



Circulaire relative à l'envoi et à l'utilisation de produits laitiers en tant qu'aliments pour animaux, chez des éleveurs, aux conditions nationales

Référence	PCCB/S1/CKS/1440815	Date	02/05/2017
Version actuelle	1.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots clés	Produits laitiers, sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, aliments pour animaux		

Rédigé par	Approuvé par
Keppens Christophe, Attaché	Lefevre Vicky, Directeur général Politique de contrôle

1. Objectif

La présente circulaire a pour objectif d'expliquer la procédure et les conditions sur la base desquelles les produits laitiers/le lait peuvent être directement livrés aux éleveurs pour être utilisés en tant qu'aliment pour animaux suivant les 'normes nationales'.

2. Champ d'application

La présente circulaire s'applique au lait, aux produits laitiers et aux dérivés du lait (LPLDL) utilisés comme aliments pour animaux et directement envoyés en tant que tels aux éleveurs depuis des établissements agréés ou autorisés conformément à l'article 4 du RE 853/2004, c'est à dire :

- Des établissements laitiers (agrément 4.1) ;
- Des fabricants de denrées alimentaires à base de lait cru (agrément 4.3) ;
- Des établissements de transformation de lait à la ferme (autorisation 4.3).

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

Règlement (CE) n°142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant

application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.

3.2. Autre

Avis 13-2016 du Comité scientifique relatif à l'évaluation des risques et des mesures de gestion pour certains types de produits laitiers destinés à l'alimentation animale (dossier SciCom 2016/03).

4. Définitions et abréviations

Abréviations :

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

FA : fièvre aphteuse.

LPLDL : lait, produits laitiers et dérivés du lait.

NL : Pays-Bas/des Pays-Bas.

RE : règlement.

ULC : unités locales de contrôle de l'AFSCA (qui succèdent aux anciennes UPC, Unités Provinciales de Contrôle, étant donné que celles-ci ne sont plus organisées par province).

UE : Union européenne.

Définitions :

Entreprises-L : établissements agréés ou autorisés conformément à l'article 4 du RE 853/2004, c'est-à-dire :

- Les établissements laitiers avec un agrément 4.1 ;
- Les fabricants de denrées alimentaires à base de lait cru avec un agrément 4.3 ;
- Les établissements de transformation de lait à la ferme avec une autorisation 4.3.

Établissement de transformation : locaux et dispositifs agréés par les autorités régionales pour la transformation de sous-produits animaux, tels que visés à l'article 24, alinéa 1, a) du règlement (CE) n°1069/2009, où des sous-produits animaux sont transformés conformément à l'annexe x, section 4.

Fiches LAP : fiches informatives par Lieu, Activité et Produit qui se trouvent sur <http://www.favy-afsca.fgov.be/agrements/activites/fiches/>.

Matériel de catégorie 3 : matériel tel que défini à l'article 10 du règlement (CE) n° 1069/2009.

UHT : traitement à ultra haute température à 132°C durant au moins une seconde.

Valeur Fc (également appelée valeur F0) : est l'effet d'élimination calculé sur les spores de bactéries. Une valeur Fc de 3,00 signifie que le point le plus froid du produit a été suffisamment chauffé pour obtenir le même effet d'élimination qu'à 121°C en trois minutes avec un temps de cuisson et de refroidissement négligeable.

5. Introduction

Lorsque des LPLDL sont donnés en nourriture à des animaux d'élevage, il se peut que cela représente un danger de propagation de maladies animales. Différentes maladies animales sont en

effet excrétées dans le lait par les animaux malades. Lorsque ces LPLDL sont ensuite consommés par des animaux sensibles, la maladie peut facilement se transmettre.

Afin d'éviter cela, le nourrissage à l'aide de produits laitiers est soumis à une législation qui impose des mesures de sécurité adéquates. La législation la plus importante à ce sujet est le règlement sous-produits animaux (CE) n° 1069/2009.

La présente circulaire explique les différents modes légaux et sûrs de nourrissage des animaux d'élevage par des LPLDL. La circulaire traite en particulier des conditions et de la procédure pour la livraison directe, à certains éleveurs, de sous-produits (LPLDL) pour utilisation en tant qu'aliments pour animaux produits par des exploitations produisant des denrées alimentaires à base de lait.

