



Rapport annuel 2006

**Contrôle par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la
Chaîne alimentaire de la détermination de la composition et de la
qualité du lait effectuée par les organismes interprofessionnels
belges**

MARS 2007

1. INTRODUCTION

En application du protocole Régions – Etat fédéral concernant les produits laitiers, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) coordonne, en concertation avec les Régions, le contrôle des Organismes Interprofessionnels en ce qui concerne la détermination de la qualité et de la composition du lait.

Dans la plupart des cas, les établissements laitiers ou acheteurs, collectent le lait auprès des producteurs avec des camions-citernes. Un échantillon de lait de chaque fourniture est prélevé et à la fin de la tournée, les échantillons sont placés dans une chambre frigorifique prévue à cet effet. Les échantillons sont collectés par les préposés des Organismes Interprofessionnels. Dans les laboratoires des Organismes Interprofessionnels, la composition et la qualité du lait fourni sont déterminées selon la procédure décrite dans le protocole de travail. La détermination de la composition et la détermination de la qualité se font sur le même échantillon. L'AFSCA vérifie donc si la composition et de la qualité du lait fourni peut être garanti.

Le contrôle des Organismes Interprofessionnels est organisé selon une procédure établie par les services administratifs concernés des régions et l'AFSCA. Cette procédure a fait l'objet d'un protocole de travail, établi en 2002. L'exécution de ce protocole de travail est assurée par du personnel dépendant administrativement de l'AFSCA. Ce personnel rend compte à la Région concernée pour les matières relevant de la compétence des régions, et à l'AFSCA pour les matières relevant de la compétence de l'AFSCA.

Il existe deux types de contrôles

- les **contrôles par substitution** d'échantillons dans les chambres frigorifiques
- les **contrôles des protocoles** des Organismes Interprofessionnels et du bon suivi de ces protocoles.

Contrôles par substitution dans les chambres frigorifiques

Les responsables du contrôle se rendent dans les chambres frigorifiques et y substituent un certain nombre d'échantillons fermiers par l'échantillon de référence belge et/ou par des échantillons AFSCA, dont les concentrations en différents paramètres sont connues. Ces contrôles ont pour but de vérifier le bon fonctionnement de la chaîne suivie par les échantillons fermiers, de la conservation dans les chambres frigorifiques jusqu'à la communication des résultats.

Le contrôle est valable lorsque 60 % des résultats des échantillons substitués sont disponibles.

Les paramètres contrôlés sont :

- matière grasse
- protéines
- point de congélation
- germes
- cellules
- substances inhibitrices

Contrôle administratif du protocole

Il a été vérifié si chaque Organisme interprofessionnel satisfaisait au respect de son protocole concernant notamment : les rapports de tournée, le transfert d'un appareil d'échantillonnage identifié, l'audit interne, les schémas de collecte, ...

2. Contrôles par substitution dans les chambres frigorifiques

Voir Tableau 1

Il ressort du tableau 1 que 594 échantillons ont été utilisés en 2006, tous paramètres confondus pour les contrôles par substitutions dans les chambres frigorifiques. De ces 594 échantillons, 541 analyses ont été effectuées. Cette petite divergence s'explique par la difficulté de prévoir exactement le type d'analyse effectuée par l'Organisme Interprofessionnel un jour déterminé.

Lors des contrôles par substitutions, les limites individuelles ont été dépassées une fois par MCC Vlaanderen pour la détermination de la matière grasse et la détermination du point de congélation, une fois par le Comité du Lait pour la détermination de la teneur en protéine. Une enquête a été menée mais aucune irrégularité interne pouvant étayer ces dépassements n'a été constatée dans les laboratoires respectifs.

Matière grasse

L'écart moyen pour le Comité du lait et le MCC Vlaanderen est en 2006 de respectivement 0.00 g/l et -0.02 g/l. Ces résultats sont meilleurs que les années précédentes (2005 : -0.04 g/l et 0.03 g/l ; 2004: -0,04 g/l et 0,04 g/l; 2003: -0,09 g/l et 0,04 g/l).

L'écart type moyen s'élève en 2006 à 0.11 g/l et 0.13 g/l. Il est un peu plus élevé que les années précédentes mais reste néanmoins bon (2005: 0,06 g/l et 0,00 g/l ; 2004: 0,06 g/l et 0,00 g/l; 2003: 0,09 g/l et -0,05 g/l).

Protéine

L'écart moyen pour le Comité du lait et le MCC Vlaanderen est en 2006 de respectivement -0.03 g/l et 0.01 g/l. Ces résultats sont au moins aussi bons que les années précédentes (2005 : 0.00 g/l et -0.01 g/l ; 2004: -0,05 g/l et 0,03 g/l; 2003: -0,06 g/l et 0,00 g/l).

L'écart type moyen s'élève en 2006 à 0.14 g/l et 0.10 g/l. Il est un peu plus élevé que les années précédentes mais reste néanmoins bon (2005 : 0.11 g/l et 0.11 g/l ; 2004: (2004: -0,09 g/l et 0,01 g/l; 2003: -0,03 g/l et 0,02 g/l).

Point de congélation

L'écart moyen maximum en 2006 de respectivement 0.53 m°C. Il est comparable à l'écart moyen maximum pour l'année 2005 (0.31 m°C) et est nettement inférieur à l'écart moyen maximum pour les années 2004 (1,1 m°C) et 2003 (2,7 m°C).

L'écart type moyen s'élève en 2006 à 1.58 m°C. Il est comparable à l'écart moyen maximum pour l'année 2005 (1.3 m°C)

Cellules

L'écart moyen (-1.39% pour Comité du lait et 4.10% MCC Vlaanderen) est légèrement supérieur à celui de l'année passée. IL est comparable à ceux des années précédentes (en 2005: 1,1% et 1,9% ; en 2004: 4,8% et 4,5%; en 2003: 5,5% et 5,1%).

