

## **Règlement suisse de livraison du lait**

du 1<sup>er</sup> juillet 1987

Approuvé par le Conseil fédéral le 20 avril 1988

Entré en vigueur le 1<sup>er</sup> mai 1988

---

*La Commission suisse du lait,*

vu l'article 3 de l'arrêté du 29 septembre 1953<sup>1)</sup> sur le statut du lait;  
après entente avec l'Union centrale des producteurs suisse de lait et l'Union suisse  
des acheteurs de lait;

*arrête:*

### **Chapitre 1: But et champ d'application**

#### **Article premier But**

Le règlement suisse de livraison du lait (règlement) contient les prescriptions qu'il y a lieu d'observer en vue d'améliorer la qualité du lait et des produits laitiers.

#### **Art. 2 Champ d'application**

<sup>1</sup> Le présent règlement s'applique à toutes les personnes qui participent à la production ou à l'utilisation du lait mis dans le commerce, sans égard à leur fonction dans l'entreprise et qu'elles soient ou ne soient pas affiliées à un groupement de l'économie laitière. Les sociétés de laiterie, les fédérations laitières et les entreprises du secteur laitier, ainsi que les organes du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière, sont également soumis à ces dispositions dans la mesure où elles concernent des obligations qui leur incombent.

<sup>2</sup> Sont considérés comme utilisateurs de lait au sens du présent règlement ceux qui reçoivent du lait, le traitent, le distribuent ou le transforment en produits laitiers de tout genre, en particulier les organes responsables et le personnel des centres collecteurs, des fromageries, des laiteries, des exploitations industrielles, etc. Les commerces de détail de lait de consommation ne sont considérés comme utilisateurs de lait que s'ils reçoivent du lait directement de producteurs.

<sup>3</sup> Est considéré comme lait mis dans le commerce au sens du présent règlement tout lait livré à des tiers, que ce lait soit consommé comme tel ou transformé. Le lait que l'agriculteur transforme dans son exploitation en produits commercialisés est également considéré comme lait mis dans le commerce. C'est aussi le cas du lait destiné à l'auto-provisionnement d'entreprises artisanales du producteur

RS 916.351.3

<sup>1)</sup> RS 916.350

lorsqu'il est consommé par des hôtes, des pensionnaires, des malades, des élèves, etc., sous sa forme naturelle ou après transformation.

<sup>4</sup> Le présent règlement s'applique également aux producteurs de lait qui cessent temporairement au cours de l'année de mettre du lait dans le commerce.

<sup>5</sup> La production et l'utilisation du lait mis dans le commerce sont en outre régies par l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>1)</sup> sur les denrées alimentaires et les ordonnances pertinentes du Département fédéral de l'intérieur.

### **Art. 3** Personnes soumises au règlement; information

<sup>1</sup> Toutes les personnes ayant part à la production et à l'utilisation du lait ont l'obligation d'observer les prescriptions du présent règlement. Les producteurs et les personnes responsables de l'utilisation du lait doivent être en possession du règlement et renseigner de manière détaillée leurs collaborateurs sur les prescriptions qui les concernent.

<sup>2</sup> Les sociétés de laiterie et de fromagerie (dénommées ci-après «sociétés») doivent veiller à ce que les producteurs de lait et leur personnel soient renseignés périodiquement par des personnes compétentes sur des points importants de la production et de l'utilisation du lait, ainsi que sur les prescriptions du présent règlement. Les fournisseurs de la société qui ne sont pas statutairement membres de celle-ci doivent également être invités à participer à ces réunions d'information.

<sup>3</sup> Au besoin, les inspecteurs du lait et des fromageries (dénommés ci-après «inspecteurs laitiers») exigeront la convocation de telles réunions.

<sup>4</sup> Tous les producteurs de lait sont tenus de prendre part à ces réunions d'information.

## **Chapitre 2: Fumure et qualité des fourrages**

### **Art. 4** Surfaces fourragères

<sup>1</sup> Sont considérées comme surfaces fourragères, les prairies naturelles ou artificielles ainsi que les cultures fourragères annuelles et dérobées. Ne sont pas considérées comme telles les surfaces sur lesquelles sont cultivés des pommes de terre, des betteraves fourragères, des betteraves sucrières, des céréales, du maïs-grain ou des féveroles.

<sup>2</sup> Les articles 5 à 7 sont applicables dans chaque cas, que le fourrage soit donné au bétail à l'état vert ou après avoir été séché ou conservé d'une autre façon.

### **Art. 5** Fumure; prescriptions générales

On veillera à obtenir un fourrage sain par une fumure et une utilisation appropriée des terres consacrées à la production fourragère. Les prescriptions suivantes sont applicables en l'occurrence:

<sup>1)</sup> RS 817.02

- a. Les engrais de ferme et les engrais du commerce doivent être répartis sur toute la surface de l'exploitation et en particulier sur celle qui est réservée à la production fourragère de manière qu'aucune parcelle ne reçoive une fumure excessive;
- b. La fumure au purin doit être complétée par un apport suffisant d'autres engrais appropriés, selon la nature du sol et la composition botanique;
- c. Les herbages ayant une composition botanique indésirable doivent être améliorés par une exploitation appropriée, notamment par une fumure et un entretien adéquats, ou en rompant la prairie, etc.

#### Art. 6 Qualité du fourrage

Toute fumure excessive, déséquilibrée, appliquée en temps inopportun ou compromettant de toute autre manière la qualité du fourrage est interdite, notamment si elle est de nature à provoquer la diarrhée. Cette interdiction vise notamment:

- a. L'épandage d'engrais de ferme, d'engrais du commerce ou de boues d'épuration sur du fourrage en période de croissance, à savoir dès que l'herbe a atteint une hauteur de 10 cm après la coupe ou la fin du pacage;
- b. L'application d'une fumure sur les cultures annuelles ou dérobées dès qu'elles ont atteint une hauteur de 10 cm, à l'exception des engrais donnés en couverture aux betteraves fourragères, au maïs pour l'ensilage et aux choux-moelliers;
- c. L'adjonction d'ingrédients au purin ou l'épandage direct sur les prairies de substances diverses, à l'exception de l'eau, du purin de porcs, du fumier de volailles et, s'il le faut, d'engrais complémentaires, ainsi que des jus d'écoulement de silos ou d'autres résidus de la propre exploitation agricole (adjonction de boues d'épuration, selon l'art. 7).

#### Art. 7 Utilisation des boues d'épuration et d'autres résidus

<sup>1</sup> Sous réserve du 2<sup>e</sup> alinéa et à condition qu'elles soient hygiénisées, les boues d'épuration qui proviennent de stations d'épuration des eaux peuvent, toute l'année, être épandues sur les surfaces fourragères, ou ajoutées au purin. Les boues d'épuration sont considérées comme hygiénisées lorsque, au moment où le détenteur de la station d'épuration des eaux usées (détenteur) les livre, elles ne contiennent pas plus de 100 entérobactériacées par gramme et sont exemptes d'œufs de vers susceptibles d'être contagieux. Les producteurs de lait doivent demander au détenteur de la station d'épuration des eaux ou au transporteur des boues d'attester que les boues fournies ont été hygiénisées. Par hectare de surface fertilisée, la quantité de boues d'épuration utilisées ne doit pas dépasser 7,5 t de matière sèche en trois ans. Il est interdit d'épandre des boues d'épuration sur les sols détrempés, couverts de neige ou gelés.

<sup>2</sup> Lorsqu'il n'est pas possible d'acquérir des boues d'épuration hygiénisées avant l'échéance du délai que les autorités cantonales responsables de la protection des eaux ont fixé pour l'installation des dispositifs adéquats, des boues d'épuration non hygiénisées peuvent être épandues sur les surfaces fourragères ou ajoutées au purin. Lorsque des boues d'épuration non hygiénisées ont été épandues, la première coupe doit être conservée et les surfaces ainsi fertilisées ne peuvent servir de pâture durant quatre à six semaines.

<sup>3</sup> Les résidus de fosses septiques domestiques, de fosses étanches recueillant les eaux usées, et des sacs de canalisation de routes ne doivent, durant toute l'année, ni être ajoutés au purin, ni être épandus sur des surfaces fourragères. En revanche, l'épandage de résidus de fosses septiques domestiques et de fosses étanches recueillant les eaux usées, ainsi que de boues d'épuration non hygiénisées, est autorisé sur les cultures sarclées, à condition que ces résidus soient enfouis dans le sol avant les semailles.

### Chapitre 3: Les fourrages et leur utilisation

#### Section 1: Généralités

##### Art. 8 Prescriptions valables toute l'année

<sup>1</sup> Les fourrages suivants sont interdits pour les vaches laitières:

- a. Le fourrage récolté en violation des prescriptions sur la fumure et l'utilisation de résidus d'épuration des eaux (cf. art. 6 et 7);
- b. Tout fourrage provoquant des troubles de la digestion (diarrhée notamment);
- c. Les plantes et les autres aliments qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels qu'oignons, poireaux, déchets de légumes, mélanges d'herbes médicinales, ou encore mélanges de sels minéraux qui ne satisfont pas aux prescriptions du Manuel des matières auxiliaires de l'agriculture, du 14 octobre 1975<sup>1)</sup>;
- d. Les fourrages souillés, pourris, moisissés, rances, gâtés par fermentation, attaqués par des parasites ou contenant des substances de toutes sortes qui sont nuisibles à la santé.

<sup>2</sup> Sont autorisés comme additifs fourragers le sel de cuisine et les mélanges de sels minéraux conformes aux prescriptions du Manuel des matières auxiliaires de l'agriculture.

<sup>3</sup> Les fourrages de toute nature doivent être entreposés jusqu'à leur utilisation de telle manière que leur composition ne soit pas altérée et qu'ils ne deviennent pas nuisibles aux animaux.

<sup>1)</sup> RS 916.052

**Art. 9 Doutes relatifs au caractère licite de l'emploi d'un fourrage**

<sup>1</sup> Lorsqu'un doute subsiste quant au caractère licite de l'emploi d'un fourrage, le cas doit être soumis à l'inspecteur laitier, qui décide si le fourrage est utilisable pour l'alimentation de vaches laitières. Si un producteur de lait n'admet pas la décision de l'inspecteur, la centrale cantonale ou régionale du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière (centrale) prend une décision définitive après avoir entendu l'inspecteur. Aussi longtemps qu'une décision définitive n'a pas été prise, il est interdit de donner aux vaches laitières le fourrage faisant l'objet de la contestation. Si la centrale confirme que l'utilisation du fourrage en cause n'est pas admissible, les frais d'enquête sont mis à la charge du producteur de lait.

<sup>2</sup> La réglementation spéciale s'appliquant aux ensilages selon l'article 25 est réservée.

**Art. 10 Fourrages autorisés compromettant la qualité du lait**

Lorsqu'il est prouvé qu'un fourrage dont l'utilisation est autorisée compromet la qualité du lait, l'inspecteur laitier doit interdire son emploi pour l'affouragement de vaches laitières ou prendre les mesures appropriées afin de supprimer les défauts constatés. L'inspecteur laitier en informe le producteur par lettre recommandée précisant que la décision peut faire l'objet d'un recours devant l'Office fédéral de l'agriculture dans les 30 jours à compter de la date de la notification. Lorsqu'un recours est interjeté, l'utilisation du fourrage en cause pour l'alimentation des vaches laitières doit néanmoins cesser jusqu'à ce qu'une décision définitive ait été prise.

**Section 2: Régime vert****Art. 11 Fourrages autorisés**

<sup>1</sup> Sont autorisés comme fourrages, à part l'herbe, durant la période d'affouragement en vert:

- a. Les feuilles fraîches et propres de betteraves fourragères, demi-sucrières ou sucrières, les feuilles de choux-raves ainsi que les feuilles de choux et le feuillage de carottes, en quantités n'excédant pas un tiers de la ration totale;
- b. Le seigle vert, l'avoine et le maïs verts;
- c. Les mélanges à base de vesces, le colza, la navette, le chou-moellier, la spergule et les autres fourrages annuels semblables;
- d. Lorsque le lait est destiné à la consommation directe, à la beurrerie ou qu'il est livré à l'industrie: les drêches de brasserie (malt) non détériorées;
- e. Les pommes de terre crues, propres, non verdies et non pourries, de même que les fruits à pépins propres et sains, en quantités ne dépassant pas au total 10 kg par vache et par jour.

<sup>2</sup> Pour empêcher que les animaux ne souffrent de diarrhée ou que le goût du lait ne soit altéré, les fourrages énumérés au 1<sup>er</sup> alinéa, lettres b à d, doivent toujours être mélangés à de l'herbe ou à du fourrage sec.

