

Décret N° 2011-588
Réglementant la production primaire de lait destiné à la consommation humaine

MINISTERE DE L'ELEVAGE

Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement,

Vu la Constitution,

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente de marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles,

Vu la loi n° 2006-030 du 24 novembre 2006 relative à l'Elevage à Madagascar,

Vu le décret n° 89-152 du 7 juin 1989 portant réglementation de l'administration de certains produits et contrôle des résidus toxiques dans les viandes et le lait des animaux d'élevage,

Vu le décret n° 93-844 du 16 novembre 1993 relatif à l'hygiène et à la qualité des aliments et produits d'origine animale,

Vu le décret n° 2011-137 du 16 mars 2011 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement,

Vu le décret n° 2011-140 du 26 mars 2011 portant nomination des membres du Gouvernement,

Vu le décret n° 2010-373 du 1er juin 2010 fixant les attributions du Ministre de l'Elevage, ainsi que l'organisation générale de son Ministère,

Sur proposition du Ministre de l'Elevage,

En conseil de Gouvernement,

Décète :

Chapitre premier
Des dispositions générales

Article premier. - En application des dispositions de la loi n° 2006-030 du 26 novembre 2006 relative à l'élevage à Madagascar, le présent décret détermine les règles générales relatives à la production primaire du lait destiné à la consommation humaine, issu des femelles laitières de l'espèce bovine, ovine et caprine, de race locale ou améliorée.

Art. 2. - Au sens du présent décret, on entend par :

Additif alimentaire : substance ajoutée au lait ou aux produits laitiers;

Animal laitier : le mâle ou la femelle destiné à la production du lait;

Colostrum : le lait extrait de la mamelle pendant les sept (7) jours suivant la mise-bas;

Contaminant : tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits d'origine animale et pouvant en compromettre la sécurité ou la salubrité;

Contamination : l'introduction ou la présence d'un contaminant dans le lait ou les produits laitiers ou dans un environnement des produits d'origine animale;

Danger : agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé;

Désinfection : la réduction du nombre de microorganismes présents dans l'environnement, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments;

Emballage : l'opération consistant à placer un ou plusieurs produits conditionnés ou non dans un contenant, ainsi que ce contenant lui-même;

Exploitation d'élevage-laitier : appelée aussi ferme d'élevage laitier, désigne le lieu et l'installation dans lesquels sont entretenus les animaux laitiers;

Femelles laitières : femelles de toutes les espèces, de race locale ou améliorée, pouvant produire du lait.

chapitre II
Des règles générales relatives à la production primaire du lait
Section 1
De l'habitat

Art. 3. - L'habitat des animaux laitiers doit comprendre des compartiments séparés :

- selon le sexe;
- selon la catégorie : sous mère, sevré, jeune, adulte;
- selon l'état physiologique : en lactation, en gestation, L'habitat doit comporter en outre des annexes, tels que le local le traite, la fosse à fumier, la fosse à purin et autres.

Art. 4. - L'habitat doit être conçu de manière à permettre :

- de placer les animaux dans un environnement favorable à la production de lait en les protégeant des intempéries et des prédateurs;
- de faciliter l'alimentation et l'abreuvement des animaux;
- d'installer des systèmes d'approvisionnement en eau potable;
- de faciliter le nettoyage, la désinfection et l'évacuation-quotidienne des déjections;
- d'assurer la sécurité corporelle de l'éleveur.

Art. 5. - L'installation de l'habitat avec ses annexes doit répondre aux conditions d'hygiène et exigences édictées par les normes techniques et environnementales déterminées par arrêtés du Ministre chargé de l'Elevage.

Section 2

Des conditions d'élevage de l'animal laitier

Art. 6. - Chaque animal laitier doit avoir une fiche technique de suivi contenant toutes les informations, opérations et événements relatifs aux traitements et à la production de lait.

Les données de chaque fiche technique de suivi de tous les animaux laitiers doivent être consignées dans un registre d'élevage tenu et mis à jour par l'éleveur.

