

Zeitschrift: Le Tracteur et la machine agricole : revue suisse de technique agricole
Herausgeber: Association suisse pour l'équipement technique de l'agriculture
Band: 24 (1962)
Heft: 14

Rubrik: Le courrier de l'IMA

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 04.03.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Supplément du no 14/62 de «LE TRACTEUR et la machine agricole»

Etudes et recherches pratiques concernant la Communauté de traite*) de Guin/Fribourg

(fin)

12. Discussion des résultats

Il n'est guère possible de formuler une appréciation définitive au sujet d'une nouvelle méthode telle que la traite mécanique collective en se basant sur un seul exemple, en particulier après des expériences de si brève durée. On ne doit s'attendre tout au plus qu'à obtenir certaines données, susceptibles d'être exploitées pour porter un jugement sur les voies suivies par les praticiens et exercer éventuellement une influence à cet égard dans un sens ou dans l'autre. De telles indications s'avèrent surtout utiles pour les services consultatifs agricoles, car on ne peut dispenser de conseils valables sans s'appuyer sur les résultats d'enquêtes et d'études pratiques.

Il est toujours souhaitable que les données à utiliser proviennent de recherches effectuées sur des bases aussi larges que possible. Lors de la parution de l'étude de Pasma (3) sur la traite mécanique collective en Hollande, il existait déjà 12 coopératives de traite dans ce pays. Quant à la brochure de Hoechstetter et d'Isermeyer (4) relative à la traite mécanique collective en Allemagne, elle était fondée sur les expériences faites par 36 communautés de traite.

Bien que nous ne puissions nous baser nous-mêmes que sur les résultats fournis par une seule communauté de traite, il nous reste la possibilité de tenir compte des données obtenues à l'étranger par des expériences pratiquées sur une large échelle. Nous ferons usage de cette possibilité au cours des lignes qui suivent en nous arrêtant aux problèmes soulevés par la traite mécanique collective (organisation, questions techniques, hygiène, répercussions sur l'économie de travail).

a) Questions d'organisation et de personnel

A l'étranger, les promoteurs de la création d'équipes de traite sont des laiteries, des syndicats agricoles et des entrepreneurs de travaux à façon (Hollande). D'après Hoechstetter et Isermeyer (4), les types d'association s'avérant en principe intéressants sont ceux qui permettent d'organiser plusieurs équipes de traite dans le rayon d'approvisionnement d'un centre de mise en valeur du lait. Pour ces auteurs, la possibilité d'assistance

*) (On l'appelle aussi, plus couramment, «l'équipe de traite».)

mutuelle entre les équipes de traite, ainsi que celle d'exploiter éventuellement une seconde camionnette, revêtent une grande importance. En considérant les choses sous cet angle, les laiteries et les syndicats agricoles présentent indubitablement plus d'intérêt qu'un groupe d'agriculteurs pour fonder une communauté de traite. D'autre part, une association mise sur pied par des exploitants concrétise certainement le mieux l'idée de l'entraide paysanne. En outre, une communauté de ce type peut largement contribuer à la création d'autres équipes de traite dans le rayon d'activité du même centre de mise en valeur du lait. Le meilleur atout dont elle disposera à cet égard sera le bon exemple donné.

Une communauté de traite doit toujours s'efforcer de livrer un lait d'une qualité supérieure à celle du lait d'un fournisseur moyen. Elle devra s'attacher aussi à accroître progressivement et systématiquement l'hygiène dans les étables des associés et lors de la traite. C'est seulement en procédant ainsi que la communauté de traite gagnera la confiance des centres de mise en valeur du lait qui se montrent sceptiques envers tout nouveau système. Cette confiance représente d'ailleurs un facteur extrêmement important, puisqu'elle constitue la base d'une bonne entente avec le laitier ou le fromager et que de bons rapports entre ceux-ci et la communauté de traite sont vitaux pour cette dernière.

