

AMELIORER LA QUALITÉ DES LAITS DE COLLECTE EN BREBIS LAITIÈRE

Exposé des motifs de la formation (objet, contexte, porteur de projet) :

La collecte laitière en vue de la transformation fromagère pose inmanquablement la question du niveau d'exigences en matière de qualité des matières premières, afin que la mise en commun de ces dernières produise en bout de chaîne un produit de qualité.

L'enjeu de ce type de formation est donc de pouvoir apporter aux éleveurs, souvent isolés au sein de leur élevage, les moyens de savoir sur quel levier agir pour obtenir un lait de qualité et savoir prendre des décisions à court terme en cas de souci et mettre en place un système efficace et sécurisé.

Objectif général de l'action de formation

Comprendre le lait en tant que matière vivante

Savoir appréhender le lait dans sa globalité

Savoir comment agir pour améliorer la qualité fromagère et la sécurité de son lait

Première journée : Améliorer la qualité physico-chimique du lait collecté.

Comprendre la notion d'écosystème microbien, les conditions d'équilibre de cet écosystème.

Savoir maîtriser la qualité des flores du lait cru.

Connaître la composition physico-chimique du lait et sa fabrication par la brebis.

Maîtriser les facteurs alimentaires de la qualité du lait

Matin

Les différents composants du lait natif.

La part d'origine sanguine. La part d'origine mammaire

Rappels anatomiques et physiologiques de la mamelle

Le lait, sa composition : les matières grasses, les protéines, l'évolution du lait au cours de la lactation.

Les attentes de la filière : qu'est-ce qu'un lait fromager ?

Après-midi

Alimentation et qualité du lait :

Les principaux facteurs alimentaires influençant la qualité du lait.

La régie alimentaire, les techniques de calage alimentaire.

Les périodes clés, les périodes délicates.

La gestion au pâturage.

Les facteurs alimentaires d'altération de la qualité organoleptique du lait.

Deuxième journée : Assurer la qualité bactériologique du lait collecté.

Savoir ce qui peut influencer la qualité du produit

S'approprier les voyants et outils permettant de surveiller et gérer la qualité de sa production

Comprendre que les recettes "clé en main" ont des limites

Matin

* La réglementation. Les attentes de la filière.

* Les flores pathogènes. La bactériologie du lait.

Caractéristique des laits de Brebis.

Les principaux contaminants des laits (Staphylocoques, STEC, Listeria, E coli, Salmonella).

Les origines des contaminations.

* Les mammites, les cellules.

La gestion globale de la santé des laits : la double origine animale et environnementale.

L'origine animale : la santé mammaire.

Les cellules : ce qu'elles nous disent, leur lien à la pathologie.

Les moyens analytiques d'étude de la qualité du lait.

Comment réagir : Diagnostic, suivi, prévention, régie au cours de la lactation, mise en œuvre pratique de corrections.

Après-midi

Les différentes flores. Flore souhaitée, flore indésirable (butyriques, psychotropes...). Les flores lactiques.

Les différents circuits par lequel circule le lait : La traite, la machine à traire.

Flores positives et flores pathogènes : le lien entre l'environnement et la santé mammaire.

Intérêt et limites des démarches thérapeutiques alternatives.

Méthodes pédagogiques moyens matériels

Exposés et exemples, en salle, sont la base d'échanges avec les participants.

Contenu adapté aux particularités et demandes des participants.

Intervenant : Hubert Hiron, vétérinaire, ancien éleveur et fromager, spécialisé dans la production laitière.