#### **Art. 12 Fourrages complémentaires autorisés**

Sont autorisés comme fourrages complémentaires, à part le foin, le regain et la paille:

- a. Le son de blé, les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drèches de brasserie desséchées, les balles de céréales, le duvet d'avoine ainsi que les autres denrées fourragères d'origine végétale dont l'utilisation a été expressément autorisée;
- b. Les aliments complémentaires d'été fournis par le commerce et fabriqués conformément aux prescriptions du Manuel des matières auxiliaires de l'agriculture, exclusivement sous forme de cubes (proportion de mélasse dans les cubes: au maximum 10 %);
- c. Les fourrages verts séchés artificiellement (herbe, maïs vert et céréales fauchées en vert) sous forme de fourrages secs hachés, de cubes ou de briquettes, de même que les résidus desséchés d'épis de maïs;
- d. Les aliments concentrés, exclusivement sous forme de cubes (proportion de mélasse dans les cubes: au maximum 10 %), les céréales fourragères, la farine d'herbe séchée et les pommes de terre séchées uniquement comme composants d'aliments mélangés en cubes;
- e. L'huile de foie de morue et les préparations à base d'huile de foie de morue de qualité irréprochable, en quantité ne dépassant pas 50 g par vache et par jour (rapportée à la teneur en huile pour les préparations à base d'huile de foie de morue), exclusivement mélangées à du fourrage haché ou ingurgitées.

#### **Art. 13 Fourrages prohibés**

Durant la période d'affouragement en vert, il est interdit d'utiliser les denrées fourragères suivantes dans les étables où des vaches laitières sont gardées:

- a. Les fourrages gâtés, nuisibles ou ne convenant pas à l'affouragement pour d'autres raisons, selon l'article 8, 1<sup>er</sup> alinéa;
- b. Tous les fourrages qui ne sont pas mentionnés aux articles 11 et 12, en particulier ceux qui sont spécifiés ci-après sous lettres c à m;
- c. Les ensilages de toute espèce (excepté les ensilages de maïs, dont la distribution aux vaches laitières est autorisée jusqu'au 31 mai dans la zone d'ensilage sans restrictions, conformément à l'art. 27) ainsi que d'autres fourrages stockés dans des entrepôts de fortune durant plus d'une semaine, sauf les pommes de terre et les fruits à pépins;
- d. Les fourrages concentrés et les aliments complémentaires d'été sous forme mouluée ou humectée, ainsi que les tourteaux de graines oléagineuses, les farines d'extraction, les céréales fourragères, la farine d'herbe séchée ou les pommes de terre séchées, s'ils sont distribués isolément;
- e. Les marcs et les jus de fruits, les mélasses et les aliments mélassés (sauf dans

- les cubes, selon l'art. 12), les pulpes fraîches de betteraves, les levures fraîches, le sucre et l'eau sucrée, ainsi que les pommes de terre étuvées;
- f. Les drêches de brasserie fraîches, lorsque le lait est livré à une fromagerie;
  - g. Les marcs séchés, les pulpes de betteraves séchées ou les drêches de brasserie séchées qui ont été trempés;
  - h. Les déchets de légumes (à l'exception des feuilles de choux et du feuillage de carottes jusqu'à concurrence d'un tiers de la ration totale, selon l'art. 11);
  - i. Le fourrage vert souillé de restes d'engrais;
  - k. Les fourrages gâtés, échauffés ou souillés;
  - l. L'urée;
  - m. Les arachides, aussi bien sous forme de fourrage que sous forme de composant de mélanges fourragers.

**Art. 14** Lutte contre la diarrhée

La diarrhée provoquée par l'affouragement doit être prévenue et combattue au moyen de fourrages complémentaires appropriés (foin, regain, paille ou fourrage complémentaire selon l'art. 12, let. a à c)

**Art. 15** Récolte et état du fourrage vert

Le fourrage vert, récolté proprement, doit être amené à l'état frais à la ferme; il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux.

**Art. 16** Sauvegarde de la qualité des fourrages lors de l'emploi de produits pour le traitement des plantes

<sup>1</sup> L'emploi de produits pour le traitement des plantes est régi par les dispositions suivantes:

- a. Les surfaces utilisées pour les cultures fourragères ne doivent être traitées qu'avec des produits expressément autorisés pour cet usage. Les modes d'emploi et les délais d'attente doivent être observés.
- b. Dans les vergers où le sol est utilisé pour la culture fourragère, l'herbe doit être fauchée et enlevée avant le traitement des arbres fruitiers si elle est employée comme fourrage vert. Si le traitement se fait sur de l'herbe qui a repoussé, celle-ci ne doit être utilisée ni comme fourrage vert ni comme pâture; elle peut par contre être séchée ou ensilée, mais au plus tôt trois semaines après le traitement. Les produits qui ne sont autorisés que pour le traitement des cultures fruitières sur le sol nu ou avec «mulching» ne doivent en aucun cas être utilisés là où le sol est occupé par une culture fourragère.
- c. Pour le reste, les prescriptions sur la protection de l'environnement et des eaux sont applicables.

<sup>2</sup> Lorsqu'on suppose que le bétail a été intoxiqué par des produits utilisés pour le traitement des plantes, il faut en aviser sans tarder l'inspecteur laitier. Celui-ci informe immédiatement les services phytosanitaires et arboricoles compétents

ainsi que la centrale régionale du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière et le contrôle des denrées alimentaires.

### Section 3: Régime sec

#### Art. 17 Fourrages de base

Le foin et le regain qui constituent la ration de base doivent être sains, avoir subi une fermentation normale et ne pas être moisis. En cas de besoin, il est également possible de donner au bétail de la paille propre, de bonne qualité.

#### Art. 18 Fourrages complémentaires autorisés

<sup>1</sup> Peuvent être donnés comme fourrages complémentaires:

- a. Les betteraves fourragères, demi-sucrières et sucrières, ainsi que les carottes, en quantités ne dépassant pas 15 kg par vache et par jour, ou les choux-raves et les raves, en quantités ne dépassant pas 10 kg par vache et par jour. Ces racines doivent être propres et saines.
- b. Les pommes de terre bien nettoyées, dégermées, saines et non verdies, ainsi que les fruits à pépins propres et sains en quantité ne dépassant pas au total 10 kg par jour et par vache. Lorsque les pommes de terre ne sont pas données à l'état cru, elles doivent être étuvées chaque jour et distribuées entières au bétail. Pour prévenir la germination des pommes de terre fourragères, on ne doit utiliser que des produits autorisés pour les pommes de terre de consommation, en appliquant les mêmes doses.
- c. Les balles de céréales et la fleur de foin tamisée.
- d. Les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drèches de brasserie séchées et les collets et feuilles de betteraves séchés («Troblako»).
- e. Les aliments mélassés (mélasse mélangée à une substance de support) ainsi que les autres denrées fourragères d'origine végétale dont l'utilisation a été expressément autorisée.
- f. L'huile de foie de morue et les préparations à base d'huile de foie de morue, de qualité irréprochable, en quantité ne dépassant pas 50 g par vache et par jour (rapportée à la teneur en huile pour les préparations à base d'huile de foie de morue) exclusivement mélangées à du fourrage haché ou ingurgitées.

<sup>2</sup> Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves et les pommes de terre doivent être préparées chaque jour; elles peuvent être mélangées, sur une aire propre, à du fourrage sec haché. Les coupe-racines et les autres ustensiles utilisés doivent être tenus propres.

<sup>3</sup> Dans les zones d'ensilage (art. 22, 1<sup>er</sup> al., let a et b), peuvent en outre être distribués comme fourrages, sous réserve du 4<sup>e</sup> alinéa:

- a. Les ensilages de qualité irréprochable;
- b. Les céréales humides conservées avec des additifs ou ayant été soumises à d'autres traitements et stockées ensuite (art. 21, 3<sup>e</sup> al.);
- c. Les drèches de brasserie fraîches non détériorées;

d. Les pulpes de betteraves humides, fraîches ou ensilées, en quantités ne dépassant pas au total 15 kg par vache et par jour.

<sup>4</sup> Dans la zone d'ensilage avec restrictions (art. 22, 1<sup>er</sup> al., let. b), l'utilisation de tous les fourrages énumérés au 3<sup>e</sup> alinéa doit être suspendue six semaines avant la reprise de la fabrication de fromage, le 15 mars au plus tard. Réserve est faite de la date de la fin de l'emploi d'ensilage ou d'un éventuel accord particulier selon l'article 29, 2<sup>e</sup> alinéa, quand il s'agit de la fabrication de fromages à pâte mi-dure pendant toute l'année.

#### Art. 19 Fourrages concentrés

<sup>1</sup> Peuvent être donnés comme fourrages concentrés aux vaches laitières:

- a. Les céréales fourragères, le son de blé et les autres sous-produits de la meunerie de qualité irréprochable;
- b. L'herbe séchée artificiellement qui n'a pas été surchauffée, ainsi que les pommes de terre séchées;
- c. Les tourteaux de graines oléagineuses, les farines d'extraction et les féve-roles; pour les résidus de l'extraction de l'huile de la graine de colza, de pavot ou de cotonnier, la ration journalière ne doit pas dépasser 500 g par vache;
- d. Les mélanges faits avec les aliments mentionnés sous lettres a, b et c du présent alinéa, ainsi que les aliments pour vaches laitières livrés par le commerce.

<sup>2</sup> Les fourrages concentrés doivent être entreposés dans un endroit frais et sec. Ceux qui forment des grumeaux ou sont altérés de toute autre manière ne doivent pas être donnés à des vaches laitières. Les récipients à fourrages concentrés doivent être propres.

<sup>3</sup> Il est interdit d'humecter les fourrages concentrés ou de les donner sous forme de breuvage. Ils doivent être donnés, dans la crèche nettoyée, soit seuls, soit mélangés immédiatement avant la distribution à des racines, des pommes de terre, du foin haché, de la fleur de foin ou des balles de céréales.

#### Art. 20 Fourrages prohibés; de façon générale et dans la zone d'interdiction de l'ensilage

<sup>1</sup> Il est interdit de donner aux vaches laitières:

- a. Les fourrages gâtés, nuisibles ou ne convenant pas pour d'autres raisons, conformément à l'article 8, 1<sup>er</sup> alinéa;
- b. Tous les fourrages qui ne sont pas mentionnés dans les articles 17, 18 ou 19, en particulier ceux qui sont spécifiés ci-après sous lettres c à i;
- c. Les fourrages en décomposition, notamment les fourrages ensilés et le foin séché en grange de mauvaise qualité, ainsi que les racines en voie de putréfaction;
- d. La levure fraîche, les marcs de fruits frais ou distillés et les cretons;
- e. La mélasse liquide, le sucre, l'eau sucrée et les jus de fruits;

- f. Les marcs séchés, les pulpes de betteraves séchées ou les drèches de brasserie séchées, qui ont été trempés;
- g. Les légumes et les déchets de légumes (à l'exception des feuilles de chou et du feuillage de carottes propres);
- h. L'urée;
- i. Les arachides, aussi bien sous forme de fourrage que de composant de mélanges fourragers.

<sup>2</sup> Sont en outre prohibées dans la zone d'interdiction de l'ensilage:

- a. La préparation et la distribution d'ensilages de toutes espèces, conformément à l'article 21, sous réserve des autorisations exceptionnelles prévues aux articles 77 à 79;
- b. Les drèches de brasserie fraîches et les pulpes de betteraves humides, pour l'affouragement des vaches laitières.

#### **Section 4:**

#### **Affouragement dans les zones d'ensilage et dans la zone d'interdiction de l'ensilage**

##### **Art. 21 Définitions**

###### **a. Ensilage**

<sup>1</sup> L'ensilage est un fourrage fermenté qui, selon la nature des matières ensilées (fourrages verts en tous genres, pulpes de betteraves sucrières, grains et épis de maïs, marcs de fruits, drèches de brasserie, pommes de terre, etc.), est préparé avec du fourrage frais, préfané ou étuvé, avec ou sans adjonction d'un additif d'ensilage, et stocké aussi hermétiquement que possible, afin d'en assurer la conservation.

<sup>2</sup> Sont également considérés comme ensilages, au sens du présent règlement, les pulpes et les feuilles de betteraves, le maïs haché, les feuilles de pois, les drèches de brasserie et les autres fourrages qui sont stockés dans des entrepôts de fortune durant plus d'une semaine.

<sup>3</sup> Sont assimilés à des ensilages, le maïs en grains humides et les autres céréales humides traitées avec de l'acide propionique, ou avec d'autres additifs ou d'une autre manière.

##### **Art. 22 b. Zones**

<sup>1</sup> Afin d'assurer une mise en valeur appropriée du lait, les producteurs de lait (organisations locales, groupes de producteurs de lait ou producteurs isolés) sont rattachés à une des zones suivantes selon la manière dont le lait est utilisé:

- a. Zone d'ensilage sans restriction, où la préparation et la distribution d'ensilages sont autorisées dans les limites des articles 24 à 27;
- b. Zone d'ensilage avec restrictions, où la distribution d'ensilages est soumise à des restrictions conformément aux articles 28 à 31 afin de ne pas compromettre la qualité du fromage;

c. Zone d'interdiction de l'ensilage (zone d'interdiction), où la préparation et la distribution d'ensilages sont interdites conformément aux articles 32 à 34 afin de ne pas compromettre la qualité du fromage.

<sup>2</sup> Le 1<sup>er</sup> alinéa, lettres b et c. s'applique également aux utilisateurs de lait de ces zones.

