

Bien traire



De bonnes conditions de traite agissent directement sur la qualité du lait, favorisent la bonne santé de la mamelle et améliorent les conditions de travail du trayeur.

Les fiches de ce chapitre ont pour objectif de faire le point sur les pratiques permettant :

- 1 - De garantir de bonnes conditions de traite à la brebis et au trayeur,
- 2 - De bien entretenir le lieu de traite et la machine à traire,
- 3 - De stocker le lait en préservant sa qualité,
- 4 - De nettoyer le matériel en contact avec le lait pour limiter les contaminations.

Comment garantir une bonne traite des brebis ?



L'ambiance de travail, la propreté de la salle de traite ainsi que le respect des règles d'hygiène par le trayeur permettent de traire dans des conditions qui préservent la qualité du lait. Tous les matériaux en contact avec le lait (récipients, cuve de stockage, machine à traire,...) doivent être de qualité alimentaire.

L'objectif de cette fiche est de faire le point sur les pratiques permettant :

- 1 - De limiter le risque d'agression des mamelles lors de la traite,
- 2 - D'éviter les mammites et donc le manque à gagner et le recours aux traitements,
- 3 - De limiter les sources de contaminations du lait,
- 4 - D'améliorer les conditions de travail et le confort du trayeur.

En pratique

RESPECTER DES RÈGLES D'HYGIÈNE



- ❖ S'assurer de la propreté du lieu de traite, des vêtements et des mains du trayeur,
- ❖ Traire des trayons propres et secs,
- ❖ Avoir une technique de traite permettant de préserver l'état de santé des mamelles et des trayons : éviter la surtraite, la dépose agressive des faisceaux trayeurs, ...),
- ❖ En cas de traite manuelle, utiliser des récipients propres, de qualité alimentaire et en bon état,
- ❖ En cas de doute sur un animal, examiner le lait des premiers jets pour détecter une éventuelle mammite,
- ❖ Ecarter le lait des animaux malades ou en cours de traitement.



En pratique

OFFRIR AU TRAYEUR DE BONNES CONDITIONS DE TRAVAIL

- Traire dans une ambiance calme,
- Traire dans un lieu suffisamment éclairé afin de faciliter l'observation des mamelles.

Astuces et conseils



Soyez organisé...

- Lors de la conception (ou modification) de l'installation de traite, ne pas négliger l'éclairage et être vigilant sur les éventuelles nuisances sonores,
- Ne pas oublier de prendre en compte les conditions de travail et le confort des trayeurs ainsi que la circulation des animaux lors de la conception ou de la modification de la salle de traite,
- Se rapprocher de conseillers spécialisés pour la conception de l'installation de traite,
- Avoir sur le lieu de traite un point d'eau pour permettre au trayeur de se laver les mains et de nettoyer les trayons des brebis,
- En cas de nettoyage des trayons, prévoir du papier pour les sécher,
- Eliminer la laine qui se trouve à proximité de la mamelle (écussonner),
- Réaliser un Cellular Mastitis Test (C.M.T.) et des palpations avant la mise à la traite de nouvelles brebis,
- Se laver les mains après la traite d'une brebis malade, notamment en cas de suspicion de mammite,
- Marquer et trier les brebis malades et les traire à part,
- Prévoir un récipient pour recueillir le lait des brebis malades,
- Après avoir débranché les brebis, l'utilisation de produits de pulvérisation ou de trempage adaptés à la mamelle (produits post-traite) lors des périodes connues à risque, permet de préserver la santé des trayons,
- Avoir un tableau pour passer les consignes de traite : les animaux à traiter, les brebis atteintes de mammites...

Testez-vous

Points réglementaires et ou de la conditionnalité

- Mes mains sont propres avant la traite et après chaque manipulation à risque.
- Je traie des trayons propres.
- Je traie dans une ambiance calme et lumineuse.
- Je traie dans des locaux propres.
- J'ai des pratiques de traite limitant les risques de contamination et préservant l'état de santé des trayons.

OUI	NON
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Si j'ai un projet de modification ou de construction, je me préoccupe de mes conditions et de mon confort de travail (je demande conseil à un conseiller bâtiment)

Comment entretenir le lieu de traite et la machine à traire ?



Un lieu de traite fonctionnel, facile à nettoyer et une machine en bon état, nettoyée entre chaque traite, permettent de prévenir les contaminations du lait.

L'objectif de cette fiche est de faire le point sur les pratiques permettant :

- 1 - D'avoir une installation de traite fonctionnelle et facile à nettoyer (qualité du lait, gain de temps),
- 2 - De prévenir toute contamination du lait,
- 3 - D'améliorer les conditions et le confort de travail.

