

# Ordonnance du DFI réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL)

916.351.021.1

du 23 novembre 2005 (État le 1<sup>er</sup> février 2024)

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)*<sup>1</sup>,  
vu l'art. 2 de l'ordonnance du 20 octobre 2010 sur le contrôle du lait<sup>2</sup>,  
vu l'art. 7, al. 1, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire<sup>3,4</sup>  
*arrête:*

## Section 1 Champ d'application

### Art. 1<sup>5</sup>

La présente ordonnance s'applique:

- a. aux unités d'élevage qui produisent du lait qui sera livré comme denrée alimentaire;
- b. au transport du lait.

## Section 2 Affouragement et détention d'animaux

### Art. 2 Locaux de stabulation

<sup>1</sup> Les locaux de stabulation abritant les animaux laitiers, les installations d'affouragement et les abreuvoirs, ainsi que les locaux attenants doivent être propres, en bon état et bien rangés.

<sup>2</sup> Les aires de repos doivent être maintenues sèches et propres. Sont autorisées comme litières la paille et d'autres matières adéquates dans un état irréprochable qui ne mettent pas en danger la santé des animaux et ne portent pas préjudice à la qualité du lait.

RO 2005 6667

<sup>1</sup> La désignation de l'unité administrative a été adaptée au 1<sup>er</sup> janv. 2013 en application de l'art. 16 al. 3 de l'O du 17 nov. 2004 sur les publications officielles (RO 2004 4937). Il a été tenu compte de cette mod. dans tout le texte.

<sup>2</sup> RS 916.351.0

<sup>3</sup> RS 916.020

<sup>4</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 20 oct. 2010, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2011 (RO 2010 5025).

<sup>5</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 20 oct. 2010, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2011 (RO 2010 5025).

**Art. 3** Soins et détention des animaux

Le détenteur d'animaux doit respecter les principes suivants:

- a. les animaux laitiers doivent être propres et en bonne santé;
- b. les animaux qui souffrent ou sont soupçonnés d'être atteints d'une maladie transmissible à l'homme doivent être isolés de manière efficace;
- c. il est interdit de détenir des animaux de rente autres que les animaux des espèces bovine, équine, ovine et caprine dans les étables et dans les aires extérieures où se trouve du bétail laitier.

**Art. 4** Affouragement

<sup>1</sup> Les aliments et l'eau d'abreuvement ne doivent altérer ni la santé des animaux, ni la qualité du lait. On ne distribuera que des fourrages propres, irréprochables du point de vue de l'hygiène et non avariés.

<sup>2</sup> L'annexe 1 dresse la liste des fourrages interdits ou d'utilisation restreinte pour tous les animaux détenus dans les étables de bétail laitier.

**Art. 5** Affouragement sans ensilage

<sup>1</sup> Lorsque le lait est destiné à la fabrication de fromage au sens de l'art. 3 de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur le soutien du prix du lait<sup>6</sup>, l'affouragement des animaux en lactation doit être exempt d'ensilage. L'annexe 2, ch. 1, fixe les exigences qui doivent être remplies pour passer à l'affouragement sans ensilage.

<sup>2</sup> Les fourrages visés à l'annexe 2, ch. 2, sont interdits ou d'utilisation restreinte pendant la durée de la production fromagère et durant les quatre semaines qui la précèdent.

<sup>3</sup> La distribution d'ensilage à d'autres animaux que des animaux en lactation est autorisée seulement si les conditions et charges figurant à l'annexe 2, ch. 3, sont respectées.

**Section 3** Santé des animaux**Art. 6** Contrôles sanitaires laitiers

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

<sup>2</sup> Dans les exploitations d'estivage, le premier contrôle doit être effectué au plus tard sept jours après l'arrivée à l'alpage.

<sup>6</sup> [RO 1999 1226, 2000 406, 2001 842, 2002 213 3050, 2003 5491, 2005 2545, 2006 893, 2007 1469 annexe 4 ch. 57. RO 2008 3839 art. 15 ch. 1]. Voir actuellement l'O du 25 juin 2008 (RS 916.350.2).

