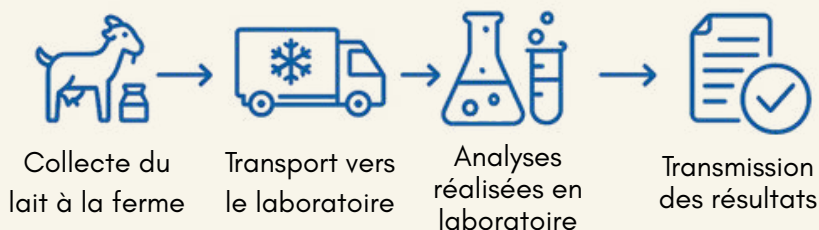




FOCUS SUR LE PROCESSUS D'ANALYSE DU LAIT DE CHEVRE DEPUIS LA COLLECTE JUSQU'AUX RESULTATS



1. Collecte du lait à la ferme

- Le lait est prélevé dans des conditions strictes d'hygiène.
- Un échantillon est systématiquement prélevé lors de chaque collecte.

2. Transport vers le laboratoire

- Les échantillons sont transportés dans des conditions réfrigérées pour garantir leur intégrité.
- Ils sont identifiés avec un code permettant de tracer l'origine (éleveur, date, heure...).

3. Analyses réalisées en laboratoire

Les laboratoires spécialisés effectuent plusieurs types d'analyses, notamment :

- **Contrôle de la qualité sanitaire :**
 - **Présence de résidus d'antibiotiques** (test rapide ou chromatographie).
 - **Flore microbienne** (germes totaux, coliformes, staphylocoques...).
- **Paramètres physico-chimiques :**
 - Taux de **matière grasse, protéines, lactose, pH, point de congélation.**
- **Cellules somatiques** : indicateur de la santé mammaire des chèvres.
- **Température à la collecte** : vérification du respect de la chaîne du froid.

4. Transmission des résultats

- Les résultats sont transmis aux producteurs, aux laiteries et aux autorités sanitaires si nécessaire.
- En cas de non-conformité (ex. : présence d'antibiotiques), des mesures correctives sont immédiatement mises en œuvre (blocage du lot, enquête, retrait...).

5. Suivi et traçabilité

- Tous les résultats sont archivés pour assurer une traçabilité complète.
- Ils permettent aussi un suivi de la qualité dans le temps et l'accompagnement des éleveurs.