

Législation sur les produits laitiers au Sénégal

Note rédigée en mai 2005 –actualisée en octobre 2010

Cette note présente succinctement les principaux textes législatifs de portée générale (contrôle des produits alimentaire, code d'hygiène, emballage), les textes spécifiques aux produits animaux et une synthèse de la réglementation pour les produits laitiers.

Le ministère de l'Élevage a édité, avec l'appui de la coopération française, un cédérom contenant tous les textes réglementaires « Législation et réglementation sur l'élevage au Sénégal ».

1. Textes législatifs de portée générale

■ Loi 66-48 du 27 mai 1966, relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes.

- ▷ Décret 68-507 du 07 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale.
- ▷ Décret 68- 508 du 07 mai 1968, fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi 66-48 du 27 mai 1966,relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes.
- ▷ Décret 70-094, portant réorganisation de la commission des produits alimentaires.
- ▷ Décret 71- 1103 du 11 octobre 1971, portant application de la loi 71-47 du 28 juillet 1971 soumettant à autorisation ou à déclaration préalable, l'exercice de certaines professions commerciales, industrielles et artisanales est abrogé
- ▷ Décret 83-1204 du 22 novembre1983, portant création du comité national du Codex alimentarius.

Un seul agent a été affecté dans ce comité qui semble ne pas se réunir régulièrement.

■ Loi 83-71 du 05 juillet 1983, portant code de l'hygiène

Il constitue très souvent la seule base réglementaire selon laquelle les agents d'hygiène peuvent sans contrainte verbaliser avec des amendes les contrevenants sans être obligés de se référer aux autres institutions de contrôle.

■ Loi 94-69 fixant le régime des activités économiques du 22 août 1994

L'objectif de cette loi est de réaffirmer le principe de la liberté d'accès aux activités économiques que la loi 81-61 du 24 Novembre 1981 avait voulu instituer mais qui dans la pratique n'avait pas éliminé le système antérieur tendant à généraliser le régime de l'autorisation préalable.

Le texte donne une définition de l'activité économique (« activité de production, de transformation, de distribution de biens et de prestations de services ou de certaines de ces fonctions, indépendamment de la nature des biens ou des services ou de la qualité ou du statut de celui qui exerce

cette activité, la finalité de l'activité économique étant de réaliser des bénéfices ou des économies »).

Les activités économiques s'exercent librement sauf dans le cas où pour des raisons de sauvegarde de l'intérêt général l'autorisation de la puissance publique est requise. Les conditions de cette autorisation et les cas où elle est nécessaire sont fixés par décret.

Les professionnels non soumis à la procédure de l'autorisation doivent faire une déclaration de leurs activités conformément aux dispositions organisant le registre du commerce ou le registre des métiers.

Sont abrogées toutes dispositions contraires à cette loi, notamment la loi n° 81-61 du 24 novembre 1981 soumettant à déclaration ou à autorisation préalable l'exercice des professions industrielles, artisanales ou commerciales.

Remarque : Cette loi rend-elle caduque l'arrêté antérieur 10209 du 30 juillet 1970 fixant les modalités de délivrance du récépissé de déclaration et d'autorisation de fabrication, de distribution, de mise en vente des produits laitiers et les conditions d'immatriculation des ateliers de traitement du lait ?

■ **Le décret n° 2005-913 du 12 octobre 2005, rendant obligatoire l'application de la norme codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).**

Le nom du produit, tous les ingrédients (y compris les additifs et la nature du lait en poudre, et des matières grasses ajoutées), le contenu net (volume, poids), les coordonnées du fabriquant, la date de consommation doivent être mentionnés sur l'étiquette.

2. Textes spécifiques aux produits animaux

■ **Décret 68-340 du 29 mars 1968 portant création du comité du lait.**

Ce décret officialise la mise en place d'un comité qui a pour mission, de prendre en charge toutes les actions de développement de la filière lait. Selon ce décret, les actions dévolues à ce comité sont :

- Informer le gouvernement sur toutes les questions concernant le développement laitier au Sénégal,
- Etudier les problèmes de production, de collecte, de transformation et de commercialisation du lait et des produits laitiers,
- Proposer toute mesure qui lui paraît, pour organiser les circuits de production, de commercialisation, pour établir une réglementation laitière, pour assurer la formation des techniciens du lait

Ce comité suscite, coordonne et contrôle l'action des établissements publics, des sociétés d'économie mixte, des coopératives et des établissements privés qui concourent au développement de la production, de la transformation de la commercialisation du lait et des produits laitiers. Il est composé de représentant de différents Ministères, de l'ITA et des industries laitières. Son secrétariat permanent est assuré par la DIREL.

