



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



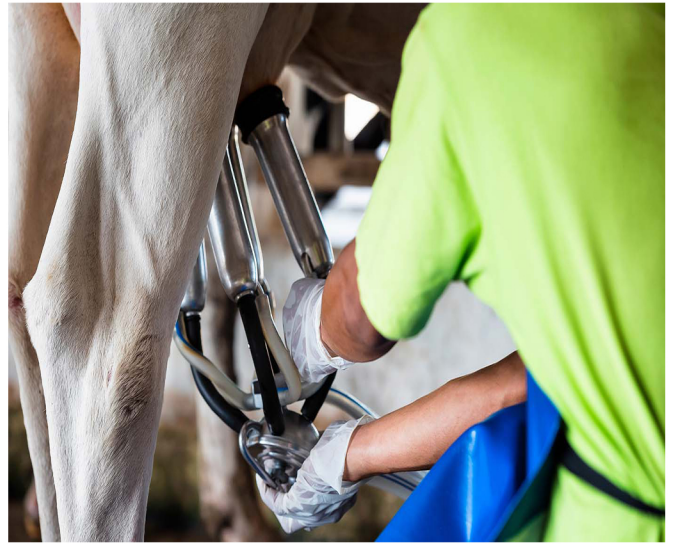
Direction Générale des Productions Animales - Burkina Faso



BONNES PRATIQUES D'HYGIENE DE LA TRAITE DU LAIT

Avec l'appui





CONTEXTE / JUSTIFICATION

Les mauvaises conditions d'hygiène lors de la traite entraînent la contamination du lait par des micro-organismes responsables de son altération. Cette situation est à l'origine de rejets de grande quantité de lait dans les unités de transformation. Cela engendre des pertes économiques importantes aussi bien chez les producteurs que chez les transformateurs. La présente fiche technique fait la synthèse des bonnes pratiques d'hygiène de la traite du lait.

OBJECTIF

L'objectif de cette fiche est de contribuer à garantir la qualité du lait produit par les acteurs de la filière à travers l'application des bonnes pratiques d'hygiène de la traite.

PUBLIC CIBLE

Cette fiche s'adresse aux producteurs, collecteurs, transformateurs, agents de vulgarisation et d'appui conseil, étudiants, chercheurs, ONG, etc.

EN QUOI CONSISTE LA PRATIQUE ?

Les bonnes pratiques de la traite du lait consistent au respect strict des règles d'hygiène pour garantir la qualité du lait.

ETAPES PRATIQUES

1. Avant la traite

- Maintenir propre l'aire de la traite ;
 - Tailler les ongles ;
 - Laver (savon neutre) et désinfecter les mains (eau de javel) ;
 - Porter des vêtements adaptés et propres (blouses, bottes...un cache nez et couvrir les cheveux) ;
 - Laver (savon neutre) et désinfecter le matériel et les équipements (eau de javel diluée) ;
 - Servir de l'aliment à la vache ;
 - Le trayeur doit être en bonne santé.
-

2. Pendant la traite

- Attacher les pattes postérieures et la queue ;
 - Nettoyer (savon neutre) et désinfecter les mamelles avant et après l'amorçage (eau de javel diluée) ;
 - Éliminer le premier jet de lait ;
 - Laisser le veau stimuler la descente du lait ;
 - Retirer le veau ;
 - Nettoyer (savon neutre) et désinfecter les mains (eau de javel diluée) puis les sécher à l'aide d'un torchon propre ;
 - Essuyer les trayons rapidement à l'aide d'un torchon propre ;
 - Traire deux trayons à la fois ;
 - Traire à des heures régulières.
 - Faire une traite intégrale ou laisser le veau poursuivre le tété ;
-

3. Après la traite

- Filtrer et transvaser le lait dans un récipient approprié de collecte (sceau en plastique ou en inox avec couvercle, jerrycane) ;
 - Entreposer le lait dans un local propre et aéré ;
 - Enregistrer les quantités de lait trait ;
 - Nettoyer (savon neutre) et désinfecter les ustensiles (eau de javel diluée).
- 

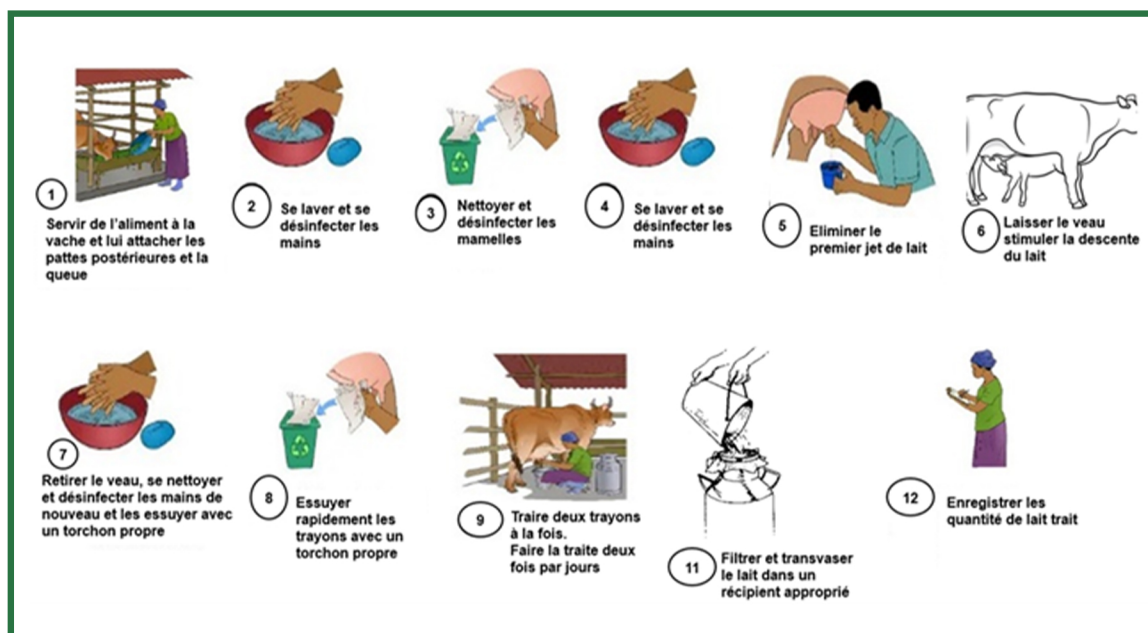


Figure : bonnes pratiques d'hygiène de la traite laitière

EXIGENCES/ LIMITES DE LA TECHNOLOGIE/ERREURS A EVITER

- Respecter l'ordre de la traite des vaches en commençant par les primipares en bonne santé, les multipares saines, les lactantes récemment traitées et les malades ;
- Laisser le veau consommer le lait (colostrum) pendant une semaine avant de commencer la traite ;
- Toute vache laitière doit être indemne de brucellose et de tuberculose ;
- Respecter les délais d'attentes pour les vaches malades récemment traitées ;
- Respecter la prophylaxie sanitaire en vigueur dans sa localité ;

MESSAGES CLES

- L'adoption des bonnes pratiques d'hygiène de la traite permet d'avoir du lait de bonne qualité.
- Un lait de bonne qualité garantit la santé des consommateurs et améliore les revenus des producteurs.

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.
- Réseau National des Chambres d'Agriculture du Niger (RECA), 2024. Hygiène du lait - Producteurs laitiers guide de bonnes et mauvaises pratiques. Niger, 9p.

