de production de lait cru de chèvre.

Article 3 – Principes généraux

Les dispositions du présent accord sont applicables pour le lait cru de chèvre.

Les analyses de paiement du lait de chèvre sont effectuées pour le compte du **producteur** et de l'**acheteur**.

Le producteur et l'acheteur sont copropriétaires des échantillons et des résultats d'analyses. Ce faisant, et sauf disposition contractuelle contraire, la prise en charge du coût des analyses est répartie de manière équitable entre acheteur et producteur de lait de chèvre.

Les analyses réalisées en vue du paiement du lait de chèvre sont effectuées par un **laboratoire habilité** tel que défini aux articles 2 et 10.

Les résultats d'analyses donnent lieu à un **classement mensuel** sur la base duquel l'acheteur assure le paiement du lait de chèvre du producteur.

La **grille de classement** mensuel peut être définie par accord interprofessionnel conformément aux articles D.654-34 et D.654-35 du code rural et de la pêche maritime.

Article 4 – Echantillonnage du lait de chèvre

4.1. Modalités de prélèvement

Les modalités de prélèvement respectent les dispositions prévues à l'annexe II de l'arrêté du 9 novembre 2012 relatif aux modalités du paiement du lait de vache, de brebis ou de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.

4.2. Fréquence des prélèvements

Pour chaque producteur, il est effectué au moins trois prélèvements par mois à raison d'au moins un par décade.

4.3. Matériels pour prélèvement automatique ou semi-automatique

Conformément au point 8 de l'annexe II de l'arrêté du 9 novembre 2012 relatif aux modalités du paiement du lait de vache, de brebis ou de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire, le prélèvement est effectué de manière manuelle ou à l'aide d'un système de prélèvement automatique ou semi-automatique.

Le fonctionnement des systèmes de prélèvement automatiques ou semi-automatiques est régulièrement vérifié par le **collecteur** et par le laboratoire habilité en charge des analyses, conformément aux procédures définies par le CNIEL - auquel l'ANICAP a donné mandat d'agir en son nom pour le lait de chèvre - et listées en annexe I du présent accord.

La liste des systèmes de prélèvement utilisables est précisée à l'annexe II du présent accord.

4.4. Contrôle des prélèvements

Le contrôle des conditions de prélèvement et de conservation des échantillons de la phase de prélèvement de l'échantillon chez le producteur jusqu'à sa prise en charge par le laboratoire habilité est réalisé conformément aux procédures définies par le CNIEL et listées en annexe I du présent accord.

Article 5 – Critères et fréquences des analyses

Conformément à l'annexe III de l'arrêté du 9 novembre 2012, le lait de chèvre est analysé selon les critères et les fréquences minimales d'analyses définies dans le **tableau I**.

Tableau I :

CRITERE	NOMBRE MINIMAL D'ANALYSES PAR PRODUCTEUR
Teneur en matière grasse	3 par mois, à raison d'au moins 1 par décade
Teneur en matière protéique	3 par mois, à raison d'au moins 1 par décade
Germes à 30°C	3 par mois
Résidus d'antibiotiques	3 par mois
Point de congélation	3 par mois, à raison d'au moins 1 par décade

En outre, les critères suivants peuvent être utilisés, aux fréquences d'analyses minimales définies dans le **tableau II**, pour la détermination du prix du lait de chèvre.

Tableau II :

CRITERE	NOMBRE MINIMAL D'ANALYSES PAR PRODUCTEUR
Cellules somatiques	3 par mois, à raison d'au moins 1 par décade
Indice de lipolyse	1 par mois
Spoires butyriques	1 par mois
Immunoglobulines gamma 1	1 par mois du 1 ^{er} octobre au 31 mars

Article 6 – Méthodes d'analyse

Pour les critères mentionnés à l'article 5 du présent accord, les méthodes d'analyse utilisables sont définies à l'annexe III du présent accord.

Article 7 – Appareils d'analyse

Pour les méthodes d'analyse instrumentales mentionnées à l'article 6 du présent accord, les appareils d'analyse utilisables sont définis à l'annexe IV du présent accord.

Article 8 – Calcul et expression des résultats relatifs à la composition du lait de chèvre

Pour les critères matière grasse et matière protéique, un résultat est établi pour la période considérée par calcul d'une moyenne des résultats disponibles et validés.

Cette moyenne peut être arithmétique ou pondérée par les quantités de lait de chèvre livrées le jour des prélèvements. Les teneurs moyennes en matière grasse et en matière protéique retenues pour le paiement du lait de chèvre sont exprimés au centième de gramme près, les règles de l'arrondi comptable s'appliquant.

