ACCORD INTERPROFESSIONNEL NATIONAL
relatif au paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité

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 n °2012-1250 et l'arrêté du 9 novembre 2012 relatifs aux modalités de paiement du lait de vache, de brebis et de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité 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 du CNIEL, 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 du Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL) conformément à l'article L.632-3 du code rural et de la pêche maritime. Les annexes 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 ;
- 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 ;

Article 2 – définitions

Au sens du présent accord, on entend par :

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

Classement mensuel : résultat de la détermination de la composition et de la qualité hygiénique et sanitaire du lait 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 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, 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 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 entre un récipient du producteur et une citerne du collecteur.

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

VR DL

Article 3 – Principes généraux

Les dispositions du présent accord sont applicables pour le lait cru de vache (ci-après désigné « lait »).

Les analyses de paiement du lait 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.

Les analyses réalisées en vue du paiement du lait 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 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

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

Sauf exception dûment justifiée et validée par la Commission Nationale d'Assistance et Harmonisation des laboratoires du CNIEL, pour chaque producteur et pour chaque **livraison** de lait, il est effectué au moins un prélèvement au moment de **l'opération de chargement** du lait.

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 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 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	1 par semaine, à raison d'au moins 1 par décade
Teneur en matière protéique	1 par semaine, à raison d'au moins 1 par décade
Point de congélation	1 par semaine, à raison d'au moins 1 par décade
Teneur en cellules somatiques	1 par semaine, à raison d'au moins 1 par décade
Antibiotiques	1 par semaine, à raison d'au moins 1 par décade
Germes à 30°C	2 par mois

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.

Tableau II :

CRITERE	NOMBRE MINIMAL D'ANALYSES PAR PRODUCTEUR
Indice de lipolyse	1 par mois par méthode aux savons de cuivre* 3 par mois par spectrométrie Moyen Infrarouge*
Spores butyriques	1 par mois

*Cf. article 6

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

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 livrées le jour des prélèvements. Les teneurs moyennes en matière grasse et en matière protéique retenues pour le paiement du lait sont exprimées au centième de gramme près, les règles de l'arrondi comptable s'appliquant.

Article 9 – Devenir des échantillons

Les échantillons prélevés et analysés en vue du paiement du lait 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 ne saurait être représentative de la composition et de la qualité hygiénique et sanitaire du lait 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 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 des critères de composition et de qualité prévus à l'article 5, le laboratoire habilité respecte les conditions de l'annexe I 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 appareils utilisés, le calcul et l'expression des résultats donnant lieu à un classement mensuel du lait.
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.

YR DL V

Article 11 – Données pour statistiques

Afin de réaliser des statistiques sur la qualité du lait, le CNIEL peut utiliser les données individuelles des producteurs et acheteurs de lait qui correspondent aux résultats d'analyses de lait 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 est 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.

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.cniel.com, ou sur demande adressée par courrier au CNIEL, 42 rue de Châteaudun 75314 Paris Cedex 09.

Article 13 – Durée de l'accord

Les dispositions du présent accord se substituent à celles de l'accord interprofessionnel national relatif au paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité du 24 février 2016.

Le présent accord prend effet à compter de sa signature pour une durée de trois (3) ans. Il pourra être modifié par avenant. Les dispositions prévues aux articles 5 et 8, concernant respectivement les fréquences d'analyses minimales et l'expression au centième de gramme près des teneurs moyennes en matière grasse et en matière protéique, s'appliquent concomitamment et au plus tard au 01/01/2017.

Fait à Paris, le 11 mai 2016

Pour le collège production laitière	Pour le collège coopératives laitières	Pour le collège industries laitières
Thierry ROQUEFEUIL	Dominique CHARGÉ	Olivier PICOT

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

Annexe II : liste des systèmes de prélèvement automatiques ou semi-automatiques utilisables pour l'échantillonnage du lait destiné à la détermination de sa composition et de sa qualité en vue de son paiement

