

# Les aliments d'allaitement.



## 6.6. Législation sur les aliments du bétail.

Dahmani Ali, MCA 2026 univ, Médéa

## Le lait : définition légale

“Produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante. Il se compose d'eau, de matières grasses, de protéines (caséine et lactosérum), de lactose et de minéraux”.

- **Dans l'industrie animale, on distingue :**
- **Le lait entier** : Contient tous ses constituants naturels.
- **Le lait écrémé** : Obtenu par séparation de la crème par centrifugation, il sert de base à de nombreuses poudres d'allaitement.
- **Le lactosérum (petit-lait)** : Sous-produit de la fabrication du fromage, il est l'ingrédient principal des substituts de lait pour jeunes animaux en raison de sa haute teneur en protéines solubles.

- La fabrication du lait pour la nutrition animale repose sur une transformation industrielle rigoureuse visant à garantir sécurité sanitaire et équilibre nutritionnel.
- Ce secteur est encadré par des normes de production strictes et des règlements internationaux pour assurer la santé des cheptels.

# Procédés de fabrication pour la nutrition animale

Le lait destiné aux animaux est produit sous forme de poudre (faciliter le stockage et la conservation). Les étapes clés sont :

- Standardisation et Pasteurisation : Le lait cru est filtré, dégraissé si besoin, puis chauffé ( 72°C pendant 15 secondes) pour éliminer les micro-organismes pathogènes.
- Concentration par évaporation : Le lait liquide est chauffé sous vide pour éliminer 60% de son eau, créant un liquide visqueux.
- Séchage par atomisation (Spray) : C'est le procédé de référence. Le lait concentré est pulvérisé en fines gouttelettes dans une tour de séchage traversée par un courant d'air chaud (150°C). L'eau s'évapore instantanément, laissant de fines particules de poudre.
- Mélange à sec (Dry-blending) : Pour les substituts de lait complets, on ajoute à la base laitière des matières grasses végétales, des vitamines, des minéraux et parfois des probiotiques pour imiter la composition du lait maternel spécifique (chiot, veau, etc.).

- Les aliments d'allaitement pour animaux, destinés aux jeunes mammifères (veaux, agneaux, chevreaux), sont des substituts du lait maternel dont la composition et la commercialisation sont strictement encadrées par la législation , selon les pays (européenne et française.,,)

# aliments d'allaitement pour animaux

- Les aliments d'allaitement pour animaux (laits de remplacement, lactoreplaceurs) sont des produits formulés pour se substituer au lait maternel, composés de matières premières (poudre de lait, lactosérum, graisses végétales/animales) et d'additifs. Ils sont **strictement réglementés pour garantir la sécurité sanitaire et la traçabilité via des normes d'hygiène et d'étiquetage**,
- exp: [ Règlement (CE) n°183/2005 (hygiène) et (CE) n°767/2009 (étiquetage)] dans l'UE.

## Types d'aliments d'allaitement

- Ces aliments se présentent sous forme de poudres à reconstituer dans de l'eau tiède.
- Matières premières laitières : Elles constituent la base de l'aliment (poudre de lait écrémé, lactosérum).
- Matières premières végétales : Utilisées en substitution partielle des protéines laitières (protéines de soja, blé), bien que leur taux d'incorporation soit limité pour ne pas nuire à la croissance du jeune pré-ruminant.
- **Additifs** : Vitamines, oligo-éléments (comme le sélénium) et parfois des probiotiques pour renforcer l'immunité et la sécurité digestive.

## Exigences Clés

- **Sécurité** : Les produits doivent être sains, non altérés et inoffensifs pour l'animal et le consommateur final.
- **Étiquetage** : Doit mentionner la nature de l'aliment ("lait destiné à l'alimentation animale"), la composition, la date de péremption, et le nom de la société de fabrication.
- **Contrôles** : Réalisés par les Directions Départementales de la Protection des Populations ( DDPP en France). DSA en Algérie (Direction des services vétérinaire)

- Pratiques d'utilisation réglementées
- Le colostrum : La réglementation souligne l'importance d'une ingestion suffisante de colostrum maternel dans les premières heures de vie avant le passage à l'aliment d'allaitement.
- Transition alimentaire : L'accès à une alimentation solide et à de l'eau propre est obligatoire dès les premières semaines pour favoriser le développement physiologique (notamment du rumen chez les ruminants).

