

Ordonnance du DFE réglant l'assurance de la qualité dans l'exploitation de production laitière¹

du 13 avril 1999 (Etat le 18 février 2003)

Le Département fédéral de l'économie,

vu l'art. 4 de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur la qualité du lait²,
arrête:

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 But

L'assurance de la qualité dans l'exploitation de production laitière vise à garantir la qualité irréprochable du lait et la traçabilité du processus de production.

Art. 2 Champ d'application

¹ La présente ordonnance s'applique à toutes les formes d'exploitations et de communautés qui produisent du lait de vaches et qui commercialisent celui-ci ou les produits qui en sont issus.

² Les formes d'exploitations et de communautés sont définies au chap. 2, section 2, de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur la terminologie agricole³. D'autres termes utilisés dans la présente ordonnance sont définis à l'annexe 1.

Art. 3 Responsabilité

¹ Les producteurs répondent de l'assurance de la qualité dans l'exploitation de production laitière.

² Ils veillent à ce que les prescriptions relatives à la qualité soient respectées et que les moyens et les matières auxiliaires soient utilisés conformément aux dispositions en vigueur.

³ Dans les exploitations d'estivage, l'exploitant est réputé producteur.

RO 1999 1930

¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 343).

² RS 916.351.0

³ RS 910.91

Section 2 Fumure

Art. 4

¹ L'épandage exagéré, déséquilibré ou en temps inopportun de fumure sur des surfaces fourragères est interdit. Les fourrages de ces surfaces ne doivent pas être souillés par des engrais de ferme ou des engrais à base de déchets.

² Les bulletins de livraison des boues d'épuration doivent être conservés durant trois ans.⁴

³ Le compostage en bordure des champs doit s'effectuer conformément aux prescriptions et recommandations de l'Institut de recherches en protection de l'environnement et en agriculture de la Station fédérale de recherches en écologie et agriculture et aux directives des offices cantonaux compétents.

Section 3 Affouragement

Art. 5 Dispositions générales

¹ Les vaches laitières doivent être nourries de manière à ce que leurs besoins en énergie, en éléments nutritifs et en substances actives soient couverts de manière optimale (alimentation adaptée à l'espèce et au rendement).

² La ration totale doit garantir une digestion et une composition du lait et de sa matière grasse normales.

³ L'affouragement et l'eau d'abreuvement ne doivent altérer ni la santé des bêtes, ni la qualité du lait. On ne distribuera que des fourrages propres, irréprochables du point de vue l'hygiène et non avariés.

⁴ Les fourrages interdits ou d'utilisation restreintes figurent à l'annexe 2. La liste de ces fourrages concerne tous les animaux détenus dans les étables abritant du bétail laitier.

⁵ En cas d'événement impliquant une contamination radioactive, il convient de s'informer auprès des services compétents de la façon de procéder à l'affouragement.

Art. 6 Ensilage

¹ L'ensilage doit être produit et conservé de manière que la qualité du lait (odeur, goût et teneur en spores) ne soit pas altérée.

² Il ne faut utiliser que des agents d'ensilage autorisés par la Station fédérale de recherches en production animale.

³ Le prélèvement d'ensilage doit être effectué de manière qu'il ne provoque de fermentation secondaire ni à la surface du prélèvement ni dans le fourrage prêt à la distribution.

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 343).

⁴ L'ensilage présentant un défaut ne doit être distribué qu'après la traite. L'ensilage de mauvaise qualité ne doit pas être distribué aux vaches laitières et doit être tenu à l'écart des étables abritant du bétail laitier. La qualité de l'ensilage doit être évaluée sur la base des directives de la Station fédérale de recherches laitières (FAM).

Art. 7 Affouragement sans ensilage

¹ Lorsque le lait est destiné à la fabrication de fromage au sens de l'art. 3 de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur le soutien du prix du lait⁵, l'affouragement des vaches laitières doit être exempt d'ensilage.

² L'annexe 3, ch. 1, fixe les exigences de l'affouragement sans ensilage.

³ Outre les fourrages mentionnés à l'annexe 2, certains fourrages sont interdits ou d'utilisation restreinte pendant la durée de la production fromagère et durant les quatre semaines qui la précèdent. Ces fourrages sont cités à l'annexe 3, ch. 2.

⁴ La distribution d'ensilage à d'autres animaux que des vaches en lactation est autorisée seulement si les conditions et charges figurant à l'annexe 3, ch. 3, sont respectées.

Art. 8 Stockage du fourrage

¹ Les fourrages doivent être stockés de façon à être à l'abri des moisissures et des parasites.

² Les stations fédérales de recherche déterminent les produits qui peuvent être utilisés pour la protection des végétaux et pour la protection et la conservation des récoltes.

³ La Station de recherches en économie et technologie rurales (FAT) détermine les produits de protection du bois qui peuvent être utilisés pour traiter les locaux de stockage des fourrages.

Art. 9 Nettoyage et entretien des locaux de stockage des fourrages et des installations d'affouragement

Les fenils, les conteneurs à ensilage et d'autres conteneurs à fourrages, de même que les installations d'affouragement doivent être nettoyés et entretenus de façon à ne pas altérer la qualité du lait.

Section 4 Détection et santé des animaux

Art. 10 Entretien des locaux de stabulation

¹ L'étable abritant les vaches, les installations d'affouragement et les abreuvoirs, ainsi que les locaux d'exploitation attenants doivent être propres, en bon état et bien rangés.

