

VAGUE DE CHALEUR

LES BONS RÉFLEXES EN TRANSFORMATION LAITIÈRE FERMIÈRE



En production laitière fermière, la hausse des températures complique le travail à tous les niveaux : élevage, transformation, stockage, distribution... Voici quelques rappels sur les points de vigilance à vérifier et les bonnes pratiques à ne pas oublier. ...

EN ÉLEVAGE

Les premiers effets sont souvent une baisse de la consommation alimentaire et de la rumination. La composition du lait peut alors être rapidement modifiée.



#Germe en élevage

La chaleur favorisant le développement microbien, et donc des pathogènes, il est important de maintenir l'ambiance en bâtiment la plus saine possible.

- augmenter la **fréquence des curages** si nécessaire,
- **pailler** en plus grande quantité et plus souvent si besoin.

Pour le bien-être des animaux, certains choisissent d'arroser les quais ou les litières. Mais en contrepartie, cela apporte des conditions encore plus sensibles au développement des germes pathogènes : ces pratiques doivent entraîner une **surveillance particulière de l'hygiène d'élevage**.

Quand cela est possible, donner accès à l'extérieur aux animaux la nuit.

#Eau

Le premier réflexe est, bien sûr, de s'assurer que les animaux disposent en permanence d'un accès à une eau propre et en quantité suffisante.

- pour les abreuvoirs à niveau constant : surveiller la propreté de l'eau,
- pour les pipettes, c'est leur nombre qui est important : ils doivent être suffisants pour qu'aucun animal ne soit privé.

#Alimentation

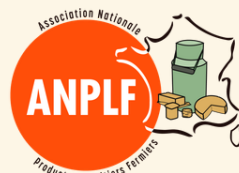
- Privilégiez des rations avec une part **humide** quand c'est possible (avec enrubbage ou pulpe par exemple). Cela est plus appétissant et évite la soif induite par les aliments secs. Les animaux ayant tendance à moins ruminer, il est important de maintenir un apport suffisant en **fibres** pour soutenir la rumination.
- Les animaux ayant déjà tendance à moins s'alimenter, évitez les distributions pendant les heures les plus chaudes lorsque l'alimentation est fractionnée.
- Enfin, une **complémentation** ciblée (sel, bicarbonate, vitamines...) donne un coup de pouce aux animaux pour mieux supporter le stress induit par la chaleur.

Vigilance particulière :



Les périodes chaudes favorisent les conditions propices à l'augmentation des contaminations en particulier par les Staphylocoques et E. coli.

Document réalisé par
le réseau de
techniciens de l'ANPLF



VAGUE DE CHALEUR

LES BONS RÉFLEXES EN TRANSFORMATION LAITIÈRE FERMIÈRE



EN ATELIER DE TRANSFORMATION

Au niveau du lait, les taux de matière grasse et taux protéique ont tendance à chuter. La chaleur a donc un effet à la fois sur la maîtrise sanitaire mais aussi sur la maîtrise technologique des fabrications.

#Produits frais

En fabrication de **beurre** : penser à travailler aux heures les plus fraîches, adapter les températures de maturation de crème pour mettre en œuvre une crème à une T°C <8°C dans la baratte.



Anticiper le refroidissement de l'eau de lavage en préparant des cuvettes d'eau en chambre froide la veille par exemple ou de l'eau glacée à l'aide d'un tank ou encore en faisant fondre des blocs de glace dans l'eau.

En fabrication de produits pasteurisés comme les **yaourts, desserts lactés ou glaces**, l'étape de pasteurisation amène de la chaleur dans le laboratoire et de l'humidité.

- Pensez à réadapter vos horaires de production, voire d'arrêter certaines productions temporairement. Les contaminations sont également plus faciles de par la chaleur et l'humidité et peuvent provoquer des gonflements dans les produits.
- Aussi en production de yaourt, du fait de la chute des taux utiles, TP notamment, il est parfois conseillé d'augmenter légèrement le taux de poudre de lait écrémé ou d'évaporer davantage au moment de la pasteurisation (mais ce qui amène encore davantage de chaleur...).

Dans chaque cas il peut être judicieux d'installer un système de climatisation dans le laboratoire pour atténuer les effets climatiques.

Ressource complémentaire :

Etude CLIMLACTIC sur le réchauffement climatique

Les fortes chaleurs s'ajoutent à une période déjà particulièrement chargée sur les fermes.



Bon courage à toutes et à tous!

#Fromagerie

Pour les fromages lactiques, on surveille la **température** de caillage et la **courbe d'acidification**. Une vitesse trop rapide peut entraîner des caillés mous, qui ne se tiennent pas, ou stratifiés.



Il est aussi conseillé de se doter de paramètres de référence tout au long de son process (acidité, température),... quand tout va bien pour comprendre ce qui ne fonctionne pas et réadapter sa conduite quand ça fonctionne moins bien.



- Il peut être intéressant de faire varier les doses des ferments d'acidification et de coagulants, de jouer sur la durée de chaque étape technologique
- Surveiller les conséquences de baisse de la MSU, Matière Sèche Utile sur les rendements, les poids unitaires et remonter les litrages pièce si besoin.
- Vous pouvez aussi temporairement privilégier la fabrication de fromages affinés plutôt que de fromages frais.

#Refroidissement

La chaîne du froid devient encore plus critique en ces fortes chaleurs. Veiller au bon fonctionnement des groupes froids en contrôlant les températures via un thermomètre externe. Pour éviter qu'ils ne se coupent (mise en sécurité) :

- Vérifiez d'abord que le condenseur est propre : nettoyez les grilles et éliminez les poussières ou débris qui entravent l'évacuation de la chaleur. En cas de très forte chaleur, il est possible de l'arroser (ou brumiser idéalement)
- Assurez une bonne ventilation autour du groupe : espace libre d'au moins 50cm, absence d'obstacles. Il est aussi possible d'installer des ventilateurs supplémentaires pour évacuer l'air chaud.

Évidemment, la chaîne du froid ne s'arrête pas à la ferme, il est important d'y prêter attention jusqu'à la remise du produit.