



Ministère de l'Agriculture, de l'Eau des
Ressources Animales et Halieutiques



Direction Générale des Productions Animales - Burkina Faso



**BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DE COLLECTE ET
DE CONSERVATION DU LAIT BONNES PRATIQUES
D'HYGIÈNE DE COLLECTE ET DE CONSERVATION DU
LAIT**

Avec l'appui du





CONTEXTE / JUSTIFICATION

Les mauvaises pratiques de collecte, de transport et de stockage du lait sont à l'origine de pertes de grandes quantités de lait pour les unités de transformation. Cette situation engendre des pertes économiques pour les producteurs et une insuffisance de lait pour les transformateurs et les consommateurs. L'adoption des bonnes pratiques de collecte, de transport et de stockage sont nécessaires pour disposer du lait en quantité et de bonne qualité.

OBJECTIFS

L'objectif de cette fiche est de contribuer à préserver la qualité du lait livré aux unités de transformation et aux consommateurs par l'adoption des bonnes pratiques d'hygiène de collecte, de transport et de stockage du lait.

PUBLIC CIBLE

Cette fiche est destinée aux producteurs, collecteurs, transformateurs, distributeurs, agents de vulgarisation et d'appui conseil, organisations professionnelles, consommateurs, etc.

EN QUOI CONSISTE LA PRATIQUE ?

La pratique consiste au respect strict d'un ensemble de mesures visant à préserver la qualité sanitaire du lait après la traite, pendant sa manipulation, son transport et son stockage afin de limiter les risques de contamination et de perte.

ETAPES PRATIQUES / TECHNIQUES

1. *L'hygiène du collecteur*

- Être en bonne santé (un carnet de santé à jour) ;
- Porter une combinaison adaptée et propre (blouse, bavette, bottes, gants...) dans les centres de collecte ;

2. *Collecte du lait*

- Utiliser un matériel adapté (bombe en inox à large ouverture, jerrycan en inox) pour la collecte du lait ;
- Laver (savon simple) et désinfecter (eau javéalisée) le matériel et les équipements avant et après la collecte du lait ;
- Contrôler la densité du lait à l'aide d'un lactodensimètre et un thermomètre ou un thermo lactodensimètre (qui permet de mesurer la température et la densité). À 30 °C, la densité du lait doit être comprise entre 1,026 et 1,030 ;
- Contrôler l'acidité du lait en portant à ébullition une cuillerée remplie de lait puis éteindre le feu dès l'apparition des premières bulles. S'il n'y a pas de grumeaux, alors le lait peut être accepté.

S'il y a la formation de grumeaux, alors le lait a commencé à s'acidifier (lait caillé) ;

- Contrôler la couleur et l'odeur du lait avant de le transvaser dans le matériel de collecte ;
- Filtrer le lait pour éliminer les impuretés ;
- Enregistrer les informations sur le producteur et les quantités de lait à l'aide d'une fiche de collecte.

3. *Transport du lait*

- Utiliser un moyen de transport adapté afin d'acheminer rapidement le lait (trois (03) maximum entre la traite et la livraison à la laiterie) ;

4. *Conservation du lait*

- Disposer d'un local propre et aéré ;
- Contrôler la qualité du lait avant de le réceptionner ;
- Maintenir le lait à une température de 4°C avant et après la pasteurisation.



EXIGENCES /ERREURS A EVITER

- ▶ Le collecteur doit être propre, ponctuel et organisé ;
- ▶ Disposer d'un matériel de collecte adapté;
- ▶ Disposer d'un moyen de conservation approprié ;
- ▶ Disposer d'un moyen de transport adapté ;
- ▶ Nettoyer et désinfecter le matériel à chaque utilisation ;
- ▶ Disposer d'une source d'énergie permanente ;
- ▶ Éviter de collecter du lait contaminé.

MESSAGES CLES

- ▶ Le respect des bonnes pratiques de collecte, de transport et de stockage du lait permet d'obtenir un lait de bonne qualité, ce qui est essentiel pour la transformation.
- ▶ Le lait de bonne qualité ne doit pas être de couleur jaunâtre, contenir des grumeaux, des traces de sang et des impuretés.

REFERENCES/SOURCES

- Gret, Iprolait, 2020. Maîtrise de la qualité de la transformation laitière au Burkina Faso- Guide de bonnes pratiques d'hygiène du lait, 114 p.
- Broutin C., Goudiaby M.-C., (2021). Transformer le lait local en Afrique de l'Ouest : procédés et clés de développement des mini laiteries, Éditions du Gret/Éditions Quæ, 272 p., Guide pratique.