6. Qu'est-ce qui ne relève pas du champ d'application du RE 1069/2009 ?

Aussi longtemps que le lait provient de l'exploitation, la voie de propagation par le lait n'est pas le principal mode de propagation de la maladie. C'est pourquoi le RE 1069/2009 ne s'applique pas au lait liquide et au colostrum enlevés ou utilisés à la ferme d'origine. Le lait/les produits laitiers d'un établissement laitier à la ferme peut/peuvent être donnés aux animaux de cette ferme. Lorsque du lait est toutefois acheté à d'autres exploitations, il ne peut pas être donné simplement aux animaux de l'exploitation de destination. Ces sous-produits animaux (i.e. le lait/les produits laitiers) contiennent en effet du lait qui ne provient pas d'animaux de l'exploitation, ce qui implique un risque de transmission de maladies animales de l'autre exploitation. Pour la même raison, les établissements laitiers et les fabricants de denrées alimentaires à base de lait cru ne peuvent pas simplement renvoyer le lait et les produits laitiers à l'éleveur. Le lait de l'exploitation est entré en contact avec un autre lait et présente donc un risque de propagation de maladies animales. Une fois que les produits quittent l'exploitation, ils relèvent en d'autres termes du champ d'application du RE 1069/2009, le règlement sous-produits animaux, et doivent être traités suivant la procédure 'normale' ou suivant la dérogation conformément aux normes nationales (voir plus loin).

7. Quelle est la procédure 'normale' pour usage en tant qu'aliment pour animaux d'élevage ?

Les LPLDP peuvent être utilisés en tant qu'aliments pour animaux suivant des règles devant empêcher la propagation de maladies. Les règles standard prévoient entre autres une transformation dans un établissement de transformation de catégorie 3 (agrément des autorités régionales). Cet établissement de transformation peut être l'établissement laitier lui-même ou un établissement 'stand alone' de transformation de catégorie 3. Le transport de ces produits non transformés (vers l'établissement 'stand alone' de transformation de catégorie 3) et transformés (de l'établissement de transformation vers un opérateur en aval de la chaîne) relève donc bien des dispositions générales du RE 1069/2009. Ces conditions sont énumérées dans la check-list TRA 3126 (voir <http://www.favv-afsca.fgov.be/checklists-fr/transformation.asp>).

Après transformation, ces 'matières premières pour aliments des animaux' peuvent être utilisées dans des aliments tant pour ruminants que pour non ruminants. Il n'y a, en outre, pas d'autre restriction à la vente ; dans l'ensemble de l'UE, ce matériel de catégorie 3 transformé pourra être vendu et utilisé accompagné seulement d'un document commercial, par ex. dans les aliments composés et aliments d'allaitement par les fabricants d'aliments composés pour animaux ou en tant que matières premières pour aliments des animaux par les éleveurs.

8. Dérogations pour la commercialisation de lait qui a été transformé conformément aux normes nationales (en application du RE 142/2011, annexe X, chapitre II, section 4, partie II)

Outre les méthodes susmentionnées, le législateur voulait encore créer une possibilité pour pouvoir utiliser directement les sous-produits des entreprises-L en tant que matières premières pour aliments des animaux (donc sans être soumis à une transformation supplémentaire dans un établissement de transformation de catégorie 3). En fonction du traitement auquel ils ont ou non été soumis en tant que denrées alimentaires, les LPLDL peuvent cependant encore impliquer, en plus ou moins forte mesure, un risque de propagation de maladies animales lorsqu'ils sont utilisés pour nourrir des animaux d'élevage. Cette possibilité est appelée commercialisation suivant les 'normes nationales' car l'utilisation se limite au territoire national de l'État membre. S'il devait y avoir un foyer de maladie animale en raison de l'utilisation de ces LPLDL, il se limiterait en tout cas au propre territoire.

8.1. Quels sont les établissements pouvant faire usage de la dérogation ?

Seuls les établissements agréés ou autorisés conformément à l'article 4 du RE 853/2004 entrent en ligne de compte comme établissements d'expédition, c'est-à-dire :

- Les établissements laitiers (agrément 4.1 : voir fiche LAP ACT 094)
- Les fabricants de denrées alimentaires à base de lait cru (agrément 4.3 : voir fiche LAP ACT 096)
- Les établissements où du lait est transformé à l'exploitation (autorisation 4.3 : voir fiches LAP ACT 322, 323, 324 et 325)

Pour une référence simple, ces établissements ont été définis dans la présente circulaire comme des "entreprises-L".