Remarque : Le comité n'est plus actif.

■ **Arrêté 10209 du 30 juillet 1970 fixant les modalités de délivrance du récépissé de déclaration et d'autorisation de fabrication, de distribution, de mise en vente des produits laitiers et les conditions d'immatriculation des ateliers de traitement du lait.**

Les points essentiels de cet arrêté sont :

- Le fabricant ou le vendeur doit solliciter auprès du ministère de l'économie et des finances une autorisation d'exercer son activité en précisant la raison sociale, le lieu fabrication ou de vente du produit les caractéristiques des installations et 04 échantillons à analyser,
- Suite aux résultats des analyses, la commission de contrôle donne son avis,
- Sur avis favorable de la commission de contrôle des produits alimentaires portant sur les installations et matériels utilisés par le distributeur ou le vendeur de produits laitiers, le ministre de l'économie et des finances délivre le récépissé de déclaration valant autorisation d'exercer la profession,
- Ensuite la structure sera enregistrée dans le registre d'immatriculation des ateliers de traitement de lait à la direction de la répression des fraudes et des instruments de mesure.

Ce registre comporte les indications suivantes :

- Prénoms et nom du bénéficiaire,
- Domicile du bénéficiaire,
- Lieu d'implantation,
- Numéro d'ordre valant numéro d'immatriculation de l'atelier,
- Numéro et date de l'autorisation.

Remarque : cet arrêté n'a pas été modifié mais dans la pratique, le récépissé de déclaration et d'autorisation de fabrication, de distribution, de mise en vente des produits laitiers n'est plus demandé au ministère de l'Economie et des Finances mais plutôt au ministère du Commerce. Il semble que le registre d'immatriculation des ateliers de traitement de lait ne fonctionne plus.

■ **Décrets complétant la Loi 83-71 du 05 juillet 1983, portant code de l'hygiène**

- ▷ Décret 63-456, complétant le décret fixant les conditions d'importation des laits. (abrogé)
- ▷ Décret 64-733 du 22 octobre 1964, fixant les conditions d'importation des laits et produits laitiers. (abrogé)
- ▷ Décret 67-1240 du 14 novembre 1967, modifiant et complétant certaines dispositions du décret 63-456 fixant les conditions d'importation des laits. (abrogé)
- ▷ Décret 69-891 du 25 juillet 1969, réglementant **le contrôle du lait et produits laitiers destinés à la consommation humaine.**

Ce décret est le seul concernant spécifiquement les produits laitiers (cf. 3. principaux éléments de la réglementation sur le lait et produits laitiers) . Cependant la loi relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes (66-48 du 27 mai 1966) et les deux décrets d'application (N° 68-507 et 68 -508 du 7 mai 1968) concernant également les produits laitiers.

Il existe également des normes définies plus récemment (début des années 90) mais celles-ci n'ont pas donné lieu à des décrets d'application.

- ▷ **Décret 76-018 du 06 janvier 1976, réglementant la vente sur la voie publique** et les lieux publics modifié par le décret 87-817 du 25 juin 1987, l'arrêté 10820 du 07 août 1987 portant

application de l'article 15 du décret 76.018 et l'arrêté 003407 VD/SMVD/DASS du 06 septembre 2002 réglementant l'inspection de la salubrité et du débit des denrées alimentaires vendues sur la voie publique ou dans les établissements ouverts au public.

Le décret 87-817 stipule notamment que toute vente ambulante sur la voie publique et dans les lieux publics, même de façon occasionnelle, des produits industriels locaux ou importés, des denrées alimentaires ou des produits de l'artisanat, est interdite..