L'obligation, pour chaque associé, de mettre un aide à disposition lors de la traite de son propre troupeau, est une des caractéristiques de l'expérience tentée à Guin. Bien qu'il s'agisse d'une solution de fortune, elle ne présente pas seulement des aspects négatifs. Parmi les avantages qu'elle offre, il faut notamment citer la présence de l'associé ou de son remplaçant pendant la traite, qui élimine pratiquement toute méfiance éventuelle à l'égard du trayeur-conducteur. En outre, chaque exploitant a ainsi la possibilité de rester en contact étroit avec ses animaux.

D'un autre côté, nous avons l'impression qu'il n'est pas facile, non plus, d'arriver à améliorer l'hygiène de la traite et des étables dans une communauté de traite. Le trayeur-conducteur étant l'employé des associés, il est compréhensible qu'il s'abstienne souvent d'adresser des critiques à ses employeurs, même dans les cas où elles seraient justifiées et nécessaires. D'une manière générale, il ne réclame pas lorsque l'étable ou les animaux laissent à désirer du point de vue de la propreté et se résigne à ce que le lait d'arrière-traite, la trayeuse et ses propres vêtements soient souillés. Dans de telles conditions, l'exploitant perd tout droit d'adresser éventuellement des critiques au trayeur-conducteur relativement aux questions d'hygiène.

Une solution ne sera trouvée à ce problème que lorsque les associés ne fourniront plus au trayeur l'occasion de formuler des critiques justifiées. C'est la raison pour laquelle il importe de définir non seulement les tâches et les obligations du trayeur-conducteur, mais aussi des membres de la communauté de traite.

Il convient aussi de mentionner en passant le problème de la formation du trayeur et du perfectionnement de ses connaissances professionnelles. On est en droit de supposer qu'on fournira une aide plus efficace aux futures communautés de traite en envisageant des réalisations dans ce domaine et en assurant leur financement, ainsi qu'en dispensant des conseils, plutôt qu'en participant aux frais exigés pour les équipements techniques.

L'avenir de la Communauté de traite de Guin dépendra avant tout de la possibilité d'engager à long terme un trayeur capable et de confiance pour effectuer les tournées avec la camionnette. Le fait qu'il a fallu changer deux fois de trayeur en dix-huit mois n'est toutefois pas de bon augure pour la création d'une seconde équipe de traite. En vue de décharger la communauté existante, il faudra cependant, comme jusqu'ici, chercher à constituer cette seconde équipe.

A l'étranger, et plus spécialement en Allemagne, il semble que la traite mécanique collective, après avoir connu un grand succès au début, ait cessé de progresser et soit même en régression, ainsi que nous l'avons appris par des constructeurs de camions à lait. Le programme de fabrication de ces firmes ne comporte en effet presque plus de

camionnettes de traite, celles-ci ayant été reléguées à l'arrière-plan par les camions-citernes à lait. Pour souligner le peu d'intérêt montré actuellement là-bas à l'endroit de la traite mécanique collective, il convient de relever que le gouvernement fédéral allemand et ceux des Länder ont fortement encouragé la création de communautés ou coopératives de traite en accordant des subventions à fonds perdus, ces montants pouvant aller jusqu'au 50 % du prix d'achat de la camionnette de traite (4).

Le système de la salle de traite collective, généralement installée dans un bâtiment ad hoc jouissant d'une position centrale, n'a été adopté à l'étranger que dans quelques cas isolés. Les conditions initiales nécessaires à l'application de ce système sont notamment les suivantes: 1^o) village formant une agglomération compacte et comptant des exploitations de faible et de moyenne grandeur; 2^o) conditions de circulation permettant de conduire les vaches à la salle de traite à travers les rues du village.