En cas de nombre d'analyses inférieur aux fréquences minimales imposées, le résultat ou la moyenne des résultats existant sont suffisants pour exprimer le résultat mensuel.

En cas d'absence totale d'analyse dans le mois, si l'exploitation est en situation de reprise ou d'arrêt de collecte, les résultats du mois précédent ou suivant serviront de base pour la détermination des résultats mensuels.

Article 9 – Devenir des échantillons

Les échantillons prélevés et analysés en vue du paiement du lait de chèvre sont éliminés par le laboratoire habilité dès lors que les analyses planifiées ont été réalisées soit, en règle générale, le lendemain de l'enregistrement de la réception de l'échantillon au laboratoire.

En cas de délai entre le prélèvement et l'analyse supérieur à ceux prévus par l'arrêté du 9 novembre 2012, l'analyse du lait de chèvre ne saurait être représentative de la composition et de la qualité hygiénique et sanitaire du lait de chèvre tel qu'au jour de la livraison et n'est pas prise en compte.

Article 10 – Analyses et laboratoires habilités

Les analyses réalisées en vue du paiement du lait de chèvre sont effectuées par un **laboratoire habilité**, lequel est accrédité par le **Cofrac** pour les méthodes d'analyse définies à l'article 6 du présent accord selon le référentiel **Lab Ref 15**, ou, selon un référentiel équivalent, par un autre organisme membre de la Coopération européenne pour l'accréditation et ayant signé les accords de reconnaissance mutuelle multilatéraux couvrant l'activité considérée.

Pour la détermination sur l'échantillon de lait de chèvre des critères de composition et de qualité prévus à l'article 5, le laboratoire habilité respecte les conditions de l'annexe 1 de l'arrêté du 9 novembre 2012.

Il respecte en outre les dispositions des articles 3, 5, 6, 7 et 8 du présent accord interprofessionnel, en ce qui concerne la planification des analyses, les méthodes et les appareils utilisés, le calcul et l'expression des résultats donnant lieu à un classement mensuel du lait de chèvre.

La vérification du respect des conditions définies dans le présent article est effectuée selon les procédures définies par le CNIEL et disponibles sur son site, ou par toute autre procédure définie par les organisations interprofessionnelles mentionnées à l'article L. 632-1 ou à l'article L.632-9 du code rural et de la pêche maritime.

La liste des laboratoires habilités est publiée sur le site internet du CNIEL.

Article 11 – Données pour statistiques

Afin de réaliser des statistiques sur la qualité du lait de chèvre, le CNIEL, mandaté par l'ANICAP, peut utiliser les données individuelles des producteurs et acheteurs de lait de chèvre qui correspondent aux résultats d'analyses de lait de chèvre effectuées par les laboratoires habilités et qui sont issues d'Infolabo®, le système d'information mis en place par le CNIEL en 2006. Les états statistiques ainsi réalisés ne présentent que des données agrégées et consolidées.

Les données et informations figurant dans Infolabo® ont un caractère strictement confidentiel. Pour leur exploitation, le CNIEL, et l'ANICAP son mandataire, sont soumis au secret professionnel. Seul un nombre limité de salariés du CNIEL, désignés par le Directeur général, sont habilités à traiter ces données. Ils ne doivent en aucun cas diffuser des données individuelles et/ou confidentielles à des tiers, si ce n'est l'ANICAP.

Article 12 – Disponibilité des informations

L'ensemble des éléments visés aux articles 4.3 (procédures de vérification des systèmes de prélèvement et liste des systèmes de prélèvement utilisables), 4.4 (procédures de contrôle des prélèvements), 6 (liste des méthodes utilisables), 7 (liste des appareils d'analyse utilisables) et 10 (liste des laboratoires habilités) sont disponibles sur le site internet du CNIEL, à l'adresse www.filiere-laitiere.fr, ou sur demande adressée par courrier au CNIEL, 42 rue de Châteaudun 75314 Paris Cedex 09.

Les listes des annexes recensent les éléments applicables à la date de signature du présent accord. Elles font l'objet, le cas échéant, d'une actualisation par décision du Conseil d'Administration de l'ANICAP, après validation de la Commission Qualité du Lait et Laboratoires (CQLL) du CNIEL. Les éléments ainsi mis à jour sont renseignés sur le site internet du CNIEL et transmis, pour information, à l'autorité administrative compétente. Ils sont opposables à toute personne dès leur publication sur le site internet du CNIEL.