Toutefois, ne sont considérées comme des ventes ambulantes au sens de l'alinéa précédent toutes livraisons, ventes effectués par un industriel ou un commerçant, importateur ou non, au profit d'un autre commerçant, quelles que soient les modalités pratiques de la livraison. De même, ne sont pas visées par l'interdiction ci-dessus les ventes effectuées par les industriels et les commerçants dans les villages, à l'aide d'installations fixes ou mobiles, à l'occasion des marchés hebdomadaires ».

La vente des produits manufacturés fabriqués au Sénégal ou importés ne peut être effectuée qu'en boutiques et magasins régulièrement installés par des commerçants, ou des marchands tabliers autorisés (demande d'autorisation d'exercer et zones fixées par arrêté du gouverneur de région).

Toutefois, les industriels peuvent vendre directement aux consommateurs les produits pour lesquels il n'existe pas de structure de distribution commerciale. La liste de ces produits est fixée par arrêté du Ministre du Commerce. Par dérogation, la vente desdits produits peut être effectuée à l'aide de toute installation, fixe ou mobile. De même les industriels peuvent être autorisés, sur leur demande motivée, par décision du Ministre du Commerce, à vendre directement aux consommateurs dans les cas où ont été constatées des difficultés d'approvisionnement des commerçants habituellement distributeurs des produits en question. La décision précise la nature de ces produits, de même que la durée de l'autorisation.

▷ **Décret 62- 0258 du 05 juillet 1962 relatif à la police sanitaire des animaux (abrogé par le décret 2002-1094 du 04 novembre 2002).**

Seules la peste et la péri-pneumonie contagieuse bovine et la maladie de Newcastle étaient les maladies à déclaration et à vaccination obligatoires. D'autres maladies d'importance économique et médicale figurent désormais parmi les maladies à déclaration obligatoire dans le décret réactualisé. Pour les bovins, les maladies concernées sont :

- Babésioses
- Brucellose
- Charbons bactérien et symptomatique
- Dermatose nodulaire contagieuse bovine
- Encéphalopathie spongiforme bovine
- Fièvre aphteuse
- Fièvre de la vallée du Rift
- Gale
- Pasteurellose
- Peste bovine
- Rage
- Rickettioses(anaplasmoses, cowdriose, fièvre Q, ...ect)
- Septicémie hémorragique des bovidés
- Trypanosomoses
- Tuberculose

Cette liste n'est pas fermée, elle pourra être complétée chaque fois de besoin par arrêté du ministre en charge de l'élevage.

Le Titre II du décret précise les mesures spéciales applicables à chaque maladie. Pour celles qui nous intéressent dans le cadre du GBPH, les principaux éléments réglementaire sont les suivants :

■ La Brucellose

Lorsqu'un cas de brucellose est signalé dans un troupeau, l'autorité administrative compétente, sur proposition du service de l'élevage, prend un arrêté portant déclaration d'infection. Cet arrêté indique les mesures d'isolement et d'immobilisation du troupeau et ordonne une enquête en vue de dépister les animaux atteints. Le lait des animaux atteints ou contaminés ne peut être vendu qu'après ébullition ; il est impropre à la fabrication du fromage.

■ La Tuberculose

Dès qu'un cas de tuberculose est constaté dans une localité, l'autorité administrative compétente, sur proposition du service de l'élevage, prend un arrêté portant déclaration d'infection des locaux et enclos occupés par les animaux malades.

Tous les animaux sont soumis à l'épreuve d'intradermotuberculination, aux frais de leur propriétaire. Les animaux présentant des signes cliniques de tuberculose ou ayant une réaction positive à l'intradermotuberculination, sont abattus sur place ou dans un abattoir public après avis et sous la surveillance des services vétérinaires. Les viandes provenant des animaux atteints sont exclues de la consommation en totalité ou en partie selon l'appréciation des services vétérinaires. La déclaration d'infection est levée après l'abattage des animaux malades ou ayant une réaction positive à l'intradermotuberculination et après désinfection des locaux et enclos qu'ils occupaient.

■ La Fièvre Q

Quand un cas de fièvre Q apparaît dans un troupeau et prend un caractère envahissant, l'autorité administrative compétente, sur proposition du service de l'élevage, peut prendre un arrêté déclarant infectés les enclos et pâturages réservés à ce troupeau.

