

TRANSFORMATION LAITIÈRE | Pour faire un bon fromage, il faut savoir travailler avec la flore microbienne qui va en faire un produit unique.

Les micro-organismes du lait et leur impact sur la fromageabilité

Le lait contient inévitablement des micro-organismes. Tous ne sont pas mauvais pour la transformation fromagère et sont même nécessaires pour donner goût et caractère au fromage (bactéries lactiques, levures, moisissures...). Pour les fromages au lait cru notamment, la flore microbienne représente le lien au terroir et rend le fromage unique. Cependant, certains micro-organismes peuvent altérer le fromage et sa fabrication : défauts de goût, trous dans les fromages, etc. (butyriques, coliformes...). D'autres sont pathogènes et présentent un danger pour la santé humaine en occasionnant des intoxications alimentaires (listeria, salmonelles, etc.). Pour éviter la présence de micro-organismes d'altération et surtout des pathogènes, il faut être vigilant du champ jusqu'au produit final.

Contrôler de nombreux paramètres

Certains micro-organismes sont liés à l'environnement, comme les butyriques qui sont présents naturellement dans le sol. Attention à la récolte, au pâturage par temps humide mais aussi à l'hygiène de la traite (chute des faisceaux trayeurs, présence de bouse, etc.). D'autres peuvent être liés à l'hygiène et la propreté du matériel de traite, du trayeur, de l'animal et donc de l'ambiance de l'élevage. La santé des vaches (mammites, crevasses sur les trayons, surtraite, etc.) a aussi un impact et peut entraîner la présence de bactéries indésirables. Lorsqu'une problématique est mise en avant, il est important de

creuser différents axes : pratiques et installation de traite, logement des animaux, alimentation et gestion du tarissement. Contacter son technicien peut apporter une approche extérieure et mettre en avant des axes de progrès pour diminuer les facteurs de risque, en plus du traitement des vaches infectées.

La présence d'un taux élevé de cellules somatiques dans le lait est le reflet d'un problème sanitaire, il est donc probable de retrouver des germes ou bien des enzymes indésirables dans le lait, pouvant altérer sa transformation.

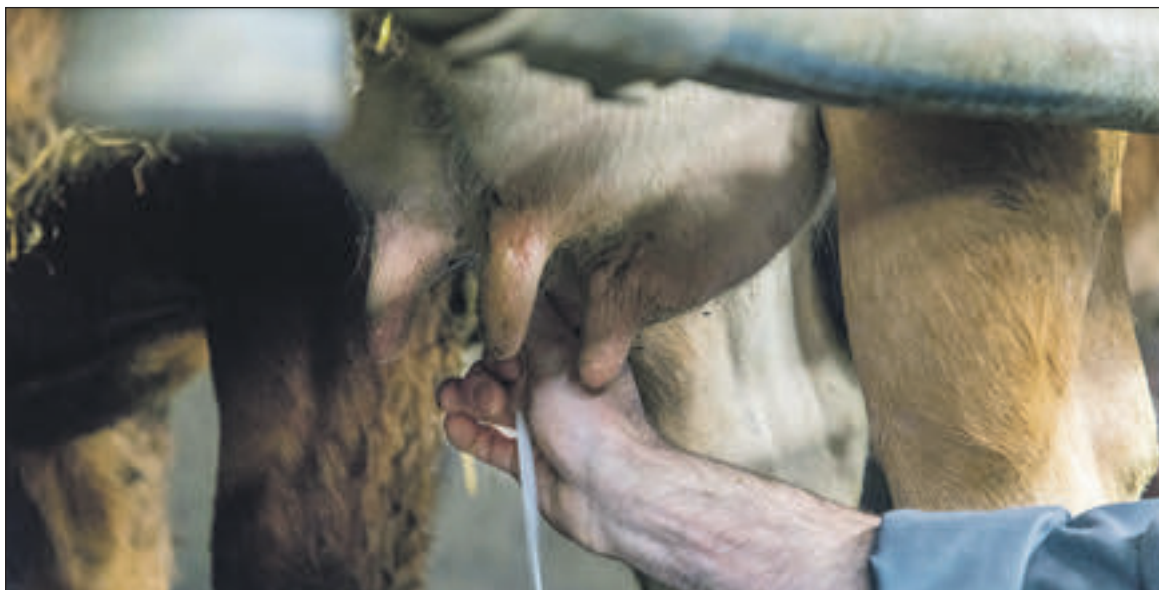
De plus, un taux de cellules élevé modifie la composition chimique du lait, en détruisant les chaînes de caséines, ce qui diminue la capacité du lait à coaguler. Le lait est ainsi plus difficile à transformer : caillé mal structuré, égouttage plus complexe, etc.

Il est donc important de veiller à garder un taux cellulaire correct en traitant les mammites, en ayant des pratiques adaptées au tarissement et en réformant les « vaches à cellules ».

En élevage, il faut être attentif à bon nombre de paramètres mais travailler dans un environnement pleinement aseptisé n'est pas envisageable. Concilier diversité de la flore microbienne et qualité sanitaire est la clé pour un fromage de qualité! ■

Angélique Andrieu, CA 05

Angélique Andrieu, conseillère bovins lait, chambre d'agriculture des Hautes-Alpes, Tél. : 06 75 51 70 96 ou angelique.andrieu@hauts-alpes.chambagri.fr



Patrick Domeyne

La santé des vaches peut avoir un impact sur les micro-organismes. Les mammites, la surtraite ou les crevasses sur les trayons peuvent par exemple entraîner la présence de bactéries.

Le meilleur conseil qu'on m'ait donné ?
Utiliser MesParcelles

RÉTROUVEZ TOUTES LES DONNÉES DE VOTRE EXPLOITATION À PORTÉE DE MAIN

L'accélérateur de performance

<https://sudpaca.mesparcelles.fr>

* Vous avez moins de 40 ans ? Bénéficiez de -50% sur la 1ère année de votre abonnement. Contacter votre conseiller pour plus d'informations

Charles ROMAN, Conseiller CA04 : 06 77 84 51 49 - mesparcelles@ahp.chambagri.fr
Sébastien GUION, Conseiller CA05 : 04 92 52 53 00 - sebastien.guion@hauts-alpes.chambagri.fr

J.-J.B.