



Report du lait de brebis en fabrication de pâte pressée non cuite

Conséquences sur la qualité du produit et sur le temps de travail

Le report du lait permet d'avoir davantage de temps libre certains jours ou à certaines périodes de l'année (début ou fin de lactation par exemple), en supprimant tout ou partie de la fabrication ces jours-là. Le report du lait est généralement pratiqué par un refroidissement et un maintien de chaque traite à une température inférieure à 4°C pendant 12 heures à 36 heures (voire parfois 60 heures).

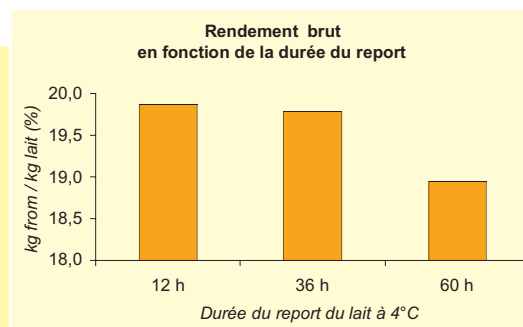
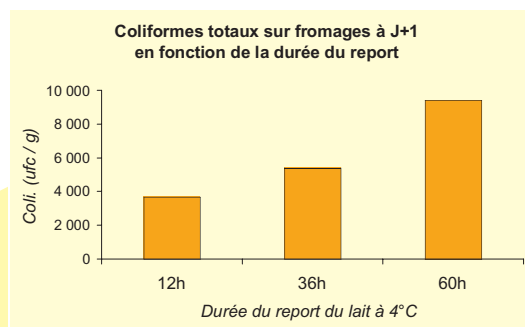
Report du lait et qualités des fromages

Le lait de brebis est assez peu sensible aux effets de la réfrigération que l'on peut observer par exemple sur du lait de vache (solubilisation des caséines et du phosphate de calcium entraînant une moindre aptitude à la coagulation par la présure, des difficultés d'égouttage et des pertes en fines plus importantes).

Néanmoins, les travaux menés ont confirmé des effets du report de lait au froid sur les qualités des laits et des fromages :

- une augmentation de la lipolyse
- une progression des flores psychrotrophes dont *Pseudomonas* pour les laits reportés ;
- des dénombrements en coliformes totaux plus élevés dans les fromages ;
- une diminution du rendement brut pour les fabrications réalisées avec des laits reportés ;
- par contre, peu d'effets du report, sur les caractéristiques sensorielles des fromages fabriqués ont été mesurés.

Enfin, les conséquences du report sur les qualités des fromages ont été essentiellement mesurées pour une durée du report du lait au froid supérieure à 36 heures.



Report du lait et temps de travail

De manière courante le rythme des fabrications et la durée du report s'organisent selon les modalités indiquées dans les tableaux ci-après. Les laits mis en fabrication correspondent aux laits de deux, trois, quatre voire cinq traites.

Ainsi, pour des volumes de traite similaires, la pratique du report permet :

- de libérer des jours dans la semaine,
- de réduire le temps moyen passé en fabrication.

✦ Personnes ayant participé à la rédaction de cette fiche :

Isabelle MAGE, Jacky MEGE (Centre Départemental de l'Élevage Ovin des Pyrénées Atlantiques)
Sabrina RAYNAUD (Institut de l'Élevage)

✦ Responsables professionnels :

Frédéric BLANCHARD, Brigitte CORDIER, Laurence GUEIT, Marie-Henriette HEMELSDAËL

Le programme "TRAVAIL 2005-2007" est réalisé avec le soutien financier du CASDAR, de l'ONILAIT, de l'ANICAP, des Conseils Régionaux liés aux structures partenaires et du Féoga.

FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres



Les informations présentées dans cette fiche proviennent d'une expérimentation et d'enquêtes réalisées par le Centre Départemental de l'Élevage Ovin des Pyrénées Atlantiques en zone AOC Ossau-Iraty dans le cadre d'un programme national mené par la filière fermière sur le travail.



Exemple de pratiques de report de lait au froid
 (Report de 12 à 60 heures / pour un cycle d'une semaine / F = fabrication / 1 traite = 50 litres)

	<i>Fabrication quotidienne</i>							<i>Fabrication tous les deux jours</i>						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
<i>Rythme des fabrications</i>	F	F	F	F	F	F	F	F		F		F		F
<i>Age de la traite la plus vieille</i>	----- 12 heures -----							----- 36 heures -----						
<i>Nombre de traite mis en fabrication</i>	----- 2 traites -----							----- 4 traites -----						
<i>Volume de lait mis en fabrication</i>	----- 100 litres de lait -----							----- 200 litres de lait -----						

	<i>Fabrication à 3 traites</i>							<i>Sans fabrication le week end</i>						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
<i>Rythme des fabrications</i>	F	F		F	F		F	F		F		F		
<i>Age de la traite la plus vieille</i>	36 h	24 h		36 h	24 h		36 h	60 h		48 h		48 h		
<i>Nombre de traite mis en fabrication</i>	----- 3 traites -----							5 traites		5 traites		4 traites		
<i>Volume de lait mis en fabrication</i>	----- 150 litres de lait -----							250 litres		250 litres		200 litres		

De plus, le temps passé pour chaque fabrication (de 100 à 200 min / jour) est à mettre en lien avec :

- les volumes fabriqués (200 à 400 litres),
- la mécanisation du matériel de fabrication,
- les formats des fromages fabriqués (2.5 kg ou 5 kg).



Les mots des producteurs

Les arguments avancés par les producteurs vis-à-vis de la durée du report sont de natures différentes :

- Les producteurs travaillant deux traites argumentent la qualité des produits et une activité rythmée au quotidien.
- Les producteurs qui travaillent 3 ou 4 traites parlent du temps libéré et de la moindre pénibilité du travail.

L'application de cette technique à la ferme

- Est plus facilement envisageable pour un report de 36h qu'un report de 60h,
- Est à réserver aux laits en situation de maîtrise sanitaire (par rapport aux *Pseudomonas* notamment),
- Implique une température de conservation du lait inférieure ou égale à 4°C pour limiter au maximum le développement des bactéries,
- Doit se raisonner avec une augmentation :
 - de la capacité des équipements : tank, cuve, presse, saumure...
 - de la quantité de matériel : moules, toiles...

Faute d'un redimensionnement des équipements, le temps de travail sera simplement reporté le jour où le lait reporté sera mis en fabrication.

Enfin, il importe de garder à l'esprit que ces techniques de report peuvent être limitées par le cahier des charges de certaines AOC.