## Législation et réglementation (européenne)

- La production et la vente de ces aliments sont régies par plusieurs textes majeurs visant la sécurité sanitaire et la protection du consommateur final.
- Mise sur le marché (Règlement (CE) n° 767/2009) : C'est le texte de référence pour l'étiquetage et la commercialisation. Il impose :
  - L'indication claire des objectifs nutritionnels particuliers.
  - Un étiquetage précis des composants et des additifs.
- Hygiène des aliments (Règlement (CE) n° 1831/2005) : Il définit les exigences d'hygiène à toutes les étapes (production, transport, distribution). Les établissements doivent être enregistrés ou agréés auprès des autorités (comme la DGCCRF en France).
- Additifs (Règlement (CE) n° 1831/2003) : Seuls les additifs autorisés et figurant au registre communautaire peuvent être intégrés aux aliments d'allaitement.
- Bien-être animal : La Directive 98/58/CE et le code rural français imposent que l'alimentation soit adaptée à l'âge et à l'espèce pour garantir la santé des animaux d'élevage.

- **En Algérie**

L'hygiène des aliments en Algérie est régie par un cadre législatif strict visant à garantir la sécurité sanitaire des produits depuis leur production jusqu'à leur consommation finale.

- Le texte central est le décret exécutif n° 17-140, qui rend obligatoires les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) pour tous les établissements du secteur. [1, 2]

# Principaux Textes Réglementaires

- Décret exécutif n° 17-140 (11 avril 2017) : Ce texte fixe les conditions d'hygiène et de salubrité pour la mise à la consommation des denrées alimentaires. Il impose la mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) basé sur les principes de l'HACCP (système international de gestion des risques).
- Loi n° 09-03 (25 février 2009) : Relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, elle constitue le socle juridique de la sécurité alimentaire en Algérie.
- Arrêtés ministériels spécifiques : Il existe des textes dédiés à certains produits (ex: produits de la pêche, produits carnés) ou à des types d'analyses (microbiologie, contaminants tolérés). [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]

- Obligations pour les Professionnels
- Le règlement impose aux exploitants (usines, restaurants, commerces) plusieurs mesures clés : [8]
- Application du système HACCP : Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques, et mise en place de points de contrôle critiques.
- Traçabilité et Archivage : Les établissements doivent tenir des registres et dossiers prouvant l'application effective des principes d'hygiène, consultables par les autorités de contrôle.
- Respect des températures : Obligation de maintenir la chaîne du froid et du chaud pour éviter la prolifération bactérienne.
- Hygiène du personnel : Les travailleurs sont tenus au respect strict des consignes de propreté et de sécurité. [9, 10, 11, 12, 13, 14, 15]

## Organismes de Contrôle,

- La surveillance est assurée par plusieurs entités :
- Le Ministère du Commerce (via les directions de wilaya) pour la répression des fraudes et le contrôle de la conformité.
- Le Ministère de la Santé (via les services SEMEP et les Bureaux d'Hygiène Communaux - BHC) pour la prévention des toxi-infections alimentaires, notamment lors des périodes sensibles comme le Ramadhan. [16, 17, 18, 19, 20]

- [1] <https://www.ecolex.org>
- [2] <https://www.facebook.com>
- [3] <https://www.commerce.gov.dz>
- [4] <https://www.instagram.com>
- [5] <https://fr.scribd.com>
- [6] <https://www.commerce.gov.dz>
- [7] <https://www.commerce.gov.dz>
- [8] <https://www.furnotel.fr>
- [9] <https://www.commerce.gov.dz>
- [10] <https://www.has-sante.fr>
- [11] <https://www.commerce.gov.dz>
- [12] <https://www.lemoinscher-formation.com>
- [13] <https://www.electroluxprofessional.com>
- [14] <https://www.dgfp.gov.dz>
- [15] <https://www.services-alc.com>
- [16] <https://www.commerce.gov.dz>
- [17] <https://sante.gov.dz>
- [18] <https://www.fao.org>
- [19] <https://www.douane.gov.dz>
- [20] <https://www.commerce.gov.dz>

## Lois et réglementations du domaine

- Le secteur est régi par des textes visant la sécurité de la chaîne alimentaire "de la fourche à la fourchette".
- Paquet Hygiène (Règlements CE 178/2002, 852/2004, 853/2004) : Ces règlements européens imposent aux fabricants une traçabilité totale (amont et aval) et la mise en place de procédures de sécurité sanitaire.
- **Méthode HACCP** : Les usines doivent identifier les points critiques (risques microbiologiques, chimiques ou physiques) et les contrôler en continu pour prévenir toute contamination.

