

Feuillet d'information : Systèmes de traite automatique

Le programme Lait canadien de qualité (LCQ) s'applique à tous les types de fermes laitières; cependant, il faut certains renseignements complémentaires pour les systèmes de traite automatique (STA). Le feuillet d'information qui suit explique comment les producteurs ayant des STA peuvent répondre aux exigences du LCQ. Les questions du Cahier de travail du LCQ qui ne sont pas indiquées s'appliquent telles quelles aux STA, et n'ont pas à être modifiées.

Veillez noter que toutes les données exigées par le LCQ doivent être facilement accessibles pour la validation.

Définitions :

Réservoir de vrac : réservoir réfrigéré primaire où le lait arrive et est stocké.

Réservoir tampon : réservoir réfrigéré où le lait arrive et est stocké lorsque le réservoir de vrac est vidé ou lavé et jusqu'à ce qu'il ait reçu un volume suffisant de lait pour le retourner au réservoir de vrac sans le geler.

Réservoir de stockage : réservoir non réfrigéré où le lait arrive et est stocké tandis que le réservoir de vrac est vidé ou lavé et jusqu'à ce qu'il ait reçu un volume suffisant de lait pour le renvoyer au réservoir de vrac sans le geler.

Question 30 : Identifiez-vous toutes les bêtes traitées dans le troupeau laitier (p. ex., rubans aux pattes)?

Avec STA, une méthode acceptable d'identification est l'inscription de l'animal traité dans le système informatique; cependant, vous devez consigner les médicaments **avant** de traiter l'animal. Votre procédure normalisée (PN) pour le traitement des animaux doit aussi refléter cette procédure.

Question 32 : Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour le traitement du bétail? (Dossier 5)

Votre PN pour le traitement du bétail doit préciser que vous consignez les médicaments dans l'ordinateur **avant** de traiter l'animal.

Question 37 : Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour les préparatifs de la traite? (Dossier 1)

Puisque les STA fonctionnent en continu, votre PN pour les préparatifs de la traite devient votre PN pour l'entretien du robot. Voir question 57.

Question 38 : Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour la traite? (Dossier 2)

Voir question 57.

Question 39 : Veillez-vous à ce que tous les trayons soient minutieusement nettoyés, désinfectés et asséchés avant la traite?

Voir question 57.

Question 40 : Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée destinée à réduire au minimum le risque d'expédier du lait anormal? (Dossier 3)

Vous devez également démontrer comment vous empêchez d'autre lait anormal (p. ex., lait de mammite, colostrum, lait contaminé au sang) d'entrer dans le réservoir. Vous devriez vérifier les rapports de conductivité pour les animaux donnant du lait anormal. Si vous découvrez des animaux dont le lait est anormal, vous devez vérifier leur lait à la main et ne pas le laisser entrer dans le réservoir.

Question 41 : Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée afin d'atténuer les risques d'expédier du lait venant des animaux traités? (Dossier 3)

Votre PN doit soit donner des indications claires expliquant comment le personnel doit introduire les données dans l'ordinateur afin de garder le lait traité hors du réservoir et comment le personnel peut consulter les renseignements sur les animaux traités pour obtenir confirmation des traitements, ou préciser qu'une personne formée doit toujours être disponible.

Question 47 : La température du réservoir est-elle vérifiée et consignée après chaque traite? (Dossier 12)

Les enregistreurs de températures sont obligatoires pour les STA (à la fois pour le réservoir principal et le réservoir tampon), à moins que votre STA ne soit muni d'alarmes pour la température du lait. En l'occurrence, les alarmes doivent être conformes aux paramètres du LCQ pour ce qui est des alarmes, et les données correspondantes doivent être notées dans le registre des écarts et des mesures correctives (Dossier 17 du Cahier de travail). Si du lait est stocké dans le réservoir tampon ou le réservoir de stockage pour plus de 2 heures, le réservoir tampon ou le réservoir de stockage doit également avoir un thermographe. La consignation manuelle des températures n'est pas efficace ni pratique pour les STA. Si votre enregistreur de températures n'est pas muni d'alarmes, vous devez le vérifier au moins deux fois par jour, à au moins 8 heures d'intervalle, et noter les températures.

Si vous ne voulez pas consigner les données manuellement, le STA ou le thermographe doit présenter les caractéristiques énoncées ci-après.

Remarque : Le thermomètre doit être exact à plus ou moins 1 °C. Cet écart s'applique également aux températures indiquées ci-après.

