

Traite et qualité du lait



Etape 2 :
le stagiaire est en
regroupement, travaux
pratiques, visites

30 % *



Compléments à apporter aux ressources pédagogiques :

- Audit mammites - leucocytes,
- Audit d'une traite
- Applications pratiques en salle de traite...

Suivi des apprenants :

La plateforme de suivi pédagogique à distance donne la possibilité aux apprenants d'effectuer des parcours d'apprentissage différents selon leurs besoins et leurs objectifs personnels. Elle assiste la conduite des formations à distance, elle permet de structurer et de gérer les contenus pédagogiques et les parcours individuels de formation qui y sont associés.

Mallette pédagogique :

CD-Rom : apports de cours, exercices avec autocorrection, schémas animés et tests d'auto-évaluation...

Carnet de bord : guide papier pour la prise de notes, la rédaction de résumés...

Identifiant Internet : ressource multimédia sécurisée

Nous contacter :

Claire Ramezi :
contact-meristeme@morbihan.chambagri.fr
Chambre d'Agriculture du Morbihan
Centre d'Accueil et de Formation Professionnelle Agricole – Site de Kérel
56580 Crédin

02 97 51 59 79



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
MORBIHAN



Module

Traite et qualité du lait

Objectif de formation :

Agir sur les facteurs qui conduisent à produire un lait de qualité.

Pré-requis :

- Bases en conduite d'élevage laitier.

Public concerné :

- Stagiaires de la formation professionnelle préparant un BPA ou un BPREA.
- Stagiaires niveau III (CS, BTS).
- Cette ressource est utilisable dans le cadre de formations de perfectionnement à la carte (agriculteurs, salariés agricoles et salariés d'OPA).

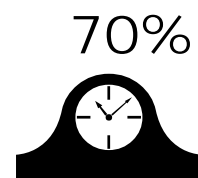
Formation
Technique en production bovine



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
MORBIHAN



Etape 1 :
le stagiaire est en
auto-formation



Séquence 1 : Une organisation rigoureuse

Objectif pédagogique :

Etre capable de comprendre l'importance du temps à consacrer à la traite, le pourquoi et le comment de chaque étape de la traite, leur enchaînement et leurs incidences sur la qualité du lait

- TD1 : La mamelle et son fonctionnement
- TD2 : Préparer la traite
- TD3 : Préparer les trayons à la traite
- TD4 : La traite
- TD5 : Cas particuliers

Séquence 2 : A quel prix va être payé mon lait

Objectif pédagogique :

Etre capable de maîtriser les critères qui interviennent sur le prix du lait, de comprendre le lien qualité prix et d'être réactif en mettant en place des mesures correctives

- TD 1 : Repérer les 5 rubriques d'une fiche de paie de lait
- TD 2 : Réagir vite après une prise d'échantillon
- Test d'auto-évaluation

Séquence 3 : Connaître et entretenir sa machine à traire

Objectif pédagogique :

Etre capable de comprendre l'incidence de la machine à traire sur l'animal et donc sur la qualité du lait.
Etre capable de mieux entretenir sa machine à traire pour limiter les problèmes de qualité de lait

- TD 0 : Présentation de la machine à traire
 - TD 1 : L'extraction du lait de la mamelle
 - TD 2 : Le rôle des éléments de la machine à traire
 - TD 3 : Nettoyer et entretenir sa machine à traire
 - TD 4 : Le contrôle annuel de la machine
 - TD 5 : Incidence de la machine à traire sur la qualité du lait
- Documents : caractéristiques spécifiques à la traite des chèvres et des brebis

Séquence 4 : Améliorer la qualité du lait

Objectif pédagogique :

Etre capable d'acquérir les mécanismes de base de contamination et de défenses pour optimiser un lait de qualité

- TD 1 : Réduire les butyriques
- TD 2 : Un lait de qualité : réduire les leucocytes
- TD 3 : Réduire la lipolyse
- TD 4 : Les inhibiteurs et autres résidus
- TD 5 : La qualité bactériologique
- Test d'auto-évaluation

Séquence 5 : Synthèse du module « traite et qualité du lait »

Objectif pédagogique :

Etre capable de faire le lien entre la traite et la machine à traire pour obtenir un lait de qualité

- TD : Synthèse du module traite et qualité du lait