

## Checkliste pour maintenir / améliorer la qualité du lait après une période de froid

Les périodes de froids compliquent considérablement la production laitière. Les températures des solutions de nettoyage ne sont pas faciles à respecter. Le nettoyage des couches et des aires de promenade est parfois impossible.

Dès que le redoux s'installe, il devient urgent de tout remettre en ordre pour éliminer les sources des contaminations nuisibles à la qualité du lait.

La check-list ci-dessous sert à découvrir les risques et aide à éliminer les sources de contamination potentiellement dangereuses.

### Ustensiles et installations de traite

Points de contrôle	Paramètres / remarques
Nettoyage et désinfection des ustensiles et de l'installation de traite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température des solutions en fin de nettoyage: &gt; 55°C</li> <li>• Contrôler / nettoyer le réseau vacuum et les tuyaux à air (y compris la pompe et le réservoir)</li> <li>• Respecter les températures d'ébullition</li> <li>• Influence du froid sur les produits de nettoyage et de désinfection: les produits liquides qui ont gelé perdent leur efficacité.</li> </ul>
Fonctionnement de l'installation de traite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le vide lors de la traite</li> <li>• Contrôler les pulsateurs</li> <li>• Vérifier la lubrification de la pompe à vide</li> </ul>

### Propreté des bêtes, de l'étable et des aires de promenade

Points de contrôle	Paramètres / remarques
Hygiène des bêtes et de l'étable	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintenir les bêtes propres</li> <li>• Éliminer les restes de fourrage, les déjections et les salissures des couches</li> <li>• Éliminer les salissures et l'eau de condensation des systèmes d'aération</li> <li>• Nettoyer les abreuvoirs (tous les jours)</li> </ul>
Aires de promenade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer les aires de promenade et les installations d'abreuvoirs</li> </ul>

### Affouragement

Points de contrôle	Paramètres / remarques
Installations de préparation des fourrages	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler / nettoyer les coupes racines</li> <li>• Contrôler / nettoyer les chars mélangeurs</li> <li>• Éliminer les betteraves et pommes de terre avariées</li> </ul>

## Analyse du lait

Points de contrôle	Paramètres / remarques
Laits individuels (prod.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test d'acidification</li> <li>• Réductase pré incubée</li> <li>• Lactofermentateur</li> </ul>
Laits de mélange (chaudières)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bactéries propioniques</li> <li>• Spores butyriques (dénombrement)</li> </ul>

## Normes microbiologiques

Laits individuels (producteurs)	Normes
Germes aérobies mésophiles	< 30'000 ufc/ ml
Enterobactéries	< 300 ufc/ ml
Germes tolérants au sel	< 5000 ufc/ ml
Spores butyriques	< 350 ufc/ litre
Staphylocoques à coagulase positive	< 300 ufc/ ml
Bactéries propioniques	< 20 ufc/ ml
E. coli	< 50 ufc/ ml

Laits de mélange (chaudières)	Normes
Germes étrangers	< 50'000 ufc/ ml
Enterobactéries	< 500 ufc/ ml
Germes tolérants au sel	< 5000 ufc/ ml
Spores butyriques	< 260 ufc/ litre
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/ ml
Bactéries propioniques	< 20 ufc/ ml
E. coli	< 50 ufc/ ml

Autres aides en lien avec ce thème:

Aides Mémoires sur le site de CASEi: <http://www.casei.ch/index.php/fr/conseil/producteurs>

L'équipe de CASEi est à votre disposition!