



## **Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière Auvergne-Limousin-Lozère (CRIELAL)**

**9 allée Pierre de Fermat- 63170 Aubière**

### **Accord interprofessionnel concernant le paiement du lait à la qualité du lait de vache applicable sur la zone territoriale du CRIELAL**

Entre :

- la Fédération Régionale des Syndicats d'Exploitants Agricoles du Massif Central représentée par sa section régionale laitière,
- la Fédération Régionale des Coopératives Laitières de l'Auvergne et du Limousin,
- la Fédération Nationale des Industries Laitières

Et considérant :

- le Décret n° 2012-1250 du 9 novembre 2012 relatif aux modalités de paiement du lait de vache, de brebis et de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité.
- l'Arrêté du 9 novembre 2012 relatif aux modalités de paiement du lait de vache, de brebis ou de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.
- l'Accord interprofessionnel national relatif à l'application de la réglementation pour les germes et les cellules somatiques lors de la collecte du lait de vache à l'exploitation agricole, en vigueur
- l'Accord interprofessionnel national relatif à la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait de vache et aux modalités de prise en charge des coûts, en vigueur
- l'Accord interprofessionnel national relatif au paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité, en vigueur

#### **Article 1 : Date d'application**

L'application des dispositions ci-dessous concerne les fournitures de lait à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2017. A compter de cette date, le présent accord se substitue à l'accord en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> août 2013.

Cet accord est pris pour une durée illimitée sauf modification par un nouvel accord interprofessionnel ou par une évolution de la réglementation.

## **Article 2 : Réalisation des prélèvements**

Les prélèvements sont réalisés par des agents qualifiés dans les conditions précisées dans l'arrêté du 9 novembre 2012.

Au moins un prélèvement est effectué pour chaque livraison de lait pour chaque producteur au moment de l'opération de chargement du lait dans les conditions du paiement du lait à la qualité de manière à ce que chaque échantillon soit analysable.

Le fonctionnement des systèmes de prélèvements doit être vérifié par le collecteur et le laboratoire habilité selon les procédures définies par le CNIEL.

Les échantillons sont identifiés à l'aide d'une « étiquette code barre » ou autre système fourni par le laboratoire et permettant de garantir la traçabilité.

Les échantillons sont refroidis immédiatement après le prélèvement et jusqu'au moment de l'analyse à une température comprise entre 0 et 4 °C.

## **Article 3 : Définition du lait de référence**

Le lait de référence est défini de la façon suivante :

- lait provenant d'une traite réalisée plus de sept jours après vêlage
- lait refroidi à 4°C
- lait exempt de résidus d'antibiotiques
- lait à 38 kg de matière grasse pour 1000 litres et 32 kg de matière protéique pour 1000 litres
- qualité A cellules
- qualité A germes
- qualité A butyriques
- qualité A lipolyse
- qualité A cryoscopie

La grille qualité est basée sur ce lait de référence. \_\_\_\_\_

## **Article 4 : Laboratoire**

Les analyses sont réalisées par des laboratoires habilités par le CNIEL et accrédités par le Cofrac selon le référentiel Lab Ref 15 reconnu par la DGAL. Le laboratoire habilité est chargé de contrôler la bonne réalisation des prélèvements en suivant les recommandations et les manuels du CNIEL.

Tous laboratoires d'analyse interprofessionnels intervenant sur le paiement des fournitures de lait des producteurs de la zone CRIELAL doivent se conformer aux décisions du présent accord.

## **Article 5 : Critères et fréquences d'analyse**

En règle générale, ils sont analysés au plus tard le lendemain du prélèvement.

Le lait est analysé selon les critères et les fréquences minimales d'analyse définis dans le tableau suivant :

CRITERES	NOMBRE MINIMAL D'ANALYSES PAR PRODUCTEUR
Matière protéique	1 par semaine à raison d'au moins 1 par décade
Matière grasse	1 par semaine à raison d'au moins 1 par décade
Germes à 30 °C	3 par mois
Cellules somatiques	1 par semaine à raison d'au moins 1 par décade
Spoires butyriques	2 par mois
Cryoscopie	1 par semaine à raison d'au moins 1 par décade
Lipolyse	1 par semaine à raison d'au moins 1 par décade
Résidus d'antibiotiques	1 par semaine à raison d'au moins 1 par décade

**La moyenne mensuelle se calcule avec les résultats d'analyse validés du mois (que ce soit un, deux, ou plus dans le mois).**

**En cas d'absence de résultat dans le mois et pour chaque critère manquant, le paiement se fera sur la base du lait de référence (définition article 3).**

### Article 6 : Composition du lait (MP, MG)

Est prise en compte la **moyenne arithmétique** des résultats d'analyse validés du mois **pondérée par le litrage** correspondant à chacun des prélèvements.

