



Association **V**étérinaires **E**leveurs du **M**illavois

Maison de l'Agriculture -Cap du Crès - 12100 MILLAU

☎ 05 65 60 93 31

avem12@gmail.com



Le 10 septembre 2020

QUALITE DU LAIT DE BREBIS contrôle des salmonelles

Au cours de la dernière campagne laitière, une augmentation de cas de salmonelle dans le lait a été observée chez les éleveurs laitiers de Papillon. La réglementation oblige à l'absence de salmonelle dans le fromage. Il faut donc que l'éleveur maîtrise les facteurs de risque pouvant entraîner la présence de salmonelle dans le lait aussi bien au niveau du troupeau que de l'environnement. A ce sujet, une journée de formation aura lieu le

Vendredi 25 septembre 2020

9h30 / 17 h 30

Salle de la mairie (attenante au restaurant "La Belle Epoque")

12430 Lestrade et Thouels

Programme de la journée :

Le matin en salle : salle de la mairie à Lestrade

- Rappel sur le cycle épidémiologique des salmonelles en élevages ovins lait (brebis, environnement, eau,...)
- Principales salmonelles détectées dans le lait de brebis : intérêt de l'identification et de l'origine des salmonelles
- Principaux facteurs de risques : bâtiment, alimentation, traite, machine à traire, rongeurs, oiseaux ...

Repas : au restaurant "La belle époque" à Lestrade

L'après-midi en élevage : à Puech-Rizens

- - Visite de l'élevage de M. Durand à Puech-Rizens : réalisation d'un audit salmonelle sur les principaux facteurs de risques de cet élevage et discussion sur les actions possibles d'un plan de corrections et de préventions.



Formation gratuite pour les cotisants Vivea

Nous vous demandons de vous inscrire obligatoirement avant le 23 septembre 2020 par téléphone ou SMS au 05 65 60 93 31 ou par mail à avem12@gmail.com



Cette formation donne droit à la délivrance d'une attestation qui vous permettra d'obtenir un crédit d'impôt