**Art. 23 c. Agrandissement d'exploitations**

Lorsqu'un producteur de lait agrandit son exploitation par l'acquisition ou l'affermage de parcelles de terre ou d'une autre exploitation, cette nouvelle partie de l'entreprise et l'exploitation d'origine constituent une unité économique. L'ensemble de la surface exploitée est considérée comme faisant partie de la zone dans laquelle est rangée l'exploitation principale ou l'exploitation d'origine. Est considérée comme exploitation principale ou comme exploitation d'origine la partie de l'entreprise où le producteur de lait a son domicile et où est logé le bétail laitier pendant la plus grande partie de l'année. En cas de doute, la décision incombe à l'Office fédéral de l'agriculture.

**Art. 24 Préparation et utilisation des ensilages, contrôle de la qualité**  
a. Préparation

<sup>1</sup> Les ensilages doivent être préparés selon des procédés scientifiquement reconnus et éprouvés dans la pratique.

<sup>2</sup> Les silos doivent être installés hors des étables. Le jus des ensilages doit être récolté conformément aux prescriptions de la protection des eaux (fosse à purin, puisard, etc.).

**Art. 25 b. Contrôle de la qualité des ensilages**

<sup>1</sup> Les ensilages sont classés en ensilages de bonne qualité, de qualité défectueuse et de mauvaise qualité. L'appréciation se fait d'après les directives de la Station fédérale de recherches laitières à Liebefeld (Station de recherches laitières).

<sup>2</sup> Le contrôleur régional ou local des silos ou, le cas échéant, l'inspecteur laitier contrôle la qualité des ensilages une fois au moins pendant le régime sec. Chez les producteurs dont le lait est utilisé pendant toute l'année pour la fabrication de fromage à pâte mi-dure, ce contrôle est effectué au moins deux fois, la première fois avant le 1<sup>er</sup> janvier. Si l'agriculteur a des doutes quant à la qualité d'un ensilage, il demande au contrôleur de procéder à un examen supplémentaire.

<sup>3</sup> Les ensilages que les organes de contrôle estiment être de mauvaise qualité ne doivent pas être donnés aux vaches laitières. Si l'agriculteur n'accepte pas cette décision, il peut exiger l'envoi immédiat d'un échantillon au laboratoire d'analyse compétent. La procédure se poursuit conformément au 5<sup>e</sup> alinéa. La distribution de l'ensilage en cause doit être suspendue jusqu'à la fin de la procédure. Si le résultat de l'analyse donne raison aux organes de contrôle, l'agriculteur supporte les frais d'analyse.

<sup>4</sup> Lorsque le contrôle ne permet pas de déterminer avec certitude si l'ensilage peut être utilisé sans risque pour l'affouragement des vaches laitières, le contrôleur doit en envoyer un échantillon au laboratoire d'analyse compétent. L'ensilage en cause ne doit alors plus être distribué aux vaches laitières jusqu'à la fin de la procédure selon le 5<sup>e</sup> alinéa.

<sup>5</sup> En accord avec le contrôleur des silos, l'inspecteur laitier décide de l'utilisation de l'ensilage en se fondant sur les résultats de l'analyse. Le producteur de lait peut faire opposition contre la décision de l'inspecteur auprès de la centrale dans les cinq jours. Celle-ci décide de l'utilisation de l'ensilage en accord avec les experts désignés par l'Association suisse des exploitants de silos. La décision de la centrale est communiquée à l'exploitant du silo par lettre recommandée avec indication des voies de recours. L'exploitant peut recourir auprès de l'Office fédéral de l'agriculture dans les 30 jours. Des copies de la décision sont adressées à l'utilisateur de lait et à l'organisation locale des producteurs de lait.

#### Art. 26 c. Mise en place et utilisation des ensilages

<sup>1</sup> La quantité d'ensilage à distribuer, le lieu et la durée d'entreposage intermédiaire avant l'affouragement doivent être tels que la qualité du lait ne soit pas compromise par l'odeur du fourrage. La couche superficielle altérée et tout autre fourrage ensilé de mauvaise qualité doivent être éliminés immédiatement de manière que leur odeur ne puisse se percevoir.

<sup>2</sup> Les ensilages de qualité défectueuse ne doivent pas être distribués avant ou pendant la traite. En cas d'affouragement libre, l'accès des animaux à ce genre de fourrage doit être coupé au moins quatre heures avant la prochaine traite.

<sup>3</sup> Les crèches ou les aires à fourrage ainsi que les ustensiles d'affouragement doivent être nettoyés à fond immédiatement après chaque affouragement; les crèches et l'étable doivent être nettoyées des restes de fourrage, de manière que leur odeur ne puisse se percevoir; l'étable doit être aérée.

#### Art. 27 Dispositions complémentaires pour la zone d'ensilage sans restriction

<sup>1</sup> Dans la zone d'ensilage sans restriction, la distribution des ensilages aux vaches laitières doit cesser, par principe, avant le début du régime vert. Pour ce qui est des ensilages de maïs, il est permis d'en distribuer aux vaches laitières jusqu'au 31 mai au plus tard. Après cette date, les ensilages de maïs peuvent être donnés au bétail à l'engrais, aux vaches tarées, au jeune bétail, au menu bétail et aux chevaux à condition que ces animaux ne se trouvent pas dans la même étable que les vaches laitières.

<sup>2</sup> Dès que la distribution des ensilages est suspendue, les silos, l'aire à fourrage, les étables, les crèches ainsi que les ustensiles d'étable et d'affouragement seront nettoyés à fond. Ensuite on blanchira les étables, à moins que les matériaux de construction utilisés n'exigent un autre traitement.

<sup>3</sup> Les ensilages qui restent dans des silos entamés et pour lesquels il n'existe pas d'autre mode d'utilisation licite au début du régime vert, doivent être transformés en compost, enfouis lors d'un labour ou vendus. Les ensilages contenus dans des silos intacts peuvent être conservés jusqu'au début du prochain régime sec.

**Art. 28** Dispositions complémentaires pour la zone d'ensilage avec restrictions  
a. Principe

Les articles 29 à 31 sont applicables lorsque le lait provenant de la zone d'ensilage est utilisé pour la fabrication de fromage dont la qualité pourrait être compromise par l'emploi d'ensilages (fromagerie d'été ou fabrication de fromage à pâte mi-dure durant toute l'année). Pendant le régime vert, l'utilisation d'ensilages pour le bétail à l'engrais, les vaches tarées, le jeune bétail, le menu bétail ou les chevaux requiert une autorisation dérogatoire selon les articles 77 à 79.

**Art. 29** b. Restrictions à la fin de l'emploi des ensilages

<sup>1</sup> Les producteurs de lait qui se trouvent dans la zone d'ensilage avec restrictions et dont le lait est transformé en fromages d'Emmental, de Gruyère, de Sbrinz, de Tilsit ou d'Appenzell doivent suspendre la distribution des ensilages le 15 mars au plus tard (à l'exception de la distribution autorisée conformément aux articles 77 à 79 pour le bétail à l'engrais, les vaches tarées, le jeune bétail, le menu bétail ou les chevaux). L'utilisateur et les producteurs de lait peuvent convenir d'une date antérieure. Dans tous les cas, le délai d'attente entre la fin de l'emploi des ensilages et le début de la fabrication de fromage doit être de six semaines au moins.

<sup>2</sup> Lorsque le lait est transformé en fromage à pâte mi-dure pendant toute l'année, la distribution des ensilages doit être suspendue avant le début du régime vert (sauf l'emploi prévu aux art. 77 à 79). L'utilisateur et les producteurs de lait peuvent convenir d'une date antérieure. Celle-ci doit être communiquée par écrit aux intéressés ainsi qu'au service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière.

<sup>3</sup> Les ensilages qui restent dans des silos entamés et qui ne sont pas utilisés jusqu'à la date fixée, doivent être immédiatement transformés en compost, enfouis lors d'un labour ou vendus. Les ensilages contenus dans des silos intacts peuvent être conservés jusqu'au début du prochain régime sec, à condition que l'inspecteur laitier en soit informé.

**Art. 30** c. Nettoyage

<sup>1</sup> Sitôt terminé l'emploi des ensilages, les silos, l'aire à fourrage, les crèches et les ustensiles d'affouragement doivent être nettoyés. Les étables et les ustensiles d'étable sont également nettoyés à fond au plus tôt huit jours, mais au plus tard quatre semaines après la fin de l'emploi des ensilages. Dans les étables à

stabulation libre avec litière profonde, le fumier doit être complètement enlevé au plus tôt huit jours, mais au plus tard quatre semaines après la fin de l'emploi des ensilages, au plus tard avant le 15 avril dans les cas visés à l'article 29, 1<sup>er</sup> alinéa.

<sup>2</sup> Les étables doivent être blanchies avant la reprise de la fabrication de fromage, à moins que les matériaux de construction utilisés n'exigent un autre traitement.

#### Art. 31 d. Contrôle final

Le fromager veille à ce que l'emploi des ensilages se termine à la date prévue et que le nettoyage et le blanchiment des étables soient effectués conformément aux prescriptions. Il exécute ce contrôle en collaboration avec les contrôleurs locaux (art. 59). L'inspecteur surveille l'exécution du contrôle; il n'intervient, en règle générale, que si le fromager ne peut faire seul les contrôles en temps voulu dans toutes les exploitations de sa région.

#### Art. 32 Zone d'interdiction

##### a. Interdiction de l'ensilage

La préparation et la distribution d'ensilages de toutes espèces sont interdites aux exploitations se trouvant dans la zone d'interdiction (art. 21). Sont réservées les autorisations dérogatoires selon les articles 77 à 79 pour le bétail à l'engrais, les vaches taries, le jeune bétail, le menu bétail ou les chevaux.

#### Art. 33 b. Partages d'exploitations

Les partages visant à libérer une partie de l'exploitation de l'interdiction de l'ensilage ne sont reconnus que si chaque détenteur

- a. N'exerce son activité d'agriculteur que dans la partie qui lui a été assignée;
- b. Exploite son propre domaine ou un domaine pris à bail qui est étranger à la famille;
- c. A participé financièrement aux dépenses pour le bâtiment qui lui a été assigné ou paie un fermage pour ce bâtiment;
- d. Est propriétaire des animaux qu'il a déclarés;
- e. Exploite lui-même la partie de l'exploitation qui lui a été assignée ou a engagé à cet effet de la main-d'œuvre étrangère à sa famille;
- f. A son propre ménage.

#### Art. 34 c. Transfert des vaches de la zone d'ensilage dans la zone d'interdiction

<sup>1</sup> Lorsque des vaches sont transférées de la zone d'ensilage dans la zone d'interdiction durant la période d'emploi des ensilages, elles doivent être logées pendant les dix premiers jours dans une étable séparée et leur lait ne doit pas être livré pendant cette période. Si le producteur ne dispose pas d'une telle étable, ces vaches seront logées dans la partie la plus basse de l'étable des vaches laitières, à proximité de l'écoulement des déjections. Cette mesure ne libère cependant pas le

producteur de lait de sa responsabilité en cas de détérioration de la qualité du fromage.

<sup>2</sup> Lorsque des troupeaux entiers sont transférés de la zone d'ensilage dans la zone d'interdiction durant la période d'emploi des ensilages, leur lait ne doit pas être utilisé pour la fabrication de fromage pendant dix jours. Ce lait sera mis en valeur après entente avec le fromager et l'inspecteur de fromagerie.

#### Chapitre 4: Hygiène de l'étable et du bétail

##### Art. 35 Prescriptions générales

<sup>1</sup> L'étable des vaches laitières doit satisfaire aux exigences de l'hygiène du bétail et de l'hygiène du lait.

<sup>2</sup> En principe, il est interdit de loger des porcs, des boucs ou de la volaille dans l'étable des vaches laitières. Dans les régions de montagne où les conditions sont particulièrement difficiles, l'inspecteur laitier peut autoriser des exceptions pour les porcs, à condition que leurs loges soient suffisamment séparées de la couche des vaches et que le purin des porcs ne s'écoule pas par une canalisation ouverte traversant l'étable des vaches.

<sup>3</sup> Pendant ou peu avant la traite, il est interdit de nettoyer les animaux ou d'effectuer d'autres travaux dégageant de la poussière dans l'étable.

<sup>4</sup> Les exploitations ayant une étable à stabulation libre doivent disposer d'une salle de traite ou d'une autre installation appropriée répondant aux exigences de l'hygiène du lait. L'installation de traite doit être nettoyée à fond après chaque traite. Les ustensiles employés pour la distribution du fourrage concentré doivent être tenus propres.

##### Art. 36 Nettoyage de l'étable; lutte contre les mouches

<sup>1</sup> L'étable des vaches laitières doit être régulièrement nettoyée et tenue propre. Au printemps et en automne, le nettoyage doit être effectué avec un soin particulier; parois et plafonds doivent ensuite être blanchis, à moins que les matériaux de construction n'exigent un autre traitement.