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

<sup>4</sup> Les résultats des contrôles sont consignés par écrit et conservés pendant trois ans.<sup>7</sup>

#### **Art. 7** Traitement médicamenteux

<sup>1</sup> Les traitements médicamenteux doivent être conformes aux dispositions de l'ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires<sup>8</sup>.

<sup>2</sup> L'obligation de tenir un registre est régie par les art. 25 à 29 de l'ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires.

### **Section 4 Exigences applicables au lait**

#### **Art. 8** Exigences d'hygiène que le lait doit satisfaire<sup>9</sup>

<sup>1</sup> Seul peut être livré le lait de qualité irréprochable dont la composition n'a pas été modifiée et issu d'animaux en bonne santé.

<sup>2</sup> Le lait doit remplir les exigences suivantes, compte tenu de la variabilité due à la méthode de mesure utilisée:<sup>10</sup>

##### a.<sup>11</sup> Lait de vache

Critère	Exigence
Nombre de germes à 30 °C (par ml)	< 80 000 <sup>1</sup>
Cellules somatiques (par ml)	< 350 000 <sup>2</sup>
Substances inhibitrices	non détectables

<sup>1</sup> Moyenne géométrique mensuelle calculée à partir des résultats de l'analyse d'au moins deux échantillons par mois calendaire

<sup>2</sup> Moyenne géométrique mensuelle calculée à partir des résultats de l'analyse d'au moins deux échantillons par mois calendaire

<sup>7</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 fév. 2008, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mars 2008 (RO **2008** 567).

<sup>8</sup> RS **812.212.27**

<sup>9</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 20 oct. 2010, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2011 (RO **2010** 5025).

<sup>10</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 20 oct. 2010, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2011 (RO **2010** 5025).

<sup>11</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 20 oct. 2010, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2011 (RO **2010** 5025).

b.<sup>12</sup> Lait d'autres espèces animales

Critère	Exigence
Nombre de germes à 30 °C (par ml)	< 1 500 000 ou < 500 000 si le lait est destiné à la fabrication de produits à base de lait cru sans traitement thermique
Substances inhibitrices	non détectables

<sup>3</sup> Durant les mois de production laitière, le lait doit être contrôlé au moins deux fois par mois pour vérifier si les exigences fixées à l'al. 2 sont satisfaites.<sup>13</sup>

**Art. 9** Lait qui ne remplit pas les exigences

Si le lait ne remplit pas les exigences fixées à l'art. 8, les laboratoires d'essais en informent les autorités compétentes. Les producteurs sont tenus de prendre les mesures d'assainissement nécessaires.

**Art. 10** Lait dont la livraison est interdite

<sup>1</sup> Il est interdit de livrer le lait suivant:

- a. provenant d'animaux auxquels ont été administrés des substances ou des produits interdits, non autorisés ou non autorisés pour le traitement concerné;
- b. provenant d'animaux traités avec des médicaments ou d'autres substances qui peuvent altérer le lait ou qui exigent le respect d'un délai d'attente avant la livraison du lait, durant toute la durée du traitement ou si ce temps d'attente n'est pas encore arrivé à échéance;
- c. provenant d'animaux présentant les signes d'une maladie transmissible à l'homme par le lait, notamment la tuberculose et la brucellose; il en va de même des animaux suspectés d'une telle maladie;
- d. provenant d'animaux souffrant d'une maladie pouvant altérer la qualité du lait telles qu'une infection ou une maladie gastro-intestinale accompagnée de diarrhée et de fièvre, une acétonémie, un kyste ovarien, une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulements;
- e. provenant de mamelles visiblement enflammées et de mamelles positives au test de Schalm;
- f. provenant d'animaux ayant des blessures ouvertes et purulentes à la mamelle ou à proximité de celle-ci ou d'autres blessures qui peuvent altérer le lait;
- g. obtenu durant les huit premiers jours suivant le début de la lactation;

<sup>12</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 fév. 2008, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mars 2008 (RO 2008 567).

<sup>13</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 20 oct. 2010, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2011 (RO 2010 5025).

h.<sup>14</sup> ...

- i. provenant de vaches dont la production journalière est inférieure à deux litres;
- j. inapproprié au mode de mise en valeur prévu;
- k. des premiers jets.