Les animaux contaminés, de même que tous les troupeaux de la localité, subissent en cas de besoin des traitements préventifs et un déparasitage externe avec des acaricides agréés par les services vétérinaires. L'arrêté portant déclaration d'infection sera levé après la disparition du dernier cas et après l'application des traitements prévus à l'article 143.

■ La Fièvre aphteuse

Dès qu'un cas de fièvre aphteuse est constaté dans un troupeau, l'autorité administrative compétente, sur proposition du service de l'élevage, prend un arrêté portant déclaration d'infection du territoire, de la localité où se trouve le troupeau contaminé, et, déterminant l'étendue de la zone de sécurité entourant le territoire infecté.

Dans cette zone, aucun animal des espèces bovine, ovine, caprine et porcine provenant soit du territoire infecté, soit des territoires indemnes, ne devra pénétrer. Les animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine du territoire infecté seront recensés. Tout cas nouveau de fièvre aphteuse devra être signalé. Il est interdit de laisser circuler des animaux des espèces sus-indiquées sur toute l'étendue de la zone déclarée infectée. Il est défendu de laisser sortir de la zone déclarée infectée des objets ou matières pouvant servir de véhicule à la contagion.

Les cadavres d'animaux morts de fièvre aphteuse seront enfouis ou brûlés. La viande des animaux contaminés pourra être consommée sur place. Le lait des vaches malades ou contaminées ne peut être vendu pour la consommation.

La déclaration d'infection sera levée lorsqu'il s'est écoulé quinze (15) jours depuis la guérison du dernier animal atteint de fièvre aphteuse et après l'accomplissement de toutes les prescriptions relatives à la désinfection.

■ **La Dermatose nodulaire contagieuse bovine**

Dès qu'un cas de dermatose nodulaire contagieuse bovine apparaît dans un troupeau, l'autorité administrative compétente, sur proposition du service de l'élevage, prend un arrêté déclarant infectée la localité où se trouve le troupeau et détermine une zone de sécurité autour du foyer.

Dans cette zone, les entrées comme les sorties des animaux de l'espèce bovine sont interdites. Les animaux de l'espèce bovine se trouvant dans la zone de sécurité seront vaccinés. Les cadavres sont enfouis ou détruits par le feu. Les veaux des vaches malades sont sevrés. La monte par des taureaux contaminés sera interdite.

L'arrêté portant déclaration d'infection est levé trente (30) jours après la disparition du dernier cas de maladie et l'application des mesures de désinfection et de désinsectisation.

■ **L'agalaxie contagieuse**

Quand un cas d'agalaxie contagieuse est déclaré dans un troupeau, l'autorité administrative compétente, sur proposition du service de l'élevage, prend un arrêté portant déclaration d'infection et prescrit l'isolement des malades ; le reste du troupeau peut aller au pâturage dans une zone qui lui est fixée.

La vente du lait des femelles atteintes est interdite. Les cadavres doivent être détruits ou enfouis ainsi que les fumiers des enclos contaminés. L'arrêté peut être levé quinze jours après la disparition de la maladie et après l'exécution des mesures de désinfection.

3. Principaux éléments de la réglementation sur le lait et les produits laitiers.

Les éléments ci-dessous sont issus du **décret n°69-891 du 25 juillet 1969**

3.1 Dispositions générales

La dénomination « lait » sans indication de l'espèce animale est réservée au lait de vache ou de zébu (ajout de l'espèce le cas échéant – lait de chèvre, lait de brebis, ...).

Les laits contenant entre 12,5 et 25 g de matières grasses par litre devront prendre la dénomination « lait demi-écrémé » et ceux qui ont une teneur inférieure la dénomination « lait écrémé ». L'addition d'eau au lait est interdite.

Sont considérés comme laits impropres à la consommation :

- ▷ Laits provenant d'animaux malades (nomenclature par arrêté ministériel). Nous n'avons pas retrouvé d'arrêté ministériel mais le décret 2002-1094 du 04 novembre 2002 relatif à la police sanitaire des animaux précise ces éléments.
- ▷ Lait colorés, malpropres¹ ou malodorants
- ▷ Laits contenant du colostrum

Les traitements autorisés sont le filtrage et les procédés thermiques et ceux autorisés par arrêté interministériel (à envisager pour l'utilisation de la LPS ?).