Température du lait

- a) Pour le réservoir de vrac, le thermographe ou le STA doit avoir :
- Un registre des alarmes d'au moins un an facilement accessible et disponible.
 - Une sonde de température est en bon état et exacte pour mesurer la température du lait dans le réservoir.
 - Les alarmes doivent être réglées selon les paramètres suivants :
 - Non activée lorsque le réservoir est vide, durant le cycle de lavage et durant le remplissage lors de la première traite.
 - Alarme si la température n'est pas entre 1 °C et 4 °C dans les 2 heures du début de la récolte de lait (c.-à-d. à partir du moment où le lait est acheminé au réservoir tampon ou de stockage). Si l'appareil peut détecter les fractions de degré, l'alarme peut être réglée à une limite plus basse au-dessus de 0 °C afin d'éviter les alarmes non justifiées. Prière de noter : le délai de 2 heures comprend le temps que le lait passe dans le réservoir tampon ou de stockage.
 - Être capable de fixer des alarmes de température au mélange (c.-à-d. après un délai de 2 heures suivant la récolte de lait).
 - Alarme si la température au mélange dépasse 4 °C pour plus de 15 minutes consécutives.
- b) Si le lait passe plus de 2 heures dans le réservoir tampon ou de stockage, le thermographe ou le STA additionnel doit pouvoir accomplir les mêmes fonctions qui sont énumérées pour le réservoir de vrac à la section 1a), sauf que toutes les mentions de « réservoir de vrac » sont remplacées par « réservoir tampon ou de stockage ».

Question 52 : Procédez-vous régulièrement à une inspection de la propreté de l'équipement de traite (p. ex., chambre de réception et réservoir)? (fréquence minimale acceptable : chaque mois; fréquence recommandée : chaque semaine) (Dossier 13)

Voir question 57.

Question 53 : Vérifiez-vous et consignez-vous la température de l'eau de pré-rinçage (minimum chaque semaine) ou de l'eau de lavage (minimum chaque mois)? (Dossier 13)

Il est recommandé d'avoir un enregistreur de températures, mais vous pouvez aussi vérifier et consigner la température à la main. Vous devez pouvoir démontrer à un agent de validation comment vous prenez la température soit de l'eau de pré-rinçage soit de l'eau de lavage.

Si vous ne voulez pas consigner les données manuellement, le STA ou le thermographe doit présenter les caractéristiques énoncées ci-après.

Remarque : Le thermomètre doit être exact à plus ou moins 1 °C. Cet écart s'applique également aux températures indiquées ci-après.

Température de l'eau de prérinçage ou de lavage

Le thermographe ou le STA doit avoir :

- Un registre des alarmes d'au moins un an facilement accessible et disponible.
- Une sonde de température en bon état et exacte pour mesurer la température de l'eau de prérinçage ou de l'eau de lavage.
- Les alarmes doivent être réglées selon les paramètres suivants :
 - **Les alarmes de prérinçage** doivent être réglées selon les paramètres suivants :
 - à vérifier au moins une fois par semaine.
 - la sonde thermométrique doit être dans l'évier de remplissage ou sur le conduit de lavage de retour.
 - la température doit être prise au début à la fin du cycle.
 - l'alarme doit être déclenchée si la température baisse de plus de 5 °C sous la plage de températures acceptables.

OU

- **Les alarmes de lavage** doivent être réglées selon les paramètres suivants :
 - la température peut être prise au début ou à la fin du cycle de lavage.
 - Les thermographes vérifient habituellement la température de lavage à chaque lavage, mais l'exigence du LCQ est un minimum d'une vérification mensuelle.
 - que la température soit prise au début ou à la fin du cycle, elle doit être conforme aux spécifications figurant au tableau de nettoyage et d'assainissement rempli par le marchand d'équipement.
 - la sonde peut être placée dans l'évier de remplissage ou dans la conduite de retour d'eau.
 - en cas de recours à une alarme et de mesure de la température au début du cycle de lavage, l'alarme doit être déclenchée si la température baisse de plus de 5 °C sous la plage de températures acceptables.
 - en cas de recours à une alarme et de mesure de la température à la fin du cycle de lavage, l'alarme doit être déclenchée si la température baisse de plus de 10 °C sous la plage de températures acceptables.

Note : les alarmes pour l'eau de lavage ont pour objet de surveiller l'équipement de traite, et non pas le réservoir de vrac.

Question 57 : Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour nettoyer le matériel après la traite? (Dossier 4)

Pour un STA, la PN pour après la traite devient votre PN pour le nettoyage et l'entretien du STA.

Procédure normalisée pour le nettoyage et l'entretien d'un système de traite automatique

Pour être sûr que le lait se refroidit correctement et que le matériel est bien nettoyé, il importe

que votre programme LCQ comporte une PN pour le nettoyage du système de traite automatique. La PN doit contenir suffisamment d'information pour qu'un travailleur agricole de remplacement puisse en appliquer les étapes.

Voici divers éléments à faire figurer dans votre PN pour le nettoyage du STA.