<sup>2</sup> Les mouches et les autres insectes doivent être combattus efficacement. Les insecticides ne doivent pas être mélangés au produit de blanchiment, mais appliqués après coup sur les surfaces déjà blanchies ou traitées d'une autre manière. On ne pulvérise des insecticides que dans les étables vides dont on aura recouvert soigneusement les crèches, les abreuvoirs automatiques, les installations de fermeture des crèches et les provisions de fourrages. Le traitement doit être limité aux endroits où logent de préférence les insectes (plafonds, parties supérieures des parois et des piliers, lampes, etc.). Il est interdit de pulvériser les insecticides sur le corps des animaux.

<sup>3</sup> Pour le blanchiment et la lutte contre les insectes dans les étables, on n'utilisera que du lait de chaux ainsi que d'autres produits autorisés expressément par la Station de recherches laitières.

**Art. 37** Aération

Les étables doivent être bien aérées et sèches durant toute l'année. La température doit être réglée de manière adéquate.

**Art. 38** Propreté des vaches

Les vaches laitières doivent être tenues propres.

**Art. 39** Couches; étables à stabulation libre

<sup>1</sup> Dans les étables où le bétail est attaché, la couche ne doit pas accuser de cavités où les impuretés s'accumulent. Les excréments solides, les urines, la litière souillée et les restes de fourrages doivent être enlevés au moins deux fois par jour de la couche.

<sup>2</sup> Dans les étables à stabulation libre, il faut maintenir propres les couches en procédant à un nettoyage journalier ou en épandant de la litière. Il importe aussi de tenir propres l'aire d'affouragement et le parc. L'étable, l'aire d'affouragement et le parc doivent être pourvus d'un revêtement imperméable.

**Art. 40** Litière

Sont prohibés comme litières: les restes d'herbe et autres matières vertes, les feuilles mortes humides, les fanes de pommes de terre, les poussières de batteuse et de moulin ainsi que les engrais du commerce et les autres produits chimiques. La tourbe ne doit être utilisée ni seule ni mélangée à de la sciure de bois. Elle doit uniquement servir de couche de fond en combinaison avec d'autres litières dont l'usage est autorisé.

**Art. 41** Abreuvement

Le bétail ne doit boire que de l'eau fraîche. Les abreuvoirs automatiques, les bassins et autres récipients utilisés pour l'abreuvement doivent être tenus propres.

**Art. 42** Crèches

<sup>1</sup> Les crèches et les râteliers ne doivent présenter aucun recoin dans lesquels des restes de fourrages pourraient s'accumuler et se décomposer. Avant chaque repas, il faut nettoyer à fond les crèches.

<sup>2</sup> Il n'est permis de laisser les animaux avoir librement accès aux ensilages que s'il existe une installation permettant d'empêcher que le fourrage ne soit souillé. Les restes souillés de fourrage ensilé doivent être éliminés journellement, et les grilles du râtelier mobile rapprochées chaque jour.

**Art. 43** Aire à fourrage

<sup>1</sup> Le sol de l'aire à fourrage doit être fait de matériaux résistants et ne pas accuser

de fissures ni de trous où des restes de fourrages pourraient s'accumuler et se décomposer. Les sols de terre glaise et les sols naturels doivent être remplacés par des sols durs dès qu'ils donnent lieu à contestation.

<sup>2</sup> Il faut nettoyer chaque jour le sol avant d'amener ou de préparer du nouveau fourrage. Les restes de fourrages gâtés ou ceux qui, pour d'autres raisons, ne peuvent plus être donnés au bétail doivent être enlevés de l'aire à fourrage.

### Chapitre 5: Traite et traitement du lait

#### Art. 44 Hygiène du lait

<sup>1</sup> La traite ainsi que la conservation et le transport du lait exigent des soins méticuleux et la plus grande propreté. Il faut que les vêtements et les mains du trayeur soient propres.

<sup>2</sup> Il est interdit aux personnes atteintes de maladies contagieuses de traire ou de manipuler le lait, quel que soit le mode de contact.

<sup>3</sup> Les personnes qui sont occupées chez les producteurs ou les utilisateurs de lait et présentent des signes de maladies contagieuses (notamment des affections intestinales fréquentes) doivent être annoncées à l'autorité sanitaire locale.

#### Art. 45 Epreuve sur tamis noir, nettoyage des mamelles et traite

<sup>1</sup> Avant la traite, les premiers jets de chaque trayon doivent être contrôlés afin de s'assurer que le lait n'accuse pas d'anomalies de sécrétion visibles (tamis noir).

<sup>2</sup> Les mamelles sont ensuite nettoyées à sec à l'aide d'un matériel approprié (papier pour mamelle, paille de bois spéciale, par exemple). Ce matériel doit être changé après le nettoyage de chaque mamelle. Seules les mamelles très sales doivent être lavées à l'eau chaude propre et immédiatement bien séchées. Ce nettoyage doit être effectué avant l'extraction des premiers jets. Dans les salles de traite, on peut doucher les mamelles, qu'il faut sécher ensuite.

<sup>3</sup> L'amouillage se fait sans que les trayons soient humectés. On pose le faisceau trayeur dès que le lait est descendu, sans tordre les trayons et en évitant autant que possible les entrées d'air.

<sup>4</sup> La traite à sec doit être évitée. Dès que l'écoulement du lait diminue nettement, la mamelle est soigneusement égouttée à la machine et, au besoin, à la main afin que le lait soit entièrement évacué. Le lait d'égouttage est ajouté au lait mis dans le commerce.

<sup>5</sup> La graisse à traire doit être propre. Sont autorisés uniquement les produits approuvés par la Station de recherches laitières. L'utilisation de graisse à traire avant la pose du faisceau trayeur est interdite.

<sup>6</sup> Les vaches atteintes de mammite, en particulier celles qui sont traitées aux antibiotiques, doivent être traitées en dernier. Il est interdit de livrer le lait de telles vaches, conformément à l'article 56, 1<sup>er</sup> alinéa, lettres a et c. Après la traite de

mamelles traitées aux antibiotiques, le seau à traire et les parties de l'installation de traite qui entrent en contact avec le lait doivent être nettoyés soigneusement avec de l'eau chauffée à 50 ° C au moins à laquelle on aura ajouté un détergent conformément à l'article 53, puis bien rincés à l'eau potable.

#### **Art. 46** Refroidissement du lait

<sup>1</sup> Les récipients servant au transport du lait doivent être placés hors de l'étable durant la traite, à moins qu'ils ne soient reliés à une installation de traite mécanique de manière que la qualité du lait ne soit pas compromise.

<sup>2</sup> Le lait doit être refroidi toute l'année déjà durant la traite, au moyen d'eau courante ou d'autres méthodes de refroidissement appropriées. Avec l'accord du fromager, le producteur de lait de fromagerie peut aussi livrer son lait non refroidi.

#### **Art. 47** Filtration

<sup>1</sup> A l'exception du lait de fromagerie, le lait mis dans le commerce doit être filtré chez le producteur, aussitôt après la traite, à l'aide d'un filtre à ouate. L'emploi de passoirs, de tamis placés dans les filtres à lait et de toiles est interdit. L'ouate placée dans le filtre ne doit être utilisée que pour une seule traite. Les filtres doivent être en parfait état.

<sup>2</sup> Il est interdit aux producteurs, durant toute l'année, de filtrer ou de passer au tamis le lait de fromagerie; cette interdiction demeure valable lorsque le lait est temporairement affecté à la consommation.

#### **Art. 48** Livraison

<sup>1</sup> En règle générale, le lait doit être livré deux fois par jour, immédiatement après la traite, aux heures convenues entre l'utilisateur du lait et l'organisation des producteurs. L'utilisateur n'est pas tenu d'accepter le lait livré en retard.

<sup>2</sup> Des exceptions à l'obligation de livrer le lait deux fois par jour peuvent être autorisées dans des cas motivés, lorsque la qualité du lait et des produits laitiers fabriqués ne risque pas d'en être affectée, si les conditions énumérées aux 3<sup>e</sup> à 5<sup>e</sup> alinéas sont remplies et si le prélèvement des échantillons pour le paiement du lait selon ses qualités est assuré. Le lait doit être stocké dans un local satisfaisant aux exigences posées en matière de dimensions, d'éclairage, de ventilation, d'ordre, de propreté, de séparation d'autres locaux et de protection contre le gel, pour que sa qualité ne souffre pas du stockage. L'autorisation peut être retirée en vertu de l'article 44 de l'arrêté sur le statut du lait si les conditions qui la motivaient ne sont plus remplies.

<sup>3</sup> Lorsque, dans des cas particuliers, la livraison du lait deux fois par jour au centre collecteur n'est pas possible ou ne peut être exigée (état des routes, éloignement, quantité de lait, etc.), durant toute l'année ou à certaines époques, la livraison une seule fois par jour peut être autorisée:

- a. Toute l'année si le lait est refroidi à une température de 3° à 5° C dans les deux heures qui suivent la traite, puis stocké à cette température jusqu'au moment de sa livraison;
- b. Durant les mois de novembre à mars si le lait est suffisamment refroidi à l'eau courante, stocké au froid douze heures au plus, puis livré avec le lait fraîchement traité. L'utilisateur peut exiger la livraison dans des récipients séparés.

<sup>4</sup> En cas de conditions d'exploitation spéciales, notamment en région de montagne, l'exception prévue au 3<sup>e</sup> alinéa, lettre b, peut être étendue à toute l'année.

<sup>5</sup> Lorsque, pour des raisons économiques impérieuses (frais de transformation ou d'exploitation du centre collecteur et frais de transport notamment), on ne peut exiger ni le maintien en activité du centre collecteur ni l'attribution des fournisseurs à un autre centre, le stockage du lait chez le producteur durant 24 heures, ou 48 heures au plus, peut être autorisé si:

- a. Le lait est refroidi à une température de 3° à 5° C dans les deux heures qui suivent la traite, puis stocké à cette température jusqu'au moment de sa livraison;
- b. Le contrôle de l'installation est assuré sur les plans de l'hygiène et de la technique;
- c. Le lait est transporté, sans stockage intermédiaire, de l'exploitation du producteur à l'entreprise de transformation.

Si la qualité du lait a souffert à plusieurs reprises du stockage chez le producteur, ou si les conditions énumérées aux lettres a à c ne sont plus remplies, la centrale compétente du Service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière ordonne l'application des mesures nécessaires jusqu'à ce que les choses soient rentrées dans l'ordre ou prononce au besoin une interdiction de livrer le lait. Si l'intéressé refuse de rétablir une situation conforme aux prescriptions, ou si ce rétablissement tarde exagérément malgré un avertissement, il peut être proposé à l'Office fédéral de l'agriculture de retirer l'autorisation.

<sup>6</sup> Les demandes d'octroi d'autorisation exceptionnelle sont traitées:

- a. Par la centrale compétente, après audition de l'inspecteur, de l'utilisateur du lait et de la fédération laitière, dans les cas visés aux 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> alinéas;
- b. Par la Centrale fédérale dans les cas visés au 5<sup>e</sup> alinéa. Les demandes doivent alors être adressées, avec tous les documents utiles (y compris le préavis de l'utilisateur), à la centrale compétente, qui les transmet, avec un rapport et une proposition, à la Centrale fédérale. Avant de rendre une décision, celle-ci prend l'avis de l'Union centrale des producteurs suisses de lait, qui doit demander à la fédération laitière compétente de lui faire rapport.

<sup>7</sup> Les exceptions à l'obligation de livrer le lait deux fois par jour qui existaient le 1<sup>er</sup> janvier 1981 sont réputées autorisées si les exigences posées en matière de qualité sont satisfaites et si le rythme des livraisons concernant l'exception autorisée (3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> ou 5<sup>e</sup> al.) est respecté. Si ce n'est pas le cas, la centrale compétente décide des mesures à prendre.

<sup>8</sup> Les centrales fédérale, cantonale ou régionale notifient leurs décisions par écrit, en mentionnant la possibilité de faire recours dans les trente jours auprès de l'Office fédéral de l'agriculture.

## Chapitre 6: Ustensiles à lait et machine à traire

### Art. 49 Installations, ustensiles et produits auxiliaires

Les installations de traite et de refroidissement du lait ainsi que les installations destinées au nettoyage de celles-ci doivent être approuvées par la Station de recherches d'économie d'entreprise et de génie rural à Tänikon, d'accord avec la Station de recherches laitières. Pour nettoyer et désinfecter les ustensiles à lait ainsi que les installations de traite et de refroidissement du lait, seuls des produits chimiques approuvés par la Station de recherches laitières doivent être utilisés.

### Art. 50 Matériel, état, conservation, entretien

<sup>1</sup> Les ustensiles à lait et les installations de traite doivent être construits, en ce qui concerne tant leur forme que le matériel utilisé et le mode de fabrication, de manière qu'ils puissent être facilement nettoyés. Seules les matières qui ne compromettent pas la valeur hygiénique et la qualité du lait peuvent être utilisées pour les parties qui sont en contact direct avec lui. Elles doivent de plus être conformes aux prescriptions de l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>1)</sup> sur les denrées alimentaires. Ne sont pas admis le cuivre nu, la tôle zinguée et le bois; ce dernier est toutefois autorisé pour les couvercles des brantes. Les ustensiles présentant, même partiellement, des surfaces fortement corrodées, poreuses, rugueuses, fendillées, endommagées, rouillées ou insuffisamment étamées ne doivent pas être utilisés. Il est interdit d'utiliser des seaux à traire, des bidons de transport et des récipients d'entreposage en plastique.

