



Sommaire du N° : 7

de la revue TARBIAT LAKSIBA

Editorial :

Résumé : L'éditorial, signé par le directeur général de L'ONSSA, présente l'importance du secteur laitier marocain dans l'économie agricole. Il aborde le plan Maroc vert dans ce secteur, et présente particulièrement le contrat programme signé entre l'état et la FIMALAIT. Il a rappelé les principales actions prévues dans ce contrat, et qui relèvent des attributions de l'ONSSA. Il a souligné l'importance d'améliorer la technicité de l'éleveur marocain. Il s'est engagé à appliquer, en concertation avec la profession, tous les engagements qui relèvent de l'ONSSA, et ce, notamment à travers les services vétérinaires qui feront le nécessaire pour permettre aux éleveurs de produire un lait de bonne qualité.

1-composition du lait :

Définition du lait frais, composition du lait, sa densité, son acidité.

2-Les critères du lait frais apte à la transformation industrielle :

9 critères :absence du colostrum, nombre très réduit de microbes, lait non mammiteux, absence d'inhibiteurs de fermentation, absence de coliformes, absence de flore butyrique, absence de microbes tuberculeux ou brucelliques, riche en matière grasse, riche en protéines.

3-Conditions pour obtenir un lait frais de qualité :

Etable correcte, choix d'un lieu propre pour la traite, un trayeur sain et propre, vaches indemnes de toute maladie, établir un ordre de traite des vaches, nettoyage des trayons, contrôle visuel des 1ères gouttes du lait, le temps de la traite, contrôle de la traite mécanique, trempage des trayons dans une solution iodée, le stockage du lait, hygiène des locaux et du matériel.

4-La lutte contre la tuberculose :

Reconnaitre la maladie, utilisation de la tuberculine, prévention de la vache et de l'éleveur contre cette maladie.

5-Lutte contre les mammites :

Définition de la maladie, causes de la maladie, les types de mammites, les symptômes de la maladie, utilisation du CMT, prévention de cette maladie.

6-Lutte contre la brucellose :

Définition de la maladie, comment reconnaître la maladie, modes de transmission de la maladie, apparition de la maladie chez l'homme, prévention de la maladie.

7-La machine à traire :

Types de machines à traire, utilisation de la machine à traire, nettoyage de la machine à traire, entretien de la machine à traire.

8-Le centre de collecte de lait :

Choix du lieu, le local, équipement du centre, le matériel, le responsable du centre, l'hygiène, enregistrement des informations.

9-Le refroidissement du lait frais :

Objectifs du refroidissement, les avantages du froid, origines des microbes, devenir du lait riche en microbes, durée du lait de bonne qualité après refroidissement.

10-Nettoyage du matériel du lait :

Intérêt d'un bon nettoyage, matériel et produits nécessaires, critères d'un nettoyage efficace.

11-Les raisons du contrôle du lait :

Définition du lait apte à la transformation industrielle, comment obtenir un lait propre et de bonne qualité, les fraudes dans le lait, les objectifs du contrôle de la qualité.

12-Techniques utilisées dans le contrôle :

Contrôle avec les sens, évaluation de la densité, évaluation avec les colorants, test à l'alcool.

13-Entretien avec Dr Berrada, directeur des services vétérinaires à l'ONSSA:

Cet entretien a porté sur la présentation de l'ONSSA, son rôle pour les éleveurs laitiers, ses actions dans le secteur laitier, l'identification des bovins, indemnisation des éleveurs ayant abattu des vaches tuberculeuses ou brucelliques, les rôles des services vétérinaires, les actions des laboratoires vétérinaires.

Rappel : Cette revue est éditée en dialecte marocain : la Darija