Certains ont également envisagé (5) d'édifier dans un endroit central, près du centre de ramassage du lait, une étable collective de dimensions telles que toutes les vaches laitières du bassin d'approvisionnement de ce centre puissent y être logées. Une pareille étable serait dirigée par un éleveur de bovins. Les agriculteurs du village et des environs livreraient les produits fourragers et emporteraient le fumier. L'avenir décidera si un semblable projet a des chances de se réaliser.

b) Questions techniques

Du point de vue technique, l'équipement des premiers véhicules utilisés à l'étranger pour la traite mécanique collective correspondait à peu près à celui de la camionnette de Guin. Les véhicules actuellement employés en Allemagne sont plus perfectionnés, par contre, et comportent de nombreux équipements spéciaux. Selon Hoechstetter et Isermeyer (4), les améliorations apportées aux camionnettes de traite — qui ont fait monter le prix de ces véhicules (env. 50 000 fr.) — sont la conséquence des prescriptions édictées par les offices vétérinaires ou d'autres autorités compétentes.

Etant donné qu'il s'agit d'une expérience et que la fromagerie met un local et de l'eau chaude à disposition pour le nettoyage, les équipements techniques de la Communauté de traite de Guin peuvent être considérés comme suffisants.

Ce qui ne donne pas satisfaction, en revanche, c'est que les bidons à lait que l'on a nettoyés et désinfectés à fond le matin soient remplis de petit-lait l'après-midi avant de l'être avec le lait du soir. Cela oblige à nettoyer les bidons une seconde fois. Or l'expérience a montré que faute de temps, ce nettoyage complémentaire n'est pas effectué avec tout le soin désirable.

Pour éviter de fâcheuses conséquences à cet égard, il faudrait que le petit-lait soit transporté non pas dans les bidons, mais dans une citerne collective. La livraison du petit-lait s'en trouverait d'ailleurs aussi simplifiée.

En outre, le trayeur-conducteur devrait pouvoir se laver correctement les mains et nettoyer ses bottes de caoutchouc dans chaque exploitation desservie. Pour effectuer son travail, il devrait porter des survêtements appropriés et faciles à nettoyer. A cet égard, il paraît presque inutile de rappeler qu'il n'est pas permis d'entrer dans la fromagerie avec des vêtements sales. Cette remarque s'applique tout particulièrement au conducteur de la camionnette de traite, qui, comme introducteur d'une nouvelle méthode de travail, pour ainsi dire, se trouve plus exposé aux critiques que quiconque.

c) Questions d'hygiène

Kellermann et Wauschkuhn (6) ont constaté qu'il y avait en moyenne 100 000 à 500 000 germes microbiens par millilitre, au moment de sa livraison à la laiterie, dans le lait récolté par des camionnettes de traite. D'après Lehmann (5), les résultats des analyses bactériologiques effectuées dans les régions situées entre Hanovre et Brunswick avec le lait d'équipes de traite ont toujours été satisfaisants. Le nombre de bactéries trouvées

dans les laits des diverses exploitations n'atteignait pas 100 000 par ml, tandis que le lait mélangé contenait de 100 000 à 200 000 germes.

Les résultats des expériences faites en France avec la traite mécanique collective ont été résumés par Mourges et ses collaborateurs (7). Il ressort de ces résultats que la traite mécanique collective ne facilite pas l'obtention d'un lait de qualité irréprochable du point de vue bactériologique. Comparativement au transport ordinaire en bidons, le transport du lait en citerne a donné de bien moins bons résultats. Le mélange des laits des exploitations fournissantes renfermant tantôt peu tantôt beaucoup de bactéries a toujours abouti à un «lait de citerne» contenant autant de germes que celui du plus mauvais lait provenant d'une seule exploitation. On a pu en effet dénombrer jusqu'à 14 millions de bactéries par ml, et, ce qui est le comble, même en hiver. On peut néanmoins arriver à de bons résultats du point de vue bactériologique lorsque le personnel de traite possède la formation professionnelle nécessaire et qu'il est consciencieux. Les auteurs précités conseillent toutefois vivement de renoncer à vouloir introduire la traite mécanique collective dans des régions qui sont sous-développées en matière d'industrie laitière.

