

Trop de spores butyriques – que faire?

Plus de 95% des butyriques passent dans le lait au moment de la traite

Conséquence d'une contamination aux **butyriques** :

- Gonflement précoce ou tardif des fromages
- Défaut de goût

Points à contrôler :

- Les contaminations de butyriques se font par l'environnement, la terre, la bouse et la poussière.
- Nettoyer proprement les trayons, surtout en cas de temps humide
- Avoir une hygiène de traite irréprochable, ne pas aspirer d'air en crochant les griffes aux trayons, ni pendant la traite.
- L'installation doit être propre, aussi à l'extérieur(pas de beuses sur les griffes)
- Ne pas fourrager du foin ou faire la paille lors de la traite (poussières !)
- Les couches doivent être propres et sèches
- L'eau utilisée doit être analysée si elle provient d'une source privée
- Tondre les queues et les tétines des vaches
- Avoir une hygiène personnelle irréprochable (mains, habits,...)

L'application rigoureuse de ces mesures conduit au succès.

Pour de plus amples informations: Check Liste <http://www.casei.ch>

Votre équipe de conseillers **CASEi**:

Benoît Genoud 079 774 75 67

Andreas Salzmann 078 890 36 35