⁵ RS 916.350.2

² Les aires de repos doivent être maintenues sèches et propres. Seules sont autorisées comme litières la paille de céréales et d'autres matières adéquates, telles que la paille de jonc, les feuillages, la sciure de bois sèche, lesquels doivent être dans un état irréprochable.

³ L'emploi des moyens de lutte contre les mouches à base d'insecticides est limité aux produits reconnus par la FAM.

Art. 11 Soins et détention des animaux

La détention d'animaux doit respecter notamment les principes suivants:

- a. les vaches laitières doivent être propres et en bonne santé;
- b. les bêtes qui souffrent ou sont soupçonnées d'être atteintes d'une maladie transmissible à l'homme doivent être isolées de manière efficace;
- c. il est interdit de détenir des animaux de rente autres que les bovins, les chevaux, les moutons et les chèvres dans les étables et dans les aires de promenade où se trouve du bétail laitier; dans les exploitations d'estivage, des porcs peuvent être détenus dans l'étable abritant le bétail laitier, à condition que le bâtiment soit conçu de telle manière qu'ils ne puissent accéder à l'aire réservée aux vaches laitières et que leurs déjections n'y parviennent pas; la qualité du lait ne doit pas en être altérée;
- d. toutes les vaches laitières d'un troupeau doivent être clairement identifiables, sans confusion possible.

Section 5 **Contrôle sanitaire laitier**

Art. 12 Exécution des contrôles sanitaires laitiers

¹ Pour déceler les inflammations chroniques et latentes du pis, il faut contrôler au moins une fois par mois, à l'aide du test de Schalm, les mamelles de toutes les vaches dont le lait est commercialisé. Est défectueux le lait des quartiers réagissant positivement (++, +++) au test.

² Dans les exploitations d'estivage, le premier contrôle est effectué au plus tard sept jours après l'arrivée à l'alpage.

³ Le test de Schalm peut être remplacé par le dénombrement, pour chaque vache, des cellules du lait de mélange du soir et du matin effectué chaque mois par les fédérations d'élevage ou par la mesure permanente de la conductibilité du lait par quartier. Si le nombre de cellules est supérieur à 150 000 ou si la conductibilité du lait d'un quartier s'écarte de plus de 50 % de la norme, il faut procéder au test de Schalm.

Art. 13⁶ Relevé des résultats des contrôles

Les résultats des contrôles mensuels prévus à l'art. 12 doivent être consignés par écrit et conservés durant trois ans.

Section 6 Traitements médicamenteux**Art. 14** Traitement des vaches

Les traitements avec des médicaments soumis à ordonnance ne doivent être exécutés que par le vétérinaire ou avec son accord.

Art. 15 Relevé de l'administration des médicaments

¹ Lorsqu'un traitement fait intervenir des médicaments imposant un délai d'attente avant la reprise de la livraison du lait, on consignera par écrit sur le journal des traitements, sur la carte sanitaire du bétail laitier ou sur tout autre support approprié, le numéro de l'animal, la date du traitement, le nom du vétérinaire traitant, le nom du médicament, le délai d'attente prescrit et la date de la reprise de la livraison du lait.

² Ces relevés doivent être conservés durant trois ans.⁷

Art. 16 Tarisseurs

¹ Les tarisseurs (protection des mamelles) ne doivent pas être administrés aux vaches en lactation.

² S'il y a vêlage ou avortement avant échéance de la période de tarissement minimale indiquée par le fabricant après administration de tarisseurs, le lait ne doit être commercialisé que lorsque l'analyse a établi qu'il ne contient plus de résidus.

Section 7 Exigences auxquelles doit satisfaire le lait en fonction de l'animal dont il est issu**Art. 17** Principe

Seul peut être commercialisé le lait de qualité irréprochable et dont la composition n'a pas été modifiée.

⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 343).

⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 343).

Art. 18 Lait ne pouvant être commercialisé

¹ Il est notamment interdit de commercialiser:

- a. du lait de vaches présentant les symptômes d'une maladie transmissible à l'homme (sous réserve de l'al. 2);
- b. du lait de tous les quartiers de vaches ayant subi un traitement médicamenteux vétérinaire qui impose un délai d'attente pour la livraison ou qui altère la qualité du lait, durant le traitement et le délai d'attente prescrit;
- c. du lait de quartiers manifestement infectés et du lait de quartiers réagissant positivement au test de Schalm (++, +++);
- d. du lait de vaches souffrant d'une maladie pouvant altérer la qualité du lait telles qu'une infection ou une diarrhée accompagnées de fièvre, une acétonémie, un kyste ovarien, une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulements, une blessure ouverte purulente du pis ou à proximité de ce dernier;
- e. du lait obtenu durant les huit premiers jours suivant le vêlage;
- f. du lait de vaches traites moins de deux fois par jour;
- g. du lait de vaches dont la production journalière est inférieure à deux litres;
- h. du lait impropre au mode de mise en valeur prévu;
- i. du lait d'ammouillage.

² D'entente avec le vétérinaire cantonal, le chimiste cantonal décide de l'utilisation du lait visé à l'al. 1, let. a, et arrête les mesures qui s'imposent.

