



Le puzzle de la qualité du lait

Une bonne qualité du lait est une condition pour obtenir des produits de qualité, se démarquant par leur forte valeur ajoutée sur le marché.

En plus des teneurs et du mode de transformation, les critères suivants déterminent la qualité commerciale du lait en tant que matière première.

Critère qualité	Valeur – cible	Seuil d'intervention	Que dois-je faire ?
Nombre de germes (à 30°C)	moins de 80'000 germes / ml	dès 40'000	Nettoyage et désinfection. Etat des ustensiles à lait et installations de traite. Refroidissement du lait. Hygiène d'étable et de traite.
Teneur en cellules	moins de 350'000 cellules / ml	dès 150'000	Faire le test de <i>Schalm</i> -> ne pas livrer le lait de vaches avec résultats positif ; tirer les premiers jets. Vérifier installation de traite : vide, nombre de pulsations, entrées d'aire et état des caoutchoucs.
Substances inhibitrices	non détectable	si positif	Marquer les vaches traitées; les traire en dernier. Mettre en œuvre les traitements nécessaires de façon réfléchie et ciblée (uniquement les produits attestés par <i>Swiss medic</i>). Respecter les délais d'attente avant reprise des livraisons et faire un delvotest avant de livrer. Après traite des animaux traités->exécuter un nettoyage et une désinfection appropriés.
Point de congélation	moins de -0.520°C	plus de -0.520	Eliminer les restes d'eau dans les installations. Equilibrer l'affouragement (sels minéraux). Faire des contrôles individuels.
Réductase préincubée 32°C/11h	plus de 15 min	moins de 15 min	Vérifier le nettoyage et la désinfection. Contrôler l'état des ustensiles et matériels de traite et remplacer les pièces défectueuses; si nécessaire, demander un service-> ne pas oublier un nettoyage après service ! Attention : vaches qui perdent le lait / verrues sur les trayons / pots à traire non étanches (soudures défectueuses).
Acidité du lacto-fermentateur 38°C/11h	moins de 15°SH	dès 12°SH	
Bactéries propioniques	moins de 20 / ml	dès 10	Contrôler le dosage et la température des solutions de nettoyage (min. 63°C). Eliminer la pierre-à-lait. Nettoyages manuels : griffes, joints de l'unité terminale, vanne 3-voies, raccords de conduite, etc.
Bactéries butyriques	moins de 350 spores / l ou négatif à la méthode rapide	dès 100 / l ou positif après 4 j.	Affouragement sans ensilage-> respecter les prescriptions d'affouragement. Garantir la propreté : fourragère, crèches, abreuvoirs, installations pour la préparation de la ration. Laver les mains avant la traite. Nettoyer les trayons (sécher les trayons si nettoyage humide). Faire contrôler la teneur en butyriques de l'eau.
Germes tolérant le sel	moins de 5'000 / ml	dès 5'000	Vérifier le nettoyage et la désinfection-> multiplier nettoyages acides (2%). Contrôler l'état des ustensiles à lait, l'automate de lavage et installations de traite remplacer les pièces défectueuses ; faire le service si nécessaire.

Remarques

L'assurance de la qualité (AQ) pour la production laitière demande que les points critiques de toute la production soient examinés, et que les mesures de prévention correspondantes soient mises en place pour éviter les fautes.

Par l'application consciencieuse de l'AQ, le lait correspond aux exigences de qualité et permet un meilleur revenu.

A votre disposition pour vous aider,

Votre fromager ou l'équipe de CASEI – Vous trouvez nos coordonnées sous : www.casei.ch