

# Tout est étanche, propre et intact?

**DANS LES ALPAGES** les machines à traire émergent de leur période d'hivernation en début d'été. Mais que faire lorsque la trayeuse ne fonctionne pas correctement ou est mal montée? Les dépenses ainsi que la charge de travail qui en découle peuvent être très importantes.



**Christoph Mächler**

Les installations de traite tournent 365 jours par an – au moins deux fois par jour. En fait, dans les exploitations laitières, la trayeuse est la machine qui effectue le plus d'heures de travail. Le producteur de lait contrôle et entretient sa machine à traire à intervalles réguliers. Le tableau mentionne les travaux à effectuer dans cette optique.

**Contrôle lors de la mise en marche** Au printemps, lorsqu'il s'agit de mettre en route une machine à traire qui n'a plus été utilisée depuis longtemps sur l'exploitation ou à l'alpage, il convient de veiller aux points suivants:

- Tous les composants en caoutchouc sont-ils absolument intacts et dans un état irréprochable?
- Tous les robinets de vide sont-ils étanches et en parfait état de fonctionnement?
- Tous les raccords à lait sont-ils propres et étanches?
- Les conduites sont-elles encore propres et posées correctement?
- Les conduites à vide, réservoir de vide inclus, sont-ils vraiment propres?
- Les joints équipant les conduites, la pompe à lait ou le tank à lait doivent-ils éventuellement être remplacés?
- La soupape de régulation est-elle propre et en bon état de fonctionnement?
- Toutes les soupapes d'égouttage sont-elles propres et perméables?
- L'installation de dosage équipant le système de nettoyage automatique fonctionne-t-elle correctement?
- Dans les grandes exploitations d'alpage, un service annuel devrait être effectué.

**Un service par année** Selon l'Ordonnance sur l'hygiène en production laitière, une installation de traite doit être révisée tous les douze mois par un professionnel agréé (*voir encadré*). En ce qui concerne les exploitations d'estivage, l'intervalle réglementaire est de deux ans. Cette prescription doit être observée avec prudence. Sur les alpages estivant des vaches dont le lait sert à la fabrication de fromage, il peut être avantageux d'effectuer un service par an pour assurer le bon fonctionnement de l'installation. Seule une installation de traite fonctionnant de manière irréprochable permet d'assurer une numération cellulaire correcte. Lors du contrôle d'exploitation, l'agriculteur doit présenter un protocole de mesure

(fiche de service) en bonne et due forme.

**Que comprend le service?** Un service correct implique les mesures suivantes (ces dernières doivent être reportées et documentées sur la fiche de service):

- Niveau de vide de l'installation, sensibilité du réglage et baisse du niveau de vide
- Flux d'air au niveau de l'installation
- Système de pulsation, contrôle des pulsateurs
- Flux d'air au sein de l'unité de traite et des agrégats
- Robinets de traite (installations de traite à pot)
- Processus de nettoyage

## Qui est autorisé à effectuer les services?

- Sont autorisées à effectuer le service des installations de traite toutes les personnes disposant d'un certificat valable et ayant suivi une formation répondant aux standards internationaux. Ce certificat est délivré annuellement par le SLV/ASMA après formation ad hoc.
- L'agriculteur peut demander à l'agent effectuant le service de lui montrer ce certificat.
- La liste des agents autorisés à effectuer les services peut être consultée sur le site Internet du SLV/ASMA.

[www.slv-asma.ch/fachgruppe/](http://www.slv-asma.ch/fachgruppe/)





Au niveau des mesures, les travaux d'entretien suivants doivent encore être effectués:

- Nettoyage des robinets de vide et de lait
- Contrôle des connexions
- Nettoyage de la soupape de réglage
- Nettoyage des pulsateurs
- Démontage, contrôle et remontage des éléments en caoutchouc
- Nettoyage, montage et contrôle du fonctionnement des soupapes d'égouttage
- Nettoyage de la conduite à vide
- Vérifier la pose des conduites à lait (pentes) ainsi que des conduites à vide et de pulsateurs.