³ Lorsqu'en cas d'achat d'animaux un doute subsiste sur l'utilisation de médicaments au sens de l'al. 1, let. b, le lait doit être contrôlé avant sa commercialisation quant à la présence de résidus d'inhibiteurs.

⁴ Les vaches dont le lait ne doit pas être commercialisé doivent être marquées de manière adéquate à l'aide d'un signe distinctif visible et permanent (bracelet de plastique, marque de couleur, bande de tissu, etc.). En cas de recours à un système d'identification électronique des animaux, il faut disposer d'un système de blocage automatique ou d'un système d'alarme acoustique ou visuelle pour empêcher la traite des animaux dont le lait ne doit pas être commercialisé.

Section 8 Production de lait**Art. 19** Hygiène personnelle

¹ Les personnes qui excrètent des agents infectieux pouvant contaminer les denrées alimentaires et en compromettre ainsi la sécurité ne doivent être affectées ni à la traite ni à la manipulation du lait.

² Le personnel affecté à la traite et à la manipulation du lait doit déclarer au producteur de lait commercialisé toute maladie éventuelle décelée par un médecin. Le producteur est tenu d'informer le personnel, à son entrée en fonction, du caractère obligatoire de cette déclaration et de le rendre attentif à cette obligation.

³ Les personnes travaillant à la traite et à la manipulation du lait doivent porter des vêtements propres et appropriés.

⁴ Le personnel doit se laver soigneusement les mains et les avant-bras juste avant la traite et les maintenir propres durant la traite.

⁵ Le producteur de lait commercialisé doit veiller à ce que le lieu de traite soit équipé d'une installation sanitaire appropriée.

⁶ Toute blessure doit être recouverte d'un pansement étanche.

Art. 20 Traite

¹ Aucun travail susceptible d'altérer la qualité du lait ne doit être effectué pendant la traite ou juste avant la traite. Cela vaut en particulier pour les travaux avec de l'ensilage et pour tout traitement médicamenteux.

² Avant la traite, il faut évacuer l'eau résiduelle des récipients et de ceux des éléments des installations qui sont en contact avec le lait.

³ Lors de l'ammouillage, il faut contrôler les premiers jets du lait de chaque quartier pour s'assurer qu'il ne présente pas d'anomalie visible (lait d'ammouillage). On utilisera à cet effet un tamis noir ou tout autre dispositif approprié.

⁴ Les vaches souffrant d'une maladie des mamelles ou sous traitement antibiotique seront traitées en dernier. Toute exception n'est autorisée que s'il y a garantie qu'aucune contamination du lait n'est possible.

⁵ Avant la traite, il faut nettoyer les mamelles à l'aide de matériel à usage unique (à sec: avec de la laine de bois ou du papier pour mamelle; humide: avec des produits pour l'hygiène des mamelles) ou les doucher. Si l'on nettoie les mamelles à l'eau, il faut les sécher à l'aide de matériel à usage unique. Seuls peuvent être utilisés pour l'hygiène des mamelles avant la traite les produits reconnus pour cet usage par la FAM.

⁶ L'eau servant au nettoyage des mamelles doit être bactériologiquement irréprochable.

⁷ Pour la traite manuelle, il ne faut utiliser que de la graisse à traire propre reconnue par la FAM.

⁸ Seuls les produits autorisés par l'Institut suisse des produits thérapeutiques peuvent être utilisés pour désinfecter le pis.⁸

⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 343).

Section 9 Nettoyage et désinfection des installations de traite et des ustensiles à lait

Art. 21⁹ Principe

Les installations de traite et les ustensiles à lait doivent être nettoyés, désinfectés et entretenus de manière à ne pas altérer la qualité du lait.

Art. 22 Produits de nettoyage et de désinfection

¹ Pour le nettoyage et la désinfection des surfaces en contact avec le lait, il ne faut utiliser que des produits chimiques reconnus figurant sur la liste établie par la FAM.

² Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être gardés dans leur emballage original ou placés dans des récipients spéciaux pourvus des dispositifs et de la désignation exigés par la loi du 21 mars 1969 sur les toxiques¹⁰; ils doivent être bien fermés et conservés à un endroit suffisamment éloigné des denrées alimentaires et des denrées fourragères.

³ Les substances de la classe de toxicité 2 doivent être conservées sous clé.

Art. 23 Qualité de l'eau

¹ La qualité bactériologique de l'eau utilisée pour le nettoyage et spécialement le rinçage doit correspondre à celle de l'eau potable.

² La quantité de bactéries sporulées contenue dans l'eau ne doit pas être telle que la qualité des fromages à pâte dure et à pâte mi-dure puisse en être altérée.

Art. 24 Matériel auxiliaire et matériel d'usage courant

¹ Ne doit être utilisé pour les travaux de nettoyage et de désinfection que du matériel auxiliaire hygiéniquement irréprochable tel que des brosses, des bacs de rinçage, des seaux et des éponges. Ce matériel doit être remplacé périodiquement, en particulier lorsque des signes d'usure sont constatés. L'usage de torchons et de chiffons est interdit.

² Le matériel auxiliaire servant au nettoyage des ustensiles à lait, en particulier les brosses, ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Art. 25 Nettoyage des installations de traite à pot et en lactoduc, des salles de traite et des ustensiles à lait

¹ La surface externe des faisceaux trayeurs (griffes) et, le cas échéant, la salle de traite, doivent être nettoyées à fond immédiatement après la traite. Les conduites à lait de l'installation de traite doivent être ensuite rincées à l'eau.

