

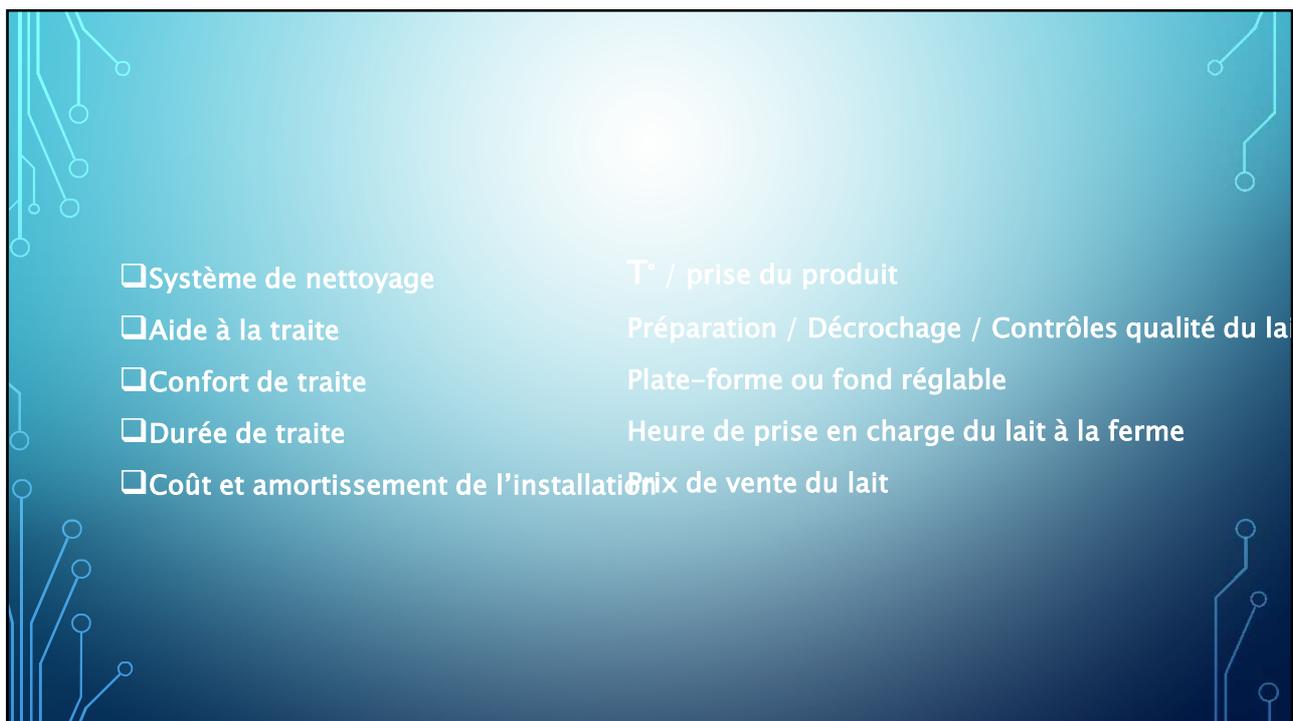
# QUALITÉ FROMAGÈRE ET INSTALLATION DE TRAITE