Ce registre doit être mis à la disposition des agents du Ministère chargé de l'Elevage chargés du contrôle.

Paragraphe 1

De l'abreuvement et de l'alimentation des animaux laitiers

Art. 7. - Les animaux laitiers doivent être abreuvés et alimentés convenablement.

L'eau d'abreuvement doit être potable. L'éleveur doit pratiquer une technique simple et hygiénique facilitant l'accès à l'eau, sa distribution, et d'en améliorer la salubrité.

Art. 8. - Les aliments destinés aux animaux laitiers doivent être de bonne qualité et de quantité suffisante pour satisfaire leurs besoins de croissance et de production.

Le fourrage naturel ou cultivé constitue l'aliment de base des animaux.

En cas de besoin, un complément alimentaire est utilisé pour équilibrer l'aliment de base de la ration.

Art. 9. - Est interdite l'utilisation dans l'alimentation des animaux laitiers :

- d'aliments avariés;
- d'aliments toxiques;
- de produits anabolisants;
- et de tout autre produit pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques du lait.

Paragraphe 2

Des conditions sanitaires de l'animal laitier

Art. 10. - La femelle laitière doit être en bonne santé pour produire du lait propre et sain destiné à la consommation humaine.

Art. 11. - La condition d'élevage et l'état de santé de l'animal doivent faire l'objet :

- d'une surveillance rigoureuse journalière par l'éleveur;
- d'une mise en place d'un programme sanitaire efficace du troupeau par l'administration vétérinaire.

Art. 12. - Le troupeau doit être soumis deux fois par an à l'épreuve de la tuberculine effectuée par

l'administration vétérinaire.

Art. 13. - Toutefois, si l'animal réagissant positivement ne présente aucun signe clinique de tuberculose, une contre-épreuve doit être effectuée par le vétérinaire chargé du contrôle pour la recherche de l'agent infectieux dans le lait.

La contre-épreuve est faite contradictoirement deux mois après la première épreuve par un vétérinaire sanitaire. Pendant ces deux mois, l'animal doit être séparé de ses congénères. Celui n'ayant réagi positivement qu'à l'une d'entre elles est éprouvé à nouveau six mois après.

Art. 14. - Dans tous les cas, l'animal ayant réagi positivement et présentant des signes cliniques de tuberculose doit être éliminé de l'élevage. Dans le cas contraire, il peut être gardé dans l'élevage.

Art. 15. - La liste des maladies animales qui peuvent rendre le lait impropre à la consommation humaine est fixée en annexe 1 du présent décret.

Section 3 **De la traite**

Art. 16. - La traite, manuelle ou mécanique, est l'opération qui consiste à extraire le lait des mamelles d'une femelle laitière.

Le lait est le liquide blanc sécrété par les glandes mammaires normales des femelles, obtenu par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction. Aucun additif n'est autorisé pour le lait cru destiné à la consommation humaine.

Art. 17. - Pour obtenir du lait propre et sain, le lieu où se déroule la traite doit être un local aménagé et réservé uniquement à cette opération.

Art. 18. - Une bonne technique de traite doit comprendre les étapes suivantes :

- prioriser la traite en commençant par les femelles saines et en dernier, les femelles malades ou infectées;
- vérifier l'état sanitaire et l'hygiène de la mamelle;
- éliminer systématiquement les premiers jets de tous les quartiers en les mettant à l'écart du reste du lait;
- traire l'animal au moins deux fois par jour;
- traire l'animal d'une façon complète, ininterrompue et douce;
- pratiquer la traite de façon à ne pas blesser la femelle;
- éviter la sur-traite et le stress excessif.

Le lait issu de la traite est filtré à l'aide d'un tissu en voile à grandes mailles ou d'un tamis, nettoyé et stérilisé, ayant d'être transvasé dans un bidon.

Art. 19. - Les ustensiles de traite et les équipements utilisés doivent être fabriqués en matériaux qui n'altèrent pas les caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et la valeur nutritive du lait et qui permettent facilement leur nettoyage et leur désinfection.