**La transmission du litrage collecté chez le producteur le jour du prélèvement est obligatoire. Ce litrage doit être transmis au laboratoire au plus tard le jour ouvré suivant le prélèvement.**

Pour la matière protéique

Résultat moyen	< 32,00 kg /1000 l	32,00 kg /1000 l	>32,00 kg /1000 l
Incidence financière	-6 €/kg	0€/kg	+ 6€/kg

Pour la matière grasse

Résultat moyen	< 38,00 kg /1000 l	Compris entre 38,00 et 42,00 kg /1000 l	>42,00 kg /1000 l
Incidence financière	-2,8 €/kg	+ 2,8 €/kg	+ 1,4 €/kg

### Article 7 : Qualité sanitaire

#### 7-1- Germes à 30°C

Est prise en compte la **moyenne arithmétique** des résultats d'analyse validés du mois.

Classification des résultats du mois :

Modalités de classement sur la moyenne	Grade	Incidence financière en €/1 000 litres
Inférieur ou égal à 70 000 germes par ml	A	0
De 70 000 à 200 000 (inclus) germes par ml	B	-12
Supérieur à 200 000 germes par ml	C	-31

La gestion des accidents bactériologiques permet de rattraper un résultat strictement supérieur à 70 000 germes/ml si et seulement si tous les résultats validés au cours des cinq mois précédents et le mois en cours sont tous inférieurs ou égaux à 70 000 germes/ml. Il s'agit d'une procédure effectuée sur le résultat du jour. Le résultat bénéficiant du rattrapage est conservé dans l'historique.

## 7-2 – Cellules somatiques

Est prise en compte la **moyenne géométrique** des résultats d'analyse validés du mois.

Classification des résultats du mois :

Modalités de classement sur la moyenne	Grade	Incidence financière en €/1 000 litres
Inférieur ou égal à <b>300 000 cellules par ml</b>	<b>A</b>	<b>0</b>
<b>De 300 000 à 400 000 (inclus) cellules par ml</b>	<b>B</b>	-4.5
Supérieur à <b>400 000 cellules par ml</b>	<b>C</b>	-15

## Article 8 : Spores butyriques

A chaque résultat d'analyse validé du mois est attribuée une note.

Détermination des notes :

La note est fonction de la teneur en spores butyriques de l'échantillon analysé.

Note	Seuil en spores butyriques/ litre
<b>3</b>	Inférieur ou égal à <b>1 000</b>
<b>2</b>	De <b>1 000 à 2 500 inclus</b>
<b>1</b>	Supérieur à <b>2 500</b>

Modalités de paiement

Pour l'attribution du grade définissant le paiement, la somme des deux dernières notes et la moyenne arithmétique des résultats sont prises en compte de la manière suivante :

Modalités de classement	Grade	Incidence financière en €/1 000 litres
Moyenne arithmétique inférieure ou égale à <b>500 spores/l</b>	<b>A+</b>	<b>+ 3</b>
<b>Somme des notes</b> 5 ou 6	<b>A</b>	<b>0</b>
3 ou 4	<b>B</b>	<b>- 3</b>
2 ou 1	<b>C</b>	<b>- 12</b>
Moyenne arithmétique supérieure à <b>9 200 spores/l</b>	<b>D</b>	<b>-21</b>

En cas d'un seul résultat butyrique validé dans le mois, la règle suivante s'applique :

Modalités de classement pour un résultat	Grade
Résultat inférieur ou égal à <b>500 spores/l</b>	<b>A+</b>
>500 spores/l et <= 1000 spores/l	<b>A</b>
> 1000 spores/l et <= 2500 spores/l	<b>B</b>
> 2500 spores/l et <= 9200 spores/l	<b>C</b>
Résultat supérieur à <b>9200 spores/l</b>	<b>D</b>

La gestion des accidents butyriques permet de rattraper un résultat supérieur à 1.000 spores/l, si et seulement si, tous les résultats des 12 derniers mois glissants, mois en cours compris, sont

inférieurs ou égaux à 1.000 spores/l butyriques. Il s'agit d'une procédure effectuée sur le résultat du jour. Le résultat bénéficiant du rattrapage est conservé dans l'historique.

### Article 9 : Cryoscopie

Le plus mauvais des résultats d'analyse validés du mois sera retenu pour le paiement.

En cas d'absence de résultat d'analyse dans le mois, le paiement se fera sur la base du lait de référence (article 3).

Modalités de classement Seuil en degré Celsius	Grade	Incidence financière en €/1 000 litres
Inférieur ou égal à -0,511°C	A	0
De -0,506°C à -0,510°C	B	-1,5
Supérieur à -0,506°C	C	- 15

### Article 10 : Lipolyse

La méthode d'analyse par infrarouge est obligatoire.