Article 13 – Durée de l'accord

Le présent accord prend effet à compter de sa signature pour une durée de trois (3) ans. Il pourra être modifié par avenant.

Fait à Paris, le 3 mars 2021

**Pour le Collège
Producteurs**



Jacky Salingardes

**Pour le Collège
Industries laitières**



Robert Brzusczak

**Pour le Collège
Coopératives laitières**



Mickaël Lamy

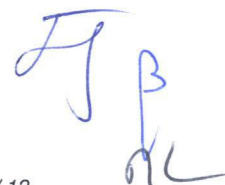
Annexe I : liste des procédures de vérification des systèmes de prélèvement et des procédures de contrôle des prélèvements

- Vérification des systèmes de prélèvement automatiques ou semi-automatiques :

Référence	Titre
CNIEL PACO	Dispositions générales à suivre pour l'utilisation des préleveurs automatiques mobiles dans le cadre du prélèvement d'échantillons destinés aux analyses de paiement du lait

- Procédures de contrôle des prélèvements :

Référence	Titre
CNIEL CEXT	Procédures de contrôles externes pour vérification des conditions de prélèvement, de conservation des échantillons et d'utilisation des résultats d'analyses destinés au paiement du lait



FABRICANT OU DISTRIBUTEUR	DESIGNATION DE L'APPAREIL	Type de pompage	Débit réel de pompage (mètres cubes par heure)	Volume minimum pour réaliser un échantillon (litres)	Temps de temporisation (secondes)	Longueur de tuyau en amont du prélèvement (mètres)	Diamètre du tuyau en amont du prélèvement (millimètres)	DATE DE LA VALIDATION
PARCISA	TM1	Pompe sous-vide	20 à 30	240	8	10 à 15	53	15/04/2016
PARCISA	TM1	Pompe sous-vide	25 à 35	240	8	10 à 15	63	15/04/2016
PARCISA	TM1	Atmosphérique	20 à 30	240	8	10 à 15	53	15/04/2016
PARCISA	TM1	Atmosphérique	31 à 40	240	8	10 à 15	63	15/04/2016
PARCISA	TM1	Haut-débit	40 à 60	240	8	10 à 17	63	15/04/2016
SCHWARTE group	SJ MILK SAMPLER	Impeller DN 50-65	30	60	8 secondes min	12 max	40-65	03/01/2020
SCHWARTE group	SJ MILK SAMPLER	Ejector DN 65	48 à 60	100	8 secondes min	12 max	50-65	03/01/2020
SCHWARTE group	SJ MILK SAMPLER	Water ring pump DN 65	48 à 60	100	8 secondes min	12 max	50-65	03/01/2020

Handwritten signature and initials in blue ink, including a large 'H' and 'B' followed by 'NL'.

Annexe III : liste des méthodes d'analyses utilisables pour la détermination de la composition et de la qualité du lait de chèvre en vue de son paiement

PARAMÈTRE ANALYSÉ (critère)	PRINCIPE DE LA MÉTHODE	REFERENCE DE LA MÉTHODE	COMMENTAIRE
Teneur en matière grasse	Méthode acido-butyrométrique	NF V04-210	Méthode prise en référence
Teneur en matière grasse	Spectrométrie Infrarouge IR et/ou IRTF	CNIEL PROC IR	Méthode de routine
Teneur en matière protéique	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216	Méthode prise en référence
Teneur en matière protéique	Spectrométrie Infrarouge IR et/ou IRTF	CNIEL PROC IR	Méthode de routine
Point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764 (sauf dosage de l'acidité titrable)	Méthode prise en référence
Point de congélation	Spectrométrie Infrarouge IR et/ou IRTF Conductimétrie	CNIEL PROC CRIR	Méthode de routine
Indice de lipolyse	Spectrophotométrie (savons de cuivre)	CNIEL LIPO*	Méthode de routine et prise en référence
Spores butyriques	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	CNIEL BUTY	Méthode de routine et prise en référence
Immunoglobulines gamma 1	Immunodiffusion radiale	D'après D.Levieux, 1991	Méthode prise en référence
Cellules somatiques	Comptage instantané fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE	Méthode de routine
Germes à 30°C	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC	Méthode de routine
Germes à 30°C	Dénombrement des colonies à 30°C par la méthode Thompson	CNIEL GTTH	Méthode de routine
Germes à 30°C	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Méthode de référence
Résidus d'inhibiteurs et d'antibiotiques	Acidification sur gélose utilisant Bacillus stearothermophilus et Tests immuno-chromatographiques	CNIEL INHD et CNIEL ATBC	Méthode de routine

La liste des méthodes d'analyses utilisables pour la détermination des critères sanitaires (teneur en cellules somatiques, antibiotiques et germes à 30°C) est établie par le ministère en charge de l'agriculture (DGAI) et publiée sur son site internet.

