

Information 05/2020

Analyses effectuées par CdL Lab

Le CdL est chargé de la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait cru livré par les producteurs aux acheteurs.

A côté de cette mission déléguée par l'AFSCA et la Région Wallonne, le CdL effectue d'autres analyses au niveau des vaches individuelles, du lait de tank et des produits finis. Cette information donne un aperçu non exhaustif des services du CdL et/ou en collaboration avec d'autres organismes à votre disposition.

1. Lait de vaches individuelles – Services du CdL et/ou en collaboration avec Eleveo et ARSIA

Services/Collaborations	Types	Paramètres analysés	Renseignements et demandes
Elévéo	Contrôle laitier A/B	Matière grasse – Matière azotée totale – Cellules – Urée	Elévéo
Elévéo/ARSIA/CdL	Plan de contrôle du secteur laitier sur échantillons du contrôle laitier/prélevé par un technicien CdL géré par ARSIA	Paratuberculose par méthode Elisa	Arsia
Elévéo/CdL	Check lait – Prélèvement par le producteur et collecte par Elévéo/CdL	Cellules – Matière grasse- Matière azotée	Elévéo
Elévéo/CdL	Contrôle laitier A/B	Test de gestation - Protéines PAG par méthode Elisa	Elévéo
CdL/Elévéo	Contrôle laitier/check lait/échantillon prélevé par le producteur-vétérinaire	Germes spécifiques de mammites par méthode PCR	CdL via la demande d'analyse, par mail (administration@comitedulait.be)
CdL	Echantillon prélevé par le producteur	Analyses sur les différents critères de qualité	CdL via la demande d'analyse, par mail (administration@comitedulait.be)

2. Lait de tank – services du CdL

Types	Paramètres analysés	Renseignements et demandes
Critères de Qualité du lait officiels supplémentaires	Germes totaux, filtration	CdL via la demande d'analyse, par mail (administration@comitedulait.be)
Critères de Qualité du lait non officiels supplémentaires	Coliformes, coliformes thermotolérants, spores butyriques, psychrotrophes	CdL via la demande d'analyse, par mail (administration@comitedulait.be)
Santé animale	Screening IBR pour maintien du statut I3 et I4	ARSIA (troupeau majoritairement laitier)
Santé animale	Prévalence germes de mammites sur le lait de tank par PCR	CdL via la demande d'analyse, par mail (administration@comitedulait.be)
Santé animale	Douve du foie par méthode Elisa	CdL via demande d'analyse, par mail (administration@comitedulait.be)

3. Eaux et produits finis– services du CdL

Types	Paramètres analysés	Renseignements et demandes
Eaux	Prélèvement par le CdL et analyses selon les critères des cahiers des charges officiels et privés	CdL, par mail (administration@comitedulait.be)
Ventes directes (lait, beurre, fromages, yaourt,...)	Récolte et analyses pour auto-contrôle AFSCA Voir au verso	CdL, par mail (administration@comitedulait.be)

ANALYSES POUR LES PRODUITS FERMIERS ET LES VENTES DIRECTES DANS LE CADRE DE L'AUTO-CONTRÔLE

Le Comité du lait ASBL réalise pour vous un planning, une récolte, les analyses pour respecter les obligations prévues dans le cadre de l'auto-contrôle.

Le Comité du lait est agréé et accrédité pour les analyses du lait cru et les analyses microbiologiques des produits laitiers.

Exemples de calcul de coûts en fonction du type d'U.P. et du nombre de produits transformés

1. BEURRE, Lait CRU	<u>U.P. LIVRANT EN LAITERIE</u>			<u>U.P. NE LIVRANT PAS EN LAITERIE</u>		
	Prix €	fréquence	Total €	Prix €	fréquence	Total €
Planning, prélèvement, transport	20,00	2	40,00	20,00	4	80,00
Analyses lait cru (ge, cel, inh)				14,00	4	56,00
Analyses eau	30,00	2	60,00	30,00	2	60,00
Analyses produits finis : beurre, lait cru						
Salmonelles - listéria monocytogènes	46,52	2	93,04	46,52	2	93,04
E coli						
	Total annuel 193,04			Total annuel 289,04		
	SI QFL eau analysée 1 fois tous les 2 ans					
2. BEURRE, FROMAGES	<u>U.P. LIVRANT EN LAITERIE</u>			<u>U.P. NE LIVRANT PAS EN LAITERIE</u>		
	Prix €	fréquence	Total €	Prix €	fréquence	Total €
Planning, prélèvement, transport	20,00	2	40,00	20,00	4	80,00
Analyses lait cru (ge, cel, inh)				14,00	4	56,00
Analyses eau	30,00	2	60,00	30,00	2	60,00
Analyses produits finis :						
- Beurre: idem ci-dessus	46,52	2	93,04	46,52	2	93,04
- Fromages : Salmonelles, E.coli						
listéria monocyt., staphylocoques	60,17	2	120,34	60,17	2	120,34
	Total annuel 313,38			Total annuel 409,38		
	SI QFL eau analysée 1 fois tous les 2 ans					
3. YAOURT, RIZ AU LAIT, PUDDING FROMAGES, CREME GLACEE	<u>U.P. LIVRANT EN LAITERIE</u>			<u>U.P. NE LIVRANT PAS EN LAITERIE</u>		
	Prix €	fréquence	Total €	Prix €	fréquence	Total €
Planning, prélèvement, transport	20,00	2	40	20,00	4	80,00
Analyses lait cru (ge, cel, inh)				14,00	4	56,00
Analyses eau	30,00	2	60	30,00	2	60,00
Analyses produits finis :						
-Yaourt, Riz au lait, Pudding	45,14	2	90,28	45,14	2	90,28
Salmonelles, listéria, entérobactéries						
-Fromages: idem ci-dessus	60,17	2	120,34	60,17	2	120,34
-Crème glacée : Salmonelles, listéria, staphylocoques, entérobactéries et germes totaux	67,31	2	134,62	67,31	2	134,62
	Total annuel 445,24			Total annuel 541,24		
	SI QFL eau analysée 1 fois tous les 2 ans					

Si vous êtes intéressés, contactez-nous

ASBL Comité du lait
Route de Herve, 104
4651 Battice
087/69.26.30

S. Coppens
087/69.26.44
e-mail : sandra.coppens@comitedulait.be
S. Dellicour
087/69.26.03
e-mail : labo@comitedulait.be