



## Accord interprofessionnel du CIL BFC Est pour le paiement à la qualité et à la composition du lait

Le présent accord prend effet à compter du 1 janvier 2024 et s'applique pour le lait de vache cru, sur la circonscription du CIL BFC EST telle que définie dans ses statuts et se substitue à l'accord interprofessionnel du 1<sup>er</sup> avril 2018.

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

Le présent accord se décline sur la base des textes et accords étendus suivants :

### **Textes réglementaires :**

- 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.
- 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.
- Arrêté du 16 septembre 2016 relatif à l'extension de l'accord interprofessionnel conclu dans le cadre du Centre National interprofessionnel de l'économie laitière relatif au paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité.
- Arrêté du 25 janvier 2019 modifiant 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.
- Arrêté du 11 mai 2022 relatif à l'extension de l'accord interprofessionnel conclu dans le cadre du Centre National interprofessionnel de l'économie laitière relatif au paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité.

### **Accords interprofessionnels :**

- 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.
- 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.
- Accord interprofessionnel national relatif au paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité en vigueur.

## I. Echantillonnage

Les prélèvements sont réalisés par les chauffeurs laitiers ou par les techniciens qualifiés et formés par les laboratoires habilités dans le respect des règles en vigueur.

Chaque échantillon, pris dans des flacons fournis par le laboratoire habilité, est identifié par une étiquette à codes-barres en dépôt chez le producteur. Les échantillons sont conservés conformément à la réglementation en vigueur entre 0 et +4° C.

Les Commissions tripartites des laboratoires habilités sont chargées de s'assurer que les contrôles ad hoc ont été mis en œuvre par le laboratoire, notamment le suivi des températures tout au long de la chaîne de prélèvements, de conservation et de transport, mais aussi des contrôles inopinés, de suivi de la formation des chauffeurs, plus généralement de toutes mesures concourant à contrôler la qualité des prélèvements réalisés.

### 1. Fréquence de prélèvement

Conformément à l'accord national en vigueur, toutes les entreprises réalisent systématiquement des prélèvements à chaque enlèvement de lait chez les producteurs. Ces échantillons sont pris en charge par les laboratoires habilités qui réalisent ensuite les analyses de manière systématique ou inopinée selon les modalités décrites ci-après pour chaque critère.

### 2. Validation

Les résultats d'analyses font l'objet d'une validation par les laboratoires habilités sur la base d'une comparaison historique des résultats matière grasse et matière protéique, comme décrite dans le paragraphe II ci-après.

Par ailleurs des droits à l'erreur sont décrits dans les règles d'annulation spécifiques aux différents critères en annexe du présent accord.

Si le producteur n'a eu qu'une analyse validée dans le mois, elle représente la valeur mensuelle de son lait et permet de le classer.

En cas d'absence de résultat, les règles définies en annexe 4 s'appliquent.

## **II. Matière Grasse, Matière Protéique.**

### **1. Fréquence des analyses des laits**

L'ensemble des échantillons mis à disposition des laboratoires est analysé systématiquement et tous les résultats validés « matière grasse » et « matière protéique » du mois sont pris en compte pour le paiement du lait.  
Chaque échantillon est exprimé en g/L et le classement des laits est établi à partir d'une moyenne arithmétique ou pondérée par les litrages du jour de prélèvement des résultats validés du mois.

### **2. Expression des résultats**

**Pour les seuls critères « matière grasse » et « matière protéique »**, l'accord prévoit une expression moyenne mensuelle des résultats d'analyse à 2 décimales pour permettre davantage de précision sur ces derniers.

### **3. Gestion des écarts**

Depuis le 1<sup>er</sup> juin 2023, la règle nationale de gestion des écarts en vigueur s'applique.

## **III. Germes Totaux à 30°C.**

### **1. Fréquence des analyses**

L'objectif est de réaliser **trois** analyses par mois.

### **2. Classement des laits**

Chaque échantillon comporte un résultat exprimé en milliers de Germes Totaux par millilitre soit en MGT/ml avec les valeurs plancher de 5 MGT et plafond de 1 000 MGT par millilitre.