*Utilisation d'Echantillon à Teneur Garantie dont les valeurs sont déterminées par la méthode BDI FIL n°265/1991

Annexe IV : liste des appareils d'analyses utilisables pour la détermination de la composition et de la qualité du lait en vue de son paiement

FABRICANT OU DISTRIBUTEUR	DÉSIGNATION DE L'APPAREIL	PARAMÈTRE ANALYSÉ (critère)	PRINCIPE DE MESURE	DATE DE VALIDATION
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT+	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	28/07/2009
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT+	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	28/07/2009
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT+	Point de congélation	Conductimétrie	28/07/2009
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT+	Indice de lipolyse	Spectrométrie	05/10/2011
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT6000	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	23/11/2000
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT6000	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	23/11/2000
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT6000	Point de congélation	Conductimétrie	23/11/2000
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT6000	Indice de lipolyse	Spectrométrie	05/10/2011
FOSS France SAS	MILKOSCAN 4000	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	05/02/1996
FOSS France SAS	MILKOSCAN 4000	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	05/02/1996
FOSS France SAS	MILKOSCAN 4000	Point de congélation	Conductimétrie	05/02/1996
FOSS France SAS	MILKOSCAN 7RM	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	27/06/2017
FOSS France SAS	MILKOSCAN 7RM	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	27/06/2017
FOSS France SAS	MILKOSCAN 7RM	Point de congélation	Conductimétrie	27/06/2017
FOSS France SAS	MILKOSCAN 7RM	Indice de lipolyse	Spectrométrie	27/06/2017
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B150	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	30/11/2001
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B150	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	30/11/2001
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B150	Point de congélation	Conductimétrie	30/11/2001
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B2000	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	23/11/2000
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B2000	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	23/11/2000
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B2000	Point de congélation	Conductimétrie	23/11/2000
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY FTS	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	25/06/2012
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY FTS	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	25/06/2012
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY FTS	Point de congélation	Conductimétrie	25/06/2012
GROSSERON	CECIL 2041	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	22/02/2001
GROSSERON	CECIL 2031	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	15/03/1999
GROSSERON	CECIL 2021	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	14/11/2018
HUMEAU	ATL 33	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	15/03/1999
DELTA INSTRUMENTS	LACTOSCOPE	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	21/06/2016
DELTA INSTRUMENTS	LACTOSCOPE	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	21/06/2016
DELTA INSTRUMENTS	LACTOSCOPE	Point de congélation	Conductimétrie	25/09/2017
FOSS France SAS	BACTOSCAN FC	Germes à 30°C	Compteur direct	07/12/1998
FOSS France SAS	BACTOSCAN FC+	Germes à 30°C	Compteur direct	15/09/2014
FOSS France SAS	BACTOSCAN 8000	Germes à 30°C	Compteur direct	22/01/1986
FOSS France SAS	FOSSOMATIC FC	Cellules somatiques	Compteur direct	28/11/2003
FOSS France SAS	FOSSOMATIC 5000	Cellules somatiques	Compteur direct	19/06/1996
FOSS France SAS	FOSSOMATIC 7	Cellules somatiques	Compteur direct	14/11/2018
FOSS France SAS	FOSSOMATIC 7 DC	Cellules somatiques	Compteur direct	14/02/2020
BENTLEY INSTRUMENTS	BACTOCOUNT IBC	Germes à 30°C	Compteur direct	30/11/2001
BENTLEY INSTRUMENTS	SOMACOUNT FCM	Cellules somatiques	Compteur direct	19/04/2010
BENTLEY INSTRUMENTS	SOMACOUNT 150-300-500	Cellules somatiques	Compteur direct	08/03/1995
DELTA INSTRUMENTS	SOMASCOPE LFC	Cellules somatiques	Compteur direct	31/07/2019

La liste des appareils d'analyses utilisables pour la détermination des critères sanitaires (germes à 30°C et teneur en cellules somatiques) est établie par le ministère en charge de l'agriculture (DGAI) et publiée sur son site internet.

