



Le développement des germes dans le lait impose des actions correctives rapides. Le service contrôle de performance bovin lait de la Chambre d'agriculture de Lozère détaille les pistes à explorer pour identifier l'origine du problème et les pistes d'améliorations.

Vous avez déjà dû être confrontés à la problématique de germes dans le lait. C'est en général soudain et les pénalités sont vite conséquentes. Peut-on avoir des pistes à explorer pour identifier l'origine du problème et le corriger ?

Les pénalités varient selon les laiteries, mais il y a vite beaucoup d'argent de perdu. Quelle que soit la laiterie, l'objectif est toujours d'être le plus bas possible, en sachant que lorsque vous avez des germes vous perdez la prime qualité. Pour certaines laiteries, dès que le seuil de 50 (x1 000/litres) germes est dépassé, les premières pénalités s'appliquent. Ces pénalités, différentes par laiteries, augmentent graduellement en fonction des seuils de germes détectés jusqu'à un maximum constaté de - 60 € pour 1 000 litres au-delà de 250 germes.

Au vu de l'ampleur des pénalités, comment revenir rapidement dans les normes ?

La première chose à vérifier c'est la température du lait dans le tank. Elle doit être entre +3 et +5°C maximum. Le lait n'est pas stérile, il contient naturellement des germes qui se mêlent à lui lors de la traite. Et les germes se développent lorsque le lait reste à une température suffisamment élevée, c'est-à-dire au-delà de 5°C.

Pensez à doubler la vérification avec un autre thermomètre, et pas uniquement avec l'écran du tank, car si celui-ci à un défaut, s'il s'est déréglé par exemple, votre mesure sera fausse.

Ensuite, les températures sont aussi à surveiller pendant le fonctionnement complet du tank pour s'assurer de son aptitude à refroidir rapidement le lait. Le programme de refroidissement s'enclenche à partir d'une certaine température. Si la sonde s'est déréglée, le programme démarre tard et le lait met plus de temps à se refroidir. Le niveau de germe risque donc de monter. Vérifier que le tank s'est bien lavé après le passage du laitier. Il peut arriver que le programmeur fonctionne mal, ou bien qu'il manque de produits de lavage. En effet, le tank prend souvent la lessive automatiquement, il faut penser à vérifier le niveau du bidon si les germes grimpent ...

Vaches laitières > Germes dans le lait : les solutions

PROagri
POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

Contact :

Les conseillers d'élevage bovin lait du service contrôle de performance de la Chambre d'agriculture de Lozère



lozere.chambre-agriculture.fr

© Crédit photos : TEISSEDRE E. CA48
Publication mai 2024

Nous venons de voir qu'il faut que le lait refroidisse vite pour que les germes ne se développent pas. Mais si le lait en contient déjà énormément, le froid ne les supprimera pas. Lors de la traite (à la machine à traire ou au robot), le lait se contamine facilement. Pour prévenir, vous devez rester vigilant sur la propreté des animaux. En principe, l'état du filtre renseigne bien sur la propreté de la traite lorsqu'on le retire.

Mais une vision de l'intérieur du circuit est parfois nécessaire. On peut, pour cela, vérifier que les lactoducs sont propres, ou la chambre de réception (plus facile d'accès en général). Si on peut voir un dépôt sur l'inox, c'est en général mauvais signe et cela peut expliquer la présence de germes dans le lait. Il faudra alors procéder à un bon nettoyage de la canalisation pour retirer ce dépôt.

La température de l'eau pour le lavage joue également. Là encore, avec les germes, tout est une histoire de température. Il faut utiliser de l'eau chaude pour nettoyer les installations. En général, ce n'est pas un problème, enfin pas au départ du nettoyage ... Mais, il faut savoir que l'eau en fin de cycle de lavage doit rester à un minimum de 40°C sinon la matière grasse du lait va se redéposer sur les canalisations et l'eau ne l'emportera pas.

Imaginez que vous deviez laver une poêle dans laquelle vous avez fait cuire un aliment avec de l'huile. L'eau chaude va aider à décoller la graisse et vous récupèrerez une poêle presque propre. Par contre, si vous le faites à l'eau froide, même avec beaucoup de savon, vous aurez bien du mal à dégraisser. Et surtout, vous ne laverez pas !

Si ce problème persiste, alors il est possible de voir monter les germes en quelques jours seulement. Vous pouvez utiliser un thermomètre pour vérifier la température de l'eau sur la fin du lavage.

On comprend donc que faire durer un lavage trop longtemps n'est pas forcément mieux car petit à petit, en circulant dans la canalisation, l'eau se refroidit et finit par passer en dessous du seuil des 40°C ... Si vous venez de changer votre chauffe-eau et que la température de celui-ci soit moins chaude que l'ancien, c'est un problème que vous pourriez rencontrer. On pourrait aussi le voir avec un changement d'horaire du laitier qui pourrait passer peu de temps après que vous ayez déjà pris beaucoup d'eau chaude (juste après le lavage de la machine par exemple) et qu'il ne reste pas assez d'eau chaude pour faire le lavage correctement. Enfin, lors d'une vague de froid, les canalisations sont plus froides et l'eau refroidit plus vite, ce problème peut aussi apparaître.

Pour le nettoyage, vous utilisez en général une alternance de produits d'hygiène (acide et base). Les acides vont avoir tendance à détartrer, c'est-à-dire à dissoudre les résidus de calcium ou de magnésium qui pourraient s'accumuler dans les installations. La base, elle, va avoir tendance à attaquer les résidus de matière organique (les graisses notamment) et à désinfecter. Si vous avez des électrodes dans vos installations (compteur à lait par exemple) elles sont plus sensibles à l'entartrage que le reste de la canalisation, il sera important de respecter l'alternance acide/base. De plus, si votre eau est dure, le risque de dépôt de calcium ou magnésium est plus important et là encore, le respect de cette alternance est capital ... Ces dépôts favorisent le développement bactérien.



En salle de traite, vous avez tous recours à des bidons séparateurs pour écarter certaines vaches du tank. Vous utilisez pour cela un couvercle et un tuyau supplémentaire. L'ennui c'est que ce tuyau et ce couvercle ne sont pas forcément lavés correctement à chaque fois. Sur le couvercle, c'est assez facile à voir. Sur le tuyau notamment, lorsqu'il y a des prises d'air au niveau de la griffe, il est possible que du lait parvienne à remonter. Ce lait va rester dans le tuyau et finir par cailler, permettant ainsi un fort développement bactérien. Il pourra par la suite arriver qu'un bout de ce « fromage » puisse partir dans la canalisation et arriver dans le tank, ce qui va faire grimper les germes ... Pour y remédier, c'est simple, il suffit de raccorder ce tuyau sur le système de lavage avec un raccord inox après chaque traite.

Les ennuis de germes peuvent, bien entendu, avoir d'autres origines.

Vous pouvez utilement vous appuyer sur la prestation de contrôle Opti'traite®, qui vous aide à prévenir plutôt que guérir. Opti'traite® permet le contrôle machine à traire complet réalisé selon la norme NF ISO 6690 et Net'traite® permet le contrôle du nettoyage des machines à traire. Opti'traite® est une méthode de contrôle agréée des installations de traite exigée par la conditionnalité des aides, la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage, le Code Mutuel et le guide des Bonnes Pratiques d'Élevage. Le contrôle est réalisé par un agent qualifié indépendant.

Si malgré toutes ces vérifications vos problèmes persistent, il vous faut contacter votre service d'entretien de la machine à traire ou bien du matériel de réfrigération.

