

Accueil > Techniques agricoles > Techniques d'élevage > Qualité du lait > Machine à traire : un nettoyage efficace

Machine à traire : un nettoyage efficace

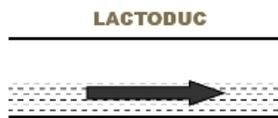
La machine à traire a pour rôle d'extraire le lait de la mamelle et de le conduire jusqu'au tank pour le stockage et le refroidissement. La traite ne doit pas engendrer de problèmes sanitaires sur la mamelle, ni la détériorer. De même que le transfert du lait vers le tank ne doit altérer ni ses qualités physiques, ni ses qualités bactériologiques.

Pour que votre machine à traire remplisse entièrement son rôle : un nettoyage efficace quotidien et un entretien régulier de certaines pièces sont indispensables.

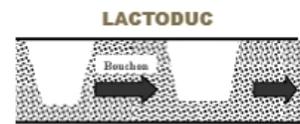
Le passage du lait dans les tuyaux de la machine à traire, laisse des dépôts organiques, minéraux et bactériologiques sur les parois du lactoduc. Après chaque traite, le nettoyage doit garantir l'élimination totale de ces souillures, pour garantir la qualité bactériologique du lait. Un nettoyage efficace résulte de la corrélation de quatre critères : l'action mécanique de la solution de lavage sur les parois, la concentration du produit de nettoyage, la température de lavage, la durée du lavage.

Action mécanique

Si le lait doit circuler dans le lactoduc par un écoulement régulier et uniforme (cf : schéma 1), l'eau de lavage doit par contre former des "bouchons" (cf : schéma 2) : alternance d'air et d'eau dans les circuits.



Écoulement du lait dans le lactoduc
Schéma 1



Écoulement de la solution de lavage dans le lactoduc
Schéma 2

Pendant les trois phases du nettoyage, l'eau doit circuler ainsi dans les tuyaux

- **Afin de vérifier si le nettoyage se fait par circulation de bouchons d'eau dans le lactoduc : Posez la main sur le lactoduc, vous devez sentir les à-coups au passage des bouchons de solution, si votre lactoduc n'est pas trop solidement fixé aux parois de la salle de traite. On doit aussi observer l'ensemble des griffes bouger.**

La concentration du produit de nettoyage

La quantité de produit à utiliser pour le lavage est indiquée par le fabricant, elle dépend du volume d'eau utilisé. Il est très important de suivre ces recommandations.

Les produits couramment utilisés sont des alcalins chlorés (détergent et désinfectant) avec en alternance, un acide (détartrant). La fréquence d'utilisation de l'acide va dépendre de la dureté de l'eau. Avec de l'eau douce, le nettoyage à l'acide 1 à 2 fois par semaine suffit. Augmentez la fréquence d'utilisation de l'acide, si votre eau est dure, jusqu'à 1 fois par jour.

- **Lorsque votre chambre de réception est en verre, il est aisé de surveiller le dépôt de calcaire sur les parois. En cas de dépôt blanc, augmentez la fréquence des lavages à l'acide.**

La température

La température est un facteur déterminant pour l'efficacité du lavage. Les produits de nettoyage ont une action optimale entre 35 et 65°C en règle générale. Il est important de contrôler la température de l'eau en fin de lavage : elle ne doit pas être inférieure à 35°C.

- **En hiver, faites votre pré-lavage à l'eau tiède. L'eau tiède réchauffera les tuyaux pour la suite du lavage.**

La durée du lavage

Le temps de contact entre la solution de lavage et le circuit à nettoyer doit être suffisant pour assurer le nettoyage complet. La durée de nettoyage est indiquée pour chaque produit sur l'étiquette (en général 5 à 10 minutes).

- **Pour contrôler par vous même, si le nettoyage des circuits est bien réalisé : N'hésitez pas à démonter de temps en temps un coude du lactoduc, pour vérifier la propreté du lactoduc. Surveillez vos résultats d'analyse de lait : le taux de germes est une bonne estimation de la propreté de votre machine. Si celui-ci est inférieur à 50 000 germes : pas de soucis, tout va bien. ATTENTION : un problème de germes peut également venir du tank ! Si les analyses révèlent la présence d'inhibiteurs dans votre lait de tank, il est possible que le rinçage soit mal fait.**

Auteur : Caroline Nollet, Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées, février 2010
Pour le Groupe Qualité du Lait Sud-Ouest

Publié le mardi 14 septembre 2010
Mis à jour le vendredi 17 septembre 2010

Egalement dans cette rubrique :

La maîtrise des butyriques : le reflet d'une bonne hygiène globale

Publié le jeudi 2 février 2012

LES MOUCHES, à l'origine d'infections graves

Publié le jeudi 3 mars 2011

Gestion des réformes et du renouvellement en élevage laitier

Publié le lundi 13 décembre 2010

Mammites : Détection et traitements

Publié le jeudi 25 novembre 2010

La qualité du lait : un sujet d'actualité

Publié le mardi 5 octobre 2010

Mis à jour le lundi 4 octobre 2010

Des trayons en bon état pour moins de mammites

Publié le mardi 14 septembre 2010

Mis à jour le vendredi 17 septembre 2010

Le logement des vaches laitières et la qualité du lait

Publié le mardi 14 septembre 2010

Mis à jour le vendredi 17 septembre 2010

La traite, un savoir faire

Publié le mardi 14 septembre 2010

Mis à jour le vendredi 17 septembre 2010

Machine à traire : un entretien régulier

Publié le mardi 14 septembre 2010

Mis à jour le vendredi 17 septembre 2010

L'origine des infections mammaires

Publié le mardi 14 septembre 2010

Mis à jour le jeudi 25 novembre 2010

0 | 10



SPIP 1.9.2d [11132]

Squelette BeeSpip v.1.9.2 [353]

[Accueil](#) | [Plan du site](#) | [Marchés publics](#) | [Qui sommes-nous ?](#) | [Infos pratiques](#) | [Nous contacter](#) | [RSS](#) | [Espace rédacteurs](#) | [Se connecter](#)

[Modifier cet article \(1137\)](#) [Recalculer cette page](#)