



Fiche d'information sur la réduction de la charge en spores dans le lait

Pour le lait provenant de non-ensilage comme pour celui d'ensilage, des limites existent pour les spores anaérobies nuisibles à la production de fromage :

- Lait de non-ensilage : moins de 25 spores par litre de lait
- Lait d'ensilage : moins de 2000 spores par litre de lait

Les spores ne proviennent pas directement du lait du pis mais apparaissent à la suite d'une réinfection. Elles sont donc également un indicateur de la qualité de l'alimentation, de la qualité de l'air et de l'hygiène de la traite.

Voici les points les plus importants à considérer :

Production de fourrage

- Ne pas ensiler les taupinières, les résidus de lisier, etc.
- Lors du fauchage, ajuster la hauteur de la barre de coupe en fonction de l'état du sol.
- Hauteur de coupe : plus de 6 cm
- Ne pas faucher l'herbe humide (par exemple, éviter la rosée du matin).

Alimentation

- Utiliser des composants de qualité (sans terre, moisissures, excréments).
- Assurer un mélange homogène des composants alimentaires dans le mélangeur.
- Équilibrer l'alimentation pour prévenir la diarrhée.

Animaux

- Maintenir les animaux propres (idéalement sans saletés autour du pis).
- Nettoyer régulièrement les animaux souillés.
- Tondre les animaux, y compris la zone du pis.

Environnement

- Nettoyer régulièrement les allées, les aires de repos et les abreuvoirs.
- Veiller à ce que l'aire de repos soit propre et sèche.
- Assurer une bonne ventilation et un air frais dans l'étable

Installation de traite

- Nettoyer d'abord la salle de traite, puis l'équipement de traite.
- Effectuer un nettoyage et une désinfection réguliers de l'installation de traite et du tank à lait.
- Vérifier le nettoyage ; quantité d'eau, température, quantité du produit de nettoyage et turbulence.
- Contrôler et remplacer régulièrement les tuyaux d'eau froide dans la salle de traite et sur le robot de nettoyage, ainsi que les douches à pis.
- Stocker le matériel de traite propre, sec et à l'abri de la poussière.
- Utiliser uniquement de l'eau potable pour nettoyer l'installation de traite et la zone d'abreuvement.
- Aérer soigneusement la salle de traite avant la traite.

Hygiène de la traite

- Se laver les mains avant la traite et les garder propres pendant la traite (porter des gants si besoin).
- Porter des vêtements de travail propres.
- Effectuer une prétraite.
- Nettoyer les trayons avec du matériel à usage unique (1 lingette désinfectante par vache).
- Éviter les bulles d'air.
- Ne pas pulvériser d'eau inutilement pendant la traite pour éviter la génération de brouillard.
- Empêcher les unités de traites de tomber.
- Ne pas effectuer d'autres tâches pendant la traite.

Autres fiches techniques et informations utiles sur
www.mooh.swiss/fr/downloads



le meilleur
pour
mon lait