



Nouvelle carte de services LAIT

Depuis le 1^{er} janvier, les conseillers lait de la Chambre d'agriculture mettent en pratique la nouvelle carte de service lait. Cette carte présentée dès cet automne a pour vocation de personnaliser les conseils selon les problématiques de chaque éleveur. Laurent Comte est chargé d'accompagner les éleveurs sur la qualité du lait.

Sur cette thématique de la qualité du lait, trois grands axes de travail peuvent être approfondis. Tout dépend de l'objectif que se fixe l'éleveur.

- Pour les éleveurs dont la priorité est d'améliorer le prix du litre de lait vendu, le conseiller propose un diagnostic et des préconisations pour en finir avec les réfections. Pour ce faire, le conseiller fait une analyse détaillée des pratiques d'hygiène et de logement.

- Pour les éleveurs dont l'enjeu est de poursuivre leurs livraisons de lait, le conseiller intervient sur une durée de 6 mois dans le cadre du plan cellules. Un diagnostic et des pistes d'améliorations sont définies pour réduire le comptage cellulaire.

- Les éleveurs peuvent aussi décider de mesurer l'interaction de leurs pratiques de traite sur la qualité du lait produit. Dans ce cas, le conseiller réalise un diagnostic de traite. Il utilise des compteurs électriques pour déterminer les pratiques à risques.

Laurent Comte n'intervient pas seulement à titre curatif. Sa visite sur l'exploitation peut aussi éviter un plan cellules. L'attention de l'éleveur doit être permanente. Il peut rapidement y avoir de grosses fluctuations sur la qualité du lait. Un ralentissement de la production de lait va augmenter la concentration des cellules.

Bonnes pratiques

Laurent Comte partage quelques bonnes pratiques de traite.

Cela commence par la tenue du trayeur : port d'une combinaison spécifique, tablier et gants.

En ce qui concerne le matériel



Laurent Comte.

de traite : chaque année, il faut prévoir de réviser sa machine à traire, et bien sûr faire les réparations nécessaires. Il est de coutume de changer les manchons après 2.500 traites.

Pour la traite en elle-même, quelques gestes simples suffisent. La préparation de la mamelle se fait en passant une lavette individuelle avec désinfectant, puis on l'essuie avec du papier pour bien la sécher. Il est toujours utile de collecter les premiers jets et les analyser. Enfin même s'il peut être tentant de le faire, éviter l'égouttage !

Post trempage, utiliser un produit gras ou des produits iodés, ne pas oublier de désinfecter les griffes des vaches laitières infectées.

Contact :
Chambre d'agriculture de la Moselle
Service élevage : 06 81 26 09 71
laurent.comte@moselle.chambagri.fr
Laurent Comte, conseiller qualité du lait

ELEVAGE DE VOLAILLES LABEL ROUGE

Des opportunités à saisir en Moselle Sud

Bonne nouvelle pour l'agriculture mosellane, une filière poulets sous signe de qualité Label Rouge se met en place.



Huit éleveurs sont recherchés pour la production de poulets Label Rouge sous contrat.

Il s'agit bien de répondre à une demande de la distribution départementale (grandes surfaces et bouchers-volailleurs) pour qui, il est important de proposer un poulet identifié de production locale.

Ce projet est porté par la Chambre d'agriculture de Moselle et le Conseil Départemental en

partenariat avec les Etablissements Siebert et Alsace Volailles. Après une phase «étude» pendant laquelle les données technico-économiques et modalités de financement ont été affinées, le projet passe en phase opérationnelle : huit éleveurs sont recherchés sur les can-

tons de Phalsbourg et Sarrebourg exclusivement.

Pour une exploitation agricole, cette nouvelle production sous contrat peut être une opportunité pour conforter une installation, développer et/ou réorienter le système actuel.

Les modalités de production

Pour en savoir plus sur le métier d'aviculteur Label Rouge : <https://www.youtube.com/watch?v=wABYhdvXmXk>

Réunion d'information des futurs éleveurs

Une réunion d'information est prévue le **vendredi 27 janvier à Sarrebourg - Salle Singer, à la Chambre d'agriculture - 33 avenue du général de Gaulle de 9h30 à 12h.**

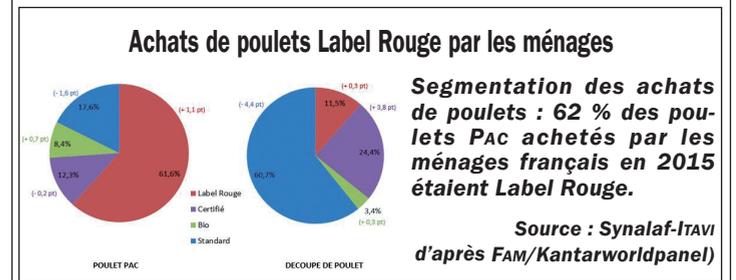
Au programme :

- Présentation du projet global : cahier des charges, contrats
- Aspects techniques, économiques, réglementaires
- Critères-technico-économiques et montant de l'investissement
- Modalités de financements (collectivités et banques)
- Règles d'urbanisme et environnementales
- Conditions à réunir pour la mise en œuvre et la réussite du projet sur une exploitation
- Calendrier de mise en œuvre
- Recueil des candidatures.

La production sous Label Rouge	Éléments du futur cahier des charges « LR poulet cou nu noir fermier local »	
 Élevage	Nb de volailles maxi par bâtiment	4400 poulets Bâtiment : 400 m ²
	Densité max	11 poulets/m ²
	Nb max de bâtiments / exploitation	4 bâtiments de 400 m ²
	Surface de parcours	2 m ² par poulet
	Age mini d'abattage	81 jours (à 2, 4 kg poids carcasse)
Alimentation	75% à base de céréales (période d'engraissement)	
Localisation	Distance abattoir	Cantons de Sarrebourg et Phalsbourg exclusivement
Action en cours		Demande de reconnaissance du Label Rouge

TENDANCES DE LA CONSOMMATION

Pour répondre à la demande, le nombre de poulets Label Rouge progresse chaque année : + 8 % en 2014 et + 3 % en 2015.



Pour toute inscription et renseignements complémentaires : Clotilde Girard, coordinatrice du projet - 06 30 22 17 12 clotilde.girard@moselle.chambagri.fr

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA MOSELLE À VOTRE SERVICE

Retrouvez nous sur

@cda57



et sur

www.moselle.chambre-agriculture.fr