

Checklist pour la prévention des spores butyriques

Vérifiez régulièrement votre production de lait avec les points de la checklist ci-après. En cas de questions ou de doutes, nous sommes volontiers à votre disposition.

Alimentation

- Le fourrage de base et les concentrés sont stockés au sec et à l'abri
- Le fourrage est sain et pas moisi
- L'herbe est fauchée ou pâturée à au moins 10 cm de hauteur
- Lors de la récolte des fourrages, limiter l'apport de terre
- L'alimentation est équilibrée (prévention de la diarrhée)
- Le fourrage est distribué après la traite

Environnement

- Les crèches et les abreuvoirs sont nettoyés tous les jours
- Les couches sont propres et sèches, y compris sous le tapis en caoutchouc
- La litière est changée chaque jour
- L'air frais circule dans l'étable

Animaux

- Les vaches sont propres, y compris les queues
- Les vaches sont tondues, y compris la tétine

Installation et ustensiles de traite

- L'installation et les ustensiles de traite sont propres, secs et exempts de poussière
- La purge fonctionne sur la conduite à vide et est au point le plus bas
- L'eau utilisée sur l'exploitation a été contrôlée et est conforme (pas de butyriques)
- L'installation et les ustensiles de traite sont nettoyés 2 fois par jour et rincés à l'eau courante (pas dans la fontaine)
- Le nettoyage est effectué selon les prescriptions du fabricant (quantité d'eau, température, dosage du produit et effet mécanique), il est contrôlé régulièrement
- Le filtre à air sur le régulateur de vide est nettoyé une fois par mois
- Le service de la machine à traire est effectué chaque année

Hygiène de traite

Hygiène personnelle

- Les vêtements et les mains sont propres durant la traite (év. mettre des gants)

Travail de la traite

- Les pis sont nettoyés à l'aide de lavettes à utilisation unique
- L'installation est exempte de fuites d'air
- Pas d'autre travail durant la traite

Le combat contre les spores butyriques nécessite un contrôle et une amélioration constante dans l'exploitation. La situation doit donc être périodiquement analysée et les objectifs doivent être établis et contrôlés.