Dans deux coopératives de traite, utilisant au total 14 camionnettes comportant les équipements techniques habituels, Götze (8) a pu voir que les conditions hygiéniques variaient très largement. Dans l'une de ces communautés, les quantités de bactéries constatées ont été très élevées, en particulier durant les deux périodes couvrant les mois de mai-juin-juillet et ceux d'octobre-novembre (respectivement 2 millions et 900 000 de germes microbiens par millilitre). Dans l'autre communauté, où les mesures d'hygiène étaient généralement mieux observées, le nombre des bactéries trouvées ne fut en revanche que de 70 000 par ml. Les indications données par l'auteur susmentionné au sujet du problème du personnel de traite viennent confirmer qu'il est là-bas aussi difficile qu'à Guin de trouver des trayeurs qualifiés.

Si nous demandions à tous les auteurs cités jusqu'ici de formuler une appréciation personnelle concernant le nombre de bactéries trouvées dans le lait récolté par la Communauté de traite de Guin (voir les Tableaux 6 et 7), il est vraisemblable qu'elle s'avèrerait plus favorable que la nôtre. Cela proviendrait de ce que les bases de comparaison seraient différentes. En effet, l'appréciation de ces auteurs se fonderait sur une comparaison avec le nombre généralement élevé de germes microbiens constatés dans leurs régions, alors que la nôtre, qui se base sur une comparaison avec les méthodes de traite traditionnelles, se montre nécessairement moins favorable. A condition que des exigences déterminées soient satisfaites au préalable, nous ne doutons toutefois pas qu'une communauté de traite puisse être en mesure de livrer un lait au moins aussi pauvre en germes microbiens qu'une exploitation où l'on en est resté aux méthodes de traite classiques. Ces conditions à remplir sont les mêmes, en principe, que celles exigées pour la pratique de la traite mécanique individuelle.

En ce qui touche le refroidissement du lait, la question se pose de savoir s'il représente une nécessité ou pas. Cette question présente non seulement un aspect hygiénique, mais aussi un aspect économique. Le prix des camionnettes de traite non équipées d'une installation de réfrigération est en effet de 6.000 à 8.000 francs plus bas.

Des recherches pratiques auxquelles ils ont procédé, Kellermann et Wauschkuhn (6) en tirent la conclusion que le refroidissement du lait en été s'avère indispensable, mais que l'on peut y renoncer en hiver. D'après Götze (8), un lait livré au bout d'un délai se montrant normal pour une camionnette de traite ne subit aucune altération s'il est immédiatement refroidi jusqu'à une température de 20 à 18° C. Comme un système de refroidissement par eau ne permet pas d'arriver à une telle température en été, il est nécessaire de recourir à une installation de réfrigération à basse température, dite de congélation.

D'autres spécialistes (4) nient qu'un refroidissement du lait soit indispensable. Ils prétendent qu'une forte prolifération des bactéries ne se produit qu'au bout d'un laps de temps de 3 heures, lorsque la récolte du lait s'est effectuée dans des conditions de pro-

preté normales. En ce qui concerne la question du refroidissement du lait en rapport avec la traite mécanique collective, Seelemann (9) estime que le lait est tellement pauvre en germes microbiens, si l'on se conforme aux règles d'hygiène à l'étable et pendant la traite, qu'un refroidissement devient superflu. Il ne faut toutefois pas que plus de 4 heures s'écoulent entre le début de la traite et le moment de la livraison au centre de ramassage. Si les conditions hygiéniques laissent à désirer, par contre, ou que le lait est livré après un plus long laps de temps, il convient alors, tout au moins durant les mois d'été, d'abaisser la température du lait jusqu'à environ 10° C.