<sup>2</sup> Les ustensiles à lait ne doivent être utilisés que pour la traite et le transport du lait, du petit-lait et du lait écrémé. Les bidons ayant servi au transport de résidus de fromagerie sont immédiatement vidés et rincés afin d'éviter la corrosion du métal.

<sup>3</sup> Les ustensiles à lait, les machines à traire ainsi que les brosses et produits auxiliaires destinés au nettoyage sont conservés dans un endroit sec, aéré, à l'abri des poussières et des odeurs. Les récipients doivent être posés ou suspendus l'ouverture dirigée vers le bas. La chambre à lait doit être bien aérée. Elle ne doit pas, de même que le matériel utilisé pour le nettoyage des ustensiles à lait, servir à des usages sans rapports avec le traitement du lait.

<sup>4</sup> Les travaux d'entretien nécessaires au bon fonctionnement des installations de traite doivent être exécutés régulièrement et conformément aux instructions de service. Les installations doivent être contrôlées et remises en état par un

<sup>1)</sup> RS 817.02

spécialiste au moins une fois par an. Est admis comme spécialiste qualifié pour effectuer ces contrôles, toute personne qui est en possession d'un permis pour le contrôle des machines à traire, délivré avec l'accord de la Station de recherches laitières. Le producteur de lait doit pouvoir fournir la preuve écrite de l'exécution du contrôle en présentant un formulaire rempli selon les directives de la Station de recherches laitières sur le contrôle des installations de traite.

**Art. 51 Soins aux ustensiles à lait et aux machines à traire**

<sup>1</sup> Les récipients à lait, les installations de traite et les autres ustensiles à lait doivent être nettoyés et désinfectés immédiatement après chaque usage, de manière que la qualité du lait ne soit pas compromise. La Station de recherches laitières peut accorder des dérogations pour des procédés de nettoyage spéciaux. Après le contrôle annuel (art. 50, 4<sup>e</sup> al.), les parties de l'installation de traite qui entrent en contact avec le lait doivent être nettoyées et désinfectées soigneusement.

<sup>2</sup> Pour prévenir la formation de tartre, les machines à traire et les autres ustensiles à lait doivent être traités régulièrement, une ou deux fois par semaine, avec un produit de détartrage acide conforme à l'article 49. Ils doivent ensuite être soigneusement rincés à l'eau potable.

<sup>3</sup> Pour éliminer les dépôts de tartre, il faut rincer à l'eau froide après le nettoyage acide, puis nettoyer une seconde fois avec un produit alcalin combiné et bien rincer à l'eau potable.

Il est interdit d'utiliser des torchons, des linges ou d'autres accessoires de ce genre pour nettoyer et essuyer les ustensiles à lait et les machines à traire.

**Art. 52 Nettoyage et désinfection des ustensiles à lait**

Le nettoyage et la désinfection des ustensiles à lait doivent s'effectuer de la manière suivante:

- a. Rinçage avec de l'eau tiède ou froide immédiatement après l'usage;
- b. Nettoyage avec une brosse appropriée et propre et avec de l'eau chaude (40° à 50° C), qui peut être additionnée d'un produit de nettoyage approuvé selon l'article 49;
- c. Désinfection à l'eau chaude (au moins 80° C), en quantité d'au moins 10 pour cent de la capacité du récipient et durant une minute au minimum, ou à l'aide des désinfectants chimiques approuvés selon l'article 49, utilisés conformément aux prescriptions de température et de concentration. Le produit doit agir au moins cinq minutes sur toute la surface à désinfecter;
- d. Le nettoyage et la désinfection peuvent aussi se faire simultanément avec un produit combiné de nettoyage et de désinfection approuvé selon l'article 49, à condition toutefois que les restes de lait aient été préalablement éliminés par un rinçage spécialement soigneux;
- e. Après l'emploi de produits chimiques, il faut bien rincer à l'eau potable.

**Art. 53** Nettoyage et désinfection de la machine à traire; nettoyage général; conduite à vide

<sup>1</sup> La machine à traire doit être nettoyée et désinfectée comme il suit:

- a. Rinçage préalable avec de l'eau tiède ou froide immédiatement après l'usage et lavage de l'extérieur des pots et des griffes;
- b. Nettoyage avec des brosses spéciales ainsi qu'une solution à 40° à 50° C d'un produit de nettoyage. Si un appareil de lavage autorisé selon l'article 49 est utilisé, la solution du produit de nettoyage doit avoir une température de 50° à 60° C, à moins que le mode d'emploi pour ce produit ne prescrive une autre température. De plus, l'ouverture de chaque manchon trayeur doit être nettoyée avec une brosse sphérique;
- c. Désinfection avec de l'eau chaude (80° C au moins) ou avec une solution d'un produit chimique de désinfection conforme à l'article 49, utilisé à la concentration et à la température prescrites. En cas d'utilisation d'un produit chimique, celui-ci doit agir au moins cinq minutes sur toutes les parties à désinfecter. Pour les garnitures de traite, on peut utiliser des appareils de désinfection à la vapeur ou des appareils de désinfection chimique autorisés selon l'article 49;
- d. Le nettoyage et la désinfection peuvent aussi être exécutés simultanément avec un produit combiné de nettoyage et de désinfection autorisé conformément à l'article 49, à condition toutefois que les restes de lait aient été préalablement éliminés par un rinçage spécialement soigneux;
- e. Après l'emploi de produits chimiques, il faut bien rincer à l'eau potable, puis éliminer l'eau de rinçage aussi complètement que possible. Dans les installations de traite en lactoduc, cela se fait à l'aide d'éponges propres ou par aération et en ouvrant les points de drainage.

<sup>2</sup> Une fois par semaine, les garnitures de traite de la machine doivent être démontées complètement en vue du nettoyage général et du contrôle de l'état des parties en caoutchouc. Les parties en caoutchouc fissurées seront remplacées. Dans les installations de traite mécanique à tuyauterie fixe, il faut en outre contrôler l'état de propreté des tuyaux et des armatures.

<sup>3</sup> La conduite à vide doit être nettoyée au moins une fois par mois. En outre, elle sera nettoyée immédiatement après la traite, chaque fois que du lait y aura pénétré par aspiration.

<sup>4</sup> La Station de recherches laitières peut autoriser des dérogations pour des procédés de nettoyage spéciaux.

**Chapitre 7: Critères de qualité, défauts du lait****Art. 54** Définition du terme «lait»

On entend par lait, le lait de vache au sens de l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>1)</sup> sur

<sup>1)</sup> RS 817.02

les denrées alimentaires. L'adjonction de lait d'autres espèces animales est interdite.

**Art. 55** Troubles de la sécrétion; traitement aux antibiotiques; symptômes morbides

<sup>1</sup> Lorsqu'une altération pathologique de la mamelle ou du lait est constatée chez une vache, le producteur est tenu de prendre toutes les mesures d'hygiène et de technique de la traite propres à en supprimer les causes. Si ces mesures n'ont pas le succès voulu, il doit faire procéder à une analyse du lait ou appeler le vétérinaire. Le traitement nécessaire sera ensuite entrepris. Les instructions des organes du service sanitaire laitier doivent être suivies.

<sup>2</sup> Le traitement des mamelles aux antibiotiques pendant la lactation requiert l'accord du vétérinaire. Le producteur de lait ou son représentant est tenu de s'informer auprès du vétérinaire pour savoir si le produit appliqué exige un délai d'attente de plus de cinq jours avant la reprise de la livraison du lait. Pendant le délai d'attente, les vaches traitées aux antibiotiques doivent être marquées (bande de plastique ou de tissu, marque de couleur, etc.).

<sup>3</sup> Il est strictement interdit d'administrer pendant la lactation des médicaments à effet prolongé, destinés au traitement des vaches tarées. Les vaches traitées pendant le tarissement doivent être marquées (2<sup>e</sup> al.). En cas d'avortement ou de vêlage avant terme de vaches ainsi traitées, leur lait doit être analysé et déclaré exempt d'antibiotiques avant d'être mis dans le commerce. Lorsque l'agriculteur achète des vaches, il doit s'assurer que les mamelles sont exemptes d'antibiotiques. Si l'information reçue ne donne pas satisfaction, il doit faire analyser le lait pour avoir la preuve qu'il ne contient pas d'antibiotiques.

<sup>4</sup> Seuls sont admis pour la désinfection des trayons et des mamelles les produits autorisés expressément à cet effet par la Station de recherches laitières.

<sup>5</sup> Les vaches réagissant positivement à la tuberculine ou atteintes de brucellose, ou celles qui excrètent des salmonelles ou d'autres germes dangereux pour la santé humaine, doivent être isolées immédiatement, puis, selon le cas, traitées ou éliminées d'après les instructions des organes responsables et conformément aux prescriptions fédérales et cantonales.

<sup>6</sup> En cas d'épizooties, l'utilisation du lait est régie par les dispositions des autorités compétentes.

**Art. 56** Lait dont la livraison est interdite

<sup>1</sup> Toutes les personnes participant à la production de lait sont tenues de veiller à ce que le lait présentant des défauts d'odeur, de goût, de couleur ou d'autres anomalies ne soit pas mis dans le commerce. Il est en particulier interdit de commercialiser:

- a. Le lait de vaches atteintes visiblement de mammite (mamelle enflée, présence de «bretzes» ou grumeaux dans le lait, lait positif au papier indicateur ou à l'épreuve de Schalm, etc.);

- b. Le lait de vaches éliminant des germes dangereux pour l'homme, sous réserve de prescriptions officielles différentes;
- c. Le lait de tous les quartiers lorsque la mamelle a été traitée, à partir d'un canal galactophore, à l'aide d'antibiotiques ou d'autres médicaments, durant tout le traitement et au moins cinq jours après sa fin, mais en tout cas aussi longtemps que le lait présente des anomalies selon la lettre a;
- d. Le lait de vaches atteintes d'une maladie fébrile ou générale;
- e. Le lait de vaches traitées avec des médicaments qui peuvent avoir des effets défavorables sur la qualité du lait (traitement externe de la mamelle, injections, traitement de la matrice, traitement de la peau, traitements hormonaux, infusions, mélanges d'herbes médicales), durant le traitement et trois jours après la fin de celui-ci, à moins que le médicament utilisé n'exige de prévoir un délai plus long; lors de tout traitement, la personne responsable de la production laitière est tenue de demander au vétérinaire s'il est nécessaire d'observer un délai avant de recommencer à mettre le lait dans le commerce et si ce délai doit être de plus de trois jours;
- f. Le lait produit dans les huit jours qui suivent le vêlage ou l'avortement des vaches, ou qui, passé ce temps, n'a pas encore recouvré ses propriétés normales, par exemple chez les primipares atteintes d'œdème de la mamelle;
- g. Le lait de vaches qui ne sont plus traitées régulièrement;
- h. Le lait de vaches taurelières (kystes de l'ovaire) et de celles qui n'ont pas vêlé depuis très longtemps;
- i. Le lait impropre au mode d'utilisation auquel il est destiné;
- k. Le lait contenant des résidus de produits pour la protection des plantes ou antiparasites ou d'autres substances avec lesquels on a traité par exemple le fourrage, les animaux, les étables ou les granges, si les tolérances commerciales légales selon l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>1)</sup> sur les denrées alimentaires (art. 6) pour les substances en question sont dépassées; les prescriptions spéciales du chimiste cantonal sont réservées.

<sup>2)</sup> L'utilisateur doit refuser le lait visiblement défectueux selon le 1<sup>er</sup> alinéa ou celui dont il connaît d'une autre manière la défectuosité.

#### **Art. 57 Critères de qualité du lait lors de sa livraison**

<sup>1)</sup> A la livraison, la qualité du lait d'un producteur (lait de mélange de son troupeau) doit répondre aux critères suivants:

- a. Nombre de cellules normal (p. ex. résultats négatifs de l'épreuve à la soude caustique ou nombre de cellules inférieur à la limite fixée);
- b. Conservabilité suffisante (p. ex. temps de décoloration d'au moins six heures dans l'épreuve de réductase au bleu de méthylène ou nombre de germes inférieur à 80 000 par ml);
- c. Absence de faux-goûts nettement perceptibles ou d'autres défauts constatés par analyse sensorielle ou par d'autres épreuves;

<sup>1)</sup> RS 817.02

- d. Absence de contaminations qu'il aurait été possible d'éviter (souillure visible, etc.) et de substances inhibitrices;
- e. Exigences supplémentaires pour le lait de fromagerie: coagulation normale, aptitude normale à la fermentation (p. ex. temps de décoloration d'au moins 15 minutes dans l'épreuve de la réductase préincubée, lactofermenteur liquide après douze heures), taux d'agents de gonflement inférieur à la limite fixée.

<sup>2</sup> La prise en charge de lait qui ne répond pas à ces exigences peut être refusée au producteur, en particulier si les défauts sont très marqués ou se répètent malgré les avertissements.

