

Paramètres-clés pour le prélèvement d'échantillons et l'analyse des composants

1. Principes

Le prélèvement d'échantillons doit respecter les principes reconnus, p.ex. ISO 707 / IDF 50 ou les recommandations de la Station de recherche Agroscope Liebefeld Posieux (ALP).

2. Nombre de traites nécessaires et répartition

Pour assurer une bonne représentativité des résultats, il y a lieu d'analyser au moins quatre traites par mois, en nombre égal le matin et le soir. En cas de prélèvement manuel, il est possible de regrouper les divers échantillons en un seul (échantillon cumulé). En cas de prélèvement automatique, le cumul n'est pas autorisé (impossibilité de saisir de manière automatisée des parties aliquotes à partir des différents échantillons et risque de confusion des flacons).

Dans la mesure du possible, l'échantillonnage est échelonné sur le mois. Pour des raisons qualitatives, il est possible, sur ordre du service de contrôle, de déroger à ce principe pour le prélèvement d'échantillons cumulés.

3. Identification des échantillons

De manière générale, il convient d'assurer, d'entente avec le service de contrôle, une identification claire et sans équivoque des échantillons. Les flacons d'échantillons doivent être pourvus d'un code qui sera saisi par le service de contrôle (voir aussi ISO 707 / IDF 50). En cas de prélèvement manuel, il convient d'établir un protocole de prélèvement. Doivent figurer sur le flacon contenant l'échantillon: code et nom ou numéro du fournisseur de lait.

4. Echantillons représentatifs

La détermination de la teneur ne peut fournir de résultats corrects que si l'échantillon est représentatif. Un échantillon est dit représentatif lorsque les caractéristiques qui font l'objet de l'analyse correspondent à la moyenne de la quantité totale dont provient l'échantillon. Lors d'un prélèvement manuel pour le contrôle de droit public de la qualité du lait (CQ), on accorde plus d'importance à l'absence de contamination et moins à la représentativité. Les échantillons CQ prélevés manuellement ne se prêtent donc pas à la détermination de la teneur. Les échantillons CQ prélevés au moyen d'appareils de prélèvement automatique (appareils PA) certifiés par un organisme reconnu satisfont par contre aux exigences de la représentativité.

5. Prélèvement automatique d'échantillons

Seuls peuvent être utilisés pour le prélèvement automatique ambulatoire ou stationnaire aux fins de détermination des teneurs des appareils pour lesquels il existe une attestation indiquant qu'ils satisfont aux directives techniques de l'OVF.

6. Prélèvement manuel d'échantillons

Le prélèvement manuel d'échantillons doit répondre aux exigences ci-après:

- Les échantillons destinés à l'analyse de la composition du lait doivent être prélevés séparément des échantillons destinés au contrôle CQ.
- Les personnes procédant aux prélèvements d'échantillons doivent être formées au prélèvement d'échantillons destinés aux analyses de la composition.
- Les ustensiles d'échantillonnage ne doivent pas contenir d'eau (eau de rinçage, eau condensée).
- L'échantillon est prélevé dans la seille de pesage (ouverte), après brassage du lait au moyen d'un agitateur pour boilles; en cas de réception ou de prise en charge sans seille de pesage, l'échantillon est prélevé dans le récipient de transport, après brassage soigneux du lait à l'aide d'un agitateur.
- En cas de pesage en plusieurs fois ou lorsqu'un fournisseur livre son lait réparti dans plusieurs récipients, on prélève chaque fois, après brassage, des parties aliquotes et on les transfère dans une mesure d'un litre, d'où l'échantillon de lait est prélevé après un second brassage soigneux.
- Pour les échantillons cumulés, le prélèvement se fait au moyen d'un doseur (10 millilitres).
- Les flacons d'analyse doivent être remplis tout au plus jusqu'à 1 cm du bord.

7. Conservation des échantillons

Les échantillons prélevés manuellement doivent être conservés avec du Bronopol (1 microcomprimé de 10 mg de Bronopol pour 40 millilitres). Les flacons d'échantillonnage doivent être mis à disposition par le service de contrôle avec un comprimé d'agent conservateur et un couvercle.

8. Stockage des échantillons

Environ une demi-heure après le prélèvement, les flacons doivent être retournés plusieurs fois (ne pas les secouer). Si un deuxième échantillon ou si plusieurs échantillons sont introduits par la suite dans un même flacon, celui-ci doit être retourné une nouvelle fois avant d'être placé au réfrigérateur ou dans la chambre froide. Le retournement assure la dissolution complète et la répartition uniforme de l'agent de conservation.

Une fois le prélèvement terminé, les échantillons doivent être immédiatement mis au réfrigérateur ou dans une chambre froide, où ils seront stockés jusqu'au prochain prélèvement, puis jusqu'à leur acheminement au service de contrôle ou jusqu'à leur expédition par la poste. Les flacons d'analyse doivent être entreposés debout (cela évite le dépôt d'une couche de gras sur le couvercle).

9. Transports d'échantillons

De manière générale, le transport d'échantillons se fait selon les instructions du service de contrôle certifié ou accrédité.

10. Contrôle d'entrée au laboratoire

A l'arrivée au service de contrôle, la température, le degré de conservation et l'aspect (présence de grains de beurre, lait huileux) des échantillons doivent être contrôlés. Les échantillons qui ne satisfont pas aux exigences ne peuvent pas être examinés.

11. Exigences minimales pour les analyses

La teneur est déterminée par des services de contrôle appliquant des systèmes d'assurance qualité reconnus, c'est-à-dire en général des services certifiés ou accrédités.

En tant qu'exigence minimale en matière de contrôle, d'assurance qualité et de surveillance des appareils, etc., on appliquera les recommandations suivantes de la Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP): Détermination des teneurs du lait cru, Recommandations de l'ALP pour les exigences minimales en matière de contrôle.

La version actuelle des documents peut être obtenue auprès d'Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), Schwarzenburgstrasse 161, 3003 Berne.

12. Coûts de l'analyse des composants

Lors d'achat du premier échelon, les coûts de prélèvement et d'analyse des échantillons sont assumés par l'acheteur de premier échelon; lors d'achat du deuxième échelon, ils le sont par celui qui prend le lait en charge.

13. Rapport sur les résultats

Le service de contrôle communique tous les résultats aux personnes et services impliqués.

Exigences auxquelles doit satisfaire le rapport sur les résultats:

- Grammes par 100 grammes de lait pour la matière grasse et la protéine *brute*;
- Annonce des résultats individuels: arrondis à deux chiffres après la virgule.

14. Oppositions et voies de recours

Les contrats ou règlements doivent mentionner les possibilités de faire opposition et d'interjeter un recours.