8.2. Que peut-on utiliser pour l'alimentation directe des animaux ?

Seuls les LPLDL de matériel de catégorie 3, tels que visés à l'article 10, alinéa 1, e), f) et h) du RE 1069/2009 peuvent relever de cette dérogation. Pour faire simple, il s'agit donc des produits dérivés générés lors de la production (par ex. petit-lait, restes de crème glacée provenant du lancement et de la fin de la production), des anciennes denrées alimentaires (qui ne sont plus propres à la consommation humaine en raison d'un problème commercial, d'un problème de production, d'un défaut d'emballage... Par ex. yaourt avec une anomalie de goût) et le lait cru ne contenant pas de résidus ou de maladies contagieuses.

Les boues de centrifugeuses et de séparateurs ne relèvent pas de cette dérogation et ne peuvent donc pas en profiter.

8.3. Qu'en est-il du transport et de l'entreposage ?

L'exigence de base pour le transport de sous-produits animaux et produits dérivés est que les règles pour la traçabilité & l'administration, l'identification & l'étiquetage, les véhicules et les récipients sont appliquées suivant l'annexe VIII du RE 142/2011. Pour les "envois retournés" (il s'agit de produits livrés par des entreprises-L à leurs acheteurs et retournés par ces derniers), les règles relatives aux sous-produits animaux pour l'identification et l'étiquetage, les véhicules et les récipients ne sont pas d'application (annexe VIII, chapitre I, section 1 et chapitre II, points 1 et 2 du RE 142/2011).

L'entreprise-L est responsable de la traçabilité suivant l'annexe VIII du RE 142/2011.

Une entreprise-L peut entreposer le matériel de catégorie 3 dans un local d'entreposage séparé, spécialement destiné à cet effet, dans des conditions permettant d'empêcher la contamination croisée (art. 26 du RE 1069/2009) et à une température appropriée ou l'entreposage doit, suivant le RE

1069/2009, se faire dans un établissement d'entreposage agréé. Pour les produits qui relèvent de la partie II, 3, a) (produits laitiers stérilisés ou pasteurisés (avec dessiccation ou acidification)) ou de la partie II, 3, b), i) (produits laitiers pasteurisés et petit-lait), c'est un 'établissement d'entreposage de produits dérivés de catégorie 3 pour aliments des animaux' enregistré suivant ACT280. Pour les produits qui relèvent de la partie II, 3, b), ii) (produits laitiers crus) c'est un 'établissement d'entreposage pour sous-produits animaux destinés à l'alimentation des animaux' avec agrément 8.11 (ACT282).

8.4. Quelles sont les normes biologiques pour ces produits ?

Les produits qui relèvent de la partie II, 3, a) (produits laitiers stérilisés ou pasteurisés (avec dessiccation ou acidification)) ou de la partie II, 3, b), i) (produits laitiers pasteurisés et petit-lait) satisfont pendant l'entreposage ou l'écoulement aux normes microbiologiques de l'annexe X, chapitre I du RE 142/2011.

- Salmonella : absence dans 25 g : n = 5, c = 0, m = 0, M = 0
- Enterobacteriaceae : n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g.

n = le nombre d'échantillons à analyser ;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries n'excède pas m dans tous les échantillons ;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries est supérieur ou égal à M dans un ou plusieurs échantillons ; et

c = le nombre d'échantillons pour lesquels le dénombrement des bactéries fournit un résultat entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le résultat du dénombrement des bactéries est inférieur ou égal à m pour les autres échantillons

8.5. Qu'est ce qui peut aller où ?

Il faut ici distinguer trois groupes différents. Ces groupes sont répartis selon leur risque pour la santé animale qui dépend de l'intensité de la méthode de traitement. Le groupe 1 sera donc le groupe qui génère le moins de danger et le groupe 3 celui qui en génère le plus. L'eau de nettoyage ('eau blanche') fait partie du même groupe que le groupe le plus élevé avec lequel elle est entrée en contact ou que la méthode suivant laquelle elle a été traitée.

1. Lait UHT, stérilisé (valeur Fc d'au moins 3 ou 115°C/15 min), lait en poudre (ou un produit à base de lait en poudre) provenant de lait pasteurisé/stérilisé et de produits laitiers acidifiés (pH <6 pendant au moins 1 heure) provenant de lait pasteurisé/stérilisé.
2. Lait pasteurisé, petit-lait provenant de produits laitiers non traités thermiquement (attendre 16 heures et pH inférieur à 6).
3. Produits crus et autres produits pour lesquels les traitements des produits du groupe 1 ou 2 ne peuvent pas être garantis.