- **Normes ISO** : La certification ISO 22000 est la référence internationale pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, incluant l'alimentation animale.
- **Étiquetage et Additifs** : Les lois précisent les allégations autorisées sur les emballages et la liste des additifs (conservateurs, colorants, vitamines) strictement approuvés pour chaque espèce animale.

- **LA MISE SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS LAITIERS EN ALGÉRIE :**

est un processus strictement encadré par des régulations sanitaires, commerciales et techniques, visant à garantir la sécurité alimentaire dans un pays où la consommation annuelle atteint environ 5 milliards de litres. [1, 2]

- 1. Obligations Réglementaires et Sanitaires

Tout opérateur souhaitant commercialiser des produits laitiers doit se conformer aux exigences du [Ministère de l'Agriculture]

<https://www.commerce.gov.dz/fr/reglementation/arrete-interministeriel-du-25-juin-2020-lait>

:

- \* Agrément Sanitaire : Obligatoire pour toute unité de production ou de stockage de produits d'origine animale. Le dossier inclut :
- \* Une demande écrite et une pièce d'identité.
- \* Un titre de propriété ou contrat de location du site.
- \* Un procès-verbal de conformité établi par le vétérinaire officiel.
- \* Des registres numérotés visés par l'inspection vétérinaire de la Wilaya.
- \* Système HACCP : Les établissements doivent mettre en œuvre et archiver les procédures basées sur les principes HACCP pour prouver la maîtrise des risques sanitaires

- \* Contrôles Microbiologiques : Les produits doivent répondre à des spécifications précises (pH, absence de défauts comme le bombement pour les conserves) avant toute mise en vente directe.
- 2. Normes d'Étiquetage
- L'étiquetage est régi par le Décret exécutif n°13-378 et doit être rédigé au moins en arabe (et souvent en français pour la précision). Les mentions obligatoires incluent :
  - \* La dénomination de vente (indiquant la nature exacte du produit).
  - \* La liste des ingrédients et la mise en évidence des allergènes.
  - \* La date limite de consommation (DLC) ou de durabilité minimale (DDM).
  - \* Le numéro de lot et l'estampille sanitaire (numéro d'agrément).

- 3. Cas Particulier des Importations
- L'Algérie importe massivement de la poudre de lait pour combler son déficit de production locale.
  
- \* Dérogation Sanitaire : Toute importation nécessite une dérogation valable 3 mois maximum, renouvelable sous conditions strictes de réalisation des quotas précédents.
- \* Contrôle des Devises : Depuis 2025, les importations de services liés au commerce nécessitent une autorisation préalable du Ministère du Commerce Extérieur.


- 4. Structure du Marché
  - \* Acteurs : Le marché est dominé par des groupes comme Bel (fromages fondus) et des transformateurs locaux qui intègrent de plus en plus de lait cru collecté localement.
  - \* Soutien de l'État : Des primes à la collecte (ex: 4 DA/litre pour les producteurs) sont en place pour encourager l'intégration du lait local dans l'industrie. [15, 19, 20]
- Souhaitez-vous des détails sur une catégorie spécifique de produits (lait en sachet, fromages, laits infantiles) ou sur les démarches d'importation de matières premières ?

