



Tous les éleveurs ovins, caprins, bovins possédant une machine à traire



Sur votre exploitation



1 jour



Tarifs et conditions de vente : 120 € HT

Tarif dégressif si couplé avec Contrôle

Optitraite et/ou Contrôle Net'traite sanitaire

L'audit,

détermine les points **CRITIQUES** qui influencent la variation de la **QUALITÉ** du lait par une analyse des conditions de **PRODUCTION** et de **CONSERVATION**

Il consiste à :

- > Déterminer des **leviers** pour limiter les risques sanitaires au niveau technique, économique, en tenant en compte l'ergonomie au travail.
- > Apporter des **solutions** pour limiter les risques sanitaires.
- > Valider les **mesures préventives** apportées par l'analyse des résultats concernant la qualité du lait produit.
- > **Analyser et interpréter** les résultats bactériologiques pour les apporteurs de lait en laiterie (paiement du lait à la qualité) et pour les fermiers (résultats autocontrôles)



- + Vous bénéficiez d'un conseil sur l'hygiène
- + Selon les résultats MSU, nous pouvons faire intervenir un conseiller spécialisé en alimentation
- + Intervention ponctuelle ou en suivi régulier.



Pour optimiser encore plus vos performances, pensez au contrôle Optitraite ou au contrôle Net'traite !

Vos interlocuteurs

Gilles RIONDET
Conseiller spécialisé en qualité du lait et transformation fromagère
06 03 03 93 80
gilles.riondet@haute-corse.chambagri.fr



AUDIT QUALITÉ DU LAIT

Je produis un lait de bonne qualité bactériologique

et j'optimise mon revenu !

- Limiter les risques de contamination du lait par des microorganismes nuisibles, voir pathogènes pour l'homme
- Vous former à la maîtrise de l'hygiène