² Les ustensiles à lait doivent être rincés immédiatement après usage.

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 343).

¹⁰ RS 813.0

³ Après rinçage préalable, les conduites à lait de l'installation ainsi que les ustensiles doivent être nettoyés et désinfectés à l'aide d'eau et d'un produit de nettoyage et de désinfection reconnu par la FAM. Les parties exposées de l'installation telles que les robinets, les joints d'étanchéité, les soupapes de vidange, les raccords à vis tuyau-filtre et les éponges doivent être nettoyées et désinfectées manuellement si nécessaire.

⁴ Pour les installations de traite en lactoduc dans les étables à stabulation entravée et pour les salles de traite avec système de nettoyage entièrement automatisé ou dosage automatisé des produits de nettoyage, la durée du nettoyage, la température en début et en fin de nettoyage et la quantité de produit utilisée doivent être contrôlées régulièrement et consignées au moins une fois par mois. Les relevés doivent être conservés pendant trois ans.¹¹

⁵ Les installations à traire en lactoduc dans les étables à stabulation entravée et dans les salles de traite peuvent être nettoyées et désinfectées en permanence ou en alternance avec de l'eau bouillante en circuit continu (entrée/sortie) additionnée d'un acide prescrit pour ce procédé (nettoyage à l'eau bouillante acidifiée).

Art. 26 Prévention et élimination du tartre

¹ Pour prévenir la formation de tartre, les conduites à lait de l'installation (excepté pour le nettoyage selon l'art. 25, al. 5) et les ustensiles à lait doivent être nettoyés au moins une fois par semaine à l'aide d'un détartrant acide reconnu par la FAM.

² Après le détartrage, l'installation sera rincée, nettoyée et désinfectée.

Art. 27 Rinçage

Immédiatement après le nettoyage, tous les résidus de produit de nettoyage doivent être éliminés avec de l'eau potable, conformément à l'art. 23.

Art. 28 Conservation des faisceaux trayeurs (griffes) et des ustensiles à lait

Les faisceaux trayeurs (griffes) et autres ustensiles à lait doivent être entreposés dans un local conforme aux dispositions de l'art. 40 ou de l'art. 42, al. 3.

Art. 29 Entretien

¹ Les producteurs doivent veiller à ce que les installations de traite fonctionnent de façon irréprochable.

² L'installation de traite doit être vérifiée et remise en état au moins une fois par an par un professionnel, dans le cas des exploitations d'estivage tous les deux ans, conformément aux directives de la FAT. Les producteurs doivent l'attester à l'aide du formulaire mis à disposition par la FAM, dûment complété et signé par ledit professionnel.

¹¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 343).

³ Il faut contrôler au moins une fois par semaine les surfaces des ustensiles qui ont été en contact avec le lait pour déceler tout dommage et signe d'usure. Les ustensiles ou leurs éléments devront être remplacés si nécessaire.

Section 10 Traitement et stockage du lait

Art. 30 Traitement du lait depuis l'installation de traite

¹ L'acheminement du lait par le système de conduites et de conditionnement jusqu'aux récipients de transport et de stockage doit se dérouler avec le plus de ménagement possible.

² Il faut limiter la formation de mousse pour empêcher toute altération de la matière grasse préjudiciable à la qualité du lait.

³ L'étanchéité, la propreté et l'usure du système d'acheminement du lait doivent être contrôlées régulièrement. Les pièces défectueuses, poreuses ou usagées doivent être remplacées.

Art. 31 Filtration du lait

¹ Pendant ou immédiatement après la traite, le lait doit être filtré au moyen d'un filtre propre à servir dans le secteur alimentaire et au moyen de tamis à ouate ou en non-tissé. Seuls sont autorisés les filtres à usage unique, qui doivent être remplacés à chaque traite.¹²

² Pour les autres types de filtres propres à servir dans le secteur alimentaire, le producteur de lait doit exiger du fabricant ou du fournisseur la preuve que ceux-ci ont le même pouvoir filtrant. L'utilisation de filtres influençant le nombre de cellules est interdite.¹³

³ Si le lait de fromagerie est livré directement et deux fois par jour, l'utilisateur et le producteur peuvent convenir par accord écrit que le lait sera filtré à son arrivée à la fromagerie.

Art. 32 Fréquence des livraisons de lait et conditions d'entreposage

¹ En règle générale, le lait doit être livré deux fois par jour immédiatement après la traite.

² Les dérogations ne sont admises qu'aux conditions suivantes:¹⁴

¹² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 343).

¹³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 343).

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 343).

- a. le lait doit pouvoir être refroidi conformément à l'art. 33, al. 2, et entreposé dans un local de stockage ou une chambre à lait conformément à l'art. 40;
- b.¹⁵ si le lait est utilisé pour produire du lait de consommation ou pour fabriquer des produits à partir de lait pasteurisé, UHT ou stérilisé, la première traite peut être stockée pendant au maximum 48 heures jusqu'à son acheminement vers l'établissement de transformation;
- c.¹⁶ si le lait est transformé en produits à base de lait cru ou thermisé, la durée de stockage est régie par les instructions du responsable de l'établissement de transformation.

Art. 33 Refroidissement du lait

¹ Si la livraison a lieu deux fois par jour, le lait doit être refroidi efficacement à l'eau courante froide, et cela pendant toute l'année. L'utilisateur de lait peut fixer des exceptions à cette règle.

