



Points saillants de l'étude sur l'efficacité des ETT en Ontario

« Les fermes dotées d'un ETT ont affiché des niveaux de bactéries sensiblement plus faibles que les fermes sans ETT »¹

« Les quatre alarmes les plus fréquentes étaient « Nettoyage insuffisant des tuyaux », « Refroidissement lent », « Nettoyage insuffisant du réservoir » et « Température de mélange élevée »²

« Les alarmes « Température de mélange élevée » et « Refroidissement lent » s'activent souvent conjointement. »³

« Les alarmes de nettoyage insuffisant... ont entraîné l'achat, par de nombreux producteurs, de chauffe-eau neufs. »⁴

« ... à titre de dispositif d'alerte rapide, l'ETT est un important outil pour les producteurs laitiers de l'Ontario pour la prévention de la contamination bactérienne du lait cru et de l'équipement de traite, et permettre la production continue de produits laitiers de grande qualité en Ontario. »⁵

« En Ontario en 2003, des pertes d'une valeur de 1,7 million \$ de lait en cuve de réfrigération furent encourues dû à la mise au rebut de traites entières ou partielles. »⁶

« En 2003, des pénalités pour bactéries de 260 000 \$ furent imposées dans l'ensemble de la province. »⁷

« Cette étude avait pour but d'évaluer l'impact de l'ETT sur le contenu bactérien du lait cru et des traites jetées ou perdues dans les fermes ontariennes. »⁸

« En vertu de cette étude, l'installation d'ETT, à titre de composante du programme CQM, représentait une étape contribuant à l'amélioration des niveaux bactériens dans le lait cru en cuve de réfrigération. Il est important de noter que dans la première année d'installation d'ETT, une baisse sensible des niveaux de BactoscanTM fut constatée dans les fermes ontariennes dotées d'un ETT. En outre, il existait une tendance potentielle vers un risque amoindri de lait en cuve de réfrigération jeté ou perdu dans les fermes ontariennes dotées d'un ETT. »⁹

« Comparativement aux fermes sans ETT, la présence d'un ETT sur une ferme pour une période d'un an fut significativement associée avec une réduction des niveaux bactériens dans le lait cru. »¹⁰

« Dans la première année d'installation d'ETT, une baisse sensible des niveaux de BactoscanTM fut constatée dans les fermes ontariennes dotées d'un ETT. »¹¹

« Les nouveaux ETT installés partout dans la province se veulent un outil de contrôle efficace servant à alerter les producteurs laitiers des violations possibles de la qualité du lait et prévenir la contamination bactérienne du lait cru en cuve de réfrigération en Ontario. »¹²

L'ensemble des extraits est tiré du document :

[The Impact of Wash Water Quality and Milk Temperature Monitoring on Milk Quality on Ontario Dairy Farms](#), Nicole Ruth Perkins, Université de Guelph, octobre 2006

¹p2, ²p92, ³p92, ⁴p92, ⁵p94, ⁶p115, ⁷p115, ⁸p117, ⁹p128, ¹⁰p145, ¹¹p145, ¹²p146