



Production laitière en non ensilage

Valeurs limites

Paramètres	Valeur cible Autorisation	Dépassement de la valeur cible Suivi nécessaire	Valeur limite max Interdiction pour la livraison en fromagerie
Germes tolérants au sel [UFC/mL]	< 5'000	≥ 5'000	≥ 20'000
Prop [UFC/mL]	< 30	≥ 30	≥ 100
KaS [UFC/L]	< 25	≥ 50	≥ 100

Réductase préincubée

Valeur	Appréciation
> 60 min	qualité supérieure
30 – 60 min	bonne qualité
5 – 30 min	Insuffisant = 1 contrôle de suivi en l'espace d'une semaine
< 5 min	très mauvaise qualité = inférieure à la valeur limite

Méthode lucernoise / acidité

Valeur	Appréciation
< 12 °SH	qualité supérieure
12 – 15 °SH	bonne qualité
15 – 20 °SH	Insuffisant = 1 contrôle de suivi en l'espace d'une semaine
> 20 °SH	très mauvaise qualité = inférieure à la valeur limite

Epreuve du lactofermentateur

Résultat	Appréciation
liquide et gélatineux	bon
caséeux	Insuffisant, objectif non atteint
floconeux	Insuffisant, objectif non atteint
formation de gaz	Insuffisant, objectif non atteint

Points clés de la production laitière en non ensilage

Chambre à lait (local de stockage de denrées alimentaires)

- Propreté de la chambre à lait (sols, murs, fenêtres, plafond et bac de lavage)
- Porte fermée avec la salle de traite ou l'étable
- Stockage conforme des produits de nettoyage (classe de toxicité)
- Ventilation transversale (air frais garanti)
- Brosses propres, support pour le séchage
- Remplacer régulièrement les tuyaux d'eau
- Faire vérifier la conformité alimentaire de l'eau de source si elle est utilisée pour le nettoyage
- La chambre à lait n'est pas un lieu de séjour pour les animaux domestiques (chiens et chats), pas d'alimentation dans la chambre à lait

- Conserver les médicaments uniquement dans des armoires fermées
- Dans la mesure du possible, il faut éviter que des insectes, des souris, etc. aient accès à la chambre à lait (installer des moustiquaires).

Ustensiles à lait et tank à lait

- Contrôle régulier des parties en contact avec le lait comme le caoutchouc des manchons, les tuyaux, etc.
- Vérifier l'effet de nettoyage régulier dans le tank à lait
- Joints (vérifier le couvercle du tank à lait et le joint de vidange)
- Vérifier le refroidissement du lait (selon les instructions de l'entreprise de transformation, température de stockage de 6° à 8° Celsius maximum pour une collecte quotidienne).

- N'utiliser que des filtres à lait à usage unique
- Le nettoyage extérieur du tank à lait en fait également partie (tank de stockage de denrées alimentaires)
- Nettoyage alterné avec de l'alcalin et de l'acide (utiliser uniquement des produits approuvés)
- Eau chaude en quantité suffisante (tenir compte de la contenance et de la température du chauffe-eau et le détartrer régulièrement)
- Maintenez toujours le tank à lait fermé lorsqu'il contient du lait.
- Pas d'eau stagnante, toujours vider complètement (installation de traite, tank à lait, etc.)

Installation de traite

- Respecter l'intervalle entre les services
- Contrôler régulièrement le nettoyage (vérifier la quantité de détergent, la température, les turbulences dans l'installation de traite (effet mécanique) et la durée du nettoyage)
- Nettoyage alterné avec de l'alcalin et de l'acide (n'utiliser que des produits autorisés et respecter le dosage)
- Température aussi élevée que possible dans le système (70°) pendant environ 5 minutes, température finale 55°.
- Prêter une attention régulière aux éléments en contact avec le lait (fissures, cassures).
- Nettoyer aussi l'extérieur des ustensiles de traite
- Contrôler la pompe du collecteur de lait, y compris le joint du couvercle inférieur

Traite

- Traire avec les mains les plus propres possibles (utiliser si possible du matériel jetable pour se sécher les mains)
- Nettoyage approfondi des trayons (nettoyage grossier avec de la laine de bois, puis utilisation de lingettes humides pour désinfecter les trayons)
- Utiliser les gobelets de prétraite, prendre les mesures nécessaires en cas de gerçures/blessures (inflammation).
- Effectuer régulièrement des tests de schalm (tenir compte des résultats fournis par le robot)
- Veiller à la propreté de la traite et au décrochage correct des agrégats de traite
- Trempage des trayons avec un produit approuvé et éprouvé
- Éviter des dégâts à la matière grasse : éviter les sections trop petites ou les rétrécissements des tuyaux à lait, éviter la formation de glace et de mousse.

Alimentation

- N'affourger que du foin (pas de terre dans le foin et pas de fourrage moisi)
- Affourager uniquement de l'herbe exempte de terre. Respecter le réglage de la profondeur des couteaux lors de la récolte de l'herbe.
- Stocker les aliments complémentaires autorisés uniquement dans un endroit propre et sec (ex. herbe, cubes de maïs et copeaux secs, etc.).
- Éviter tout processus de fermentation dans le cadre de l'affouragement
- Nettoyer quotidiennement la table d'affouragement ou la mangeoire
- Nettoyer régulièrement les abreuvoirs. Accorder l'attention nécessaire à l'eau de source (spores)

Aires de promenade

- Les garder aussi propres et sèches que possible. N'utiliser que des aires en dur

Stabulation libre

- Faire fonctionner régulièrement les racleurs à fumier
- Éviter les eaux stagnantes sur les aires de promenades
- Veiller à ce que les animaux puissent se déplacer avec le moins de risque possible de glisser.
- Accorder une attention particulière au soin des ongles

Étable

- L'étable doit être propre et ordonnée
- Les équipements d'élevage, les fenêtres et les tapis en caoutchouc doivent être propres.
- Une bonne ventilation doit être assurée (pas de courant d'air)
- La litière doit toujours être propre et sèche
- Prendre soin des logettes (propres et sèches)
- Limiter au maximum les mouches

Animaux

- Accorder l'attention nécessaire aux animaux (activité, respiration, regard et curiosité)
- Soins réguliers des sabots
- Observer les selles, éviter les diarrhées
- Assurer une bonne aération (pas de courants d'air)
- Être attentif à la température ambiante en été. À partir de 25°, les vaches laitières souffrent.
- Reproduction / Insémination : attention à l'aptitude à la transformation en fromage

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

