

La guidance scientifique confirme la qualité élevée des analyses du lait cru en Belgique en 2025

La guidance scientifique, organisée conjointement par le CRA-W (DCVP) et l'ILVO (T&V), confirme à nouveau pour l'année **2025** la **très bonne qualité des analyses réalisées par les Organismes Interprofessionnels (OI)** belges sur le lait cru. Ces résultats témoignent d'une **maîtrise analytique stable, fiable et d'un niveau élevé**, essentielle pour garantir un paiement équitable du lait et un suivi rigoureux de sa qualité.

Un rôle central dans la chaîne laitière

En Belgique, deux organismes interprofessionnels sont chargés des analyses officielles du lait cru : le **Melkcontrolecentrum Vlaanderen (MCC)** à Lier et le **Comité du Lait (CdL)** à Battice.

Ces OI sont reconnus par les pouvoirs publics et leurs analyses constituent la base des paiements au producteur, essentiels pour assurer des échanges équitables dans toute la filière laitière.

La participation à la guidance scientifique, financée par le Fonds budgétaire pour la Santé et la Qualité des Animaux et des Produits animaux – secteur lait, est une obligation pour les OI. Elle vise à garantir que les analyses réalisées par les laboratoires interprofessionnels sont justes, uniformes et parfaitement étalonnées.

Paramètres analysés : composition et qualité du lait

En 2025, les OI ont été évalués mensuellement pour tous les paramètres liés à la composition et qualité entrant dans la détermination du prix du lait : teneurs en matière grasse et matière azotée totale (protéines), la qualité bactériologique (le nombre de germes et coliformes), les cellules somatiques (santé mammaire), l'épreuve de filtration (propreté visible), le point de congélation (addition d'eau). Ces analyses sont encadrées par un système de cotation et de pénalités ou primes, lié à la législation et aux choix économiques des acheteurs.

Une qualité en 2025 globalement excellente et stable, en ligne avec celle observée au cours des années précédentes.

Flore totale

Les résultats obtenus témoignent d'une qualité d'analyse élevée et en progression. Les analyses réalisées par les Bactoscan affichent des performances remarquables : 95,7 % à 96,8 % de classements corrects, soit un résultat supérieur à ceux enregistrés entre 2022 et 2024.

Coliformes

Les échantillons correctement classés atteignent 90,7 % à 95,2 %, des valeurs équivalentes aux années précédentes et témoignant d'une qualité microbiologique contrôlée avec rigueur.

Comptage cellulaire

Les appareils FOSSOMATIC ont présenté des résultats très satisfaisants, confirmant la qualité du suivi de la santé mammaire.

Substances inhibitrices

Les analyses ont été menées sans difficulté et les résultats montrent une fiabilité exemplaire, essentielle pour la sécurité alimentaire.

Épreuve de filtration

Les résultats obtenus sont excellents, démontrant une propreté visible maîtrisée des échantillons.

Point de congélation

Les mesures réalisées en cryoscopie montrent que les analyses ont été très bien exécutées en 2025. Les appareils MIR-conductimétrie confirment également un haut niveau de précision.

Matière grasse et matière azotée totale

Les déterminations réalisées via spectrométrie IR sont excellentes, reflétant la stabilité des étalonnages et la fiabilité des méthodes.

Conclusion : un secteur analytique solide et exemplaire

L'ensemble des résultats 2025 démontre, la fiabilité des mesures analytiques, le maintien des étalonnages précis, la très haute compétence des laboratoires interprofessionnels belges et l'efficacité du dispositif de guidance scientifique. Ces performances confirment que les analyses réalisées en Belgique répondent pleinement aux exigences de précision et de qualité imposées dans le cadre du contrôle officiel du lait cru, un gage essentiel pour les producteurs, les acheteurs et l'ensemble de la filière laitière.

Frédéric Dehareng CRAW-DCVP
Hadewig Werbrouck ILVO-T&V

Gembloux / Melle, 26 mars 2026