<sup>2</sup> Les animaux chez lesquels des substances étrangères risquent de passer dans le lait suite à un traitement vétérinaire doivent être identifiés.

<sup>3</sup> Le lait provenant d'animaux présentant des signes cliniques de maladie affectant la mamelle ne peut être utilisé pour la consommation humaine si ce n'est conformément aux instructions du vétérinaire.

<sup>4</sup> ...<sup>15</sup> Le colostrum doit être séparé de l'autre lait et identifié en tant que tel pour pouvoir être livré. Il est interdit de mélanger le colostrum au lait. Les prescriptions d'hygiène en matière de production laitière s'appliquent par analogie.<sup>16</sup>

## Section 5 Production de lait

### Art. 11 Hygiène du personnel

<sup>1</sup> Les personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations adaptées permettant à ces personnes de se laver régulièrement les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

<sup>2</sup> Elles doivent porter des vêtements propres et adaptés.

<sup>3</sup> Les personnes atteintes d'une maladie aiguë transmissible par les denrées alimentaires ou qui excrètent des agents infectieux transmissibles sur les denrées alimentaires ne doivent pas être affectées à la traite ni à la manipulation du lait. Elles doivent déclarer au producteur de lait toute maladie éventuelle décelée par un médecin. Le producteur est tenu d'informer son personnel du caractère obligatoire de cette déclaration.

### Art. 12 Traite

<sup>1</sup> Avant la traite, il faut que les récipients, les ustensiles de traite et les éléments des installations qui sont en contact avec le lait soient propres et dépourvus de toute eau résiduelle.

<sup>2</sup> Avant de commencer la traite, les trayons, la mamelle et les parties adjacentes doivent être propres.

<sup>14</sup> Abrogée par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, avec effet au 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2545).

<sup>15</sup> Phrase abrogée par le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, avec effet au 1<sup>er</sup> fév. 2024 (RO 2023 832).

<sup>16</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 13 fév. 2008, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mars 2008 (RO 2008 567).

<sup>3</sup> Le lait de chaque animal doit être contrôlé, lors des premiers jets, en vue de détecter des caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales. Le lait présentant de telles caractéristiques ne peut pas être utilisé comme denrée alimentaire.

<sup>4</sup> Les bains et *sprays* pour trayons peuvent être utilisés si la législation sur les produits thérapeutiques ou la législation sur les produits chimiques l'autorise.<sup>17</sup>

## Section 6 Traitement et entreposage du lait

### Art. 13 Filtration du lait

<sup>1</sup> Pendant ou immédiatement après la traite, le lait doit être filtré au moyen d'un filtre propre à servir dans le secteur alimentaire. L'utilisation de filtres influençant le nombre de cellules est interdite.

<sup>2</sup> Si le lait est livré deux fois par jour directement pour la fabrication de fromage, l'utilisateur et le producteur peuvent convenir que le lait sera filtré à son arrivée à la fromagerie.

### Art. 14 Refroidissement et entreposage du lait

<sup>1</sup> Immédiatement après la traite, le lait doit être placé dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.

<sup>2</sup> Si le lait est livré deux fois par jour, il doit être refroidi efficacement à l'eau froide courante avant d'être livré.

<sup>3</sup> Si le lait est livré une fois par jour, il doit être ramené dans les deux heures qui suivent la traite à une température de 8 °C ou inférieure et être entreposé à cette température.

<sup>4</sup> Si le lait n'est pas livré tous les jours, il doit être refroidi à une température de 6 °C ou moins et être entreposé à cette température.<sup>18</sup>

<sup>5</sup> Le producteur doit vérifier régulièrement la durée de refroidissement et la température d'entreposage. Durant le refroidissement et l'entreposage, aucune altération de la matière grasse préjudiciable à la qualité du lait ne doit se produire.

<sup>6</sup> Lorsqu'il s'agit de lait de vache, la première traite peut être entreposée pendant deux jours calendaires au maximum jusqu'à son acheminement vers l'établissement de transformation.<sup>19</sup>

<sup>7</sup> Pour la fabrication de fromages, le transformateur de lait peut fixer d'autres températures de refroidissement. La température d'entreposage ne peut cependant dépasser

<sup>17</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 12 mai 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juin 2017 (RO 2017 3213).

