

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 centime de déduction
		1 ^{ère} contestation en 5 mois	3 centimes de déduction
		2 ^e 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 *
		200 000 cellules et plus par millilitre	1 centime de déduction
		3 ^e contestation en 5 mois	3 centimes de déduction
		4 ^e 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)**	Moyenne des trois derniers résultats du contrôle laitier	≥ -0,520 °C	Contestation
		≥ -0,516 °C	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.
Acides gras libres (spectrométrie IR) AGL	Moyenne des trois derniers résultats du contrôle laitier	≥ 3,3 mmol/10 kg	Intervention du conseiller de traite

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 à 32°C			Au minimum 1 des 5 analyses à la fréquence minimale définie				
Fréquence	1x / mois*	1x / mois*	1x / mois	1x / mois*	1x / mois*	1x / semaine*	Chaque cuve** 2 tubes par cuve	Chaque cuve**
Norme	Supérieure à 15 / ml	Inférieure ou égale à 15 / ml	Lait de mélange et lait de producteurs inférieurs à 20 / ml	Lait de mélange inférieurs à 260 / l	Lait de mélange et lait de producteurs inférieurs 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	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