



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 24 novembre 2020

QUALITE DU LAIT DE BREBIS

contrôle des salmonelles en élevage

Au cours de la dernière campagne laitière, une augmentation de cas de salmonelle dans le lait a été observée chez les éleveurs laitiers de la Coopérative des Bergers du Larzac. 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

Mercredi 2 décembre 2020

9h30 / 17 h 30

La Cavalerie et Ste Eulalie de Cernon

Programme de la journée :

Le matin en salle : salle de la coopérative

- 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 : casse-croûte offert par la coopérative

L'après-midi en élevage : au GAEC des Pradous

- - Visite de l'élevage de M. et Mme Fabrègues à Ste Eulalie : 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 1er décembre 2020
Auprès de la coopérative



Cette formation donne droit à la délivrance d'une attestation pour bénéficier du crédit d'impôt