Le classement des laits est issu d'une moyenne arithmétique mensuelle exprimée en MGT par millilitre des résultats validés.

Le classement des laits au mois se décline comme suit :

- Z : Inférieur ou égal à 50 MGT par millilitre
- A : De 51 à 100 MGT par millilitre
- B : De 101 à 200 MGT par millilitre
- C : Supérieur à 200 MGT par millilitre

### **Documents d'informations :**

Sur les documents d'information destinés au producteur, les résultats sont également exprimés en milliers de germes par millilitre (MGT).  
Une règle décrite en annexe 1 est mise en place pour annuler les résultats considérés comme anormaux.

## **IV-Cellules somatiques**

Les analyses sont réalisées sur les mêmes échantillons que ceux utilisés pour la réalisation des analyses « matière grasse » et « matière protéique ».

### **1. Fréquence des analyses des laits**

L'ensemble des échantillons mis à disposition des laboratoires est analysé systematiquement et tous les résultats validés de comptage de cellules somatiques du mois sont pris en compte pour le paiement du lait.

### **2. Expression des résultats**

Chaque échantillon est exprimé en milliers de cellules (MC) par millilitre avec la valeur plafond de 2 000 MC.

Sur les documents d'informations destinés au producteur, les résultats sont également exprimés en milliers de cellules par millilitre.

### **3. Classement des laits**

Le classement des laits est établi à partir d'une moyenne arithmétique ou pondérée par les litrages du jour de prélèvement des résultats validés du mois, selon le barème suivant :

- Inférieur ou égal à 250 MC par millilitre
- De 251 à 300 MC par millilitre
- De 301 à 400 MC par millilitre
- Supérieur à 400 MC par millilitre

#### **Gestion des écarts**

Une règle décrite en annexe 1 est mise en place pour annuler les résultats considérés comme anormaux.

## **V- Spores Butyriques.**

### **1. Fréquence des analyses**

L'objectif est de réaliser deux analyses par mois-

### **2. Expression des résultats**

Les résultats sont affichés dans la limite des valeurs plancher de 80 spores par litre (valeur NPP\* <180 spores par litre) et plafond de 24 000 spores par litre (valeur NPP\* > 16000)

\*(NPP = nombre le plus probable).

### 3. Classement des laits

Le classement des laits est effectué en fonction du nombre de spores butyriques par litre. C'est la moyenne arithmétique des résultats validés, qui est prise en compte.

Le classement est le suivant

- Inférieur ou égal à 800 spores butyriques par litre
- De 801 à 2 000 spores butyriques par litre
- De 2 001 à 5 000 spores butyriques par litre
- Supérieur à 5 000 spores butyriques par litre

#### Gestion des écarts :

Une règle décrite en annexe 2 est mise en place pour annuler les résultats considérés comme anormaux.

## **VI. Point de Congélation** (FPD : *Freezing Point Depression*)

### 1. Fréquence des analyses

Une analyse sur ce critère doit être réalisée à chaque livraison de lait depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2022 sauf dérogation accordée.

L'analyse du point de congélation est réalisée par FPD.

Les analyses sont réalisées sur les mêmes échantillons que ceux utilisés pour la réalisation des analyses « matière grasse » et « matière protéique ».

### 2. Expression des résultats.

Les résultats sont exprimés en degré Celsius et c'est le résultat le plus faible/bas qui est pris en compte pour le paiement du lait.

#### Gestion des écarts :

Les règles de prise en compte des résultats pour le paiement sont précisées en annexe 3.

## **VII. Résidus d'antibiotiques**

### **1. Fréquence des analyses**

Une analyse est réalisée à chaque livraison de lait.

Tous les résultats d'analyses de résidus d'antibiotiques réalisées par le laboratoire habilité sont utilisés pour le paiement du lait et, selon l'accord interprofessionnel national, pour engager si nécessaire la responsabilité du producteur en cas de contenu de citerne de ramassage positif.

Sur les documents d'information pour le producteur, le résultat du producteur est exprimé en positif s'il y a présence de résidus d'antibiotiques et en négatif s'il n'y a pas présence de résidu d'antibiotique.