<sup>18</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> fév. 2024 (RO 2023 832).

<sup>19</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> fév. 2024 (RO 2023 832).

18 °C. Si elle dépasse 8 °C, le lait doit être transformé au plus tard 24 heures après la traite la plus ancienne.<sup>20</sup>

#### **Art. 15** Transport du lait

<sup>1</sup> Le transport du lait à l'établissement de transformation doit être effectué avec ménage et conformément aux normes d'hygiène.

<sup>2</sup> Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ne doit pas dépasser 10 °C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

### **Section 7 Nettoyage et désinfection**

#### **Art. 16** Principe

<sup>1</sup> Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait doivent:

- a. avoir été produites en une matière non toxique et qui n'altère pas le lait;
- b. être lisses et résistantes à la corrosion;
- c. être facilement accessibles;
- d. être faciles à nettoyer et à désinfecter et
- e. être bien entretenues.

<sup>2</sup> Après utilisation, ces surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées.

<sup>3</sup> Les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait doivent être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation. S'ils sont utilisés plusieurs fois le même jour pour livrer le lait et que l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, un nettoyage et une désinfection quotidiens suffisent.<sup>21</sup>

#### **Art. 17** Locaux de nettoyage

Les locaux où sont nettoyés les récipients, les installations de traite et les ustensiles à lait doivent remplir les exigences suivantes:

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

<sup>20</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> fév. 2024 (RO 2023 832).

<sup>21</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> fév. 2024 (RO 2023 832).

**Art. 18** Produits de nettoyage et de désinfection

<sup>1</sup> Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être gardés dans leur emballage d'origine ou placés dans des récipients spéciaux pourvus des dispositifs et de la désignation exigés par la législation sur les produits chimiques; ils doivent être bien fermés et conservés à un endroit suffisamment séparé des denrées alimentaires et des denrées fourragères.

<sup>2</sup> Après avoir nettoyé à fond la surface des équipements, on peut utiliser de l'eau chaude d'une température de 85 °C au moins à la place des produits de désinfection.

**Art. 19** Qualité de l'eau

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

**Art. 20** Ustensiles de nettoyage auxiliaires

<sup>1</sup> Ne doivent être utilisés pour les travaux de nettoyage et de désinfection que des ustensiles de nettoyage auxiliaires hygiéniquement irréprochables. L'usage de torchons et de chiffons est interdit.

<sup>2</sup> Le matériel auxiliaire servant au nettoyage des ustensiles à lait ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

**Art. 21<sup>22</sup>** Entretien

Les producteurs doivent veiller à ce que les installations de traite fonctionnent de façon irréprochable. Les travaux d'entretien des installations de traite doivent être effectués au moins une fois par année et dans les exploitations d'estivage au moins une fois tous les deux ans par un spécialiste et selon des normes reconnues au niveau international. Les fiches d'entretien doivent être conservées durant trois ans.

**Section 8 Bâtiments, installations et appareils****Art. 22** Locaux de stabulation, aires extérieures et lieux de traite

<sup>1</sup> Les locaux de stabulation et les aires extérieures doivent être aménagés de manière à assurer à l'animal de bonnes conditions de vie, de propreté et de santé. Les lieux de traite doivent être conçus de façon à garantir la propreté et l'hygiène de la traite.

<sup>2</sup> Les sols des espaces d'attente et des lieux de traite doivent être pourvus d'un revêtement stable.

<sup>22</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 fév. 2008, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mars 2008 (RO 2008 567).

**Art. 23** Locaux, récipients et ustensiles destinés à l'entreposage du lait

<sup>1</sup> Les locaux dans lesquels le lait est entreposé, manipulé ou refroidi doivent être situés et conçus de façon à limiter autant que faire se peut les risques de contamination du lait.

<sup>2</sup> Les récipients et les ustensiles doivent, eux aussi, être conçus de façon à limiter autant que faire se peut, les risques de contamination du lait.

<sup>3</sup> Les récipients et les ustensiles ne doivent être utilisés que pour la traite, la manipulation, le refroidissement, l'entreposage, le transport et la reprise du lait, mais pas pour l'entreposage du petit-lait ou du lait écrémé.

