

L'analyse d'échantillons de lait lors de la période estivale

16 juin 2021

Maintenant que la chaleur de l'été est arrivée, nous devons porter une attention particulière aux échantillons de lait prélevés les jours d'analyse afin qu'ils arrivent en bonne condition au laboratoire.



La probabilité de coagulation (acidification) augmente significativement

pendant les mois plus chauds. Cette situation est due aux températures chaudes dans l'étable, la salle de traite, la salle du robot, la laiterie et le véhicule pendant le transport, si aucune précaution n'est prise pour réduire le risque.

Les producteurs utilisent les résultats des analyses des échantillons de lait pour prendre d'importantes décisions de gestion au quotidien, entre autres pour l'alimentation, la reproduction et la santé du pis. En effet, les données tirées des échantillons de lait, par exemple les composants, le CCS, l'AUL, le BHB ([CétoLab](#)) et le [GestaLab](#), jouent un rôle important dans la gestion des troupeaux.

Voici les protocoles importants à suivre pour assurer la qualité des échantillons de lait, peu importe le système de traite (stabulation entravée, salle de traite ou robot) :

- S'assurer que les lactomètres/échantillonneurs sont drainés de toute eau, et qu'ils sont propres et prêts à être utilisés au début de la traite.
- Vérifier chaque bouteille à échantillon afin de confirmer qu'un comprimé s'y trouve et que son aspect est normal. S'il n'y a pas de comprimé, ou s'il semble s'effriter (en raison de son âge) ou être mouillé (en raison de l'humidité), jeter la bouteille.
- S'assurer que le comprimé est dissous dans l'ensemble de l'échantillon (voir l'image ci-dessous).



- Entreposer les échantillons de lait dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'ensoleillement direct et des sources de chaleur directe (p. ex. les compresseurs dans la laiterie) et à l'extérieur des endroits où des températures chaudes pourraient affecter leur condition.

Dans les troupeaux munis de systèmes robotisés, les dispositifs d'échantillonnage des robots sont programmés pour fonctionner jusqu'à ce qu'un échantillon ait été prélevé chez toutes les vaches. Or, le processus complet peut prendre de 10 à 12 heures, voire plus. Cela signifie que les échantillons peuvent rester dans les dispositifs d'échantillonnage pendant un long moment sans que le comprimé soit complètement dissous, à moins qu'une personne de la ferme ou de Lactanet intervienne.

Voici les protocoles importants pouvant contribuer à préserver la qualité des échantillons de lait dans les troupeaux munis de systèmes robotisés:

- Il est très important qu'une personne (producteur/personnel de la ferme/personnel de Lactanet) mette le bouchon sur les bouteilles et agite l'échantillon pour bien mélanger le comprimé dans l'ensemble de l'échantillon pendant l'échantillonnage. Durant ce processus, l'échantillon doit être identifié s'il n'est pas remis dans le dispositif d'échantillonnage ou replacé à l'endroit exact d'où il a été retiré (même numéro d'emplacement). Cette pratique permet de veiller à ce que le résultat approprié soit associé à la bonne vache.
- Si possible, l'installation d'un ventilateur dans la salle du robot contribuera à la circulation d'air, rendra la salle plus fraîche et réduira la présence de mouches, qui peuvent aussi constituer un problème plus tard au cours de l'été.
- Retirer les échantillons du dispositif d'échantillonnage dès que possible une fois l'échantillonnage complété.
- Essayer de planifier les analyses du lundi au mercredi dans les troupeaux munis de systèmes robotisés. Cela permet aux échantillons d'être analysés avant la fin de la semaine et évite qu'ils ne restent dans un environnement chaud pendant la fin de semaine.
- S'assurer que le lactoduc/les réservoirs utilisés pendant l'échantillonnage sont minutieusement nettoyés après leur utilisation afin de prévenir l'accumulation de bactéries qui pourraient être transmises à un autre troupeau.
- Maintenir le couvercle du dispositif d'échantillonnage fermé autant que possible afin d'empêcher que des mouches et d'autres débris entrent dans les bouteilles.

En tant qu'employés de Lactanet, nous sommes fiers d'offrir à nos clients de l'information et des services utiles pour la gestion des troupeaux. En

suivant les étapes décrites ci-dessus, il est possible de réduire le potentiel que des échantillons de mauvaise qualité arrivent au laboratoire en raison des températures plus élevées pendant les mois d'été.

By Ed Frazee

Spécialiste systèmes de traite robotisée - National