

# EN ÉTÉ, PENSEZ A BIEN NETTOYER LE MATÉRIEL DE TRAITE

L'arrivée des travaux de moissons ou la baisse estivale des livraisons de lait ne doivent pas faire baisser la garde sur le nettoyage du matériel de traite et du tank à lait.

Les fortes chaleurs sont le facteur de multiplication des germes dont l'origine est la mauvaise hygiène.

## ● LES 4 POINTS ESSENTIELS DU BON LAVAGE :

- 1 Température de l'eau (65°C minimum).
- 2 Concentration du produit de désinfection ou de détartrage (voir notice sur le bidon).
- 3 Durée de lavage (7 à 10 mn en circuit fermé).
- 4 La turbulence de la solution donnant un effet mécanique qui permet de décrocher les salissures.

De plus, l'efficacité de la méthode de nettoyage repose sur l'alternance de produits alcalins chlorés (produits de désinfection à base de chlore) et produits acides (produits détartrants à base d'acide phosphorique).



## ● QUELQUES CONSEILS :

### – Technique :

- **Ne jamais mélanger l'acide et l'alcalin.** Ils s'utilisent en alternance. Certains produits phase unique ne nécessitent pas d'alternance.
- **En fonction de la dureté de l'eau,** il est possible de faire plus de nettoyage avec l'alcalin qu'avec l'acide (si l'eau est douce).
- **Nettoyer absolument matin et soir pour la machine et après chaque enlèvement pour le tank ;** en effet nettoyer avec des produits une fois sur deux peut entraîner de graves conséquences sur la qualité du lait notamment à cause d'un entartrage de l'installation.
- **Vérifier périodiquement la température** (en fin de lavage, l'eau ne doit pas descendre en dessous de 37°C), la durée du nettoyage et la quantité de produit utilisé (les produits sont prévus pour être utilisés à un dosage précis, souvent de 0,5 % à 1%).



### – Traçabilité :

- **Utiliser toujours un alcalin chloré homologué (N° d'homologation, N° de lot et code emballer doivent être inscrits sur le bidon).**

- Ne jamais utiliser un produit dont on ne connaît pas l'origine. Le bouchon doit être scellé à l'achat, sinon il y a rupture de la traçabilité. Or celle-ci doit exister au niveau des produits de nettoyage de la même façon qu'elle est impérative dans l'alimentation animale. **Il faut pouvoir garantir tout ce qui intervient dans la production du lait.**

Votre centre de collecte possède une gamme de produits alcalins chlorés et acides répondant à un cahier des charges bien précis vous permettant d'obtenir une bonne qualité du lait tout en apportant les garanties nécessaires à un bon entretien du matériel.



Pour toute question  
ou tout problème de nettoyage,  
faites appel  
à votre technicien de laiterie !