¹ Epreuve de filtration sur ouate

Sont autorisés pour le nettoyage et la désinfection : carbonates alcalins, hypochlorites, formol et eau oxygénée (sous réserve d'absence de trace dans le lait).

3.2 Dispositions spécifiques par produit

■ Lait cru

Des articles précisent les conditions de transport, stockage et vente du lait cru.

Les laits destinés à la vente à l'état cru pour la consommation humaine doivent être propres, refroidis immédiatement après la traite et maintenus à une température inférieure à 15°C (de la traite au consommateur) sauf dans le cas d'une vente directe dans les 2h qui suivent la traite, Le récipient de vente doit être clos et comprendre la mention « lait cru » dans des caractères d'au moins 3cm de haut. Cette dernière disposition ne s'applique pas pour les producteurs qui vendent leur lait directement au consommateur sur leur exploitation ou dans un dépôt où ces laits sont bien individualisés.

Peuvent vendre du lait cru pour la consommation humaine :

- des producteurs qui vendent directement au consommateurs
- des producteurs qui vendent à un point de collecte appartenant à une coopérative
- les postes de collecte appartenant à des coopératives d'éleveurs sous réserve de le vendre directement au consommateur dans leur rayon de ramassage
- les ramasseurs collectant moins de 200 l/j chez les producteurs (jusqu'à une date fixée par arrêté du Ministre chargé du développement rural)

La vente de lait cru doit être réalisée dans les 24 h suivant la fin de la traite.

■ Lait aromatisé

La dénomination « lait aromatisé » est réservée aux boissons stabilisées, pasteurisées, homogénéisées ou non, sucrées ou non, additionnées de substances aromatiques naturelles. Toutefois des colorants et substances susceptibles d'être utilisées dans ces boissons à titre de stabilisateur physique peuvent être autorisés dans des conditions fixées par arrêté ministériel. L'article 13 précise les indications à prévoir sur les récipients

■ Lait pasteurisé

La pasteurisation consiste en un chauffage du lait pratiqué dans un appareil ou un groupe d'appareils appropriés et correctement utilisés selon **un principe approuvé par la Direction de l'Élevage** après avis de la commission de contrôle des produits alimentaires.

Les traitements suivants sont considérés déjà dans ce décret comme approuvés

- chauffage à 63 ° pendant trente minutes
- chauffage instantané à 95 °

En vue du contrôle de fonctionnement , les appareils doivent être munis **d'enregistreurs de températures (graphiques datés, classés et conservés pendant 6 mois).**

▷ *Lait pasteurisé (par opposition à lait pasteurisé conditionné)*

Le lait pasteurisé à la sortie de l'atelier de traitement ne doit pas renfermer plus de 100 000 germes microbiens vivants par centimètre cube et pas plus de 200 000 germes à la vente au consommateur. Il doit être maintenu à une température inférieure ou égale à 10 °C sauf dérogation spécia-

le et temporaire. Il doit être vendu dans des récipients d'une contenance supérieure à 1 l, fermés jusqu'à la vente au consommateur.

Les laits pasteurisés obtenus par reconstitution de lait en poudre sont mis en vente sous l'appellation « lait pasteurisé reconstitué » (dérogation si la poudre de lait écrémé est inférieure à 50 % de l'extrait sec – La prolongation de la dérogation doit être autorisée chaque année par arrêté ministériel). La vente de lait pasteurisé doit avoir lieu au plus tard le lendemain du jour de livraison.

▷ **Lait pasteurisé conditionné**

Il doit être propre (épreuve filtration sur ouate), exempt de germes pathogènes détruits par la pasteurisation (absence de germes reconnue par les épreuves définies par l'arrêté prévu dans l'article 106)², ne pas renfermer plus de 30 000 germes microbiens vivants au cm³, être conditionné sur le lieu du dernier traitement, être maintenu à une température inférieure à 10 °C (jusqu'à 15 °C pour la vente à domicile), être conditionné dans des emballages de contenance inférieure au égale à l. Le lait pasteurisé conditionné doit être vendu au plus tard le deuxième jour suivant celui de la livraison au détaillant avant 10 h du matin. **Les ingrédients utilisés doivent avoir été autorisés par la direction de l'Elevage ou la commission de contrôle des denrées alimentaires.**

En dehors de l'exploitation, la vente au consommateur n'est autorisée que dans des magasins ou installations spécialement aménagés à cet effet ou à domicile dans des récipients fermés (température <15°C).

