

Points à vérifier pour une qualité bactérienne du lait optimale

Marcel Thiboutot

Leader d'expertise en qualité du lait, Lactanet

Avec la collaboration : Dre Isabelle Morin

médecin vétérinaire et coordonnatrice à la santé des troupeaux laitiers, Lactanet



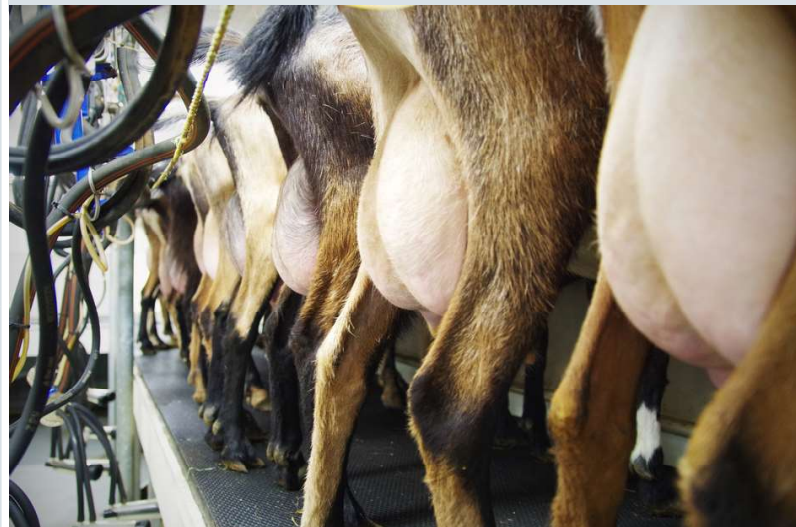
Les bactéries peuvent se retrouver dans le lait de réservoir et en altérer le goût. Conserver un niveau de bactéries bas dans le lait demande que toutes les bonnes conditions soient respectées. Les bactéries sont très efficaces pour se multiplier aussitôt que les conditions (température, pH, présence de nutriments et d'eau) nécessaires sont présentes. Les bactéries se multiplient en se séparant en deux, donnant ainsi le double de bactéries à chaque division. Par exemple, le nombre de bactéries *E. coli* double toutes les 20 minutes à température ambiante de 20 C°. S'il y a une seule bactérie *E. coli* dans du lait qui reste à 30 C°, cette bactérie en donnera 4 000 après 4h. Les sources de contamination du lait par des bactéries sont diverses. Voici quelques points à vérifier pour le refroidissement et le lavage, afin d'assurer le contrôle de la croissance bactérienne dans le lait.

Le refroidissement

- Le refroidissement du lait à une température entre 0 et 4 C° devrait être atteint idéalement dans les 30 minutes suivant la fin de la première traite et au plus tard dans les deux heures suivant la fin de la première traite.
- Lors des traites subséquentes la température du mélange de lait frais et du lait du réservoir ne devrait pas dépasser 10 C° pendant au maximum 15 minutes et le refroidissement complet devrait être atteint au plus tard 1 heures après la fin de la traite.
- Ne pas atteindre ces objectifs de refroidissement pendant une brève période peut sembler anodin mais pourrait avoir un impact. En effet, dans le cas où plusieurs producteurs sur le circuit de ramassage, sont dans la même situation, c'est la citerne qui pourrait être affectée. Les transformateurs ont alors de la difficulté lors de la transformation.
- Les bassins refroidisseurs qui dépassent 80 % de leur capacité (au-delà de 80 % du volume total) ne performant pas bien lors du refroidissement. Il faut planifier de les remplacer lorsqu'on atteint ce niveau de remplissage.
- Les radiateurs doivent être vérifiés et nettoyés régulièrement, soit environ une fois par mois. Un entretien régulier est incontournable pour s'assurer d'une bonne performance. La présence de fuites de gaz réfrigérant est une cause de performance réduite des appareils de refroidissement, il faut faire les vérifications requises si une fuite est détectée.

Le lavage

- Les cycles de lavage doivent atteindre les températures précisées sur les contenants de produits vendus par le fournisseur de savon.
- Il est important d'observer pendant les cycles de lavages le niveau d'eau, le fonctionnement de l'injecteur d'air, et de vérifier manuellement les températures et les dosages de savons pour voir ce qui ne fonctionne pas.
- Ces gestes simples permettent souvent de confirmer la cause de la problématique et de trouver des mesures correctives.



Si vous voulez en savoir plus sur la qualité du lait :

- **Consulter la page [qualité du lait de Lactanet](#)**
- **Contacteur l'équipe au vsmt@lactanet.ca**
- **Valider le bon fonctionnement de son équipement de traite (CEPOQ).**