



COMITE DU LAIT

Cinquantième anniversaire

Le Comité du Lait fête cette année ses 50 ans. Son assemblée générale a été l'occasion de revenir sur le rôle important joué par cet organisme interprofessionnel, sur les principales évolutions enregistrées en matière de qualité du lait, mais aussi sur une série de projets d'avenir prometteurs.

L.S.



Que de chemin parcouru en 50 ans, a rappelé Emile Piraux, le Directeur du Comité du Lait. Le Comité du Lait, c'est aujourd'hui un laboratoire accrédité, un solide encadrement technique des producteurs laitiers. La journée s'est terminée par la visite du laboratoire.

Lors de son intervention, Emile Piraux, le Directeur du Comité du Lait, est revenu sur les faits marquants de l'histoire du Comité du Lait. Dès les années 50, des initiatives ont été prises pour encourager les producteurs à améliorer la qualité du lait produit à travers l'hygiène de la traite et l'importance du refroidissement. Il faut dire qu'à cette époque le nombre de germes oscillait entre 3 millions hier et 10 millions l'été ! Il faudra toutefois attendre 1964 pour que des comités officiels provinciaux de contrôle de la qualité du lait soient mis en place.

1964 – 1974

La première décennie a été consacrée à la mise en place du contrôle qualité. A l'époque, le lait et la crème étaient récoltés en cruches, donc sans refroidissement et la Belgique comptait 120.000 producteurs pour une production laitière globale égale à celle d'aujourd'hui.

Les premiers contrôles se limitaient à la filtration (impuretés macroscopiques), la réductase (contrôle indirect de la qualité bactériologique du lait), au pH des crèmes (certaines laiteries étaient spécialisées dans ce domaine). Les laits étaient classés en 3 catégories (au-dessus de la moyenne, dans la moyenne, sous-la moyenne) avec un système de bonus et de pénalités.

Les premiers camions de collecte avec citerne et les premiers refroidisseurs sont apparus dans les années 70. L'échantillon destiné à l'analyse prélevé de manière aléatoire par le technicien des Comités du Lait était désormais prélevé au moment de la collecte. Les premiers contrôles d'antibiotiques à des fins technologiques ont vu le jour à cette époque. En 1971, la prime accordée par le Ministère aux laits de qualité supérieure a été supprimée. Le payement était désormais totalement assumé par les laiteries.

1974 - 1984

La seconde décennie a été consacrée à l'amélioration du contrôle qualité. Depuis 1976, le choix du laboratoire compétent est lié au siège de l'exploitation et non plus au siège de la laiterie, ce qui était et est toujours une garantie d'indépendance, a souligné Emile Piraux. Vu la forte évolution de la traite mécanisée, les premiers contrôles des installations ont été mis en place. Des nouveaux critères ont été développés ou ajoutés (antibiotiques, oxydants, germes totaux, cellules somatiques, protéine).

En 1980, la mise en place du système de prélèvement mécanique a permis de supprimer l'accompagnement des camions. Un échantillon était désormais prélevé à chaque collecte.

En 1982 les subsides fédéraux accordés aux Comités du Lait ont été supprimés. Un service de contrôle des machines à traire a été mis en place.



Les premiers camions de collecte avec citerne et les premiers refroidisseurs sont apparus dans les années 70. L'échantillon a alors été prélevé au moment de la collecte par le technicien des Comités du Lait et non plus de manière décalée comme à l'époque de cruches.

1984 - 1994

La troisième décennie a été marquée par l'instauration des quotas laitiers en 1984. Des subventions européennes ont permis de mettre en place un programme anti-mammites grâce à un dosage plus élaboré des cellules. Les développements de l'informatique ont permis des évolutions importantes. Les innovations technologiques ont permis un contrôle bactériologique pratiquement en direct, ce qui était considéré comme une révolution à l'époque.

Suite au recul du nombre de producteurs, les premières fusions ont eu lieu dès 1987, avec la centralisation à Herve des activités des Comités du Lait de Liège de Namur et du Luxembourg.

A partir de 1991, les laits ont été classés sur base d'un système de points qui combinait de manière plus élaborée les principaux critères d'appréciation. Le critère cellule est devenu un critère aussi important que le critère bactériologique et la cryoscopie a été retenue comme critère officiel. En 1993, le nouveau laboratoire de Battice (Agrolab) a été mis en service.

1994 - 2004

En 1994, le mode de représentation des producteurs et des laiteries au sein des Comités du Lait a été revu en vue de mettre en place un système plus représentatif. Pour rappel, le Comité du Lait est un organisme interprofessionnel paritaire où les producteurs et les laiteries qui disposent d'un siège en Belgique sont représentés. Les Comités du Lait sont devenus les seuls interlocuteurs autorisés à analyser la compo-

sition du lait (matière grasse et protéine). Jusqu'alors, les laiteries pouvaient aussi s'en charger.

En 1996, l'UE a imposé la norme 100.000 germes et 400.000 cellules pour le lait de consommation. Les laits qui ne répondaient pas aux critères pouvaient désormais être refusés.

Cette décennie a aussi été marquée par un regroupement de tous les Comités du Lait en une seule structure wallonne localisée à Battice.