Les produits du groupe 1 des entreprises-L belges peuvent être utilisés dans toute la Belgique et aux Pays-Bas (ceci est possible en raison d'un accord bilatéral avec les Pays-Bas. L'éleveur qui les réceptionne doit contacter les services publics NL afin d'obtenir les enregistrements ou agréments nécessaires). Les produits du groupe 1 peuvent également provenir d'entreprises-L néerlandaises (l'opérateur expéditeur doit contacter les services publics NL afin d'obtenir les enregistrements ou agréments nécessaires) et être utilisés par des éleveurs belges. Il n'y a pas de restriction en termes d'espèces, ni de nombres d'éleveurs pour les produits du groupe 1.

Les produits du groupe 2 ne peuvent être utilisés qu'en Belgique en tant que matières premières pour aliments des porcs dans des exploitations mixtes ou non. Au maximum 10 éleveurs de porcs peuvent être autorisés par entreprise-L. A titre informatif : les restrictions concernant la distance entre l'entreprise-L et l'éleveur et les éleveurs entre eux qui existaient jusqu'à présent sont supprimées par la publication de la présente circulaire.

Les produits du groupe 3 ne peuvent être utilisés qu'en Belgique en tant que matières premières pour aliments des porcs dans des exploitations mixtes ou non. Au maximum 2 éleveurs de porcs peuvent être autorisés par entreprise-L. Les animaux de ces élevages ne peuvent être transportés que directement vers un abattoir en Belgique ou vers une autre exploitation en Belgique d'où ils peuvent uniquement aller à l'abattoir ou, si cette exploitation est un élevage n'utilisant aucun produit du groupe 3 dans l'alimentation, les animaux peuvent être vendus 'librement' après un temps d'attente de 21 jours. A titre informatif : les restrictions concernant la distance entre l'entreprise-L et l'éleveur et les éleveurs entre eux qui existaient jusqu'à présent sont supprimées par la publication de la présente circulaire.

8.6. Quelle autorisation l'Agence doit-elle donner ?

Toutes les entreprises-L qui souhaitent fournir des produits des groupes 1, 2 ou 3 en tant que matières premières pour aliments des animaux à des éleveurs doivent demander une autorisation 8.8 (ACT100). Pour les produits des groupes 2 et 3, les 10 respectivement 2 élevages de porcs destinataires, doivent également demander une autorisation 8.9 (ACT198). Ces élevages de porcs sont mentionnés dans l'autorisation 8.8 de l'entreprise-L concernée.

Les autorisations 8.9 peuvent à tout moment être retirées par l'AFSCA pour des raisons de police sanitaire. Ceci est mentionné dans l'autorisation pour les éleveurs avec autorisation 8.9.

Vu que la fièvre aphteuse peut se transmettre par l'intermédiaire des produits des groupes 2 et 3 et qu'il y a donc un risque accru d'introduction de la maladie dans les élevages qui nourrissent leurs animaux avec de tels produits, les éleveurs doivent être sensibilisés à la reconnaissance des symptômes cliniques de la fièvre aphteuse. A cet effet, la fiche descriptive de la FA (http://www.favv-afsca.fgov.be/santeanimale/fichesequidemiologiques/documents/2014-09_FP_Fievreaphteuse_fr.pdf) sera jointe en annexe à la lettre d'autorisation et le lien vers la page générale d'informations sur la FA sera repris dans la lettre d'autorisation (<http://www.favv-afsca.fgov.be/santeanimale/fievreaphteuse/>).

8.7. Évaluation du risque pour la détermination des élevages pouvant recevoir les produits concernés.

En 2016, une évaluation des risques a été réalisée par le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et des mesures de gestion du risque ont été proposées dans l'avis 13-2016 (voir : http://www.favv-afsca.fgov.be/comitescientifique/avis/2016/documents/Avis13-2016_produitslaitiers.pdf).

8.8. Formulaire devant être joint au dossier de demande pour une autorisation.

Le formulaire de demande "Dérogation concernant la mise sur le marché de lait transformé conformément aux normes nationales" est joint en annexe. Ce formulaire sert tant pour la demande par l'entreprise-L que pour l'éleveur. Le formulaire entièrement complété doit être envoyé par e-mail à l'ULC où se situe l'entreprise-L. Pour l'adresse de contact, vous pouvez consulter la page web <http://www.favv-afsca.fgov.be/contact-fr/>.

9. Annexes

- Formulaire de demande "Dérogation relative à la mise sur le marché de lait transformé conformément à des normes nationales".

10. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et nature de la révision
1.0	Date de publication	Document original