- En Algérie, le lait destiné à l'alimentation des veaux est principalement commercialisé sous forme de poudre de lait d'allaitement (lait de remplacement). Sa mise sur le marché et son utilisation sont soumises à des règles strictes d'importation, d'exonération fiscale et de pratiques d'élevage.
- 1. Réglementation et Importation
- Comme l'Algérie importe une grande partie de ses besoins en nutrition animale, le [Ministère de l'Agriculture]([https://psl.madr.gov.dz/wp-content/uploads/2023/01/3b\\_PSL\\_DSV\\_importation\\_produits\\_dorigine\\_animale\\_dossier\\_a\\_fournir\\_2023.pdf](https://psl.madr.gov.dz/wp-content/uploads/2023/01/3b_PSL_DSV_importation_produits_dorigine_animale_dossier_a_fournir_2023.pdf)) impose des formalités précises :

- Dérogation Sanitaire d'Importation : Obligatoire pour le lait d'allaitement des veaux. Elle est valable pour un trimestre et nécessite un dossier incluant un agrément sanitaire de l'établissement de stockage et une facture pro-forma.
- \* Exonération de TVA : Les préparations pour l'allaitement des veaux sont exemptées de TVA (Décret exécutif n°18-212). Pour en bénéficier, l'importateur doit présenter un cahier des charges et un programme d'importation annuel visés par les services agricoles.
- \* Code d'activité : Les opérateurs doivent posséder le code d'activité adéquat (ex: 422601 pour l'importation de lait en poudre).



- 2. Pratiques de Distribution aux Veaux
- La réussite de l'allaitement repose sur le respect des besoins physiologiques du jeune bovin :
  - \* Colostrum : Indispensable immédiatement après la naissance (0 à 3 jours) pour l'apport d'anticorps.
  - \* Quantités recommandées : Il est conseillé de distribuer 15 à 20 % du poids corporel en lait (entier ou de remplacement) par jour, répartis idéalement en plusieurs tétées.
  - \* Automatisation : Des équipements comme les Distributeurs Automatiques de Lait (DAL) sont de plus en plus utilisés en Algérie pour optimiser le dosage et la croissance
- 3. Composition et Qualité
- Le lait de remplacement doit offrir une alternative stable au lait maternel :
  - \* Ingrédients : Il est souvent composé de lait écrémé en poudre et de matières grasses végétales ou animales pour fournir l'énergie nécessaire.
  - \* Qualité Sanitaire : Le produit doit être exempt de contaminants chimiques ou bactériologiques pour éviter les diarrhées néonatales, fréquentes en élevage.

- En Algérie, le Journal Officiel (JO) est la source incontestable pour suivre l'évolution de la réglementation sur l'hygiène alimentaire.
- \* Consultation Gratuite : Le site officiel du Secrétariat Général du Gouvernement (SGG) permet de consulter et de télécharger tous les numéros parus depuis 1962.
- \* Recherche Thématique : Vous pouvez utiliser l'outil de recherche par mots-clés (ex: "hygiène", "denrées alimentaires", "additifs") pour retrouver les derniers arrêtés ministériels.
- \* Abonnement Version Papier : Pour les professionnels et les administrations, il est possible de s'abonner physiquement auprès de l'Imprimerie Officielle.
- En plus du JO, il est souvent utile de surveiller le site du Ministère du Commerce, car ils y publient régulièrement des notes circulaires et des guides pratiques qui précisent l'interprétation des décrets (très utile pour l'application concrète sur le terrain).

- L'exemple le plus récent et structurant concernant l'étiquetage en Algérie est le cadre fixé par le Décret exécutif n° 05-484 (modifiant le décret n° 90-367), complété par des textes plus spécifiques sur les mentions nutritionnelles et les additifs. [1, 2]
- Voici un exemple concret des normes d'étiquetage actuellement en vigueur pour une denrée alimentaire préemballée : [3]
-  Mentions obligatoires sur l'étiquette [4]

• **Selon la réglementation algérienne (Loi 09-03 et décrets d'application), toute étiquette doit obligatoirement comporter : [1, 5]**

- \* La dénomination de vente : Le nom précis du produit (ex: "Huile végétale de tournesol").
- \* La liste des ingrédients : Énumérés par ordre d'importance pondérale décroissante.
- \* La quantité nette : Exprimée en unités métriques (grammes, kilogrammes, litres, etc.).
- \* La date de durabilité : Soit la DLC (Date Limite de Consommation) pour les produits très périssables, soit la DDM (Date de Durabilité Minimale) pour les autres.
- \* Le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou de l'importateur.
- \* Le pays d'origine : Obligatoire pour les produits importés.
- \* Le numéro de lot : Crucial pour la traçabilité en cas de rappel de produit.
- \* Le mode d'emploi et conditions de conservation : (ex: "À conserver dans un endroit frais et sec"). [4, 6, 7]