Les caractéristiques physico-chimiques organoleptiques et la valeur nutritive du lait cru sont déterminées en annexe 2 du présent décret.

Art. 20. - Les bonnes conduites de l'élevage sont déterminées par arrêté du Ministre chargé de l'Élevage.

Section 4 **De l'autorisation d'exploitation d'élevage laitier**

Art. 21. - En application de l'article 6 de la loi n° 2006-030 du 24 novembre 2006 relative à l'élevage à Madagascar, l'installation de l'habitat et de ses annexes doit répondre aux conditions d'hygiène et exigences édictées par les normes techniques et environnementales déterminées par arrêtés du

Ministre chargé de l'Elevage.

Art. 22. - Toute personne morale ou physique désirant installer une exploitation d'élevage laitier doit adresser une demande, à l'administration zootechnique.

En application de l'article 7 de la même loi, l'autorisation d'installation délivrée par l'Administration zootechnique doit être accompagnée d'un plan d'aménagement approuvé par le responsable du Service chargé de l'environnement.

Art. 23. - La délivrance de l'autorisation d'installation et d'exploitation est subordonnée au paiement de droits d'analyse du dossier fixés par arrêté du Ministre chargé de l'Elevage.

Art. 24. - Chaque exploitation d'élevage laitier doit comporter un numéro d'identification délivré par l'Administration zootechnique.

Tout exploitant d'élevage laitier autorisé par arrêté du Ministre chargé de l'Elevage est doté d'une carte d'éleveur laitier conforme au numéro d'identification de son exploitation.

Art. 25. - Le retrait de l'autorisation d'exploitation se fait dans la même forme que l'octroi de l'autorisation d'exploitation.

chapitre III ***De la collecte du lait***

Art. 26. - La collecte est l'opération de regrouper et de transférer le lait provenant de la ferme vers d'autres destinations, à savoir :

- le point de collecte;
- le centre de collecte;
- l'établissement de traitement, de transformation ou de conditionnement.

Chaque exploitation doit disposer d'un livre journal de livraison de lait que précise le nom de chaque collecteur ou acheteur et les quantités livrées correspondantes à chaque collecteur ou acheteur.

Art. 27. - Le point de collecte est un lieu fixe, en général au bord d'une route, où les éleveurs livrent leur lait à un collecteur pour être transporté vers le centre de collecte ou directement aux usines ou aux unités de transformation, avec un moyen de transport approprié.

Art. 28. - Le centre de collecte est le lieu où le lait livré par les éleveurs producteurs est conservé et stocké. Il peut être équipé ou non de matériels de réfrigération et au moins des outils de test de qualité physico-chimique et microbiologique tels que l'alcootest, le lactodensimètre.

Art. 29. - Si le lait n'est pas collecté dans l'heure suivant la traite, il doit être refroidi dans un local d'entreposage à une température inférieure à 15°C.

Il est interdit aux producteurs ne possédant pas des équipements de réfrigération de mélanger le lait issu de la traite du soir avec celui du lendemain.

Art. 30. - La collecte doit respecter l'hygiène des opérations suivantes : transvasement, chargement et déchargement du lait.

Art. 31. - Chaque collecteur doit tenir un livre journal de collecte de lait.
La collecte est organisée en collecte primaire et en collecte secondaire.

Section I ***De la collecte primaire***

Art. 32. - La collecte primaire consiste à collecter le lait de la ferme, transporté vers les points de collecte ou pour ravitailler directement le centre de collecte ou un établissement laitier.

Art. 33. - La collecte primaire doit se faire avec :

- des équipements conçus pour protéger l'hygiène de la manutention du lait contre toute contamination au cours des transports, et pendant les opérations prévues à l'article 30 ci-dessus;
- des outils de test primaire de microbes tels que l'alcootest, le lactodensimètre.

Art. 34. - Les ustensiles de collecte-utilisés uniquement à cet effet doivent être faits en inox, ou en aluminium, ou en plastique alimentaire et comporter un système de fermeture étanche.