Depuis 2000, la présence d'inhibiteurs (antibiotiques) est contrôlée lors de chaque collecte et un cahier de charge QFL (Qualité Filière Lait) a été mis en place.

2004 - 2014

En 2004, le laboratoire a été agréé ISO 17025. Le Comité du Lait a cherché à diversifier ses activités dans le domaine de la certification par des audits du cahier des charges Qualité Filière Lait. En 2006, le cadre légal a été modifié. Le Comité du Lait applique la législation fédérale (AFSCA) en ce qui concerne le volet sanitaire (germes, cellules, antibiotiques, filtration) et régionale pour le volet économique (composition du lait, point de congélation, pénalités, primes,...).

gras et donc la qualité de la matière grasse (acides gras insaturés). Cette technologie a aussi permis des projets européens de recherche comme Optimir qui va déboucher sur de nouvelles valorisations des données du contrôle laitier au niveau de la reproduction, de la santé animale et de l'environnement.

Les analyses de lait sont désormais éga-

Des flacons équipés d'une puce électronique



Jusqu'à présent, l'identification du flacon d'échantillonnage était réalisée via un code barre. Depuis cette année, afin d'augmenter la traçabilité, chaque flacon est équipé d'une puce électronique. Cette dernière reprend toutes les données liées à la récolte (numéro de la laiterie et du producteur, litres livrés, éventuels incidents lors de la récolte). Cette formule permet de pondérer les dosages de matière grasse et de protéine selon le litrage lors de chaque prélèvement et de connaître précisément la livraison éventuellement concernée par une mauvaise qualité. Cette moyenne pondérée est plus représentative de la composition du lait livré et est reprise par la laiterie sur le décompte pour le calcul du prix du lait.

Autre nouveauté, l'encodage des coordonnées gps de chaque producteur permet de mieux gérer les éventuelles contraintes de livraison appliquées en cas de problème sanitaire dans l'exploitation ou la région.

L'année 2007 a vu l'arrivée d'une nouvelle technologie à savoir l'utilisation du spectre infra-rouge, grâce à l'impulsion de l'équipe de Pierre Dardenne du Centre de Recherche Agronomique qui dispose d'une expertise internationale en la matière. Cette méthode permet d'analyser une série de nouveaux paramètres, notamment le profil des acides gras et donc la qualité de la matière grasse (acides gras insaturés). Cette technologie a aussi permis des projets européens de recherche comme Optimir qui va déboucher sur de nouvelles valorisations des données du contrôle laitier au niveau de la reproduction, de la santé animale et de l'environnement.

Les analyses de lait sont désormais également exploitées à des fins sanitaires (test Elisa pour la détection de la paratuberculose, test PCR pour identifier les germes à la base des mammites).

Le Comité du Lait a également diversifié ses activités dans le domaine de la certification de la production primaire (QFL, Codiplan, Vegaplan).

Cette année un système d'identification électronique des échantillons a été mis en place avec à la clé une amélioration de la traçabilité (suppression des codes barres)

Conclusion

Le Comité du Lait occupe aujourd'hui 32 personnes au service des 3500 producteurs de Wallonie, a conclu Emile Piraux. Le Comité du Lait, c'est un laboratoire accrédité, un encadrement technique des producteurs laitiers et une solide expertise en matière de contrôle des équipements de traite.

Outre Optimir, le Comité du Lait est également impliqué dans des projets de recherche comme Mammiscan (voir encart), ou autograssmilk (traite robotisée en prairie).

Des éleveurs méritants récompensés.



Albert Geron-Rohen d'Aubel.

L'AWE asbl, qui était représentée par Géry Glorieux, a profité de l'occasion pour remettre les Awards aux éleveurs les plus méritants ayant adhéré au Dossier de Santé Mammaire.

L'Award du troupeau avec la meilleure santé mammaire a été attribué à Paul Kleijnen de Warsage.

L'Award du troupeau avec la meilleure progression de la santé mammaire a été remis à Marc Snauwaert de Falaën.

L'Award du troupeau consommant le moins d'antibiotique a été décerné à Albert Geron-Rohen d'Aubel.

Le projet Mammiscan



Léonard Théron, Assistant-Chercheur à la Faculté de Médecine Vétérinaire de Liège.

Lors de son intervention, Léonard Théron, Assistant-Chercheur à la Faculté de Médecine Vétérinaire de Liège, a dressé un bilan de la santé mammaire en Wallonie. Comparée aux autres pays, la Wallonie est un bon élève. Léonard Théron a néanmoins attiré l'attention sur la consommation d'antibiotiques. Une belle marge de manœuvre est encore possible.

Le Dr Théron, a rappelé l'intérêt d'outils, comme le dossier de santé mammaire ou le site www.mammite.be, mis en place en association avec l'AWE asbl afin d'aider l'éleveur au jour le jour.

Anne-Sophie Rao, Assistante-Chercheuse à la Faculté de Médecine Vétérinaire de Liège, a quant à elle présenté le projet Mammiscan qui a pour objectifs principaux d'augmenter le nombre de bactériologie et d'utiliser les antibiotiques de manière raisonnée (voir article suivant).