-  **Focus sur les Additifs et Allergènes (Exemple récent)**
- Un texte important (souvent cité par les directions du commerce) concerne les mentions spécifiques liées à la santé : [5, 8]
- \* Édulcorants : Si le produit contient de l'aspartame, la mention « contient une source de phénylalanine » est obligatoire.
- \* Polyols : Si leur teneur dépasse 10%, la mention « une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs » doit apparaître.
- \* Allergènes : Ils doivent être clairement mis en évidence dans la liste des ingrédients (en gras ou soulignés) pour prévenir les risques de réactions allergiques. [4, 5]
-  Langue et Lisibilité
- Toutes ces informations doivent être rédigées obligatoirement en langue nationale (Arabe), avec la possibilité d'ajouter une autre langue (généralement le Français) pour faciliter la compréhension. Les caractères doivent être lisibles et indélébiles. [9, 10]

- [1] [<https://legal-doctrine.com>](<https://legal-doctrine.com/ar/edition/les-regles-et-mentions-legale-pour-letiquetage-en-algerie#:~:text=Conform%C3%A9ment%20aux%20dispositions%20de%20la%20loi%20n%C2%B0,et%20%C3%A0%20la%20pr%C3%A9sentation%20des%20denr%C3%A9es%20alimentaires.>)
- [2] [<https://www.dctalger.dz>](<https://www.dctalger.dz/fr/index.php/metiquetage-prod-alimentaire/mregetiqpralim>)
- [3] [<https://dspace.univ-djelfa.dz>](<http://dspace.univ-djelfa.dz:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/6316/Contr%C3%B4le%20de%20la%20conformit%C3%A9%20des%20%C3%A9tiquetas%20de%20quelques%20produits%20alimentaires..pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Norme%20g%C3%A9n%C3%A9rale%20pour%20l%27%C3%A9tiquetage%20des%20denr%C3%A9es%20alimentaires,d%27%C3%A9tiquetage%20applicables%20%C3%A0%20un%20produit%20alimentaire%20particulier.>)
- [4] [<https://www.youtube.com>](<https://www.youtube.com/watch?v=Kc0uxCDBDNM&t=12>)
- [5] [<https://www.dctalger.dz>](<https://www.dctalger.dz/fr/index.php/metiquetage-prod-alimentaire/metiquetage-prod-alimentaire>)
- [6] [<https://www.economie.gouv.fr>]([https://www.economie.gouv.fr/particuliers/mes-droits-conso/alimentation/denrees-alimentaires-quelles-sont-les-regles-detiquetage#:~:text=Les%20mentions%20obligatoires%20\\*%20la%20d%C3%A9nomination%20de,%28y%20compris%20les%20additifs%20et%20les%20ar%C3%B4mes%29.](https://www.economie.gouv.fr/particuliers/mes-droits-conso/alimentation/denrees-alimentaires-quelles-sont-les-regles-detiquetage#:~:text=Les%20mentions%20obligatoires%20*%20la%20d%C3%A9nomination%20de,%28y%20compris%20les%20additifs%20et%20les%20ar%C3%B4mes%29.))
- [7] [<https://www.youtube.com>](<https://www.youtube.com/watch?v=cDMbCyH-ZxA&t=85>)
- [8] [<https://mzv.gov.cz>]([https://mzv.gov.cz/public/b2/a1/c6/2893157\\_1960391\\_Vyhlaska\\_.pdf](https://mzv.gov.cz/public/b2/a1/c6/2893157_1960391_Vyhlaska_.pdf))
- [9] [<https://www.economie.gouv.fr>](<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques/etiquetage-des-denrees-alimentaires-les-regles-connaître#:~:text=Leur%20%C3%A9tiquetage%20doit%20respecter%20deux%20grandes%20r%C3%A8gles,la%20composition%20ou%20l%27origine%20de%20la%20denr%C3%A9e.>)
- [10] [<https://www.economie.gouv.fr>](<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques/etiquetage-des-denrees-alimentaires-les-regles-connaître#:~:text=Leur%20%C3%A9tiquetage%20doit%20respecter%20deux%20grandes%20r%C3%A8gles,la%20composition%20ou%20l%27origine%20de%20la%20denr%C3%A9e.>)