

Traire dans de bonnes conditions

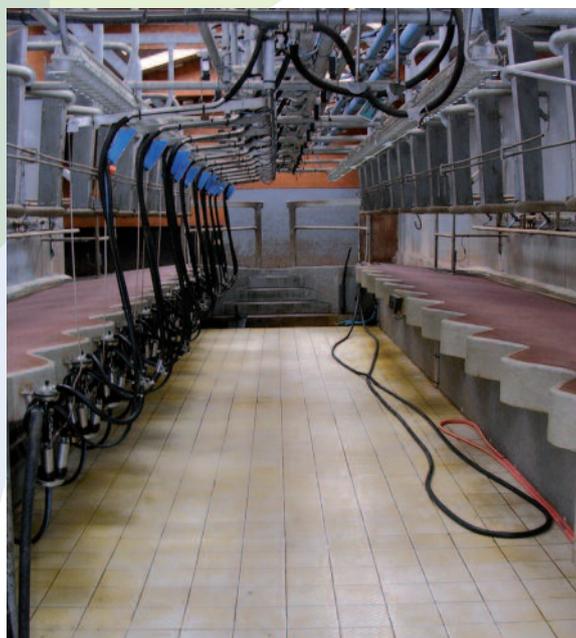
L'exploitation laitière est le premier maillon de la chaîne de transformation du lait. L'hygiène doit être une préoccupation quotidienne qui permettra de protéger le lait, le trayeur et les animaux. Une bonne hygiène générale prévient des risques de contamination du lait lors de la traite, son transfert vers le tank et sa conservation jusqu'au passage du laitier. La facilité de nettoyage du bloc traite doit être une préoccupation intégrée dès sa conception.

Privilégier des locaux lumineux

Les zones difficiles à nettoyer, où les souillures stagnent, sont à proscrire



Toute la salle de traite doit être maintenue propre.



Que dit la charte des bonnes pratiques d'élevage ?

“Pour une bonne hygiène, j’assure la propreté des locaux de traite. L’éclairage permet un examen des mamelles et du lait ainsi que la sécurité des personnes.” (4.5)



Vérifier la propreté des plateaux de lavage, respecter la compatibilité entre plateau de lavage et type de manchon.



Surveiller la propreté aux abords des escaliers.



Une hygiène particulière doit être portée aux accessoires de traite qui sont en contact direct avec la mamelle.

Le recyclage des eaux de lavage (hors eaux de pré-lavage) est à juste titre une pratique de plus en plus courante. Il est cependant indispensable d'éliminer les dépôts gras sur les sols par l'utilisation ponctuelle d'un nettoyeur haute pression. Cela évite le développement de germes et les risques de glissades.

Avant tout des animaux propres sont la base d'une traite hygiénique et efficace

Un nettoyage quotidien de l'aire d'attente, de la salle de traite et du couloir de retour est nécessaire avec au préalable un raclage des bouses pour limiter les projections et réduire la consommation d'eau.

Pour la traite, le trayeur doit s'équiper d'une tenue adaptée, réservée à cette tâche qui permettra de le protéger des éclaboussures, des contaminants, des produits et de l'humidité. L'utilisation d'un tablier long, de manchettes et de gants convient parfaitement. Dans tous les cas, le trayeur doit se laver les mains et protéger les éventuelles lésions.



Et pour les robots

En traite robotisée, on portera une attention particulière sur la propreté du bras de pose ainsi que sur l'environnement des manchons au repos.



GIE Elevage des Pays de la Loire
9 rue André Brouard - CS 70510
49105 ANGERS Cedex 02



Ont contribué à la réalisation :