² Si la livraison a lieu une fois par jour ou tous les deux jours, le lait doit être refroidi immédiatement au moyen d'une installation frigorifique appropriée, de manière à atteindre dans les deux heures une température n'excédant pas 8 °C en cas de livraison quotidienne et 6 °C en cas de livraison tous les deux jours, température à laquelle il sera stocké. Le producteur doit vérifier régulièrement la durée de refroidissement et la température de stockage. Durant le refroidissement et le stockage, aucune altération de la matière grasse préjudiciable à la qualité du lait ne doit se produire. L'utilisateur peut fixer des températures de refroidissement différentes pour les laits de fromagerie.

³ Le lait produit dans les exploitations d'estivage doit être immédiatement refroidi et entreposé après la traite de telle manière que la qualité du lait et des produits qui en sont issus ne soit pas altérée.

Art. 34 Emplacement des récipients de transport du lait

¹ Durant la traite, les récipients de transport du lait doivent être placés à un endroit approprié, dans une chambre à lait ou dans un local de stockage du lait conformément à l'art. 40.

² L'emplacement des récipients de transport du lait doit se trouver à bonne distance de l'étable, du tas de fumier et de la fosse à lisier. Aucun objet ne servant pas à la traite ou au stockage du lait ne doit être déposé à cet emplacement et tout animal ou insecte doit en être éloigné; les personnes non autorisées ne doivent pas y avoir accès.

¹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO **2003** 343).

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO **2003** 343).

Art. 35 Transport du lait

¹ Le lait doit être transporté jusqu'à l'entreprise de transformation avec ménagement et conformément aux normes d'hygiène. Le véhicule de transport doit être toujours propre. Il ne doit transporter avec le lait aucun animal ou objet susceptible d'en altérer la qualité.

² Si le lait destiné à être transporté est déposé hors de la ferme, il doit être placé sous surveillance.

³ Les lactoducs des exploitations d'estivage doivent être nettoyés et entretenus conformément aux instructions du fabricant.

Section 11 Bâtiments, installations et appareils**Art. 36** Etables, aires de promenade et lieux de traite

¹ Les étables et aires de promenade doivent être aménagées de manière à assurer à l'animal de bonnes conditions de vie, de propreté et de santé. Les lieux de traite dans les installations de traite, dans l'étable à stabulation entravée ou à la place d'affouragement doivent être conçus de façon à garantir la propreté et l'hygiène de la traite.

² Les exigences suivantes doivent être respectées:

- a. l'étable et le lieu de traite doivent être séparés par une distance suffisante du tas de fumier et des toilettes;
- b. les sols des espaces d'attente et des lieux de traite doivent être pourvus d'un revêtement stable;
- c. les animaux souffrant d'une maladie contagieuse doivent pouvoir être isolés; en cas de stabulation libre, la séparation entre le secteur destiné aux bêtes saines, le secteur réservé aux bêtes malades et le secteur de vèlage doit être assurée;
- d. les parois doivent être faciles à nettoyer, les sols et les surfaces d'attente doivent permettre l'écoulement et l'élimination sans entrave des déjections;
- e. les équipements et les appareils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter;
- f. l'aération et l'éclairage doivent être conformes aux prescriptions de la législation sur la protection des animaux;
- g. les médicaments vétérinaires doivent être stockés dans un espace (local, armoire, etc.) qui puisse être fermé;
- h. les fourrages ne doivent pas être entreposés dans l'étable à vaches.

Art. 37 Aire de promenade et cour devant les chalets d'alpages

La nature des sols des aires de promenade et des cours devant les chalets d'alpages ne doit pas altérer la qualité du lait.

Art. 38 Exigences que doivent remplir les installations de traite

¹ Les parties de l'installation en contact avec le lait doivent être faciles à nettoyer et résister à la corrosion. Elles ne doivent pas nuire à la qualité du lait.

² Les installations de traite, les éléments pour ces installations ou les pièces de rechange doivent répondre au moins à la norme ISO 5707¹⁷.

³ Les installations de traite en lactoduc doivent être montées conformément aux directives de la FAT.

Art. 39 Equipement des installations de traite

¹ La salle de traite doit être conçue et équipée de façon à satisfaire aux exigences suivantes:

- a. les éléments qui composent les équipements et les appareils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter;
- b. les surfaces intérieures doivent pouvoir être lavées et nettoyées facilement;
- c. le lait doit être protégé pendant la traite et pendant son acheminement;
- d. les ustensiles de traite doivent être protégés contre toute souillure entre les périodes de traite;
- e. il faut disposer de suffisamment d'eau chaude (potable) pour le nettoyage de l'installation et des ustensiles;

² L'endroit où l'installation de traite mobile est posée doit être maintenu propre.

Art. 40 Locaux de stockage du lait et chambres à lait

¹ Les locaux servant au stockage du lait dans l'attente de sa livraison doivent permettre une manipulation propre et hygiénique du lait, ainsi que des ustensiles à lait qui y sont éventuellement entreposés.

² Les locaux où sont nettoyés les récipients pour le refroidissement du lait et, éventuellement, les installations à traire et les ustensiles à lait doivent remplir les exigences suivantes:

- a. parois et sols lavables, résistant aux acides;
- b. eau chaude et eau froide;
- c. écoulements systématiquement équipés d'un siphon;
- d. bon éclairage.