Est prise en compte la moyenne arithmétique des résultats d'analyse validés du mois.

#### Classification des résultats du mois

Modalités de classement	Seuil en meq/100 g de matière grasse	Grade	Incidence financière en €/1 000 litres
Moyenne du mois	Inférieure ou égale à <b>0,89</b>	A	0
	Supérieure à <b>0,89</b>	B	-3

### Article 11 : Résidus d'antibiotiques

La recherche de résidus d'antibiotiques est effectuée sur chacun des prélèvements destinés à la détermination de la composition ou de la qualité du lait. Tout lait doit être exempt d'antibiotiques. L'ensemble des modalités d'application doit être conforme à l'accord interprofessionnel national relatif à la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait de vache et aux modalités de prise en charge des coûts.

Des recherches de résidus d'antibiotiques obligatoirement couplées à des analyses MP, MG sont demandées par les entreprises laitières notamment pour un suivi après une citerne positive sur des échantillons de lait prélevés et acheminés dans les conditions du paiement du lait à la qualité mais non prises en compte dans la programmation analytique aléatoire du laboratoire..

Toute entreprise qui réalise des prélèvements d'échantillons sur les laits de producteurs, au-delà de la fréquence prévue pour les analyses de paiement du lait, doit déclarer formellement effectuer ces analyses auprès du laboratoire habilité. Les échantillons devront être prélevés, acheminés et analysés selon le protocole décrit par l'accord interprofessionnel national relatif à la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait de vache et aux modalités de prise en charge des coûts.

Ces recherches devront obligatoirement être réalisées sur la totalité des producteurs d'une tournée. Elles pourront être effectuées de façon systématique à chaque collecte de lait.

## Modalités de paiement

Modalités de classement	Incidence financière
Absence (résultat négatif)	0
Présence (résultat positif)	-125 % de la valeur du lait livré hors toute prime qualité le jour de la positivité. - 200 % de la valeur du lait livré hors toute prime qualité le jour de la positivité en cas de nouvelle positivité dans les 12 mois suivant le 1er résultat positif date à date

### **Article 12 : Adhésion du producteur à un contrôle officiel de performance**

Les producteurs adhérant à un contrôle officiel de performance bénéficient d'une prime minimum de 2 €/1 000 litres.

Les listes des producteurs adhérant sont produites et tenues à jour par les organismes de contrôle officiel de performance.

Toute évolution de ces listes d'adhérents fait l'objet d'une information auprès de la laiterie concernée et du CRIELAL.

### **Article 13: Critères supplémentaires et complémentaires**

Les échantillons de lait prélevés dans le cadre du paiement du lait à la qualité peuvent être utilisés aux fins d'analyses complémentaires aux analyses mentionnées aux articles 5 à 10 du présent accord et notamment d'analyses particulières adaptées à la fabrication de fromages au lait cru. Toutefois, ces analyses complémentaires ne peuvent porter que sur les seuls critères facultatifs définis dans les textes en vigueur pour être prises en compte dans le cadre du paiement du lait selon sa qualité hygiénique et sanitaire.

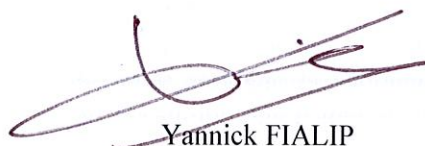
### **Article 14 : Application**

Cet accord concerne l'ensemble des producteurs de la zone territoriale du CRIELAL telle que définie dans les statuts du CRIELAL.

Cet accord s'applique également aux producteurs et entreprises en dehors de cette zone territoriale et qui choisissent de s'y référer dans leur relation contractuelle.

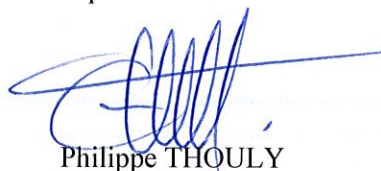
Fait à Aubière, le 9 décembre 2016

Pour le collège  
production laitière



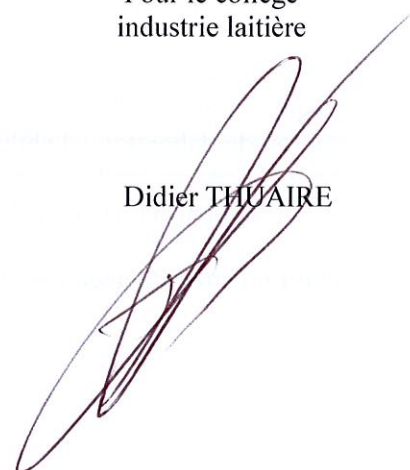
Yannick FIALIP

Pour le collège  
coopératives laitières



Philippe THOULY

Pour le collège  
industrie laitière



Didier THUAIRE