■ **Lait fermenté et yaourt**

La dénomination « lait fermenté » est réservée aux produits laitiers fabriqués à partir de laits (lait entier, lait partiellement ou totalement écrémé, laits concentrés ou en poudre, écrémés ou non), ayant subi la pasteurisation, la stérilisation ou l'ébullition, homogénéisés ou non, et fermentés par l'action de bactéries lactiques appartenant à l'espèce ou aux espèces caractéristiques de chaque produit, associées éventuellement à des levures(ex : kéfir). En cas d'emploi de lait concentrés ou de lait en poudre, ils seront additionnés à une quantité d'eau nécessaire pour rétablir un lait dont la teneur en matière sèche doit au moins égale à celle du lait normal.

La flore microbienne doit être maintenue vivante jusqu'à la vente au consommateur et ne renfermer aucun germe pathogène. La quantité d'acide lactique libre doit être inférieure à 0,7 grammes pour 100 g à la sortie de l'atelier et 0,6 à la vente au consommateur.

Est autorisé l'addition de sucre (saccharose), de matières colorantes autorisées, matières aromatiques naturelles, de pulpes ou jus de fruits de miel ou de confiture (moins de 30 % du poids).

La dénomination « yaourt » ou « yoghourt » est réservée au lait fermenté obtenu selon les usages loyaux et constants par le développement des seules bactéries lactiques lactobacillus et streptococcus thermophilus qui doivent êtreensemencées simultanément et de trouvées vivantes dans les produits mis en vente. La quantité d'acide lactique libre doit être inférieure à 0,8 grammes pour 100 g lors de la vente au consommateur

Les produits doivent être retirés dans la vente au plus tard le sixième jour de leur préparation.

Indications à mentionner pour les laits fermentés qui doivent être dans des récipients soigneusement obérés

- dénomination « lait fermenté » ou le nom consacré par l'usage
- nom ou raison sociale et adresse du fabricant (ou numéro d'immatriculation)

² Cet article précise que des arrêtés interministériels fixeront les caractères biologiques et les modalités de contrôle hygiénique et bactériologiques des laits et produits laitiers

- la contenance en centilitres
- la date limite de consommation
- la nature et la quantité de lait en poudre ajouté si cette addition est supérieure à 5 grammes de poudre pour 100 grammes de lait
- la mention « tenir au frais »
- la mention « maigre » si MG calculée sur la partie lactée est inférieure à 1% du poids
- à titre facultatif, la mention « gras » si MG calculée sur la partie lactée est au moins égale à 3% du poids
- la mention « sucré » , « vanillé » ou le nom de la matière aromatique
- le nom de la matière colorante ou la mention « colorant naturel »

Ces dispositions s'appliquent pour les yaourts qui devront également porter une étiquette mentionnant la date de fabrication et la date limite de consommation. Les produits seront retirés de la vente au plus tard le sixième jour de leur préparation.

■ Fromages

La dénomination « fromage » est réservée au produit ferme ou non, obtenu par la coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou de leur mélange suivi d'égouttage et contenant au minimum 23 g de matière sèche pour 100 g de fromage (le cas échéant , utiliser le qualificatif « maigre »)

Les fromages « frais » sont des fromages à égouttage lent, n'ayant subi que la fermentation lactique. Des articles précisent les produits dont l'addition est autorisée et les dénominations des différents fromages (« fromage à pâte molle et à patte pressée », « fromages fondus »).

Des articles rappellent les dénominations d'origine se rapportant à certains fromages étrangers : brie, camembert, coulommiers, Pont l'Evêque, Maroilles, Bleu, Munster, Saint Paulin, Reblochon, Cantal, Gruyère, Comté, Emmental.

Indications à mentionner pour les fromages (sauf pour des fromages non définis de fabrication et consommation locales ou régionales)

- dénomination du fromage
- nom et adresse du fabricant (ou numéro d'immatriculation)
- lieu de fabrication (département ou région)
- teneur en matières grasses ramené à l'extrait sec
- nature du lait employé s'il ne s'agit pas de lait de vache