**Art. 24** Locaux d'entreposage du lait

Les locaux destinés à l'entreposage du lait qui n'est pas livré deux fois par jour doivent remplir les exigences suivantes:

- a. être bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux et du lieu de traite. En cas d'accès direct à l'étable, la porte de cette dernière doit être à fermeture automatique. Il faut en outre un seuil ou une grille, un sol incliné du côté de l'étable et une porte séparée qui donne sur l'extérieur.
- b. ne pas être reliés directement par des portes ou des bouches d'aération à des douches ou à des toilettes;
- c. disposer de murs résistants aux chocs et d'un sol en dur avec une déclivité suffisante pour l'évacuation des eaux;
- d. pouvoir être fermés à clé, ne pas être accessibles aux animaux de compagnie et être protégés contre la vermine notamment les mouches;
- e. être protégés contre les préjudices dus aux odeurs provenant notamment du tas de fumier, des fosses à purin ou de contaminations de l'environnement;
- f. être bien aérées et si les conditions d'hygiène ne peuvent être respectées autrement être munis d'un système de réfrigération adéquat;
- g. ne pas contenir de pompes à vide lubrifiées à l'huile minérale brute et la sortie d'air des autres types de pompe à vide doit donner sur l'extérieur;
- h. être munis d'une surface d'accès stable et propre;
- i. être pourvus de supports et de tablettes adaptés à l'entreposage des récipients et des ustensiles.

**Art. 25** Citernes à lait

Si le lait est entreposé dans une citerne fermée, cette dernière doit être située en un lieu propre, protégé des influences climatiques, des odeurs et des souillures, dont le sol en dur est lisse et suffisamment incliné pour permettre une bonne évacuation de l'eau. Toutes les ouvertures de la citerne doivent pouvoir être fermées.

**Section 9 Dispositions finales****Art. 26** Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du DFE du 13 avril 1999 réglant l'assurance de la qualité dans l'exploitation de production laitière<sup>23</sup> est abrogée.

**Art. 27** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

<sup>23</sup> [RO 1999 1930; 2000 2707; 2003 343; 2004 4093]

*Annexe 1<sup>24</sup>*  
(art. 4, al. 2)

## **Fourrages interdits ou dont l'utilisation doit être restreinte**

La distribution des fourrages ci-dessous aux animaux laitiers et aux animaux détenus dans les étables abritant du bétail laitier est interdite ou soumise à certaines restrictions.

### **1. Fourrages interdits**

- Fourrages avariés
- Fourrages en cours de fermentation
- Ensilages de mauvaise qualité
- Mélasse et autres fourrages liquides, versés directement dans la crèche ou distribués par le biais de l'abreuvoir automatique
- Fourrages mélassés à un tel degré qu'ils laissent des résidus de mélasse dans la crèche
- Fourrage grossier souillé
- Fourrages souillés par les engrais
- Graines de crucifères à l'exception du colza
- Graines de légumes à l'exception des pois protéagineux, de la féverole et du soja
- Déchets de légumes à l'exception des légumes visés au ch. 2
- Fourrages ne répondant pas aux exigences de l'ordonnance du 10 juin 1999 sur le Livre des aliments pour animaux<sup>25</sup>
- Fourrages composés qui ne sont pas destinés aux animaux laitiers.

### **2. Fourrages à usage quantitativement limité**

- Chou-rave, rave blanche, racines d'endives: max. 10 kg de matière fraîche par animal et par jour
- Feuilles de chou, feuilles de chou-rave, chou moellier, colza, navette, spergule, mélanges fourragers à base de vesces: au total max. 1/3 de la ration totale (matière sèche)
- Huile de foie de morue et produits à base de cette même huile: max. 50 g par animal et par jour

<sup>24</sup> Mise à jour par le ch. I de l'O du DFI du 30 oct. 2015 (RO 2015 4253) et le ch. II de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> fév. 2024 (RO 2023 832).

<sup>25</sup> [RO 1999 2084, 2002 4313, 2003 5467, 2005 981 6655, 2006 5213 5217, 2007 4477 ch. V 21, 2008 3663, 2009 2853, 2010 381 2511. RO 2011 5699 art. 22]. Voir actuellement l'O du DEFR du 26 oct. 2011 (RS 916.307.1).

