

Note à l'attention des producteurs: Attention lors de l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection contenant du chlore

1. Renforcement de la norme légale

Les chlorates peuvent être présents dans le lait en tant que résidu d'agents de nettoyage et de désinfection chlorés utilisés pour l'installation de traite et du tank à lait. La nouvelle norme légale européenne pour les chlorates dans le lait cru est en vigueur depuis juin 2020. La norme précédente de 0.290 mg/kg a été fortement abaissée jusqu'à 0.100 mg/kg.

2. Programme de monitoring sectoriel

Depuis 2016, la présence de chlorates dans le lait cru est surveillée dans le cadre du programme de monitoring sectoriel. De nouvelles analyses sur le lait cru sont prévues à l'automne. Cela consiste d'un monitoring par sondage au niveau des camions-citernes. Des camions-citernes dans lesquels du chlorate est détecté ($\geq 0,020$ mg/kg), les échantillons de ferme sous-jacents sont retracés et analysés.

Les producteurs chez lesquels des chlorates sont détectés (≥ 0.020 mg/kg), font l'objet d'un programme de suivi. Ceci implique qu'une visite d'exploitation payante est réalisée par les techniciens du CdL afin de déceler la cause de la teneur élevée en chlorates et de définir des mesures correctrices appropriées. L'effet des mesures correctives est vérifié par 3 analyses de suivi dont le coût est supporté par MilkBE. Si la nouvelle norme européenne de 0,100 mg/kg est dépassée, une obligation de notification à l'AFSCA s'applique et une interdiction de livraison est imposée. Dans ce cas, les coûts des analyses de suivi sont à la charge du producteur.

Pour ne pas avoir à décréter une interdiction de livraison en cas de dépassement de la LMR lors d'un seul cas malheureux, on analysera non seulement un échantillon de la collecte de l'échantillonnage initial, mais aussi un échantillon d'une collecte suivante. Ces deux échantillons seront analysés en même temps. Une interdiction de livraison sera imposée uniquement si du chlorate est détecté dans le premier échantillon ($>0,020$ mg/kg) ET si la LMR UE est dépassée dans le deuxième échantillon ($>0,100$ mg/kg). Au cours des 2 dernières années, des chlorates ont été détectés dans environ 2% des échantillons fermiers examinés.

3. Comment éviter les chlorates dans le lait?

Evitez donc la présence des chlorates dans votre lait en prêtant une attention particulière aux points suivants:

- Nettoyage correct: utilisez toujours les doses d'agents de nettoyage contenant du chlore prescrits par le fabricant et suivez attentivement les procédures prescrites (par ex. rinçage avec suffisamment d'eau)
- Infrastructure: vérifiez régulièrement l'état de l'infrastructure, afin que les ruptures/fuites dans les conduites, l'absence d'un système de sécurité anti-retour dans l'installation de traite ou le drainage insuffisant après le nettoyage soient détectés à temps
- Pratiques de traite: évitez ou limitez l'utilisation d'agents chlorés pendant la traite

Pour obtenir des informations et des conseils supplémentaires, vous pouvez contacter votre acheteur.