



## INSTITUT PROFESSIONNEL DU LAIT DE CONSOMMATION

---

Créé à l'initiative de SYNDILAIT en 1999.

**Dans le but de défendre une certaine conception de la valeur intrinsèque et symbolique du lait, l'IPLC a défini un code de bonnes pratiques avec des exigences allant au-delà de la réglementation et dont le respect est garanti par un logotype exclusif apposé sur les emballages (bouteilles et briques).**

**On entend par lait de consommation le lait acheté par pratiquement tous les ménages français, soit en bouteilles, soit en « briques » carton.**

**L'IPLC incarne une démarche qualité volontaire de rigueur et de progrès.**

**C'est une association, loi 1901, dont les membres sont les entreprises qui conditionnent du lait. L'IPLC est financé au travers d'une cotisation spécifique de ses membres.**

**Les 30 usines adhérentes commercialisent environ 90% de l'ensemble du lait acheté par les ménages français.**

---

## MISSIONS ET DOMAINES D'ACTIVITE

L'IPLC contrôle l'application de la charte qualité signée par les adhérents (les entreprises qui conditionnent le lait de consommation).

Les engagements portent à la fois sur les moyens (organisation de la fabrication, procédures,...) et sur les résultats (contrôle des produits finis).

La non-exécution des obligations de l'adhérent se traduit par une gradation des mesures de sanctions (proposées par un comité d'experts) pouvant aller jusqu'à l'exclusion.

Ces contrôles qui ne pourraient pas être faits à cette grande échelle par les pouvoirs publics doivent apporter aux consommateurs un supplément d'assurance et de confiance dans le lait.

### LES ACTIONS

L'IPLC pilote des audits de sites (inspections par une société accréditée) et fait pratiquer régulièrement des achats de lait en magasins. Ces produits sont ensuite adressés à des laboratoires sélectionnés par le comité d'experts de l'IPLC aux fins d'analyses.

Les analyses physico-chimiques portent sur les caractéristiques marquantes du lait qui sont de la responsabilité des laiteries.

De plus, l'IPLC contrôle périodiquement la présence éventuelle de contaminants (substances dont l'existence fortuite est due à une activité extérieure à la laiterie).

Sur une année, plus de 10 000 analyses sont ainsi réalisées et exploitées par l'IPLC. Une convention permet au CNIEL d'exploiter, une partie du plan de surveillance des contaminants.

---

## INSTANCES DIRIGEANTES

L'Assemblée Générale élit pour trois ans un Comité Directeur.

**Président**

**Emmanuel Vasseneix (Laiterie Saint Denis de l'Hôtel)**

**Trésorier**

**Laurent Debande (Coralis - Eurial)**

---

## VOS CONTACTS

**Secrétaire Générale**

**Hélène Pérennou**

**Responsable technique**

**Damien Desert**

**Assistante**

**Grace Eleuterio**

**Téléphone : 01 49 70 72 80**

**E.mail : [iplc@iplc.asso.fr](mailto:iplc@iplc.asso.fr)**

**Site : [www.iplc.fr](http://www.iplc.fr)**

**Adresse postale :**

**42 rue de Châteaudun**

**75314 Paris cedex 09**