Une procédure d'informations rapide dans le cas de présence de résidus d'antibiotiques est organisée par les laboratoires habilités.

### **Gestion des écarts :**

Les règles de prise en compte de la notion de récidive pour le paiement sont précisées en annexe 5.

## **VIII. Modalités de gestion des échantillons.**

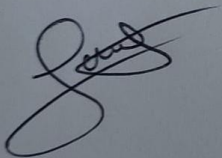

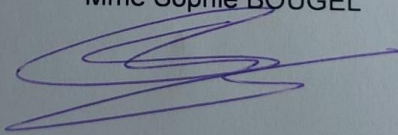
Les échantillons ne peuvent être restitués à quiconque, en raison des risques d'évolution qualitative de ceux-ci et seront détruits après validation des résultats.

## **IX. Frais d'analyses et Copropriété des échantillons et des résultats.**

L'ensemble des frais concourant au paiement du lait sont couverts par la cotisation de fonctionnement du laboratoire habilité répartie à 50/50 entre producteurs et entreprises.

Au principe préexistant de copropriété des résultats entre producteurs et entreprises, s'ajoute le principe de copropriété des échantillons entre producteurs et entreprises.

Fait à Laxou le 3 octobre 2024 en 5 exemplaires originaux

Le porte-parole du collège des producteurs	Le porte-parole du collège des coopératives laitières	Le porte-parole du collège des industriels privés
Mr Florent CRESSOT	Mr Pierre PASSETEMPS	Mr Jean-Claude PERRIN
		
	La Présidente du CIL BFC EST	
	Mme Sophie BOUGEL	
		

## ANNEXE 1

Règles d'annulation Germes Totaux et Cellules	ACCORD INTERPROFESSIONNEL	CIL BFC EST
		Janvier 2024

### 1. Principe

La règle d'annulation fonctionne sous forme de droit à l'erreur (accident). Sur le document d'information du producteur, la matérialisation se fait par un « AR ».

### 2. Annulation

#### Pour les germes totaux :

- Le premier résultat supérieur à 100 MGT/mL est annulé pour le paiement du mois, si les moyennes mensuelles connues des 6 derniers mois sont inférieures ou égales à 50 MGT/mL.
- Le résultat ainsi annulé reste dans l'historique.

#### Pour les cellules :

- Le premier résultat supérieur à 400 MC/mL est annulé pour le paiement du mois, si les 6 dernières moyennes mensuelles sont inférieures ou égales à 250 MC/mL ou si 5 moyennes mensuelles sont inférieures ou égales à 250 MC/mL et 1 comprise entre 251 et 300 MC/mL.
- Le résultat ainsi annulé reste dans l'historique.

## ANNEXE 2

Règles d'annulation Spores butyriques	ACCORD INTERPROFESSIONNEL	CIL BFC EST
		Janvier 2024

### 1. Principe

La règle d'annulation fonctionne sous forme de droit à l'erreur (accident).

### 2. Annulation

Le premier résultat supérieur à 2 000 spores/litre est annulé pour le paiement du mois, si les moyennes mensuelles connues des 11 derniers mois sont inférieures ou égales à 800 spores/litre.



## ANNEXE 3

Point de congélation hors normes	ACCORD INTERPROFESSIONNEL	CIL BFC EST
		Janvier 2024

### 1. Principe

La détection d'un point de congélation hors normes (FPD) dans le lait donne lieu à un avertissement et/ou une pénalisation sur les livraisons du mois.

### 2. Alerte préventive

Une information supplémentaire est réalisée en cas de résultats compris entre  $-0,510^{\circ}\text{C}$  et  $-0,507^{\circ}\text{C}$ . Cette communication est faite par le laboratoire d'analyse soit par SMS, Mail ou Courrier.

### 3. Seuils et pénalités retenus

Le seuil de déclenchement du dispositif retenu par le CIL BFC Est est un point de congélation Supérieur ou égal à  $-0,506^{\circ}\text{C}$  :

S'il s'agit de la première fois sur les 5 mois précédents et le mois en cours :

Ce résultat n'entraîne pas de pénalité. L'éleveur prend les mesures pour éviter les récives.

