



CMaFLAuRA

Evaluation de l'incidence d'un changement d'installation de traite, en contexte AOP Picodon fermier et laitier au lait cru



PÔLES D'EXPÉRIMENTATIONS PARTENARIALES
POUR L'INNOVATION ET LE TRANSFERT
VERS LES AGRICULTEURS D'AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Porteur de projet : Institut de l'Élevage (Idele)

Partenaires : Ferme expérimentale du Pradel EPLEFPA –
Chambre d'Agriculture de l'Ardèche – Groupement de
défense sanitaire de l'Ardèche

Durée du projet : 3 ans – du 01/01/19 au 31/12/21

Coût du projet : 172 494€

Soutien financier : 103 496€



Philippe Thorey
Chargé de projet en
caprin et animateur du
dispositif Cap'Pradel

philippe.thorey@idele.fr
06 98 16 88 13

La traite des chèvres une à deux fois par jour, est un moment-clé de maîtrise de la qualité du lait qui sera ensuite transformé. La conception de la machine à traire, son fonctionnement et l'efficacité de son nettoyage doivent être raisonnés pour garantir la qualité et la typicité du fromage produit. Le projet a pour objectif principal de suivre, sur la ferme du Pradel, l'évolution de la qualité du lait et du processus de transformation en Picodon AOP lait cru, tout au long de l'agrandissement du troupeau, et plus particulièrement pendant la phase de transition des installations de traite. Une caractérisation du fonctionnement de l'installation de traite et de l'organisation de la traite a été effectuée, de façon à capitaliser sur ces sujets.

LIVRABLES

- Présentation du dispositif de traite du Pradel
- Fiche pratique : Mon installation de traite va être modifiée : comment gérer ce changement en fromagerie ?
- Diaporama bilan journée technique (*disponible sur demande*)
- Conseils pour un travail en salle de traite sécurisé et confortable



RÉSULTATS

Dans la machine à traire entièrement neuve de la ferme du Pradel, les différentes microflore ont mis plus d'un mois à former une communauté stable organisée en biofilm, à partir de la mise en service de la machine. Les 2 machines ayant été nettoyées avec des produits différents, une différence nette de temps d'implantation a été constatée. Le biofilm s'est installé plus rapidement dans la machine lavée avec de l'alcalin, en comparaison de celle lavée avec de l'alcalin chloré, toutes 2 en alternance avec un acide.

Les procédures de nettoyage et désinfection de la machine à traire testées n'apportent pas de contrainte majeure. Ceci dans un contexte où la machine à traire est conçue simplement, entretenue dans les règles et ne comporte pas de défaut de nettoyage. Un défaut de température semble effectivement avoir des conséquences négatives sur la fabrication fromagère, probablement du fait du développement de flores indésirables dans le biofilm de la machine à traire.

Les choix de conception ou de modification des installations impactent les conditions de travail durablement. Pour s'assurer de la réussite de son projet il est important de prendre en compte de nombreux facteurs tels que la fluidité des déplacements des animaux, du matériel facile à manipuler voire automatisé, de la luminosité etc.

installation picodon AOP machine à traire transformation laitière désinfection qualité du lait nettoyage

2 machines à traire
indépendantes avec 24
places chacune

5 procédures de NED
testées

ACTIONS CONDUITES

Réaménagement de la ferme

- Agrandissement de la ferme petit à petit pour ensuite agrandir le troupeau
- Création d'une nouvelle salle de traite mise en service en 2019
- Installation d'un biofilm et dans la machine à traire

Evaluation de procédures de nettoyage et désinfection (NED)

- Choix des procédures par des enquêtes en ligne (118 réponses)
- 4 procédures de NED à comparer : classique, non chlorée, simplifiée et alternative
- 1 procédure complémentaire testée avec désinfection des manchons trayeurs
- 1 défaut de procédure testé avec faibles températures

Observations et mesures des variables

- Suivi de l'évolution du biofilm dans la machine à traire pendant 1 mois et demi
- Suivi de la fromageabilité du lait cru avec suivi de la fabrication de Picodon AOP
- Synthèse des bénéfices, risques et précautions à prendre

METHODE ET OUTILS



© Idéle, ferme du Pradel