



Conseils de pros pour assurer la qualité du lait

20 novembre 2020

Les bactéries peuvent se retrouver dans le lait de réservoir et ultimement, altérer le goût du lait que l'on boit. Conserver un faible niveau de bactéries dans le lait exige que toutes les bonnes conditions soient respectées.



Certaines conditions sont favorables à la prolifération des bactéries notamment la température, le pH ou la présence de nutriments et d'eau. Les bactéries se multiplient en se séparant en deux à chaque division. Par exemple, le nombre de bactéries *E.coli* double toutes les 20 minutes à une température ambiante de 20 C°. Une seule bactérie *E.coli* dans du lait laissé à une température ambiante de 30 C° se multipliera pour atteindre 4 000 après quatre heures!

Attention au refroidissement et au lavage!

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.

1. Le refroidissement

Le lait doit être refroidi à une température se situant entre 0 et 4 C°. Le processus de refroidissement devrait être atteint idéalement dans les 30

minutes suivant la fin de la première traite et dans un délai maximal de deux heures de la fin de la traite.

Lors des traites subséquentes, la température du mélange de lait frais et du lait du réservoir ne doit pas dépasser 10 C° pendant un maximum de 15 minutes et le refroidissement complet devrait être atteint au plus tard une heure après la fin de la traite.

Ces cibles de températures sont programmées dans les thermographe.

Le fait de ne pas atteindre ces objectifs de refroidissement pendant une brève période peut sembler anodin mais pourrait avoir un impact considérable. En effet, dans le cas où plusieurs producteurs dans la même situation se trouvent sur un même circuit de cueillette de lait, c'est la citerne qui pourrait être affectée, entraînant ainsi des conséquences pour les usines de transformation.

Les bassins refroidisseurs qui dépassent 80 % de leur capacité (au-delà de 80 % du volume total) performant moins bien lors du refroidissement. Il faut planifier de les remplacer lorsqu'on atteint ce niveau de remplissage.

Les radiateurs doivent être vérifiés et nettoyés mensuellement. Un entretien rigoureux et à intervalles réguliers est incontournable pour s'assurer d'une bonne performance. Les fuites de gaz réfrigérant peuvent aussi limiter la performance des appareils de refroidissement. Il faut donc procéder aux vérifications nécessaires lorsqu'une fuite est détectée.

2. Le lavage

Le thermographe contrôle les températures et avise lors de mauvaises performances de lavage. Les cycles de lavage doivent atteindre les températures spécifiées par les fabricants de savon.

Si le thermographe émet un avertissement sonore pendant le lavage, il est

important d'observer le niveau d'eau et le fonctionnement de l'injecteur d'air pendant les cycles de lavage. Il est également recommandé de vérifier manuellement les températures et les dosages de savon pour bien évaluer ce qui ne fonctionne pas.

Ces gestes simples permettent souvent de confirmer la cause de la problématique et de trouver des mesures correctives. Rassurez-vous, votre thermographe ne crie pas pour rien!

Rendez-vous à la page [qualité du lait](#) de Lactanet pour en savoir davantage sur ce service.

Par Marcel Thiboutot

Leader d'expertise en qualité du lait



Par Isabelle Morin D.M.V., Cert. LAM