## Chapitre 8: Mesures de contrôle

### Art. 58 Organes de contrôle

L'exécution des mesures de contrôle incombe au service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière. Ses organes sont:

- a. La Centrale fédérale du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière;
- b. Les centrales cantonales ou régionales du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière;
- c. Les inspecteurs laitiers des cantons, des fédérations laitières et des utilisateurs industriels du lait;
- d. Les services sanitaires laitiers régionaux;
- e. Les organes locaux (contrôleurs locaux, utilisateurs de lait, comité de la société).

### Art. 59 Contrôleurs locaux

<sup>1</sup> Les sociétés ont l'obligation de désigner des contrôleurs locaux qualifiés, après entente avec l'utilisateur du lait. Les contrôleurs locaux doivent, en qualité d'organe de contrôle de la société, participer à la surveillance de la production laitière et aux contrôles de la qualité du lait, aux fins d'assurer l'application des prescriptions y relatives. A cet effet, deux contrôleurs au moins doivent être en tout temps disponibles. Ceux qui quittent leurs fonctions sont remplacés.

<sup>2</sup> Si l'on ne dispose pas de contrôleurs régionaux des silos, l'un au moins des contrôleurs locaux des sociétés de la zone d'ensilage doit être ensileur. Il assumera le contrôle des silos.

<sup>3</sup> Après entente avec les organes compétents du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière, des sociétés voisines peuvent désigner en commun des contrôleurs locaux ou les échanger entre elles.

<sup>4</sup> Les sociétés ont l'obligation de faire instruire leurs contrôleurs locaux et de leur faire suivre les cours de perfectionnement organisés à leur intention.

**Art. 60** Contrôle des silos

<sup>1</sup> Les centrales assument la responsabilité du contrôle des silos. Elles collaborent avec l'association régionale des exploitants de silos et la fédération laitière. Chaque centrale désigne le laboratoire qui est responsable, dans sa région, des analyses chimiques des ensilages.

<sup>2</sup> Le service de contrôle des silos doit aussi conseiller les exploitants de silos. Il est assuré par des contrôleurs régionaux ou locaux à temps partiel ou, le cas échéant, par l'inspecteur laitier. La centrale désigne les contrôleurs de silos, après entente avec l'association des exploitants de silos. Cette dernière se charge de la formation et de l'instruction des contrôleurs.

**Art. 61** Inspections des étables

<sup>1</sup> Au moins une inspection d'étable ordinaire doit être faite chaque année, chez tous les producteurs de lait commercial. Chez les producteurs de lait de fromagerie, on procédera, au cours de l'année, à une seconde inspection d'étable ordinaire. Si du lait de qualité insuffisante est livré, on procédera au besoin à une inspection d'étable supplémentaire.

<sup>2</sup> L'inspection d'étable a pour but de procéder à un contrôle approfondi et de conseiller les producteurs, de façon générale. Elle doit comprendre le contrôle des conditions d'affouragement, de l'étable, des soins donnés au bétail, de l'état des mamelles, des ustensiles à lait et de l'installation de traite mécanique. Les défauts et les possibilités d'y remédier doivent être immédiatement signalés au producteur. Au besoin, les organes de contrôle fixeront au producteur un délai dans lequel il devra se mettre en ordre et vérifieront en temps utile si le nécessaire a été fait.

<sup>3</sup> Les inspections ordinaires et les inspections supplémentaires doivent être faites soit par l'utilisateur du lait accompagné d'un contrôleur local au moins, soit par deux contrôleurs locaux, soit enfin, le cas échéant, par l'inspecteur laitier, qui sera, en règle générale, accompagné d'un contrôleur local au moins. Dans les sociétés où l'on fabrique du fromage, l'utilisateur du lait est tenu de participer aux inspections.

<sup>4</sup> La vérification ultérieure de l'accomplissement des ordres donnés par l'inspecteur laitier à certains producteurs doit être effectuée, en principe, par l'utilisateur du lait. Le cas échéant, un contrôleur local peut en être chargé.

<sup>5</sup> L'inspecteur laitier contrôle dans son rayon si les inspections d'étables et les vérifications ultérieures sont faites comme il se doit.

<sup>6</sup> Les organes de contrôle sont autorisés à exécuter des inspections et des vérifications ultérieures en tout temps et sans être annoncés. Les producteurs de lait ne doivent ni empêcher ni compliquer l'exécution de ces contrôles. Ils doivent suivre les instructions données par les organes de contrôle.

**Art. 62** Service sanitaire laitier

La vulgarisation en matière de technique et d'hygiène de la traite, le diagnostic des échantillons de lait suspects, de même que le contrôle de l'effet du traitement doivent être entrepris conformément aux prescriptions d'exécution du Département fédéral de l'économie publique sur le service sanitaire en matière de production laitière (ordonnance du DFEP du 22 nov. 1972<sup>1)</sup> sur le service sanitaire laitier).

**Art. 63** Contrôle des livraisons de lait

<sup>1</sup> L'utilisateur du lait doit contrôler régulièrement la qualité du lait, lors de la réception, de la manière suivante:

- a. En jugeant l'odeur du lait au moment où il ouvre les récipients de transport;
- b. En observant s'il se forme un dépôt sur le tamis;
- c. En vérifiant l'état de propreté et d'entretien des bidons;
- d. En contrôlant si le lait est suffisamment refroidi.

<sup>2</sup> Dans les fromageries, le lait de chaque producteur doit en outre être régulièrement soumis aux épreuves suivantes, qui sont effectuées indépendamment des analyses réalisées en vue du paiement du lait selon ses qualités:

- a. Epreuve à la soude caustique ou épreuve de Schalm;
- b. Epreuve de la réductase préincubée et, si nécessaire, épreuve de la réductase normale;
- c. Epreuve du lactofermenteur, appréciée après 12 heures;
- d. Epreuve du lait reposé (appréciation de l'odeur et du goût de la crème après 12 et 24 heures d'entreposage du lait à environ 15° C);
- e. Epreuve de la coagulation.

<sup>3</sup> Si le lait d'un producteur ne possède pas les qualités requises lors des examens effectués selon les 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> alinéas ou s'il ne répond pas aux exigences minimales de qualité de l'article 57, l'utilisateur du lait doit en informer immédiatement le producteur par la remise ou l'envoi d'un avis écrit. En outre, l'utilisateur et, le cas échéant, l'inspecteur laitier doivent à nouveau contrôler sans tarder le lait du producteur incriminé.

<sup>4</sup> S'il résulte du second contrôle selon le 3<sup>e</sup> alinéa que le lait présente toujours le même défaut et qu'il s'agit d'une infraction à l'article 57, lettres b à e, l'utilisateur du lait doit refuser d'en prendre livraison jusqu'à ce qu'il soit redevenu irréprochable. S'il s'agit du mélange de lait malade, le producteur doit procéder au plus tôt, le cas échéant avec l'aide de l'utilisateur du lait, d'un contrôleur local ou d'un inspecteur laitier, à un contrôle du lait de chacune de ses vaches.

<sup>5</sup> Les producteurs n'ont pas le droit de s'opposer au prélèvement d'échantillons de lait ou de l'entraver.

<sup>6</sup> Au besoin, les contrôleurs locaux doivent prêter leur concours lors du contrôle de la qualité du lait livré au centre collecteur ou à la fromagerie; le cas échéant, ils confirment l'exactitude des résultats du contrôle.

<sup>1)</sup> RS 916.351.11

**Art. 64** Tenue des registres de contrôle

<sup>1</sup> Les organes chargés du contrôle de la production laitière et de la qualité du lait en vertu des articles 60 à 63 doivent consigner immédiatement les résultats de leurs contrôles. Les mises en garde auxquelles les producteurs n'ont pas donné suite sont annoncées par écrit à l'inspecteur laitier.

<sup>2</sup> Lors de l'inspection d'étables, une fiche de rapport signée par les organes de contrôle est remplie sur place. Les défauts y sont notés, de même que, le cas échéant, le délai dans lequel le producteur doit y remédier. Chaque inscription doit être considérée comme une mise en garde. Une copie du rapport d'inspection est remise au producteur.

<sup>3</sup> La date du contrôle du lait et les anomalies constatées doivent être consignées d'une manière appropriée.

**Art. 65** Marche à suivre pour remédier aux défauts; obligation d'annoncer les anomalies

<sup>1</sup> L'utilisateur du lait, les contrôleurs locaux et le comité de la société doivent contribuer à remédier aux défauts constatés en conseillant les producteurs et en procédant à des contrôles ultérieurs.

<sup>2</sup> L'utilisateur du lait est tenu de signaler sans tarder au président de la société les anomalies auxquelles il ne peut remédier et de faire simultanément appel à l'inspecteur laitier. Ce dernier prend les mesures qui s'imposent, le cas échéant avec l'aide de la centrale d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière. L'utilisateur du lait et les contrôleurs locaux doivent accorder leur plein soutien à ces organes de contrôle.

<sup>3</sup> Lorsque des anomalies compromettant l'utilisation prévue du lait sont constatées, une assemblée des producteurs de la société doit avoir lieu dans les dix jours, à la demande de l'inspecteur, aux fins d'examiner les résultats de l'inspection. Tous les fournisseurs de lait sont tenus d'y participer.

**Art. 66** Contrôle des producteurs non affiliés à une société

Lorsque les producteurs de lait ne sont pas groupés en sociétés locales à titre de membres ou d'affiliés, il incombe à la centrale d'assurer l'exécution des mesures de contrôle découlant des articles 60 à 62. Le contrôle des livraisons de lait, conformément à l'article 63, incombe à l'utilisateur du lait. L'article 64 s'applique par analogie.

**Chapitre 9: Utilisation du lait****Section 1: Dispositions générales****Art. 67** Etat des locaux et de l'équipement

<sup>1</sup> Les locaux dans lesquels on reçoit, traite ou conserve du lait ou dans lesquels on

fabrication ou entrepose des produits laitiers, ainsi que l'équipement utilisé à ces fins, doivent être tenus propres et répondre aux exigences de l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>1)</sup> sur les denrées alimentaires.

<sup>2</sup> L'inspecteur laitier peut ordonner les mesures nécessaires pour remédier à des défauts et, si besoin est, fixer des délais, à moins qu'il ne s'agisse d'entreprises laitières industrielles.

#### Art. 68 Nettoyage des installations et des ustensiles

Immédiatement après leur utilisation, les installations et les ustensiles utilisés pour recevoir, traiter et conserver du lait doivent être nettoyés soigneusement, désinfectés au besoin et rangés de façon adéquate.

#### Art. 69 Produits auxiliaires autorisés; qualité de l'eau

<sup>1</sup> Dans les centres collecteurs et les entreprises de transformation du lait, seuls des produits approuvés expressément par la Station de recherches laitières doivent être utilisés pour le blanchiment ou la peinture des plafonds et des parois, pour la lutte contre les insectes ainsi que pour le nettoyage et la désinfection.

<sup>2</sup> Ne doit être utilisée que de l'eau répondant, quant à sa pureté bactériologique et à ses autres caractéristiques, aux exigences que pose la législation sur les denrées alimentaires pour l'eau potable (eau de boisson).

### Section 2: Fabrication du fromage

#### Art. 70 Obligations du fromager

<sup>1</sup> Le fromager est tenu de vouer le plus grand soin à la préparation des levains ainsi qu'à la fabrication et au traitement des fromages. Les levains et le déroulement bactériologique de la fabrication doivent être constamment tenus sous contrôle.

<sup>2</sup> Pour assurer la conduite de son exploitation, le fromager doit consigner dans un registre de fabrication toutes les observations importantes concernant la fabrication et la qualité des fromages, notamment tout ce qui s'écarte de la normale. Sur demande, il doit présenter ce registre aux organes du service d'inspection et de consultation.

<sup>3</sup> L'ordre et la propreté les plus stricts sont de rigueur à la fromagerie. Les résidus de fromagerie (petit-lait, babeurre, lait écrémé) doivent être pasteurisés conformément aux prescriptions de la législation sur la lutte contre les épizooties avant d'être remis aux producteurs ou à d'autres acheteurs.

<sup>4</sup> Le fromager doit assumer les tâches concernant la surveillance de la production et des livraisons de lait définies aux articles 61, 63 et 64. En vertu des articles 56 et 63, il doit refuser le lait dont il peut percevoir ou dont il connaît les défauts ou les

<sup>1)</sup> RS 817.02

anomalies. Lorsqu'il observe une chute brusque du pouvoir acidifiant des cultures dans le lait ou le fromage, il doit prélever et analyser un échantillon de lait de chaque bidon de la livraison suivante.

<sup>5</sup> Dans la zone d'ensilage avec fabrication de fromage en été, le fromager ne doit reprendre la fabrication qu'après un délai d'attente de six semaines à compter de la fin de l'utilisation des ensilages.

<sup>6</sup> Les fromages ne doivent être soignés qu'au moyen de produits admis par l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>1)</sup> sur les denrées alimentaires.

<sup>7</sup> Le fromager est tenu de prendre part aux cours de perfectionnement professionnel.

