

# contrôle de la qualité

La section contrôle de la qualité de la Direction gestion du lait veille à l'application des normes prévues par les Conventions de mise en marché du lait et à l'amélioration de la qualité du lait livré par les producteurs.

Les résultats du dénombrement des bactéries totales (b.t.) dans le lait révèlent pour 1998 un pourcentage de lait conforme à la norme de 100 000 b.t./ml, sensiblement le même que pour l'année 1997. Par contre, la moyenne pondérée annuelle s'est légèrement accrue, passant de 15 731 b.t./ml en 1997 à 16 310 b.t./ml pour 1998.

Le comptage des cellules somatiques (c.s.), pour sa part, nous montre une diminution d'environ 1% du volume de lait conforme à la norme de 500 000 c.s./ml. Il est passé de 93,59% en 1997 à 92,48% pour l'année 1998. La moyenne pondérée annuelle, quant à elle, a augmenté de quelque 13 000 c.s./ml, passant de 253 676 c.s./ml en 1997 à 267 343 c.s./ml pour l'année 1998.

Le coffret de formation «Gérer la qualité du lait» est toujours disponible afin d'aider les producteurs à maîtriser les aspects influençant la qualité de leur lait, plus particulièrement en ce qui a trait au dénombrement des cellules somatiques. Depuis l'automne 1996, environ 4 000 exemplaires du guide «Gérer la qualité du lait» ont été écoulés. En 1998, une version anglaise du coffret était aussi disponible. Des sessions de formation sont toujours organisées par les syndicats régionaux.

Ce fut la première année complète, en 1998, où les producteurs responsables de l'adultération d'un chargement de lait par les antibiotiques se voyaient facturer les frais relatifs à la destruction de ce lait. Au cours de ces 12 mois, le nombre de chargements adultérés s'est avéré plus élevé qu'anticipé.

Afin d'abaisser ce nombre, la Fédération a préparé au cours de l'année une trousse pour la prévention de l'adultération du lait par les résidus d'antibiotiques. Cette trousse, qui sera distribuée en 1999, contient différents outils permettant une meilleure gestion des traitements antibiotiques dans le troupeau: une affiche plastifiée comprenant un guide des bonnes pratiques et un tableau à encre effaçable, un registre des vaches sous médication et des affiches «Arrêt-Stop-ATTENTION ANTIBIOTIQUE» pour accrocher au lactoduc.

## EXIGENCES QUALITATIVES – 1998

Milk quality requirements – 1998

Types d'analyses <i>Types of analysis</i>	Normes <i>Standards</i>
Bactéries totales <i>Total bacteria count</i>	100 000/ml maximum
Bactéries après pasteurisation <i>Bacteria after pasteurization</i>	7 000/ml
Cellules somatiques <i>Somatic cells</i>	500 000/ml – Avis préventif à 400 000/ml <i>Notice at 400,000/ml</i>
Adultération par les antibiotiques <i>Adulteration by antibiotics</i>	Négatif à l'analyse <i>Negative</i>
Adultération par l'eau <i>Adulteration by water</i>	Point de congélation n'excede pas -0,525°H <i>Freezing point with limit of -0.525°H</i>
Adultération par les antiseptiques <i>Adulteration by antiseptics</i>	Négatif à l'analyse <i>Negative</i>
Sédiments <i>Sediments</i>	Pas plus de 2,0 mg de sédiments par 452,8 ml de lait <i>No more than 2.0 mg per 452.8 ml of milk</i>
Odeur <i>Smell</i>	Aucune mauvaise odeur <i>No bad smell</i>
Température <i>Temperature</i>	4 °C maximum
Saveur <i>Taste</i>	Aucune mauvaise saveur <i>No bad taste</i>
Falsification (modification frauduleuse de la composition ou de la qualité du lait cru) <i>Falsification (fraudulent alteration of composition or quality of raw milk)</i>	Aucune falsification permise  <i>No falsification allowed</i>

## QUALITÉ DU LAIT LIVRÉ AU QUÉBEC, PAR STRATES

Stratification of quality of milk in Quebec

Résultats d'analyse <i>Analysis results</i>	1998	1997	1998	1997
	% Volume Volume	% Volume Volume	% Analyses Analysis	% Analyses Analysis
Bactéries totales <i>Total bacteria count</i>				
1-25 000/ml	86,21	86,94	86,30	86,70
25 001-50 000/ml	7,48	6,76	7,22	6,74
50 001-100 000/ml	3,60	3,54	3,61	3,59
plus de – <i>more than</i> 100 000/ml	2,71	2,76	2,87	2,97
Cellules somatiques <i>Somatic cells</i>				
1- 100 000/ml	7,77	9,34	8,24	9,49
100 001-200 000/ml	31,11	33,68	29,69	31,80
200 001-300 000/ml	28,68	28,01	27,10	26,73
300 001-400 000/ml	16,51	15,32	16,52	15,59
400 001-500 000/ml	8,41	7,24	8,90	7,98
plus de – <i>more than</i> 500 000/ml	7,52	6,41	9,55	8,41