Si le producteur a déjà eu un résultat supérieur ou égal à  $-0,506^{\circ}\text{C}$  sur les 5 mois précédents et le mois en cours :

Le résultat le plus bas du mois est retenu et la pénalisation prévue par le CIL BFC Est s'applique sur les livraisons du mois.

La pénalité répercutée sur la facture sera présentée sous l'appellation « Incidence point de congélation ».

Le Premier résultat du mois non-conforme pourra être annulé à la demande de la laiterie, si seulement le dernier résultat du mois précédent était non-conforme et que le producteur n'en a pas eu connaissance avant la première collecte du mois.

ANNEXE 4

Absence de résultat	ACCORD INTERPROFESSIONNEL	CIL BFC EST
		Janvier 2024

En cas d'absence totale de résultats pour l'ensemble des critères de paiement du lait sur un mois donné, du fait de non-analyse ou de l'application de la gestion des écarts, on prend les résultats du mois précédent pour tous les critères hors point de congélation et inhibiteurs.

En l'absence de résultat sur le mois précédent on prend en compte les critères suivants pour le paiement du lait :

- MG : 38
- MP : 32
- Germes 51 MGT
- Cellules : 251 MC
- Spores butyriques : 801 spores /l

ANNEXE 5

Résidus d'antibiotiques	ACCORD INTERPROFESSIONNEL	CIL BFC EST
		Janvier 2024

Pour les résidus d'antibiotiques, les pénalités appliquées en cas de résultats positifs sur le mois tiennent compte de la notion de récidive.

La récidive est définie sur la base des résultats des 11 mois précédents et le mois en cours.

Dans le cas où un producteur a plusieurs résultats inhibiteurs positifs dans le même mois, les pénalités se cumulent.

S'il est avéré que le producteur n'a pas été prévenu dans un délai suffisant et avant le prélèvement suivant, le producteur ne se verra pas appliquer une pénalité majorée.

ANNEXE 6

<b>Barème de paiement Composition et qualité</b>	<b>ACCORD INTERPROFESSIONNEL</b>	<b>CIL BFC EST</b>
		Janvier 2024

Définition du lait de référence : lait cru de vache, de qualité super A, présentant les caractéristiques suivantes :

- Matière grasse = 38 g/L
- Matière protéique = 32 g/L
- ≤ à 50.000 germes/ml,
- ≤ à 250.000 cellules/ml,
- ≤ à 800 spores butyriques/litre

La valeur de ce lait de référence inclut une bonification de 1,524 €/1000 litres pour chacun de ces critères hygiéniques et sanitaires atteint (germes à 30°C, cellules somatiques et/ou spores butyriques) soit un total de 4,572 €/1000 litres.

Les incidences financières s'appliquent sur le litrage du mois.

	€/ 1000 L
MG (g/L)	+/- 2,50
MP (g/L)	+/- 6,00

<b>GERMES</b> à 30°C en MGT par millilitre :	
Z Inférieur ou égal à 50	Lait de référence
A : De 51 à 100	- 1,524
B : De 101 à 200	-16,769
C : Supérieur à 200	-77,749

<b>CELLULES</b> en MC par millilitre	
Inférieur ou égal à 250	Lait de référence
De 251 à 300	-1,524
De 301 à 400	-4,524
Supérieur à 400	-16,524

<b>BUTYRIQUES</b> en spores par litre	
Inférieur ou égal à 800	Lait de référence
De 801 à 2 000	-1,524
De 2 001 à 5 000	-7,524
Supérieur à 5 000	-16,524

<b>Point de Congélation (FPD)</b>	
A partir de - 0,506°C	-12,00*

*\*Le montant de la pénalité est doublé en cas de récurrence mensuelle consécutive, le premier mois sera à -12€, le deuxième à -24€, le troisième à -48€ et le quatrième un montant à -96€ (il s'agira du montant plafond)*

<b>RESIDUS D'ANTIBIOTIQUES</b> (En pourcentage du prix du lait de référence du volume livré le jour de la positivité)	
La 1 <sup>ère</sup> fois	150 %
La 2 <sup>ème</sup> fois et au-delà	300 %