

Qualité hygiénique du lait de chèvre

Qualité bactériologique du lait cru de chèvre en Italie

R Lodi

*Centro per lo Studio Tecnologico, Bromatologico e Microbiologico del Latte,
CNR, Via Celoria, 2, 20133 Milano, Italie*

Résumé — Le stockage du lait de chèvre à la ferme à une température de 4–6°C et l'introduction des analyses bactériologiques ont donné de bons résultats. Les valeurs moyennes de la flore totale constatées sur le lait cru de chèvre sur les 5 dernières années montrent une amélioration de la qualité. De toute façon, il faudrait augmenter les contrôles officiels et organiser une meilleure assistance technique.

lait de chèvre / hygiène / qualité / Italie

Summary — *Bacteriological quality of raw goat's milk in Italy. Cold storage of raw goat's milk at 4–6°C and the introduction of bacteriological analyses have given good results. Average values of total microflora in raw milk over the past 5 yr have shown an improvement in quality. Nevertheless, it is still advisable to increase official controls and organize more effective technical assistance.*

goat's milk / hygiene / quality / Italy

La qualité hygiénique du lait de chèvre et des produits laitiers caprins en Italie, varie selon les régions.

Dans l'Italie du Nord, les élevages équipés d'installations de refroidissement sont de l'ordre de 90%. Le lait cru de chèvre est normalement stocké à la ferme à une température de refroidissement de 4–6°C, avec une durée de stockage de 24–48 h. Plus de 70% des éleveurs transforment le lait à la ferme; chez les autres, qui livrent le lait à l'industrie, la fréquence de collecte est de 1–2 j. En Sardaigne, il n'y a presque pas d'installations de refroidissement, mais le lait de plus de 90% des éleveurs est livré à l'industrie tous les jours.

Les contrôles sanitaires sur les cheptels sont effectués par les services sanitaires nationaux, avec une fréquence annuelle, ou s'il y a des foyers d'infection, tous les 6 mois pour *Brucella*, et mensuelle (quelquefois 2 par mois) dans le cadre d'un plan de lutte contre la stérilité.

Le lait de chèvre n'est pas, en Italie, payé à la qualité, mais les contrôles de la qualité bactériologique du lait à la ferme sont déjà organisés: les analyses mensuelles effectuées sur une vingtaine d'élevages (environ 1 500 chèvres) dans le Nord ont donné de bons résultats: l'introduction de ces analyses a amélioré sensi-

blement la qualité (tableau I). En Sardaigne les analyses bactériologiques du lait sont effectuées par l'association régionale des éleveurs et concernent le lait produit par 1 500 éleveurs (plus de 300 000 chèvres) : là aussi, il en est résulté une amélioration de la qualité (tableau II).

Quatre-vingt pourcent des fromages fermiers et 20% des productions industrielles ou artisanales de grande dimension sont obtenus à partir de lait cru, en Italie du Nord. En Sardaigne, 65% du lait produit est transformé par l'industrie et il est toujours pasteurisé.

Les études réalisées sur la flore microbienne du lait cru de chèvre ont mis en évidence la présence de *Staphylococcus aureus* dans 3% des cas de mammite ; en

revanche on n'a jamais retrouvé de *Listeria*. *E coli* est présent dans 44% des laits (< 100 UFC/ml) et dans 70% des fromages à base de lait cru (< 1000 UFC/g).

Nous avons recherché la possibilité de survie et développement de *Listeria monocytogenes* dans les fromages frais. *Listeria* artificiellement ajoutée au fromage, peut survivre pendant 15-30 j d'affinage, même si le pH est assez bas (5,4-5,5).

L'amélioration de la qualité du lait cru passe par un accroissement des contrôles officiels et, surtout, par une meilleure assistance technique, à l'image de ce qui se fait pour le lait de vache, en particulier chez les producteurs artisanaux. Les problèmes majeurs sont liés à la température de stockage du lait.

Tableau I. Qualité bactériologique du lait cru de chèvre dans l'Italie du Nord (valeurs moyennes constatées sur une période de 8 mois avec un prélèvement par mois) (flore totale).

Bacteriological quality of raw goat's milk in north Italy (mean values for 8 months with 1 sampling per month).

1988	30-40%	< 500 000
1989	50%	< 500 000
1990	60%	< 500 000
1991	45%	< 400 000

Tableau II. Qualité bactériologique du lait cru de chèvre dans la Sardaigne (valeurs moyennes constatées sur une période de 8 mois avec un prélèvement par mois) (flore totale).

Bacteriological quality of raw goat's milk in Sardinia (mean values for 8 months with 1 sampling per month).

1988	13%	< 500 000
1989	22%	< 500 000
1990	20%	< 500 000
1991	32%	< 500 000
1992	31%	< 500 000