Tous les ustensiles doivent être maintenus en bon état d'entretien, être propres et stérilisés après chaque utilisation.

Est prohibée l'utilisation des emballages de récupération pour la collecte du lait.

Section 2 **De la collecte secondaire**

Art. 35. - La collecte secondaire consiste à collecter le lait provenant des points de collecte. Le lait collecté est conservé et stocké dans un lieu appelé centre de collecte.

Le centre de collecte procède à la réfrigération, du lait dès sa réception. La durée de conservation dans le tank de réfrigération ne doit pas dépasser 24 heures.

La réfrigération du lait consiste à abaisser la température du lait et à la maintenir à 4°C jusqu'à la livraison.

Art. 36. - Le centre de collecte doit être subdivisé en deux compartiments afin d'éviter toute source de contamination :

- le compartiment de réception du lait;
- le compartiment de stockage.

Art. 37. - Tout collecteur de lait, primaire ou secondaire, doit être muni d'une carte professionnelle de collecteur de lait dont les caractéristiques et les modalités de délivrance et de retrait sont déterminées par voie réglementaire.

Art. 38. - Un registre de collecteur professionnel de lait est établi pour chaque région par le Chef de Service Régional chargé de l'élevage.

Les données de chaque registre régional des cartes professionnelles de collecteur de lait sont transmises semestriellement à la Direction chargée des Systèmes d'Information du Ministère chargé de l'Elevage pour la mise à jour du registre national des cartes professionnelles des collecteurs de lait.

chapitre IV **Du transport du lait**

Art. 39. - Le transport du lait, quels que soient la destination ou l'éloignement doit être effectué dans des récipients appropriés n'altérant pas les caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et la valeur nutritive du lait.

Art. 40. - Le lait réfrigéré doit être transporté et livré sans délai pour éviter sa contamination et limiter au minimum le développement des micro-organismes.

Dans le cas de transport de lait non refroidi par les éleveurs, directement vers les centres de collecte, la durée du transport ne doit pas dépasser deux (2) heures.

Art. 41. - Les citernes et les véhicules de transport doivent être maintenus en bon état de propreté, d'entretien et de marche, il faut les nettoyer à fond et les désinfecter entre chaque chargement.

Les matériels et équipements utilisés pour le transport du lait doivent être nettoyés et désinfectés

après chaque livraison.

Le rinçage doit éliminer toutes les traces de produit de nettoyage.

Le lait transporté doit être accompagné de documents permettant d'identifier l'exploitation d'origine.

chapitre V

Du contrôle et de la surveillance

Art. 42. - L'emploi du terme "Lait", est réservé strictement pour le lait de vache ou de zébu.

L'emploi des expressions ou images tendant à représenter la vache est strictement interdit pour produit dont la matière ne provient pas totalité du lait de vache ou de zébu. Toute autre provenance doit être désignée par la dénomination "Lait" suivie de l'indication de l'espèce animale dont il provient.

Art. 43. - Le lait doit:

- a. être propre et demeurer jusqu' au moment de la consommation, sa propreté étant reconnue par l'épreuve de la filtration sur ouate;
- b. être refroidi immédiatement après la traite et être maintenu jusqu' au moment de la vente à une température inférieure à +15°C, sauf en cas de vente directe au consommateur à la ferme moins de deux heures après la traite.

Art. 44. - Sont considérés comme impropres à la consommation humaine et ne peuvent être mis à la vente :

- le lait extrait moins de sept jours après le vêlage et, d'une manière générale, le lait contenant du colostrum;
- le lait coloré, malpropre ou malodorant;
- le lait provenant d'animaux mal nourris et manifestement surmenés;
- le lait provenant d'animaux atteints de maladies fébriles, de mammites et, en général, de toute affection susceptible d'y introduire des germes pathogènes ou des produits toxiques;
- le lait dont l'emballage ne répond pas aux conditions fixées par l'article 34 du présent décret;
- le lait mouillé.

Art. 45. - Toute personne en contact direct avec le lait doit produire avant l'embauche un certificat médical attestant qu'elle est indemne de maladie contagieuse et notamment de la tuberculose.

