

Fiche technique

Hygiène des parcs de bovins

1. Hygiène:

Le lait est pratiquement stérile lorsqu'il est sécrété par un pis sain. Les inhibiteurs naturels du lait (par exemple, la lactoferrine et la lactoperoxydase) limitent la multiplication des bactéries durant trois à quatre heures après la traite, à température ambiante. Le refroidissement à 4°C pendant cette période préserve la qualité originelle du lait et est la méthode de choix pour conserver un lait de bonne qualité en vue d'être transformé ou consommé. Le refroidissement peut être réalisé par réfrigération mécanique ou dans des cuves de refroidissement.

Les éléments principaux qui influencent la qualité du lait après sa production sont : Les contaminations; La température de stockage; La durée de stockage.



CONTAMINATION DU LAIT

Les contaminants les plus courants du lait sont les suivants:

- Eau;
- Bactéries et autres micro-organismes;
- Antibiotiques et autres produits pharmaceutiques;
- Pesticides et insecticides utilisés directement sur l'animal ou son environnement;
- Toxines fongiques produites dans les aliments contaminés
- Produits chimiques utilisés pour le nettoyage de l'équipement
- Autres contaminants rares (par exemple, des radio-isotopes).

L'EAU DANS LE LAIT : L'adultération du lait avec de l'eau peut provenir d'une erreur humaine ou peut être le produit d'un effort délibéré.

BACTERIES DANS LE LAIT : Parmi toutes les espèces microbiennes, les bactéries sont les contaminants les plus communs. Le lait est un milieu de culture idéal pour de nombreuses bactéries. Les groupes de bactéries les plus couramment rencontrés dans le lait sont les suivants:

- *Escherichia coli* et d'autres organismes qui font partie de la flore intestinale normale et se trouvent dans les matières fécales des vaches;
- *Streptococcus* Spp. qui se trouvent dans le pis; et *Staphylococcus* Spp. qui se trouvent sur la peau à la surface du pis et sur les mains du trayeur;
- *Pseudomonas* qui se trouvent à la surface d'ustensiles souillés;
- Les bactéries psychotropes qui peuvent se diviser à une température



Type d'organisme source probable

Organismes dangereux pour la santé publique

Staphylococcus Mammite (infection du pis) ou organismes à la surface des mamelles

Salmonella spp Contamination fécale

Escherichia coli Contamination fécale

Brucella abortus Contamination du lait par une vache infectée

Mycobacteria tuberculosis Contamination du lait par une vache infectée

Bacillus anthracis Infection systémique de la vache

Leptospirosis spp Infection systémique de la vache

Coxiella burnetti - Fièvre Q Contamination du lait par une vache infectée

Listeriosis Infection systémique de la vache

Yersinia enterocolitica Contamination fécale

Bacillus cereus Environnement

Clostridium spp. Environnement

Organismes qui détériorent et réduisent le temps de conservation du lait

Bactéries psychotropes, par exemple: *Pseudomonas*,

Alcaligines, *Flavobacterium*,

Aeromonas, *Achromobacter*

Environnement et équipement laitier mal propre

Organismes qui provoquent des maladies animales

Virus de la fièvre aphteuse Contamination du lait par une vache infectée

2. Parc :





II. Les matériels d'hygiène :



III. Comment faire l'hygiène dans un parc traditionnel ?

1. Dans l'enclos : en texte



2. Sur les mangeoires et les abreuvoirs



IV. Comment faire l'hygiène dans un parc amélioré ?

1. Dans la cour : en texte tout en précisant les fréquences d'enlèvements des **excréments**



2. sur les mangeoires et les abreuvoirs : en texte



3. Désinfections : en texte