Par conséquent, le refroidissement du lait ne s'avère nécessaire que si l'on n'arrive pas à récolter un lait suffisamment pauvre en bactéries. Dans les conditions qui entrent ici en considération, il doit en somme permettre d'éviter une aggravation de la situation lorsqu'elle est déjà devenue mauvaise. La situation peut être surtout qualifiée de mauvaise lorsque les surfaces entrant en contact avec le lait n'ont pas été suffisamment nettoyées et stérilisées. Du point de vue quantitatif, on a constaté qu'un millilitre de lait (cm³) contient quelques centaines de bactéries provenant du pis (s'il est sain) et quelques milliers du voisinage immédiat des animaux, mais que quelques centaines de milliers peuvent venir s'y ajouter très facilement lorsque la vaisselle laitière laisse à désirer du point de vue de la propreté.

On peut donc dire que dans les conditions entrant ici en ligne de compte, le nettoyage consciencieux de la vaisselle laitière permet de faire l'économie des frais nécessités pour le refroidissement du lait. Il convient de souligner à ce propos qu'il est toutefois inadmissible, du point de vue de l'hygiène, de vouloir éventuellement remplacer totalement ou partiellement le nettoyage par le refroidissement.

Si l'on a trouvé des quantités quelque peu élevées de bactéries dans le lait de la Communauté de traite de Guin, cela provient, d'une part des difficultés inhérentes au changement de trayeur, d'autre part du fait qu'un foyer d'infection ne nous était pas suffisamment connu (lait aspiré dans le tuyau souple de dépression à travers le boîtier du pulsateur). A Guin, on pourra également renoncer à refroidir le lait à l'avenir grâce à des contrôles réguliers de la qualité du lait, ces contrôles devant permettre d'intervenir immédiatement, par des recommandations, lorsque le nettoyage et la désinfection de la vaisselle laitière sont insuffisants. Pour concrétiser notre idée, nous dirons que les mesures d'hygiène appliquées dans l'étable en général et pendant la traite en particulier devraient être telles que le consommateur moyen ne perde toute envie de boire du lait s'il assistait à la traite. Götze (8) délivre à ce propos un très mauvais certificat aux communautés de traite qui ont fait l'objet de ses études pratiques. A partir du moment où les exploitations considérées furent déchargées du travail de la traite, on aurait pu s'attendre à une amélioration de l'hygiène à l'étable et durant la mulction. Mais c'est le contraire qui a été constaté, et, de leur côté, les desservants des camionnettes de traite n'ont pas non plus satisfait aux exigences relatives à l'hygiène.

Au sein de la Communauté de traite de Guin, les conditions dans lesquelles s'effectue la récolte du lait sont meilleures, ce qui provient certainement du fait que chaque exploitant doit participer activement à la traite. Il n'a toutefois guère été possible de noter une importante amélioration de l'hygiène dans l'étable et lors de la mulction depuis l'introduction de la traite mécanique collective. L'état de propreté du lait, en particulier du lait d'arrière-traite, constitue le meilleur critère. On peut dire que le lait n'était pas toujours suffisamment propre. Le nettoyage du pis, notamment, laissait à désirer. Même en distribuant des échantillons gratuits, nous ne sommes pas parvenus à faire adopter la laine de bois pour le nettoyage de la mamelle. En été, nous avons constaté que les associés interrompent souvent trop tard leurs travaux aux champs, de sorte que le trayeur de la communauté se voit obligé de commencer la traite quel que soit l'état de propreté de l'étable et des animaux.

Ce problème ne pourra être que difficilement résolu si les exploitants ne font pas preuve d'un peu plus de discipline.

L'hygiène du pis constitue aussi une question importante. Les résultats des études pratiques faites à l'étranger à ce sujet ne sont pas non plus favorables. D'après les récentes enquêtes et analyses effectués par Götze (8), le nombre des mamelles infectées par les streptocoques était très élevé, tout au moins en ce qui concerne une partie des coopératives de traite touchées par les enquêtes. Dans une communauté employant six camionnettes de traite, par exemple, le 20 % des vaches était atteint de mammite infectieuse (*streptococcus agalactiae*).