³ Les locaux servant au stockage du lait qui n'est pas livré deux fois par jour doivent répondre aux exigences suivantes:

- a. ils doivent être séparés de l'étable et du local de traite. Si le local de stockage ou la chambre à lait communiquent directement avec l'étable, la porte doit se fermer automatiquement; un seuil ou une grille, une déclivité du sol

¹⁷ A commander auprès de l'Association suisse de normalisation, Mühlebachstrasse 54, 8008 Zurich.

côté étale et une porte séparée donnant accès à l'extérieur sont également indispensables;

- b. il ne doit pas y avoir de communication directe (porte, bouche d'aération, etc.) avec la douche et les WC;
- c. le local doit être sec; les différents postes à équipements et toutes les surfaces du local doivent être aisément accessibles pour permettre un nettoyage parfait;
- d. les parois doivent résister aux chocs; le sol doit être stable et avoir une déclivité suffisante garantissant l'écoulement;
- e. le local doit pouvoir être fermé et les animaux domestiques ne doivent pas pouvoir y pénétrer; il doit être protégé contre la vermine, en particulier les mouches;
- f. il doit être protégé contre les odeurs du tas de fumier, de la fosse à lisier ou contre les souillures de l'espace environnant;
- g. il doit être pourvu d'une bonne aération;
- h. les pompes à vide lubrifiées à l'huile doivent être installées à l'extérieur du local, et la sortie d'air des autres types de pompes à vide doit donner sur l'extérieur;
- i. les surfaces d'accès doivent être stables et propres;
- j. si des ustensiles à lait y sont conservés, les supports et étagères doivent être adaptés à cet usage.

⁴ Tous les locaux cités aux al. 1 à 3 ne doivent être utilisés que pour des activités en rapport avec le lait; les équipements ne servant ni à la traite ni au refroidissement ni au stockage du lait y sont interdits. Dans les exploitations d'estivage, le stockage de denrées alimentaires dans des récipients clos est autorisée.

⁵ L'al. 3, let. a, dernière phrase, let. c, première partie, let. d et let. i ne sont pas applicables aux exploitations d'estivage.

Art. 41 Installation de refroidissement du lait

L'installation de refroidissement du lait doit répondre au moins à la norme ISO 5708¹⁸. Sa puissance doit être réglée de manière que la température du lait puisse passer de 3 °C à 5 °C en l'espace de deux heures.

Art. 42 Ustensiles à lait

¹ Les ustensiles à lait doivent être faits de matériaux utilisables dans le secteur alimentaire. L'acier inoxydable au chrome-nickel et l'aluminium sont les seuls matériaux autorisés pour les seaux à traire, pour les parties des installations frigorifiques en contact avec le lait et pour les récipients de transport et de stockage.

¹⁸ A commander auprès de l'Association suisse de normalisation, Mühlebachstrasse 54, 8008 Zurich.

² Les ustensiles à lait ne doivent être utilisés que pour la traite, la manipulation, le refroidissement, le stockage, le transport et la reprise du lait, mais pas pour le stockage du petit-lait ou du lait écrémé.

³ Le lieu où sont entreposés les faisceaux trayeurs (griffes) et les ustensiles à lait doit être protégé; il doit être séparé de l'étable et suffisamment éloigné du tas de fumier et de la fosse à lisier. L'entreposage des faisceaux trayeurs dans les salles de traite est autorisé dans la mesure où des conditions d'hygiène parfaite sont respectées.

⁴ Tout l'équipement utilisé pour l'entreposage doit être propre et répondre aux normes d'hygiène. Le matériel doit pouvoir sécher rapidement et rester sec jusqu'à ce qu'il soit réutilisé.

Section 12 Dispositions finales

Art. 43 Dispositions transitoires

¹ Pour l'adaptation des bâtiments et des installations existants visés à la section 11, le Service d'inspection et de consultation peut accorder un délai transitoire jusqu'au 31 décembre 1999 pour les exploitations qui vont cesser leurs activités et jusqu'au 31 octobre 2001 pour les exploitations d'estivage. La qualité du lait ne doit cependant pas être altérée.

² Les exploitations qui ne livrent le lait qu'une fois par jour doivent remplir les prescriptions relatives au refroidissement du lait et au local de stockage (art. 33 et 40) le 31 octobre 2001 au plus tard.

Art. 44 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 1999.

Définitions et terminologie

Engrais

Les engrais fournissent des éléments nutritifs aux plantes.

- a. *Engrais de ferme* (lisier, fumier, jus de fumier, jus d'ensilage et autres résidus comparables provenant d'exploitations où l'on détient des animaux, que ces produits aient été traités ou non);
- b. *Engrais à base de déchets* d'origine végétale ou animale ou issus de l'épuration des eaux usées, tels que les matières suivantes:
 1. compost (matières d'origine végétale ou animale décomposées dans les règles de l'art au contact de l'air et utilisées comme engrais, amendement, substrat, agent de protection contre l'érosion, pour la remise en culture des sols ou pour des terres cultivables artificielles);
 2. matières végétales non décomposées, telles que les déchets de légumes, les résidus de distilleries et de cidreries ou les tourteaux d'extraction;
 3. produits issus de déchets d'animaux, tels que la farine d'os, de viande et de sang et la poudre de corne, d'onglons ou de cuir;
 4. boues d'épuration (boues, traitées ou non, issues de l'épuration des eaux usées, utilisées directement comme engrais ou ajoutées à du compost);
- c. *Engrais minéraux* (produits de synthèse ou à base de substances naturelles et substances comme le cyanamide et l'urée).