En pratique



CONCEVOIR ET ENTREtenir L'INSTALLATION DE TRAITE

- Concevoir un lieu de traite fonctionnel (organisation du travail, circulation des animaux et des trayeurs, accessibilité aux mamelles...) et facile à nettoyer,
- Balayer le lieu de traite après la traite,
- En cas de machine à traire mobile, la positionner sur une aire propre, stable, facile à nettoyer,
- Avoir une machine à traire en bon état de marche :
 - Faire contrôler la machine (la méthode OPTITRAITE® est obligatoire) de préférence tous les ans et, en tout état de cause, tous les 18 mois au regard des règles de la conditionnalité,
 - Changer les tuyaux, les manchons et les pièces d'usure en contact avec le lait selon les consignes du constructeur ou le résultat du contrôle de la machine à traire.
- Ne pas oublier de prendre en compte les conditions de travail et le confort des trayeurs ainsi que la circulation des animaux lors de la conception ou de la modification de la salle de traite,
- Se rapprocher de conseillers spécialisés pour la conception de l'installation de traite.



DOCUMENT D'ENREGISTREMENT

- Contrôle de la machine à traire.

En pratique



NETTOYER L'INSTALLATION DE TRAITE

- Après chaque utilisation, nettoyer (alternance acide - base) ou nettoyer puis désinfecter la machine à traire et tout matériel en contact avec le lait, avec de l'eau propre et des produits homologués,
- Respecter scrupuleusement les règles d'emploi des produits de nettoyage et le protocole de nettoyage (temps de contact, volume d'eau, température de l'eau, concentration des produits, actions mécaniques (turbulences), ...),
- Après chaque traite, nettoyer le lieu de traite (quais de traite, aire de traite...) et l'aire d'attente des animaux si elle existe,

.../...

- ❗ Pour la filtration du lait, nettoyer et désinfecter le filtre à lait s'il est permanent (filtre en métal) ou remplacer les filtres jetables entre chaque traite,
- ❗ L'eau utilisée pour le nettoyage de la machine à traire, du tank à lait et de tout matériel en contact avec le lait peut être :
 - De l'eau potable dans le cas de raccordement au réseau public ou d'un captage privé répondant aux conditions de potabilité,
 - De l'eau propre de qualité suffisante pour ne pas contaminer le lait. L'eau propre peut provenir d'un captage privé,
- ❗ Dans le cas d'un captage d'eau privé, s'assurer que les mesures de maîtrise des contaminations sont suffisantes, notamment :
 - Qu'il existe une zone de protection adaptée au bassin d'alimentation entre le captage et les sources majeures de pollution (fumières, zones d'épandage de matières organiques, passages d'animaux, fosses septiques d'habitation etc....),
 - Qu'il n'y a pas d'infiltrations importantes (liées à la nature ou à la pente du sol ou à une mauvaise étanchéité de l'ouvrage) :
 - Vérifier par exemple qu'après un épisode pluvieux, la hauteur de l'eau ou son débit varie peu, que sa couleur ou sa turbidité ne change pas,
 - Qu'il n'y a pas de défaut majeur de conception de la tête de captage,
 - Que les animaux (rongeurs, oiseaux...) ne peuvent pas y accéder,
- ❗ Dans le cas de l'utilisation d'un système de traitement de l'eau :
 - Entretien du système de traitement,
 - Respecter le protocole de traitement,
 - N'utiliser que des produits autorisés et respecter les doses recommandées.

 **Astuces et conseils**



- Après la dernière et avant la première traite de la campagne laitière, pratiquer un nettoyage complet de la salle de traite et de la machine à traire, à l'extérieur et à l'intérieur,
- Faire contrôler la machine à traire avant la campagne laitière, ce qui permet de s'assurer de son bon état de marche,
- Au quotidien, un balayage soigneux après la traite permet un nettoyage efficace des quais de traite,
- En cas de doute, ne pas hésiter à faire réaliser une analyse d'eau,
- Se rapprocher de conseillers spécialisés dans la conception et l'aménagement des captages.

Testez-vous

Points réglementaires et ou de la conditionnalité

	OUI	NON
Je traite dans des locaux propres.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je m'assure du bon fonctionnement et du bon entretien de la machine à traire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'ai effectué un contrôle machine à traire en début de campagne ou depuis moins de 18 mois.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je respecte les recommandations techniques de lavage de la machine à traire, de la cuve de stockage et du matériel en contact avec le lait.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'ai effectué un nettoyage complet de la salle de traite (murs et sol) après la fin de la dernière campagne et avant le début de la campagne en cours.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'ai effectué un lavage complet de la machine à traire (intérieur et extérieur) après la fin de la dernière campagne et avant le début de la campagne en cours.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je m'assure que le filtre à lait est changé à chaque traite (ou qu'il est propre s'il s'agit d'un filtre permanent).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si j'ai le choix, j'utilise de préférence l'eau du réseau pour le lavage de la machine à traire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si j'ai un projet de modification ou de construction, je me préoccupe de mes conditions et de mon confort de travail (je demande conseil à un conseiller bâtiment)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comment stocker le lait dans de bonnes conditions d'hygiène?



Les conditions de stockage du lait sont déterminantes pour éviter la contamination et la multiplication de bactéries pathogènes dans le lait.

L'objectif de cette fiche est de faire le point sur les pratiques permettant :

- 1 - De prévenir toute contamination du lait,
- 2 - De préserver la qualité du lait pendant le stockage.