Ces travaux d'entretien doivent également être documentés sur la fiche de service. A elle seule, une machine à traire bien entretenue ne se traduit pas nécessairement par une bonne qualité de lait. Le travail du trayeur contribue lui aussi de manière déterminante à la qualité.

### La bonne technique de traite

Des habits et des mains propres ainsi qu'une ambiance de traite calme sont des conditions indispensables au bon déroulement de la traite. Au niveau de la procédure de traite, les étapes suivantes sont primordiales:

- *Prétraite/amouillage*: il est important

d'utiliser un gobelet de prétraite. Le producteur est ainsi en mesure de procéder au contrôle visuel de la qualité du lait. Le danger que les vaches contaminent leurs congénères en véhiculant des germes par les onglons diminue.

- *Matériel de nettoyage approprié*: pour produire du lait de bonne qualité, les trayons doivent être parfaitement propres et secs au moment où les gobelets sont fixés. Nettoyer les trayons et les extrémités de ces derniers avec des produits agréés. Nettoyer tous les trayons avec un papier unique réservé à cet effet ou des lavettes (utiliser une lavette par vache). Les lavettes doivent être lavées et séchées soigneusement après chaque utilisation.
- *Pas d'entrée d'air*: les agrégats de traite doivent être fixés entre 60 et 90 secondes après l'amouillage. Eviter les entrées d'air lors de la pose des agrégats sur les trayons. Ajuster les agrégats de manière à ce qu'ils soient bien orientés longitudinalement et latéralement et qu'ils ne soient pas tordus.
- *Ne pas traire à l'aveugle*: la traite à l'aveugle est une des principales causes d'hyperkératose à l'extrémité des trayons. Dès que la mamelle a été vidée correctement, la griffe à traire doit être retirée. Pour vérifier que la

### Tableau: Entretien et contrôle de la machine à traire

Tous les jours	Veiller aux bruits anormaux. Contrôle du niveau de vide.
Toutes les semaines	Nettoyer l'installation de traite après chaque traite. Lors de l'utilisation de produits de nettoyage, veiller à alterner l'utilisation de produits acides et alcalins. Contrôle approfondi de tous les composants en caoutchouc pour vérifier qu'ils soient exempts de fissures et qu'ils ne soient pas friables. Contrôler le niveau d'huile de la pompe à vide.
Tous les mois	Rincer les conduites à vide. Nettoyer la soupape de réglage. Vérifier et nettoyer les robinets de connexion. Contrôler la pulsation. Lors du dosage automatique du produit de nettoyage, contrôler sporadiquement la quantité de produit de nettoyage utilisée.

traite soit terminée, il faut observer le flux du lait. Les systèmes dotés d'un décrochage automatique sont équipés d'un capteur mesurant le débit du lait. Lorsque le débit atteint un minimum défini, la griffe est retirée automatiquement. Les systèmes de traite gérés en fonction du débit du lait indiquent quand le flux du lait est bas.

- *Retirer les griffes soigneusement*: une fois le processus de traite terminé, l'approvisionnement en air de l'agrégat de traite peut être stoppé manuellement ou automatiquement. Avant d'enlever l'agrégat, attendez que le niveau de vide soit totalement redescendu au niveau des faisceaux trayeurs. Ne pas presser la mamelle ni tirer l'agrégat de traite vers le bas: il s'ensuit une aspiration d'air indésirable au niveau du sommet des manchons de traite, ce qui peut engendrer de nouveaux cas de mammites.
- *Tremper les trayons*: désinfectez les trayons immédiatement après la traite en les trempant ou en les sprayant à l'aide d'un produit autorisé. C'est la méthode la plus efficace pour éviter que des agents pathogènes des mammites puissent proliférer.

En cas de problèmes liés à la santé de la mamelle ou à la machine à traire, il vaut la peine de s'adjoindre l'aide d'un professionnel. Le producteur s'évitiera ainsi de nombreuses sources de soucis et de désagrément.

**Lorsque les ustensiles de traite sèchent rapidement, les germes résiduels n'ont plus de base d'existence.**



**Auteur** Christoph Mächler, Service de conseil en économie laitière, 8315 Lindau, [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)

**INFOBOX**

[www.ufarevue.ch](http://www.ufarevue.ch) 4 · 14