### 3. Fourrages interdits à certaines périodes

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

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

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

- L'affouragement doit avoir lieu à l'extérieur de l'étable et de la zone de traite.
- La place d'affouragement doit être stable, facile à nettoyer et munie d'un égout relié à la fosse à purin. Les exploitations d'estivage peuvent être dotées d'un écoulement par infiltration, à condition que les normes de la protection des eaux soient respectées; la zone d'infiltration ne doit pas être accessible aux animaux.
- Les abreuvoirs et les récipients d'entreposage doivent être en acier au chrome-nickel ou en matière plastique.
- Avant l'affouragement, le petit-lait et les autres sous-produits laitiers liquides sont soumis à un traitement thermique conformément aux dispositions de l'annexe 5, ch. 31a, de l'ordonnance du 25 mai 2011 sur l'élimination des sous-produits animaux<sup>26</sup>.
- Les récipients de transport du lait peuvent être utilisés pour la reprise mais non pour l'entreposage du petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides. Après le transport, ces récipients doivent être immédiatement nettoyés et désinfectés.
- Les récipients d'entreposage et autres récipients de transport doivent être nettoyés après leur vidange et désinfectés au moins une fois par semaine.
- L'utilisation d'abreuvoirs automatiques pour l'affouragement est interdite.
- Les abreuvoirs doivent être vidés entièrement tous les jours, être nettoyés à l'eau et désinfectés au moins une fois par semaine.
- L'endroit où sont affouragés le petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides doit rester propre.
- Le petit-lait non conservé et les autres sous-produits laitiers liquides non conservés repris la veille au soir ou le matin doivent être affouragés à midi au plus tard (dans les exploitations d'estivage le même jour).

<sup>26</sup> RS 916.441.22

## Exigences requises pour passer à l'affouragement sans ensilage

Le passage à l'affouragement sans ensilage est soumis aux exigences suivantes:

### 1 Exigences générales

- Lorsqu'une exploitation commence ou recommence à produire du lait destiné à la fabrication de fromage, elle doit arrêter la distribution de l'ensilage au plus tard quatre semaines avant le début de la production.
- Immédiatement après le passage à l'affouragement sans ensilage, il faut nettoyer les conteneurs à ensilage, les mangeoires et les ustensiles servant à l'affouragement. Les étables, les outils d'étables et la cour doivent être nettoyés au plus tôt 18 jours, mais au plus tard quatre jours avant le début de la production de fromage. Le fumier des étables à stabulation libre (y compris celui des box de repos) doit être entièrement évacué.
- Le lait des vaches nourries avec de l'ensilage transférées dans des étables à affouragement sans ensilage ne peut être utilisé pour la production de fromage pendant dix jours. Durant cette période, les animaux doivent être détenus séparément et traités en dernier.
- Lorsque de l'ensilage est entreposé dans la cour de la ferme ou affouragé à d'autres animaux que les animaux en lactation, tels que du bétail à l'engrais, du jeune bétail, du bétail non laitier, du menu bétail et des chevaux, il y a lieu de prendre les mesures qui s'imposent pour éviter une contamination du lait par les bactéries ou les spores responsables de la fermentation butyrique.
- Les fourrages stabilisés par fermentation lactique, les céréales et graines de légumineuses ainsi que les fourrages grossiers conservés à l'aide de matières auxiliaires sont considérés comme ensilage si leur teneur en eau est supérieure à 18 %.

### 2 Fourrages interdits ou dont l'utilisation doit être restreinte

Les fourrages ci-dessous sont interdits ou leur utilisation doit être restreinte pendant la durée de la production fromagère et durant les quatre semaines qui la précèdent:

#### 2.1 Fourrages interdits

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

<sup>27</sup> Mise à jour par l'erratum du 8 déc. 2020, ne concerne que le texte italien (RO 2020 5371).

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

## **2.2 Fourrage interdit à certaines périodes**

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

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

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

### **3.1 Hygiène du personnel**

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

### **3.2 Exigences relatives aux bâtiments**

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

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

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

### **3.4 Exigences en matières d'organisation**

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