En pratique



CONCEVOIR ET ENTRETENIR LE LIEU DE STOCKAGE DU LAIT

- Concevoir le lieu de stockage du lait :
 - À proximité du lieu de traite,
 - Séparé des animaux,
 - Facile à nettoyer (matériaux lisses et lavables),
- Exclure tout matériel non utile au stockage du lait,
- Rendre impossible l'accès des animaux (rongeurs, oiseaux, chiens...) au lieu de stockage du lait,
- Entretenir régulièrement l'aire de collecte du lait,
- Nettoyer après chaque traite le lieu de stockage du lait.

En pratique

ENTRETENIR ET NETTOYER LA CUVE DE STOCKAGE DU LAIT

- Maintenir en bon état de marche le tank à lait : dépoussiérer régulièrement les condenseurs et en assurer une bonne ventilation,
- Refroidir le lait dans les plus brefs délais (en moins de 2 heures), en choisissant la capacité et la puissance du tank pour respecter la norme en vigueur,
- Régler et maintenir la température de stockage du lait en fonction des recommandations de la laiterie de collecte,
- Maintenir propre l'extérieur des cuves de stockage du lait (tank à lait, bidons...),
- Après chaque ramassage du lait, nettoyer (alternance acide - base) ou nettoyer puis désinfecter avec de l'eau propre additionnée de produits homologués la cuve de stockage du lait. Respecter scrupuleusement les règles d'emploi des produits et le protocole de nettoyage,



.../...

🔊 L'eau utilisée pour le nettoyage de la machine à traire, du tank à lait et de tout matériel en contact avec le lait peut être :

- De l'eau potable, dans le cas de raccordement au réseau public ou d'un captage privé répondant aux conditions de potabilité,
- De l'eau propre, de qualité suffisante pour ne pas contaminer le lait. L'eau propre peut provenir d'un captage privé,

🔊 Dans le cas d'un captage d'eau privé, s'assurer que les mesures de maîtrise des contaminations sont suffisantes notamment :

- Qu'il existe une zone de protection adaptée au bassin d'alimentation entre le captage et les sources majeures de pollution (fumières, zones d'épandage de matières organiques, passage d'animaux, fosses septiques d'habitation etc....),
- Qu'il n'y a pas d'infiltrations importantes (liées à la nature ou à la pente du sol ou à une mauvaise étanchéité de l'ouvrage). Vérifier par exemple après un épisode pluvieux que la hauteur de l'eau ou son débit varie peu, que sa couleur ou sa turbidité ne change pas,
- Qu'il n'y a pas de défaut majeur de conception de la tête de captage,
- Que les animaux (rongeurs, oiseaux...) ne peuvent pas y accéder,

🔊 Dans le cas de l'utilisation d'un système de traitement de l'eau :

- Entretien du système de traitement,
- Respecter le protocole de traitement,
- N'utiliser que des produits autorisés et respecter les doses recommandées.



Astuces et conseils



- Vérifier régulièrement le bon fonctionnement du tank à lait en contrôlant la température et les délais de refroidissement,

• Pour faciliter la collecte du lait et l'entretien de l'aire de collecte, stabiliser ou si possible bétonner cette dernière,

- La laiterie n'est ni un débarras ni un lieu de stockage d'aliments, de produits vétérinaires ou de matériels divers,
- Assurer une bonne ventilation du local de stockage du lait (entrée d'air basse de la surface de l'évaporateur et une sortie haute de la surface du condenseur ou de 0,85m² minimum),
- Placer les condenseurs de préférence à l'extérieur de la laiterie,
- Laisser un passage suffisant (taille d'une personne) autour de la cuve de stockage (tank à lait, refroidisseur à bidons...) pour faciliter son nettoyage,
- Pour faciliter le nettoyage de la laiterie, éviter d'entreposer du matériel à même le sol,
- Changer régulièrement l'eau des refroidisseurs à bidons,
- Dans le cas d'un pompage en source, s'assurer de la protection de la zone de pompage et de la propreté du raccord au tank à lait,
- En cas de doute, ne pas hésiter à faire réaliser une analyse d'eau,
- Se rapprocher de conseillers spécialisés dans la conception et l'aménagement des captages et des conseillers bâtiments pour la conception et l'aménagement du local de stockage du lait.

Testez-vous

Points réglementaires et ou de la conditionnalité

Je vérifie la durée du refroidissement du lait dans ma cuve de stockage.

OUI NON

Je vérifie la température du lait stocké.

J'entretiens régulièrement le matériel de réfrigération du lait.

Dans le local de stockage du lait, je n'entrepose pas de matériel ou de produit sans rapport avec le stockage du lait.

Les animaux (rongeurs, oiseaux,...) ne peuvent pas accéder au lieu de stockage du lait.

J'effectue un lavage complet du local de stockage du lait après la fin et avant le début de la campagne en cours.

Si j'ai le choix, j'utilise de préférence l'eau du réseau pour le lavage de la cuve de stockage du lait.

J'ai un projet de modification ou de construction, je me préoccupe de mes conditions et de mon confort de travail (j'en parle avec un conseiller bâtiment).