

## Fiche d'information pour la prévention des spores butyriques

### **Origines des bactéries butyriques :**

Les bactéries butyriques sont présentes naturellement dans le sol, les lacs et les eaux de rivières. Elles se développent en présence d'air, d'humidité et de matière organique. On les trouve essentiellement dans la terre, les déjections, les fumiers et les fourrages ensilés. Les bactéries butyriques se retrouvent dans le lait par l'environnement, c'est notamment le cas lors d'une mauvaise hygiène de traite, d'un mauvais nettoyage des installations de traite et du matériel. Les contaminations du lait proviennent principalement :

### **Alimentation**



- des aliments verts contaminés par de la terre (pas de coupe trop courte)
- d'une période d'attente trop courte après l'épandage
- du stockage d'aliments sales et humides
- de la nourriture avariée ou moisie

### **Hygiène des stabulations / étables**



- des tapis en caoutchouc défectueux ou humidité sous la couche
- de résidus dans les crèches, dans les mélangeurs et dans les abreuvoirs
- des restes d'aliments non consommés sur les couches
- du manque de propreté de l'aire de promenade

### **Traite**



- de l'hygiène de traite : nettoyage insuffisant des trayons
- des vêtements et des mains pas propres (contamination !)
- du tirage de poussière et de l'air ambiant durant la traite (lors de la préparation ou par les entrées d'air sur la griffe)

### **Nettoyage des installations de traite et du matériel**



- du non-respect de la procédure de nettoyage du fabricant - du dépôt (résidus visqueux) dans les tuyaux d'eau de la chambre à lait, sur les autonettoyants, douche pour les pis, etc.
- de la conduite à vide défectueuse ou sale
- d'une eau de mauvaise qualité