#### Art. 71 Troubles de fabrication du fromage

<sup>1</sup> Le fromager doit annoncer immédiatement à l'inspecteur de fromagerie ou, le cas échéant, à la centrale d'inspection et de consultation les difficultés ou les troubles proprement dits auxquels il se heurte dans la fabrication du fromage. Ces organes prennent alors les mesures nécessaires.

<sup>2</sup> Les producteurs de lait et le fromager doivent suivre les instructions de l'inspecteur. Le fromager tient l'inspecteur au courant des résultats des mesures prises.

#### Art. 72 Eau utilisée dans les fromageries

<sup>1</sup> Le fromager doit faire analyser au moins une fois par année l'eau qu'il utilise pour la fabrication du fromage par le laboratoire de la centrale ou, le cas échéant, par le laboratoire cantonal du contrôle des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Si l'eau ne répond pas aux exigences, le propriétaire de la fromagerie prend les dispositions nécessaires pour que son approvisionnement en eau y satisfasse. Entre-temps, seule de l'eau filtrée, bouillie ou débarrassée autrement des microbes peut être utilisée pour la fabrication de fromage.

### Section 3: Lait destiné à la consommation directe et lait industriel

#### Art. 73 Traitement du lait

<sup>1</sup> Les centres collecteurs recevant du lait destiné à la consommation directe ou à l'industrie doivent le refroidir à 4° C au moins dans les trois heures qui suivent la livraison, puis le conserver à cette température. Ils doivent disposer à cet effet d'installations de réfrigération appropriées. Le lait doit en outre être débarrassé de ses impuretés au moyen de filtres à ouate ou d'autres filtres autorisés.

<sup>2</sup> Avec l'accord de l'utilisateur du lait et de la centrale d'inspection et de consultation, les centres collecteurs ne comptant que peu de fournisseurs peuvent

<sup>1)</sup> RS 817.02

renoncer au refroidissement à basse température prescrit au 1<sup>er</sup> alinéa si le lait est ramassé deux fois par jour et à condition que sa qualité n'en souffre pas. Ce lait doit toutefois être refroidi immédiatement après sa livraison à une température d'au plus 2° ou 3° C au-dessus de celle de l'eau courante dont dispose le local de coulage, puis conservé à cette température.

<sup>3</sup> Lorsqu'une fromagerie ou un centre d'écémage est tenu de fournir du lait destiné à la consommation directe ou à l'industrie, la personne responsable doit accorder toute l'attention nécessaire à la qualité du lait et respecter les prescriptions y relatives de l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>1)</sup> sur les denrées alimentaires. Ce lait doit, dès sa livraison, être débarrassé de ses impuretés au moyen de filtres à ouate ou d'autres filtres autorisés, puis refroidi le mieux possible, mais au moins jusqu'à une température ne dépassant que de 2° à 3° C celle de l'eau courante disponible.

<sup>4</sup> Les centrales laitières et les entreprises laitières industrielles doivent mettre à la disposition des centres collecteurs et des fromageries des bidons de transport secs, soigneusement nettoyés et en parfait état. Si ces bidons restent inutilisés plus de 24 heures, ils doivent être rincés à l'eau potable avant d'être utilisés. Les bidons sales ne doivent pas être utilisés.

<sup>5</sup> Le lait vendu à la population de l'endroit dans les fromageries et les centres collecteurs doit être filtré et de qualité irréprochable. Il doit satisfaire en outre aux prescriptions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. Le lait destiné à la consommation directe qui est livré à des écoliers, à des passants etc. doit être préalablement chauffé à 75° C au moins.

<sup>6</sup> Les commerces de lait doivent satisfaire aux exigences générales mentionnées aux articles 67 à 69 et vouer toute leur attention au maintien de la qualité du lait de consommation. Lorsqu'ils reçoivent le lait directement du producteur, ils en contrôlent la qualité selon l'article 63, 1<sup>er</sup> alinéa.

#### Section 4: Préparation de la crème

##### Art. 74

<sup>1</sup> Le lait destiné à l'écémage ainsi que la crème obtenue de ce lait ne doivent pas entrer en contact avec des récipients, ustensiles, conduites ou parties de machines en cuivre, en alliage de cuivre, en bois ou en fer insuffisamment étamé.

<sup>2</sup> La crème doit être refroidie immédiatement après l'écémage à une température ne dépassant pas de plus de 2° à 3° C celle de l'eau courante disponible. L'écèmeuse et le réfrigérateur seront rincés avec du lait écémé frais. Toute adjonction d'eau de rinçage au lait ou à la crème est interdite.

<sup>3</sup> La livraison de crème aux centrales beurrières est régie par le règlement suisse de livraison de la crème de lait centrifugé, du 6 novembre 1973<sup>2)</sup> de l'Union centrale des producteurs suisses de lait.

<sup>1)</sup> RS 817.02

<sup>2)</sup> RS 916.351.31

<sup>4</sup> La crème à fouetter et la crème à café doivent pour le moins être pasteurisées. Elles doivent être conformes quant à leur teneur en graisse et à leur désignation aux dispositions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. Elles doivent être conservées au réfrigérateur, dans des récipients propres, à l'abri de la lumière et des odeurs.

<sup>5</sup> Le lait écrémé et le babeurre livrés à des tiers à des fins d'affouragement doivent être pasteurisés conformément aux prescriptions de la législation sur les épizooties. Le lait écrémé utilisé à des fins industrielles doit être traité selon les instructions de l'acheteur.

#### Chapitre 10: Dérogations aux prescriptions du présent règlement

##### Art. 75 Dérogations de durée limitée en cas de pénurie de fourrage, à des fins expérimentales ou pour des raisons particulières

<sup>1</sup> L'Office fédéral de l'agriculture peut, en cas de pénurie de fourrage ou pour d'autres raisons particulières, autoriser des exceptions, limitées dans le temps, aux prescriptions relatives à l'affouragement ou à la fumure, soit d'une manière générale, soit au profit de certaines régions ou de certaines exploitations.

<sup>2</sup> Les demandes de dérogations concernant l'affouragement doivent être transmises à l'Office fédéral de l'agriculture par la fédération laitière, avec l'indication précise des fourrages à autoriser exceptionnellement et du champ d'application.

<sup>3</sup> Si des essais dans des exploitations appropriées nécessitent des dérogations temporaires au présent règlement, les demandes doivent être formulées par les responsables des essais, sur présentation du programme d'essais.

<sup>4</sup> L'Office fédéral de l'agriculture traite les demandes visées aux 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> alinéas après avoir entendu la fédération laitière et l'organisation d'acheteurs de lait régionales, l'industrie laitière intéressée, la centrale cantonale ou régionale du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière ainsi que la centrale fédérale.

##### Art. 76 Dérogations d'une durée illimitée pour des cas particuliers

<sup>1</sup> Dans des cas spéciaux et si des circonstances particulières le justifient, l'Office fédéral de l'agriculture peut accorder des dérogations d'une durée illimitée aux prescriptions du présent règlement, à condition que la qualité du lait ou des produits laitiers n'en souffre pas.

<sup>2</sup> Les demandes doivent être présentées par écrit à l'Office fédéral de l'agriculture. Celui-ci décide, après avoir entendu la centrale cantonale ou régionale du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière ainsi que la centrale fédérale, les organisations laitières concernées et l'utilisateur du lait.

<sup>3</sup> De telles autorisations sont retirées conformément à l'article 44 de l'arrêté sur le statut du lait si les conditions dans lesquelles elles ont été accordées ne sont plus

remplies ou si des obligations n'ont pas été satisfaites. La centrale informe l'Office fédéral de tels faits.

**Art. 77** Distribution d'ensilages pendant toute l'année au bétail à l'engrais, au jeune bétail et aux vaches taries dans les étables communautaires

<sup>1</sup> Est considérée comme étable communautaire aux termes du présent règlement, toute étable qui:

- a. Est détenue par deux producteurs de lait au moins ou par un producteur de lait et un agriculteur sans vaches laitières;
- b. Est séparée de leurs exploitations;
- c. Est exploitée par du personnel spécialement employé à cet effet et constitue une unité disposant, éventuellement, de la personnalité juridique et
- d. Reçoit des agriculteurs participant à l'étable communautaire la plus grande partie du fourrage vert pour la préparation des ensilages.

<sup>2</sup> Les producteurs de lait de la zone d'interdiction et ceux de la zone d'ensilage avec restrictions peuvent être autorisés à donner des ensilages de tout genre, durant toute l'année, au bétail à l'engrais, au jeune bétail et aux vaches taries si ces animaux sont logés dans une étable communautaire et si les conditions et charges suivantes sont remplies:

- a. L'étable communautaire et ses silos doivent être suffisamment éloignés de toute étable de vaches laitières, de manière à exclure toute infection du lait par les bacilles butyriques des ensilages et pour éviter l'altération de l'odeur du lait;
- b. Les personnes travaillant dans les étables laitières des producteurs de lait ne doivent être occupées ni à l'affouragement ni aux soins du bétail de l'étable communautaire;
- c. Les prescriptions du présent règlement concernant la fumure et la récolte de fourrage s'appliquent aussi au fourrage que les producteurs de lait livrent à l'étable communautaire;
- d. Lorsque les animaux sont transférés de l'étable communautaire dans l'étable d'un des producteurs de lait, située dans la zone d'interdiction ou dans la zone d'ensilage avec restrictions (fromagerie d'été), l'article 34 doit être appliqué par analogie pour éviter des accidents dans la fabrication du fromage.

<sup>3</sup> L'autorisation ne libère pas son bénéficiaire de sa responsabilité en cas de dommages causés par une infection du lait par des bacilles butyriques.

<sup>4</sup> Chaque producteur de lait intéressé, ou les organes autorisés si le détenteur de l'étable communautaire est une personne morale, doit soumettre une demande d'autorisation à la centrale. La centrale décide dans les 30 jours, après avoir entendu l'inspecteur laitier, l'utilisateur du lait et la société. La décision est communiquée par lettre recommandée au requérant, à l'utilisateur du lait et à la coopérative avec indication des voies de recours. Un recours peut être formé dans un délai de 30 jours auprès de l'Office fédéral de l'agriculture.

<sup>5</sup> L'autorisation est retirée conformément à l'article 44 de l'arrêté sur le statut du lait si les conditions dans lesquelles elle a été accordée ne sont plus remplies ou si les obligations ne sont pas observées. La centrale informe l'Office fédéral de tels faits.

**Art. 78** Distribution durant toute l'année d'ensilages de grains et d'épis de maïs au menu bétail dans la zone d'interdiction et dans la zone d'ensilage avec restrictions

<sup>1</sup> Dans des cas particuliers, des producteurs et des utilisateurs de lait de la zone d'interdiction et de la zone d'ensilage avec restrictions peuvent être autorisés à préparer des ensilages de grains et d'épis de maïs et à les donner au menu bétail pendant toute l'année. L'autorisation est d'une durée illimitée; elle est valable jusqu'à sa révocation.

<sup>2</sup> L'octroi de l'autorisation est subordonné aux conditions suivantes:

- a. Les silos et les animaux recevant des ensilages doivent être entièrement séparés de l'étable des vaches laitières;
- b. Des mesures rigoureuses doivent être prises pour éviter toute infection du lait par des bacilles butyriques provenant des ensilages; cela vaut également pour le lait des exploitations voisines.

<sup>3</sup> L'autorisation ne libère pas son bénéficiaire de sa responsabilité en cas de dommages causés par une infection du lait par des bacilles butyriques.

<sup>4</sup> Lorsqu'une demande est soumise à l'inspecteur laitier, celui-ci doit prendre une décision dans les 30 jours, après avoir entendu la société et l'utilisateur du lait. Une fois l'autorisation accordée, la préparation, la livraison ou l'utilisation des ensilages dans la zone d'interdiction ou leur utilisation dans la zone d'ensilage avec restrictions ne sont autorisés qu'à l'échéance d'un délai de deux semaines, si aucune opposition n'est faite selon le 5<sup>e</sup> alinéa. L'opposition a un effet suspensif.

<sup>5</sup> Les oppositions contre la décision de l'inspecteur laitier doivent être faites dans les dix jours par lettre recommandée adressée à la centrale. La centrale informe immédiatement le bénéficiaire de toute opposition à l'autorisation accordée. Elle statue sur l'opposition dans les 30 jours. Sa décision peut faire l'objet d'un recours, dans les 30 jours, auprès de l'Office fédéral de l'agriculture.

<sup>6</sup> Toutes les décisions prises selon les 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> alinéas sont communiquées au requérant, à l'utilisateur du lait et à la société par lettre recommandée, avec indication des voies d'opposition et de recours. La fédération laitière est elle aussi informée des décisions.

<sup>7</sup> L'autorisation est retirée conformément à l'article 44 de l'arrêté sur le statut du lait lorsque les conditions dans lesquelles elle a été accordée ne sont plus remplies. La centrale informe l'Office fédéral de tels faits.