FABRICANT OU DISTRIBUTEUR	DESIGNATION DE L'APPAREIL	CONFIGURATION DE MONTAGE						DATE DE LA VALIDATION
		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)	
ETA	CB 82	Sous-vide	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	08/07/2013
ETA	CB 82	Sous-vide	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	08/07/2013
ETA	CB 82	Pompe à lait	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	08/07/2013
ETA	CB 82	Pompe à lait	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	08/07/2013
ETA	CB 86	Sous-vide	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	08/07/2013
ETA	CB 86	Sous-vide	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	08/07/2013
ETA	CB 86	Pompe à lait	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	08/07/2013
ETA	CB 86	Pompe à lait	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	08/07/2013
ETA	CB 96	Sous-vide	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	08/07/2013
ETA	CB 96	Sous-vide	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	08/07/2013
ETA	CB 96	Pompe à lait	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	08/07/2013
ETA	CB 96	Pompe à lait	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	08/07/2013
ETA	CB 96 PHD	Haut débit	35 à 55	200	5	5 à 20	63 et 76	08/07/2013
IFC MAGYAR	GM 07	Type 1000	20 à 30	230	10	10 à 15	53	08/07/2013
IFC MAGYAR	GM 07	Type 1000	25 à 30	230	10	10 à 15	63	08/07/2013
IFC MAGYAR	GM 07	Type 1000	31 à 40	300	8	10 à 15	63	08/07/2013
IFC MAGYAR	GM 07	Haut débit	40 à 55	300	8	10 à 17	63	08/07/2013
IFC MAGYAR	GM 07	Sous-vide	20 à 25	230	6	10 à 15	53	08/07/2013
IFC MAGYAR	GM 07	Sous-vide	25 à 40	230	6	10 à 15	63	08/07/2013
IFC MAGYAR	GM 82	Type 1000	20 à 30	230	10	10 à 15	53	08/07/2013
IFC MAGYAR	GM 82	Type 1000	25 à 30	230	10	10 à 15	63	08/07/2013
IFC MAGYAR	GM 82	Type 1000	31 à 40	300	8	10 à 15	63	08/07/2013
IFC MAGYAR	GM 82	Sous-vide	20 à 25	230	6	10 à 15	53	08/07/2013
IFC MAGYAR	GM 82	Sous-vide	25 à 40	230	6	10 à 15	63	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	20 à 25	100	sans temporisation	5 à 15	63	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	25 à 30	120	sans temporisation	5 à 15	63	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	30 à 35	140	sans temporisation	5 à 15	63	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	35 à 40	160	sans temporisation	5 à 15	63	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	40 à 45	180	sans temporisation	5 à 15	63	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	45 à 50	200	sans temporisation	5 à 15	63 et 76	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	50 à 55	220	sans temporisation	5 à 15	63 et 76	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	20 à 25	100	sans temporisation	5 à 15	63	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	25 à 30	120	sans temporisation	5 à 15	63	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	30 à 35	140	sans temporisation	5 à 15	63	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	35 à 40	160	sans temporisation	5 à 15	63	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	40 à 45	180	sans temporisation	5 à 15	63	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	45 à 50	200	sans temporisation	5 à 15	63 et 76	08/07/2013
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	50 à 55	220	sans temporisation	5 à 15	63 et 76	08/07/2013
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

Annexe III : liste des méthodes d'analyses utilisables pour la détermination de la composition et de la qualité du lait 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 Moyen Infrarouge (filtres ou IRTF)	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622	Méthode de routine
Teneur en matière protéique	Complexométrie (Méthode au Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216	Méthode prise en référence
Teneur en matière protéique	Spectrométrie Moyen Infrarouge (filtres ou IRTF)	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622	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 Moyen Infrarouge (filtres ou IRTF) avec ou sans conductimétrie	CNIEL PROC CRIR	Méthode de routine
Indice de lipolyse	Spectrophotométrie (méthode aux savons de cuivre)	CNIEL LIPO[1]	Méthode de routine et prise en référence
Indice de lipolyse	Spectrométrie Moyen Infrarouge (IRTF)	CNIEL LIPO IR	Méthode de routine
Spores butyriques	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	CNIEL BUTY	Méthode de routine et prise en référence

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 (DGAl) et publiée sur son site internet.

[1] Utilisation d'Echantillon à Teneur Garantie dont les valeurs sont déterminées par la méthode BDI FILn°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
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
HUMEAU	ATL 33	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	15/03/1999

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