- ✓ **Décrivez comment le robot est programmé pour laver, assainir et rincer.** Par exemple, certains robots sont programmés pour effectuer un lavage complet 3 fois par jour, pour rincer les gobelets après la traite de chaque vache ou de toutes les 10 vaches, et pour rincer et assainir en cas d'inutilisation pendant plus de 45 minutes ou après la traite de chaque vache traitée.
- ✓ **Vérifiez le nettoyage du système une fois par jour**
 - Vérifiez qu'il n'y a pas de signaux d'alarme de nettoyage ou de température du lait dans le réservoir principal et le réservoir tampon (enregistreurs de températures, etc.) ni d'indicateurs de points à vérifier (refroidissement trop lent, trop de temps entre les lavages, lait anormal, etc.) ni de rapports d'exception.
 - Vérifiez les manchons trayeurs, le piège sanitaire et la chambre de réception.
 - Vérifiez les purges d'air de chaque unité de quartier.
 - Vérifiez le niveau des savons et des autres produits chimiques utilisés (p. ex., vaporisation des trayons), chaque semaine.
- ✓ **Nettoyez l'extérieur du STA et l'aire environnante au moins une fois par jour**
 - Récurez au savon et nettoyez les éléments du système de traite.
 - Nettoyez le plancher de la salle du robot, chaque jour.
 - Vérifiez et nettoyez le laser périodiquement au cours de la journée pendant que le robot n'est pas en service.
- ✓ **Vérifiez et consignez la température de l'eau de pré-rinçage (chaque semaine) ou de l'eau de lavage (chaque mois)** (Dossier 13).
- ✓ **Vérifiez et noter la propreté du matériel de traite régulièrement** (p. ex., chambre de réception et réservoir) (la fréquence acceptable minimale est une fois par mois; une fois par semaine est recommandé).
- ✓ **Changez le filtre**
 - Décrivez comment fermer le système et changer le filtre.
 - Changez le filtre au début du lavage au moins deux fois par jour.
 - Changez le filtre en cas de signes de mammite et d'autres débris. Si vous repérez un problème, prenez bien soin d'appliquer les mesures correctives.

✓ Vérifiez le réservoir tampon et le réservoir principal

- Affichez une procédure pour le ramassage du lait et le nettoyage, à l'intention des chauffeurs de camion de ramassage. Les instructions doivent préciser comment détourner le lait du réservoir principal au réservoir tampon, comment commencer le lavage pour le réservoir principal et comment faire démarrer le refroidisseur pour le réservoir tampon.
- Inspectez le réservoir principal chaque fois qu'il est vide pour en vérifier la propreté (sécher les surfaces qui entrent en contact avec le lait peut vous aider à voir s'il y a des failles dans le nettoyage de la surface).
- Appliquez les mêmes procédures de lavage pour le réservoir tampon après le transfert du lait au réservoir principal, y compris pour ce qui est de l'assainissement à peu près avant son utilisation (si possible, vérifiez le réservoir principal et le réservoir tampon lorsqu'ils sont secs).
- Assainissez le réservoir tampon environ une demi-heure avant l'arrivée du camion de ramassage du lait.

✓ Nettoyage des trayons

- Surveillez le nettoyage des trayons et l'après-vaporisation/assèchement d'un animal pour chaque unité de traite, au moins une fois par jour.
- Vérifiez que les brosses du rouleau sont propres.

La propreté des trayons demeure une préoccupation avec les STA. Les STA sont capables de nettoyer, assainir et assécher les trayons, mais ils ne le font pas toujours bien. Avec un STA, on peut s'attendre qu'il faille garder le troupeau de bovins plus propre pour réduire la fréquence des trayons sales. Le pointage de l'hygiène du pis au chapitre 1 du Manuel de référence vous indique comment noter la propreté du pis.

Question 62 : Disposez-vous d'un interrupteur de sécurité en bon état afin d'éviter l'introduction accidentelle de l'eau de lavage dans le réservoir?

Il n'est pas indispensable que le STA soit muni d'un interrupteur de sécurité, mais il doit être muni d'un système de sûreté intégré pour empêcher le lait contaminé aux antibiotiques et l'eau de lavage d'entrer dans le réservoir. Le dispositif est aussi conçu pour rejeter du lait propre en cas de mauvais fonctionnement.

Question 74 : Vous assurez-vous que les procédures normalisées, les plans de mesures correctives et les registres que vous avez élaborés soient mis à la disposition du personnel, qu'ils soient bien compris, qu'ils soient observés et qu'ils soient mis à jour par le personnel?

La formation du personnel revêt encore plus d'importance pour les personnes travaillant dans une ferme ayant un STA que dans une ferme ayant un système de traite manuelle. Il est essentiel de bien former le personnel afin que chaque personne travaillant avec le STA sache comment maintenir le fonctionnement efficace du système et comment veiller à ce que le lait reste aussi propre et salubre que possible.