**Art. 79** Distribution d'ensilages au bétail à l'engrais, au jeune bétail, au menu bétail, aux vaches tarées et aux chevaux dans la zone d'interdiction et dans la zone d'ensilage avec restrictions

<sup>1</sup> Dans des cas particuliers, des producteurs de lait et des utilisateurs de lait de la zone d'interdiction ou de la zone d'ensilage avec restrictions peuvent être autorisés à préparer des ensilages et à les utiliser pendant le régime sec pour le bétail à l'engrais, le jeune bétail, le menu bétail, les vaches tarées ou les chevaux. Les ensilages de pommes de terre peuvent être donnés au menu bétail pendant toute l'année. Sur demande, l'autorisation pour l'emploi des ensilages de maïs peut être étendue au régime vert suivant.

<sup>2</sup> L'octroi d'une autorisation est subordonné aux conditions suivantes:

- a. Tout travail dans l'étable des vaches laitières ou dans l'entreprise de transformation du lait est interdit aux personnes qui préparent les ensilages ou qui soignent les animaux recevant des ensilages. Il faut assurer que chacune des deux étables ou l'entreprise de transformation de lait et l'étable aient leur propre personnel, même en cas d'absence ou d'incapacité de travail.
- b. Les animaux recevant des ensilages et les silos ne doivent pas être logés dans le bâtiment qui abrite les vaches laitières.
- c. Les bâtiments, l'emplacement des silos et les voies de circulation à l'intérieur de l'exploitation doivent être conçus de manière à exclure toute infection du lait par des bactéries butyriques provenant des ensilages et à éviter la détérioration du lait d'exploitations voisines.

<sup>3</sup> En outre, l'autorisation est assortie des charges suivantes:

- a. La distribution d'ensilages aux vaches laitières en lactation est interdite (sauf dans la zone d'ensilage pendant le régime sec, sous réserve des restrictions selon l'art. 29);
- b. Lorsqu'on veut transférer des animaux affouragés avec des ensilages dans une étable de vaches laitières, il faut arrêter la distribution d'ensilages au moins dix jours avant le transfert (sauf dans la zone d'ensilage pendant le régime sec, sous réserve des restrictions selon l'art. 29).
- c. Les réserves d'ensilages doivent être épuisées avant le début du régime vert, à moins qu'il ne s'agisse d'ensilages de pommes de terre destinés au menu bétail ou d'ensilages de maïs expressément autorisés. Les silos et les ustensiles d'affouragement doivent ensuite être nettoyés soigneusement.

<sup>4</sup> L'autorisation ne libère pas son bénéficiaire de sa responsabilité en cas de dommages causé par une infection du lait par des bacilles butyriques.

<sup>5</sup> La première demande d'autorisation doit être présentée par écrit à la centrale avant le 1<sup>er</sup> février. En règle générale, la centrale prend sa décision dans les 30 jours à compter de la date à laquelle l'inspecteur laitier a examiné l'exploitation du requérant et entendu l'utilisateur du lait, la société et la fédération laitière. La décision est signifiée par lettre recommandée au requérant, à l'utilisateur du lait, à la société et à la fédération laitière, avec indication des voies

de recours. Un recours peut être formulé dans les 30 jours auprès de l'Office fédéral de l'agriculture.

<sup>6</sup> Une fois l'autorisation accordée, celle-ci n'entre en vigueur que dix jours après l'expiration du délai de recours de 30 jours. Si un recours est présenté contre une autorisation accordée, l'auteur doit immédiatement le communiquer à la centrale, qui en informe sans retard le bénéficiaire de l'autorisation. Aucun ensilage ne sera produit ou distribué avant que le recours ait été tranché.

<sup>7</sup> Pour faire confirmer l'autorisation de l'année précédente, le bénéficiaire doit soumettre une brève demande à la centrale avant le 1<sup>er</sup> février. Il recevra la confirmation dans les 30 jours par communication préimprimée si l'inspecteur conclut que les conditions et charges selon les 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> alinéas continuent d'être remplies et si aucune opposition n'est faite. Si, au contraire, la confirmation ne peut pas être donnée, la demande est rejetée sous forme de décision contre laquelle le requérant peut recourir. L'autorisation échoit si aucune demande de prorogation n'est présentée. L'ancien bénéficiaire et les intéressés mentionnés au 5<sup>e</sup> alinéa sont informés de la décision par lettre recommandée.

<sup>8</sup> La centrale établit une liste des autorisations accordées et des confirmations à l'intention des inspecteurs et de la fédération laitière.

<sup>9</sup> Si, pendant la durée de validité d'une autorisation, l'inspecteur constate que d'importantes conditions auxquelles était subordonné son octroi ne sont plus remplies (notamment en ce qui concerne l'obligation d'employer du personnel différent pour chacune des deux étables), il prononce la suspension de la prise en charge du lait selon l'article 23 de l'ordonnance du 22 novembre 1972<sup>1)</sup> sur le service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière. Cette suspension reste valable jusqu'à ce que les conditions et charges soient de nouveau remplies et jusqu'à ce qu'il ait été prouvé que le lait convient à la fabrication de fromage.

## Chapitre 11: Pénalités, dommages-intérêts

**Art. 80** Infractions commises par des personnes participant à la production de lait

<sup>1</sup> Lorsque des personnes participant à la production de lait contreviennent aux prescriptions du règlement de livraison du lait, les organes de contrôle désignés à l'article 58 doivent, en vertu des attributions que leur confère l'article 20 de l'ordonnance sur le service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière, prendre les mesures prévues aux articles 21 à 25 de ladite ordonnance et celles qui sont mentionnées au 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> alinéas du présent article.

<sup>2</sup> Les mesures prises en vertu du 1<sup>er</sup> alinéa sont indépendantes des déductions de prix effectuées en même temps dans le cadre du paiement du lait commercial selon ses qualités.

<sup>1)</sup> RS 916.351.1

<sup>3</sup> Lorsqu'il s'agit d'infractions légères commises pour la première fois, énumérées dans l'annexe faisant partie intégrante du présent règlement, les organes locaux de contrôle (contrôleurs locaux, utilisateur du lait, comité de la société) doivent mettre en garde le producteur fautif.

<sup>4</sup> Les mises en garde selon le 3<sup>e</sup> alinéa qui ne sont pas observées, ainsi que toutes les autres infractions, doivent être signalées immédiatement à l'inspecteur laitier.

<sup>5</sup> L'application de mesures administratives (avertissements, amendes disciplinaires, interdiction de livrer du lait, etc.) est de la compétence exclusive des inspecteurs laitiers, des centrales du service d'inspection ou des commissions des sanctions.

<sup>6</sup> Les infractions aux dispositions de la législation fédérale sur denrées alimentaires concernant le lait et les produits laitiers ou les infractions qui entraînent la poursuite pénale conformément aux articles 153 à 155 du code pénal<sup>1)</sup> (falsification de marchandises, prise en dépôt et mise en circulation de marchandises falsifiées) sont signalées aux services officiels compétents du contrôle des denrées alimentaires par le service d'inspection et de consultation.

#### **Art. 81** Infractions commises par des utilisateurs de lait

Lorsque des utilisateurs de lait se rendent coupables d'infractions aux prescriptions du règlement de livraison du lait, les organes du service d'inspection et de consultation doivent appliquer les mesures administratives prévues à l'article 20 de l'ordonnance du 22 novembre 1972<sup>2)</sup> sur le service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière.

#### **Art. 82** Sociétés ne remplissant pas leurs obligations

Lorsque des sociétés ou leurs organes (contrôleurs locaux) ne s'acquittent pas des obligations qui leur incombent en vertu du présent règlement, l'inspecteur laitier doit les dénoncer à la centrale du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière. Celle-ci adresse un avertissement aux fautifs et, si celui-ci reste sans effet, les dénonce à la commission des sanctions.

#### **Art. 83** Organisations et entreprises ne remplissant pas leurs obligations

Toutes les organisations et entreprises industrielles intéressées à la production et à la mise en valeur du lait qui ne remplissent pas les obligations leur incombant en vertu du présent règlement seront dénoncées par les centrales cantonales à la Centrale fédérale du service d'inspection et de consultation afin que celle-ci les défère à l'Office fédéral de l'agriculture.

<sup>1)</sup> RS 311.0

<sup>2)</sup> RS 916.351.1

**Art. 84** Dommages-intérêts

Le droit des personnes lésées par l'infraction à exiger des dommages-intérêts selon le code des obligations<sup>1)</sup> est réservé dans tous les cas, nonobstant l'application de mesures administratives.

**Chapitre 12: Dispositions finales****Art. 85** Exécution, surveillance

<sup>1</sup> L'exécution du présent règlement incombe aux organisations des producteurs et des utilisateurs de lait et au service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière, conformément aux dispositions de l'arrêté sur le statut du lait et de l'ordonnance du 22 novembre 1972<sup>2)</sup> sur le service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière.

<sup>2</sup> Les organes du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière (art. 58) veillent au respect des prescriptions du présent règlement sous la haute surveillance de la Confédération (art. 3 de l'arrêté sur le statut du lait).

**Art. 86** Formation des contrôleurs locaux

Les centrales assument, en collaboration avec la fédération laitière compétente, la formation des nouveaux contrôleurs locaux et le perfectionnement des contrôleurs déjà en fonction. La formation et l'instruction des contrôleurs locaux des silos incombent à l'Association des exploitants de silos.

**Art. 87** Abrogation du droit en vigueur et entrée en vigueur

<sup>1</sup> Le règlement suisse de livraison du lait, du 18 octobre 1971<sup>3)</sup> est abrogé. Les faits qui se sont produits sous l'empire des dispositions abrogées et les cas qui ne sont pas encore réglés demeurent régis par elles.

<sup>2</sup> Le Conseil fédéral approuve le présent règlement et fixe la date de son entrée en vigueur.

1<sup>er</sup> juillet 1987

Commission suisse du lait:

Le président, Burkhalter

Le secrétaire, Steiger

32101

<sup>1)</sup> RS 220

<sup>2)</sup> RS 916.351.1

<sup>3)</sup> RO 1972 2921, 1975 690, 1977 1469, 1978 1599, 1980 2004, 1982 541, 1983 357 1422

*Annexe*  
(art. 80, 3<sup>e</sup> al.)

**Liste des infractions légères, commises pour la première fois,  
selon l'article 80 du règlement suisse de livraison du lait**

1. Les organes locaux de contrôle prévus à l'article 58 (contrôleurs locaux, utilisateurs de lait, membres du comité de la société) doivent adresser une mise en garde au fautif dans les cas d'infractions au règlement indiqués ci-après:

- Article 8 Fourrage provoquant la diarrhée
- Article 11 Dépassement des quantités de fourrage autorisées
- Article 13 Affouragement avec des déchets de légumes
- Article 15 Herbe échauffée ou salie
- Article 17 Foin ou regain moisis ou fortement brunis
- Article 18 Betteraves, pommes de terre ou fruits salis ou partiellement pourris; crasse sur les machines ou outils utilisés pour les couper ou les donner au bétail; dépassement des quantités autorisées
- Article 20 Affouragement avec des légumes ou des déchets de légumes
- Article 35 Présence de porcs dans l'étable; soulèvement de poussière immédiatement avant ou durant la traite; stalle de traite malpropre
- Article 36 Etable malpropre, non blanchie; lutte contre les mouches non pratiquée
- Article 37 Etable trop chaude, trop froide ou mal aérée
- Article 38 Vaches malpropres
- Article 39 Couches, aires d'affouragement ou parcs en mauvais état ou mal nettoyés
- Article 40 Litières prohibées
- Article 41 Abreuvoirs mal conçus ou malpropres
- Article 42 Crèches ou râteliers en mauvais état ou mal nettoyés; installations d'affouragement libre d'ensilage mal conçues
- Article 43 Mauvaise construction ou nettoyage insuffisant de l'aire à fourrage
- Article 45 Mamelles mal nettoyées; utilisation de matières impropres à ce nettoyage; graisse à traire ou chaise à traire malpropres
- Article 46 Bidons dans l'étable durant la traite; inobservation des prescriptions sur le refroidissement du lait
- Article 48 Livraison retardée du lait trait; inobservation des heures de coulage

- Article 50 Ustensiles, filtres ou brosses inappropriés, en mauvais état ou placés dans un endroit non conforme; utilisation de la chambre à lait ou des brosses à ustensiles à des usages auxquels elles ne sont pas destinées
- Article 51 Nettoyage tardif des ustensiles à lait et de la machine à traire; présence de tartre dans ceux-ci
- Article 52 Mauvais nettoyage et désinfection des ustensiles laitiers et du filtre
- Article 53 Négligence dans le nettoyage ou la désinfection de l'installation de traite mécanique; parties en caoutchouc fendillées
- Article 55 Inobservation des mesures prescrites lors de maladies de la mamelle ou de modification pathologique du lait
- Article 57 Livraison de lait non conforme aux exigences de qualité

2. S'il ressort d'une vérification ultérieure ou de l'inspection d'étable suivante que le producteur n'a pas suivi les ordres donnés, les organes locaux de contrôle en aviseront immédiatement l'inspecteur laitier sur la formule ad hoc.

3. Les infractions autres que celles qui sont mentionnées sous chiffre 1 doivent être relevées et signalées immédiatement à l'inspecteur.