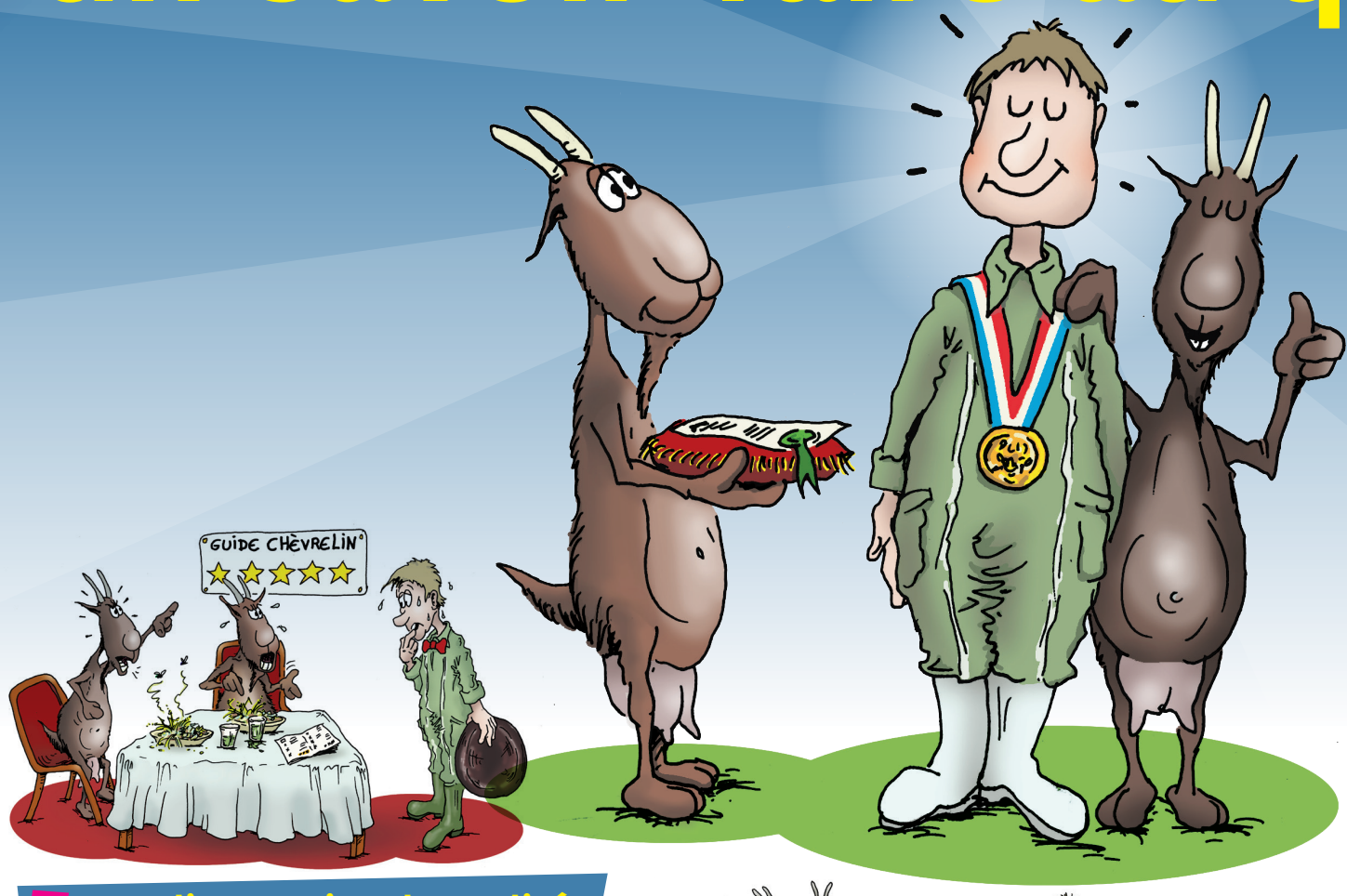
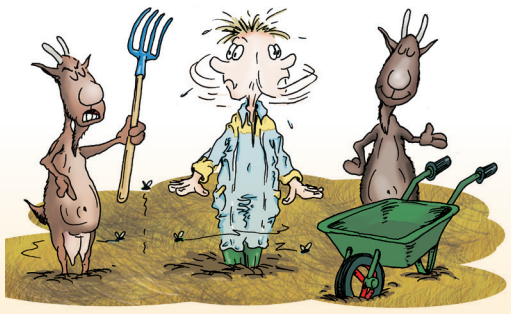
Producteur de lait cru de chèvre,
un savoir-faire au quotidien



1. Une alimentation de qualité pour du lait de qualité

- Je limite la présence de terre dans mes fourrages en adaptant ma hauteur de fauche
- Je stocke mes aliments dans un endroit sec et les protège des nuisibles
- Je trie et je jette toute partie abîmée sur les fourrages et les concentrés
- Je m'assure de la qualité de l'eau pour l'abreuvement de mon troupeau

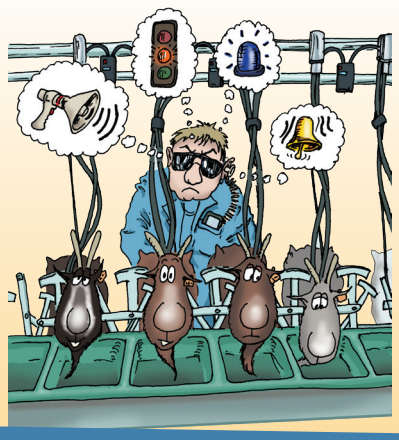


2. Une chèvrerie bien entretenue, évite des déconvenues

- Je m'assure de ne pas réaliser de croisements des circuits entre les animaux, les déjections et l'alimentation
- Je cure au moins 4 x / an, notamment après les périodes de mise-bas et avant l'été
- Je m'assure que mes chèvres sont dans un bâtiment bien aéré mais pas en courant d'air
- Je vérifie et nettoie régulièrement les abreuvoirs
- Je paille en quantité avec une paille de qualité

3. Sitôt détectée, sitôt isolée

- J'identifie l'animal par marquages visuels (bracelets, marques)
- Je transmets les consignes, je les affiche en salle de traite
- J'isole la chèvre du reste du troupeau pour la soigner et j'écarte son lait du tank



4. Pendant la traite, je suis en alerte

- Je me lave les mains avant la traite et après chaque manipulation à risque
- J'adapte l'ordre d'arrivée des animaux en salle de traite
- Je limite les « entrées d'air » accidentelles
- J'évite la surtraite, source de lésion des trayons

5. Du matériel soigné pour une contamination limitée

- J'assure au quotidien la propreté intérieure et extérieure de ma machine à traire et de mon tank
- Je programme les contrôles nécessaires au bon fonctionnement de mon matériel
- Je réalise régulièrement l'entretien des équipements de traite

6. Allô le conseiller ?

- Je préviens ma laiterie en cas de doute

CAP FILIÈRE CAPRINS RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

CRIEL LA FILIÈRE LAIT EN RÉGION CENTRE un métier passionnant

Région Centre-Val de Loire

ANICAP

Dessins réalisés par Alain CHRETIEN
Groupe Concordances