

La qualité : de la fourche à la fourchette

La maîtrise des risques liés aux principaux germes pathogènes nécessite avant tout de maîtriser la qualité de base du lait. Ceci suppose la mise en œuvre quotidienne de bonnes pratiques de **santé du troupeau** et d'**hygiène** à toutes les étapes de la production.

La réglementation est établie en fonction d'une part de la sécurité de la **santé du consommateur**, d'autre part des **contraintes technologiques** liées à la transformation, notamment pour la production fromagère. Les **qualités organoleptiques** du lait et de ses dérivés entrent également en jeu pour la **commercialisation**.

Hygiène des mamelles
(Ph. <http://tnla-fermedegrignon.blogspot.fr>)



Qualité de base du lait

Absence de colostrum : il est interdit d'utiliser le lait moins de 7 jours après la mise-bas. La présence de colostrum provoque des problèmes de transformation (défaut de caillage, baisse de rendement fromager) et peut modifier la qualité des produits (goût de rance, coloration).

Moins de 400.000 cellules / ml : un excès de cellules somatiques dégrade l'aptitude fromagère du lait. De plus certaines mammites sont dues à des germes susceptibles de provoquer des intoxications alimentaires.

Absence d'inhibiteurs de fermentation : ce sont le plus souvent des antibiotiques ou des antiseptiques qui vont ralentir ou bloquer de nombreux processus de transformation, mais peuvent aussi provoquer des réactions allergiques chez certains consommateurs.

Qualité bactériologique

Moins de 100.000 germes totaux / ml : ce sont des indicateurs de la santé du cheptel, de l'hygiène de traite et de la conservation du lait. Ces germes comprennent de nombreux microorganismes nécessaires aux fabrications, mais un excès de germes peut entraîner des problèmes de fabrication.

Les **coliformes** peuvent provoquer des gonflements et des trous dans le caillé et les fromages, ainsi qu'un mauvais goût. Ce groupe comprend les *Escherichia coli*, dont certaines souches sont dangereuses pour l'homme et les animaux.

Les **butyriques** reflètent la qualité de l'alimentation des vaches, la pollution du lait par la bouse (et le risque de présence de *Listeria*). Leur excès entraîne l'éclatement des fromages et de graves défauts organoleptiques.

Les bonnes pratiques pour un lait de qualité :

- des **animaux** sains et propres,
- des **locaux** adaptés, propres et aérés,
- des **mamelles** propres, sans inflammation, blessures, verrues ni lait caillé,
- des **traitements au tarissement** adaptés, et appliqués dans le respect de la prescription,
- une bonne **hygiène** de traite,
- un **nettoyage** approprié du matériel en contact avec le lait : eau chaude potable, produits adéquats,
- un **contrôle annuel** de la machine à traire,
- une bonne **conservation** du lait : capacité de refroidissement du tank, lait en permanence à moins de 4°C, bon entretien du tank.

Une salle de traite propre