Ensilage

Fourrages stabilisés par fermentation lactique. Les céréales et graines de légumineuses ainsi que les fourrages conservés à l'aide de matières auxiliaires sont considérés comme ensilage si leur teneur en eau est supérieure à 18 %.

Fourrages

Au sens des présentes prescriptions, les fourrages englobent tous les produits et substances destinés à l'affouragement des animaux de rente ou à la fabrication de tels produits. On distingue notamment les fourrages simples, les fourrages composés et les additifs d'ensilage.

Produits de désinfection

Combinaisons de substances chimiques qui, dissoutes dans l'eau, permettent de détruire un large spectre de bactéries en un temps d'action défini. On peut obtenir le même effet en utilisant de l'eau très chaude, dont la température est de 85 °C au minimum.

Produits de traitement des plantes et protecteurs des récoltes

Au sens de la présente ordonnance, on entend par produits de traitement des plantes tous les produits et substances tels que fongicides, bactéricides, insecticides, rodenticides, herbicides et régulateurs de croissance des plantes, appliqués aux cultures des champs, aux cultures fourragères et – pour autant que les herbages poussant entre les lignes soient affouragés – aux cultures fruitières, maraîchères et parcs. Les agents protecteurs de la récolte en font aussi partie.

Surfaces fourragères

Par surfaces fourragères, on entend les prairies, pâtures et terres assolées une foisensemencées, dont le produit de la récolte est totalement ou partiellement utilisé comme fourrage. Ne sont pas considérées comme surfaces fourragères les terres assolées dont seuls les grains ou les épis constituent le produit de la récolte.

Délai d'attente

Période qui suit le dernier traitement médicamenteux vétérinaire, durant laquelle le lait ne doit pas être commercialisé.

Annexe 2¹⁹
(art. 5, al. 4)

Fourrages interdits ou d'utilisation restreinte

La distribution des fourrages ci-dessous aux vaches laitières et aux animaux détenus dans les étables abritant des vaches laitières est interdite ou soumise à certaines restrictions. En cas d'affouragement sans ensilage, on respectera en outre les exigences de l'annexe 3.

1. Fourrages interdits d'une manière générale

- Fourrages avariés
- Fourrages en cours de fermentation
- Ensilages de mauvaise qualité
- Mélasse et autres fourrages liquides, versés directement dans la crèche ou distribués par le biais de l'abreuvoir automatique
- Fourrages mélassés à un tel degré qu'ils laissent des résidus de mélasse dans la crèche
- Fourrage grossier souillé
- Fourrages souillés par les engrais
- Graines de crucifères (exception: colza)
- Graines de légumes (exceptions: pois protéagineux, féverole, soja)
- Déchets de légumes (exceptions: cf. ch. 2)
- Poireaux
- Oignons
- Fourrages ne répondant pas aux exigences de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur le Livre des aliments pour animaux²⁰
- Fourrages composés qui ne sont pas destinés aux vaches laitières

2. Fourrages à usage quantitativement limité

- Chou-rave, rave blanche, racines d'endives: max. 10 kg de matière fraîche par animal et par jour
- Feuilles de chou, feuilles de chou-rave, chou moellier, colza, navette, spergule, mélanges fourragers à base de vesces: au total max. 1/3 de la ration totale (matière sèche)

¹⁹ Mise à jour selon le ch. I de l'O du DFE du 28 sept. 2000 (RO **2000** 2707) et le ch. II de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO **2003** 343).

²⁰ [RO **1995** 1065. RO **1999** 2084 art. 31]. Voir actuellement l'O du 10 juin 1999 (RS **916.307.1**).

- Huile de foie de morue et produits à base de cette même huile: max. 50 g par animal et par jour

3. Fourrages interdits à certaines périodes

- Ensilage de feuilles de betterave: interdit durant la période de végétation

4. Affouragement de petit-lait et d'autres sous-produits laitiers liquides

En cas d'affouragement de petit-lait et d'autres sous-produits laitiers, il y a lieu de respecter les exigences suivantes:

4.1 Conditions

- L'affouragement a lieu à l'extérieur de l'étable et de la zone de traite.
- La place d'affouragement est stable, facile à nettoyer et est munie d'un égout relié à la fosse à purin. Les exploitations d'estivage peuvent être dotées d'un écoulement par infiltration à condition que les prescriptions de protection des eaux soient respectées; la zone d'infiltration ne doit pas être accessible aux animaux.
- Les abreuvoirs et les récipients de stockage sont en acier au chrome-nickel ou en matière plastique.

4.2 Charges générales

- Lorsqu'ils ne sont pas pasteurisés, le petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides doivent provenir de l'établissement de transformation qui transforme le lait de l'exploitation de production laitière.
- Les récipients de transport du lait peuvent être utilisés pour la reprise mais non pour l'entreposage du petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides. Après le transport, ces récipients doivent être immédiatement nettoyés et désinfectés.
- Les récipients d'entreposage et autres récipients de transport doivent être nettoyés après avoir été vidés et désinfectés au moins une fois par semaine.
- L'utilisation d'abreuvoirs automatiques pour l'affouragement est interdite.
- Les abreuvoirs doivent être vidés entièrement tous les jours, être nettoyés à l'eau et désinfectés au moins une fois par semaine.
- L'endroit où sont affouragés le petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides doit rester propre.