## MOYENNE DES RÉSULTATS D'ANALYSE

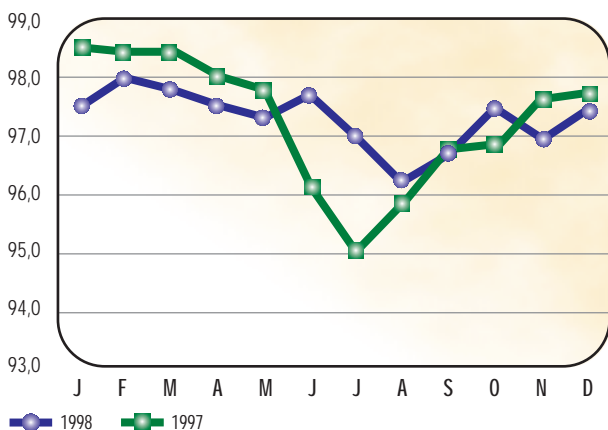
Average analysis results

	1998 Pondérée Weighted results	1997 Pondérée Weighted results
Bactéries totales <i>Total bacteria count</i>	16 310	15 731
Cellules somatiques <i>Somatic cells</i>	267 343	253 676

## LAIT CONFORME À LA NORME - BACTÉRIES TOTALES\*

Milk conforming to standard – Total bacteria\*

Pourcentage Percentage



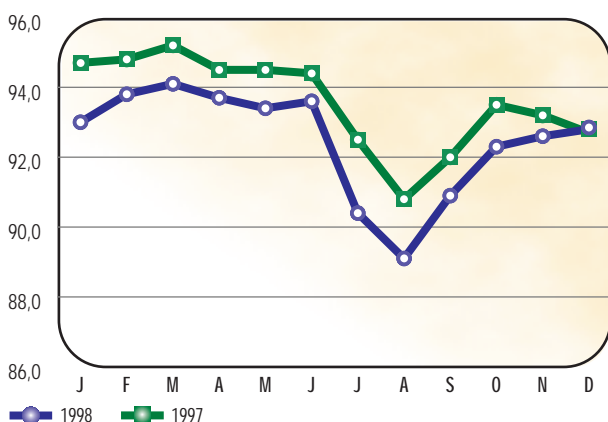
\* Basé sur un échantillon/mois/producteur

\* Based on one monthly sample/producer

## LAIT CONFORME À LA NORME - CELLULES SOMATIQUES\*

Milk conforming to standard – Somatic cells count\*

Pourcentage Percentage



\* Basé sur un échantillon/mois/producteur

\* Based on one monthly sample/producer

## QUALITY CONTROL

The Quality Control Section of the Milk Management Department is responsible for enforcing quality standards set out in the Milk Marketing Agreements, and for improving the quality of milk shipped by producers.

Total bacteria (t.b.) results for 1998 showed just about the same percentage of milk complying with the 100,000 t.b./ml standard as in 1997. However, the weighted annual average was slightly higher, rising from 15,731 t.b./ml in 1997 to 16,310 t.b./ml in 1998.

With regard to somatic cell (s.c.) counts, the percentage of milk that met the standard of 500,000 s.c./ml declined by about 1%, dropping from 93.59% in 1997 to 92.48% in 1998. The weighted average somatic cell count for the year rose from 253,676 s.c./ml in 1997 to 267,343 s.c./ml in 1998, an increase of more than 13,000 s.c./ml.

The training course "Gérer la qualité du lait" is still available to help producers control factors that impact on the quality of their milk, particularly as regards somatic cell counts. Some 4,000 copies of the "Gérer la qualité du lait" guide have been distributed since fall 1996. The English version of the guide also became available in 1998. Training sessions are still being organized by regional syndicates.

The past year was the first complete year in which producers responsible for contaminating milk loads through antibiotic residues in their milk were billed for the costs of destroying the contaminated milk. In the past 12 months, the number of contaminated milk loads was higher than anticipated.

To help decrease contamination, the Federation has prepared a prevention kit with different tools to help producers better manage antibiotic treatments given their herds. The kit contains a laminated card listing good practices guidelines, a marker board, a cow treatment record and "Arrêt-Stop-ATTENTION ANTIBIOTICS" tags to hang on the milk pipeline.