Substances inhibitrices

Pour le contrôle de l'épreuve des substances inhibitrices, les résultats obtenus dans les différents Organismes Interprofessionnels ont été comparés entre eux et aux résultats des laboratoires de référence.

La détermination des substances inhibitrices dans les échantillons substitués dans les chambres frigorifiques a été effectuée avec le Copan Milk test.

Les échantillons de lait auxquels de la benzylpénicilline avait été ajoutée jusqu'à des concentrations inférieures à la LMR (2.5 ppb < LMR) ont été pénalisés lors de la substitution d'échantillons du 27/07/2006 (3 échantillons sur 6 au Comité du lait et 11 échantillons sur 12 au MCC).

Les échantillons de lait auxquels de la l'oxytétracycline avait été ajoutée jusqu'à des concentrations supérieures à la LMR (400 ppb > LMR) n'ont pas été pénalisés lors de la substitution d'échantillons du 27/07/2006 (4 échantillons sur 6 au Comité du lait et 6 échantillons sur 12 au MCC).

Au Comité du lait, un échantillon contenant 100 ppb de la sulfadiazine n'a pas été correctement déterminé.

Après analyse auprès des laboratoires des Organismes Interprofessionnels il ressort, que pour les 3 substances inhibitrices ci-dessus, les résultats des échantillons sont cohérents par rapport aux échantillons de contrôle. La sensibilité des micro-plaques utilisée était telle que les concentrations des substances inhibitrices utilisées pendant les contrôles par substitution étaient proche du cut off.

Les échantillons de lait auxquels de la cloxacilline (30 ppb et 60 ppb) et de la benzylpénicilline (4 ppb) avaient été ajoutée au niveau supérieur à la LMR ont été correctement analysés.

3. Contrôle administratif du protocole

Les observations qui ont été faites lors de ce contrôle sont les suivantes :

Comité du lait

Le protocole est généralement bien suivi. Des actions correctives auraient dû être entreprises en 2006 par rapport au contrôle administratif du protocole effectué en 2005 concernant notamment :

- le respect du timing lors du transfert d'un appareil d'échantillonnage identifié
- le respect du nombre de contrôles comparatifs et tests de pourcentage de lait résiduel
- l'enregistrement des non-conformités relatives aux rapports de tournée

MCC

Le protocole est généralement bien suivi. Des actions correctives auraient dû être entreprises en 2006 par rapport au contrôle administratif du protocole effectué en 2005 concernant notamment :

- le respect du timing lors du transfert d'un appareil d'échantillonnage identifié
- le respect du nombre de contrôles comparatifs et tests de pourcentage de lait résiduel

A la décharge des Organismes Interprofessionnels, le nouvel Arrêté royal du 21/12/2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels modifiant, à partir du 1^{er} janvier 2007 le protocole des organismes interprofessionnels. Depuis cette date, l'identification et le contrôle de l'appareil d'échantillonnage sont sous la responsabilité de l'acheteur (en collaboration avec l'organisme interprofessionnel).

Le respect du planning des analyses a également fait l'objet de ce contrôle administratif. Il a été vérifié si le nombre d'analyses mensuelles prévu dans les protocoles pour les six critères de qualité est respecté et que ces analyses, à l'exception de l'épreuve des substances inhibitrices qui doit être effectuée sur chaque fourniture, sont réalisées aux dates prévues dans le planning officiel de chacun des Organismes Interprofessionnels.

Nous sommes arrivés à la conclusion que, tant pour le Comité du lait que pour MCC Vlaanderen, le nombre d'analyses mensuelles prévu dans le protocole pour les six critères de qualité est respecté et que ces analyses sont effectuées aux dates prévues dans le planning.

4. Conclusions

Comme déjà observé les années précédentes, la détermination de **la composition** et de **la qualité** se déroule bien en. Les Organismes Interprofessionnels travaillent en règle générale au juste niveau.

Le contrôle de l'épreuve des **substances inhibitrices** a mis en évidence le problème de sensibilité des micro-plaques du Copan Milk test qui induit régulièrement l'obtention de résultats border line.

5. Perspectives d'avenir

L'Agence alimentaire, en collaboration avec les Régions désire réorganiser le contrôle des organismes interprofessionnels.

En effet, en 2006, le nombre de substitutions était assez restreint par rapport aux autres années. Un signe qui montre un besoin de réorganisation des méthodes de travail. La législation a également évoluée (cf. AR du 21/12/2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnel). Les compétences entre le Régional et le Fédéral sont mieux définies : les compétences de l'AFSCA ne concernent que les critères germes, cellules, substances inhibitrices et filtration. Le point de congélation et la détermination de la composition sont régis par les Régions. Il existe également une nouvelle procédure pour le traitement des interdictions en germes et cellules et substances inhibitrices qui nous oblige à revoir le fonctionnement même du contrôle par substitution afin de ne pas pénaliser les organismes interprofessionnels et les producteurs.

Les organismes interprofessionnels peuvent désormais utiliser les test rapides dans la détermination des substances inhibitrices.

Le Protocole Régions - Etat fédéral concernant le lait et les produits laitiers est également en cours de modification, ceci afin de mieux spécifier les responsabilités de chacun.

Le but poursuivi par l'AFSCA (Administration des Laboratoires) est également d'inclure le contrôle des organismes interprofessionnels dans un circuit plus large de test inter-laboratoires, le contrôle des OI étant, en quelque sorte un circuit inter-laboratoire non annoncé.

Pratiquement, des réunions ont été et seront encore organisées avec les Régions et les Organismes Interprofessionnels, la nouvelle approche devant démarrer fin 2007, début 2008.