Critères et méthodes	Nombre d'analyses (échantillons) et évaluation	Exigences	Mesures de droit privé (suppléments et déductions sur la quantité de lait livrée le mois considéré, par kilo de lait)
Nombre de germes à 30 °C (comptage en fluorescence optique comme dans le CL)	Deux résultats du contrôle laitier par mois, le plus mauvais compte	≤ 10'000 germes par millilitre	0,3 centime de supplément *
		80 000 germes et plus par millilitre	1 <sup>ère</sup> contestation en 5 mois : 1 centime de déduction
		1 <sup>ère</sup> contestation en 5 mois	3 <sup>e</sup> contestation en 5 mois : 3 centimes de déduction
		2 <sup>e</sup> contestation en 5 mois	6 <sup>e</sup> contestation en 5 mois : 6 centimes de déduction
Cellules somatiques (comptage en fluorescence optique comme dans le CL)	Deux résultats du contrôle laitier par mois, le plus mauvais compte	≤ 100 000 cellules par millilitre	0,3 centime de supplément *
		100 000 cellules et plus par millilitre	1 <sup>ère</sup> contestation en 5 mois : 1 centime de déduction
		1 <sup>ère</sup> contestation en 5 mois	3 <sup>e</sup> contestation en 5 mois : 3 centimes de déduction
		2 <sup>e</sup> contestation en 5 mois	6 <sup>e</sup> contestation en 5 mois : 6 centimes de déduction
Substances inhibitrices (test microbiologique comme dans le CL)	Tous les résultats du contrôle du lait du mois considéré	indétectables	0,3 centime de supplément *
		détectables	10 centimes de déduction et dommage effectif
Point de congélation (spectrométrie IR)**	Trois résultats du contrôle du lait par mois, le plus mauvais compte	≥ -0,520 °C	0,3 centime de supplément *
		Valeurs entre -0,520 °C et -0,516 °C	Contestation
Acides gras libres (spectrométrie IR) AGL	Moyenne des trois derniers résultats du contrôle laitier	≥ 3,3 mmol/10 kg	Intervention du conseiller de traite
			Correction de la quantité ≥ -0,518 °C : 1,0 %
			Correction de la quantité ≥ -0,510 °C : 2,0 %
			Correction de la quantité ≥ -0,505 °C : 3,0 %
			Correction de la quantité ≥ -0,500 °C : 4,0 %
			Correction de la quantité ≥ -0,495 °C : 5,0 %
	Correction de la quantité ≥ -0,490 °C : 6,0 % etc.		

### 2. Analyses

Méthode	Réductase préincubée	Acidité du lacto-fermentateur	Dénombrement propioniques	Butyriques			
				Méthode MPN	Méthode de filtration selon Bourgeois	Méthode pratique en fromagerie (acide lactique)	MRCM Food-tech
Référence	Instructions assurance	Instructions assurance	Méthode ALP Liebefeld-Pfleger	Méthode MPN Romand	Méthode de filtration selon Bourgeois	Méthode pratique en fromagerie (acide lactique)	MRCM Food-tech
Remarque	Préincubation 1 h à 32°C			Au minimum 1 des 5 analyses à la fréquence minimale définie			
Fréquence	1x / mois*	1x / mois*	1x / mois	Lait de producteurs	Lait de producteurs	Lait de producteurs (mélange de 2 à 4 traites consécutives)	Chaque cuve** 2 tubes par cuve
Norme	Supérieure à 15 g/l	Inférieure ou égale à 15 g/l	Lait de mélange et lait de producteurs inférieure à 20 /ml	Lait de mélange inférieure à 260 /l	Lait de mélange et lait de producteurs inférieure à 50 /l	Pas de formation de gaz entre la paraffine et le sérum à 4 jours	Lait de mélange max. 33% de résultats positifs sur les 3 derniers jours
Analyse	Fromager	Fromager	Laboratoire reconnu	Laboratoire reconnu		Fromager ou laboratoire reconnu	Fromager

Germes  
Cellules  
Substances inhibitrices  
Point de congélation  
AGL  
Réductases  
Acidité  
Propioniques  
Butyriques



Système de nettoyage  
 Aide à la traite  
 Confort de traite  
 Durée de traite  
 Coût et amortissement de l'installation

T° / prise du produit  
 Préparation / Décrochage / Contrôles qualité du lait  
 Plate-forme ou fond réglable  
 Heure de prise en charge du lait à la ferme  
 Prix de vente du lait



TECHNIQUE DE TRAITE  
 ET QUALITÉ DU LAIT

QUALITÉ ET COMPOSITION DU LAIT  
 CRU