L'employeur ou l'éleveur est en outre tenu de soumettre au moins une fois par an tout le personnel concerné à une visite médicale de contrôle dont le résultat conditionne le maintien en activité de ce personnel dans l'exploitation.

Art. 46. - Afin d'assurer la traçabilité du lait, le responsable de l'exploitation doit enregistrer dans une fiche toutes les informations permettant de remonter à l'origine ainsi que, le cas échéant, celles relatives à la destination immédiate.

La fiche de chaque produit doit être tenue à la disposition de l'administration vétérinaire.

Art. 47. - La surveillance sanitaire de la production du lait destiné à la consommation humaine relève de la compétence du Ministère chargé de l'Elevage qui l'exerce suivant des plans de surveillance mis en place par l'administration vétérinaire.

Art 48. - Le prélèvement d'échantillons de lait nécessaires aux analyses est effectué par les agents assermentés des Ministères chargés de l'Elevage, de la Santé Publique et du Commerce.

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse du lait doivent se faire selon les normes CODEX et ISO.

Chapitre VI

Des dispositions diverses et finales

Art. 49. - Les infractions aux dispositions du présent décret et de ses textes subséquents sont passibles des sanctions et pénalités en la matière, et par le code pénal et la loi n° 2006-030 du 24 novembre 2006 relative à l'élevage à Madagascar.

Art. 50. - Les exploitations d'élevage laitier déjà en activité sont tenues de régulariser leur situation

dans un délai de deux ans conformément aux dispositions du présent décret.

Art. 51. - Est et demeure abrogé le décret n° 64-530 du 23 décembre 1964 relatif aux laits destinés à la consommation humaine, en ce qui concerne principalement les dispositions sur la production primaire du lait.

Art. 52. - Le Ministre de l'Elevage, le Ministre de la Santé Publique et le Ministre du Commerce sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal officiel de la République.

Fait à Antananarivo, le 20 septembre 2011.

Le Général de Brigade VITAL Albert Camille
Par le Premier Ministre,
Chef du Gouvernement ;
Le Ministre de l'Elevage,
Dr RAFATROLAZA Bary E.
Le Ministre de la Santé Publique,
Le Médecin Général
RAJAONARISON Pascal Jacques.
Le Ministre du Commerce,
RAZAFIMANDIMBY Rinasoa Irène Eva.

ANNEXE 2

Caractéristiques du lait cru destiné à la consommation, humaine (Article 18) composition biologique du lait

Pour 100 g de lait, il y a 87 g d'eau et 13 g de matières sèches. Les principaux constituants de la matière sèche du lait sont :

- la matière grasse : constituant le plus variable du lait et constituée de mélange d'acides gras saturés et non saturés. Elle se trouve en suspension dans le lait sous forme d'émulsion. La concentration en lipide varie de 10 à 500 g par litre selon les espèces et constituent essentiellement de 99 % de triglycérides.
- Les protéines : on a deux groupes : les protéines de la caséine qui représentent 80 % des protéines total du lait et les séroprotéines représentent 20 %, minoritaires mais possèdent une valeur nutritive plus élevées.
- Le lactose : principal élément solide du lait, c'est un sucre disaccharide du lait.
- Les composants secondaires du lait sont : les sels, les enzymes, les vitamines et les oligo-éléments. Sa richesse en calcium et en phosphore font du lait un aliment pour la croissance des jeunes enfants.
- Les vitamines : B2 et B12 (hydrosolubles) et Vitamines A et D (liposolubles)

composition du lait chez divers mammifères

	Composition moyenne du lait en gramme par litre							
	Eau	Extrait sec	Matière Gras se	Protéines			Glucide Lactose	Matières minérale
				Tota les	caséin es	Albu mines		
Ruminants								
Vache	900	130	35-40	30-35	27-30	3-4	45-50	8-10
Chèvre	900	120	40-45	35-40	30-35	6-8	40-45	5-8
Brebis	860	190	70-75	55-60	45-50	8-10	45-50	10-12