4.3 Charges spécifiques pour l'affouragement de petit-lait non conservé ou d'autres sous-produits laitiers liquides non conservés

Le petit-lait et les autres sous-produits laitiers liquides repris la veille au soir ou le matin doivent être affouragés à midi au plus tard (dans les exploitations d'estivage le même jour).

Exigences requises pour l'affouragement sans ensilage

L'affouragement sans ensilage (annexe 1) est soumis en outre aux exigences suivantes:

1 Exigences générales

- Lorsqu'une exploitation commence ou recommence à produire du lait destiné à la fabrication de fromage, elle doit arrêter la distribution de l'ensilage au plus tard quatre semaines avant le début de la production. Immédiatement après le passage à l'affouragement sans ensilage, il faut nettoyer les conteneurs à ensilage, les mangeoires et les ustensiles servant à l'affouragement. Les étables, les outils d'étables et la cour doivent être nettoyés au plus tôt 18 jours, mais au plus tard quatre jours avant le début de la production de fromage. Le fumier des étables à stabulation libre (y compris celui des box de repos) doit être entièrement évacué.
- Le lait des vaches nourries avec de l'ensilage transférées dans des étables à affouragement sans ensilage ne peut être utilisé pour la production de fromage pendant dix jours. Durant cette période, les vaches doivent être détenues séparément et traitées en dernier.
- Lorsque de l'ensilage est entreposé dans la cour de la ferme ou affouragé à d'autres animaux que les vaches en lactation, tels que du bétail à l'engrais, du jeune bétail, du bétail non laitier, du menu bétail et des chevaux, il y a lieu de prendre les mesures qui s'imposent pour éviter une contamination du lait par les bactéries ou les spores responsables de la fermentation butyrique. Il convient de remplir en particulier les exigences énoncées au ch. 3.

2 Fourrages interdits ou d'utilisation restreinte

Outre les fourrages mentionnés à l'annexe 2, les fourrages ci-dessous sont interdits ou d'utilisation restreinte pendant la durée de la production fromagère et durant les quatre semaines qui la précèdent:

2.1 Fourrages interdits

- Fourrages secs humidifiés
- Pommes de terre étuvées
- Drêches de brasserie fraîches

²¹ Mise à jour selon le ch. II de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 343).

- Levures fraîches
- Ensilage séché ultérieurement
- Tous types de sucre et eau sucrée comme fourrage simple

2.2 Fourrage interdit à certaines périodes

Flocons de pommes de terre: leur distribution directe dans la crèche vide est interdite durant la période de végétation.

3 Ensilage affouragé à d'autres animaux que des vaches en lactation

Les exigences suivantes sont à remplir pour l'affouragement d'ensilage à d'autres animaux que les vaches en lactation, tels que le bétail à l'engrais, le jeune bétail, le bétail non laitier, le menu bétail et les chevaux:

3.1 Hygiène du personnel

- Un vestiaire doté d'un lavabo doit être aménagé à l'extérieur de l'étable pour le bétail laitier dans la zone d'affouragement de l'ensilage.
- Le personnel chargé de l'affouragement utilisera les vêtements et les chaussures mis à sa disposition pour l'affouragement.

3.2 Exigences relatives aux bâtiments

- L'étable et l'aire d'affouragement des vaches laitières sont séparées de l'étable et de l'aire d'affouragement des animaux qui reçoivent de l'ensilage par des parois fixes (sans ouvertures).
- Les récipients d'ensilage sont suffisamment éloignés des étables, des aires de détente et des aires d'affouragement des vaches laitières.
- Les voies de service de l'aire du bétail laitier sont complètement séparées de l'aire des animaux qui reçoivent de l'ensilage.
- Les emplacements de stockage des balles d'ensilage sont suffisamment éloignés des étables et des aires de détente et d'affouragement des vaches laitières.

3.3 Empêchement des contaminations par le jus d'ensilage, le fumier et le lisier

- Les jus d'ensilage sont éliminés de façon à exclure toute contamination de l'aire du bétail laitier par les bactéries responsables de la fermentation butyrique.
- Il est garanti que l'évacuation du fumier de l'étable des animaux qui reçoivent de l'ensilage ne contamine pas la zone de production du lait.
- Il est garanti que le purin d'animaux qui reçoivent de l'ensilage ne s'écoule pas dans l'étable du bétail laitier.

3.4 Exigences en matières d'organisation

- L'aire de promenade des vaches laitières est suffisamment éloignée des animaux qui reçoivent de l'ensilage.
- Il est garanti que les voies d'accès aux vaches laitières ne sont pas utilisées par les animaux qui reçoivent de l'ensilage.
- Il est garanti que le fourrage destiné aux vaches laitières n'est pas mélangé à de l'ensilage ni n'est contaminé par ce dernier.
- Les animaux ne doivent être transférés dans l'étable du bétail laitier que dix jours au moins après avoir reçu leur dernière ration d'ensilage.
- Les pâturages des vaches laitières et les voies d'accès aux pâturages ne doivent pas être utilisés ou empruntés durant la même période par les animaux qui reçoivent de l'ensilage.