Quant à la Communauté de traite de Guin, nous pouvons dire que les résultats se sont montrés également plus favorables dans ce domaine. Les pis des 82 vaches étaient exempts de streptocoques agents de la mammite streptococcique infectieuse et seuls quelques quartiers présentaient de légers troubles de la sécrétion lactée dus aux staphylocoques.

d) Répercussions sur l'économie de travail

Selon Hoechstetter et Isermeyer (4), les membres d'une communauté de traite arrivent à réaliser annuellement les gains de temps suivants, comparativement aux exploitants pratiquant la traite manuelle:

Effectif des laitières	Economies de temps (heures par an)
8	960
10	1200
12	1420
14	1640
16	1860
18	2060
	9140

A Guin, les économies de temps réalisées dans les exploitations des associés ne sont que d'environ 800 heures par an, en moyenne, du fait qu'un auxiliaire doit être mis à disposition pour la traite. En admettant le chiffre de 2500 heures de travail par an, le trayeur-conducteur de Guin (y compris les aides pour les travaux de nettoyage) remplace approchant 2,5 unités de main-d'œuvre.

D'après Hoechstetter et Isermeyer (4) beaucoup de membres de communautés de traite utilisent les sommes économisées grâce aux gains de temps pour augmenter leur effectif laitier, intensifier la mise en valeur du domaine ou rationaliser les travaux.

Il ressort d'une enquête menée à Guin à ce sujet que le temps qu'il faut en moins pour la traite est employé soit pour les travaux des champs pendant la belle saison, soit pour les travaux forestiers durant l'hiver. En outre, les associés arrivent ainsi à consacrer également un peu plus de temps à la vie de famille, au délassement et à l'élaboration du plan annuel de travail. D'autre part, il semble que l'équipe de traite permette à certains exploitants de dépendre dans une moindre mesure de la main-d'œuvre étrangère.

Etant donné que la taxe de traite est calculée par vache, les associés auraient un intérêt évident à augmenter le rendement laitier de leurs animaux puisqu'ils pourraient réduire ainsi le montant des frais par litre de lait. Toutefois aucune amélioration de ce genre n'a été constatée jusqu'à présent à cet égard.

13. Récapitulation

Les résultats enregistrés au cours des enquêtes et des recherches pratiques que nous avons effectuées au sujet de la traite mécanique collective telle qu'elle est pratiquée à Guin peuvent être résumés comme suit:

1. Le but de la traite mécanique collective consiste en premier lieu à permettre aux membres de la communauté de traite de réaliser des gains de temps. Cela est devenu une nécessité par suite de la pénurie chronique de main-d'œuvre en général et de trayeurs en particulier.
2. Les exploitants membres de la communauté de traite de Guin arrivent à économiser en moyenne autour de 800 heures de travail par an grâce à l'équipe de traite. Les gains de temps annuels pourraient s'élever jusqu'à 1200 heures si le personnel de la camionnette de traite comprenait deux hommes au lieu d'un seul.
3. La traite mécanique collective telle qu'elle est effectuée à Guin ne permet pas d'abaisser les frais de récolte du lait. Les associés doivent supporter par vache et par mois des charges qui, comparativement à la traite manuelle individuelle, sont au moins de 1 à 2 francs supérieures.
4. Une baisse des frais obtenue grâce à l'exécution d'autres transports de lait pour des exploitants ne faisant pas partie de la communauté de traite ne s'avère réalisable que dans une mesure très limitée, car le temps manque pour cela. Le travail de traite en pâtirait.
5. Le résultat de l'expérience tentée à Guin n'est pas conditionné principalement par les équipements techniques utilisés, car ils satisfont aux exigences les plus importantes. Au cours de ce rapport, il a été fait allusion à diverses possibilités d'amélioration (machine à traire, citerne pour le transport du petit-lait).
6. Si la traite mécanique collective a des répercussions tantôt favorables tantôt défavorables sur les conditions de récolte du lait envisagées du point de vue de l'hygiène (propreté de l'étable et des animaux, autrement dit du lait), cela provient avant tout du personnel. Dans des conditions sensiblement pareilles, on peut dire que l'on arrive à obtenir un lait d'aussi bonne qualité avec la traite mécanique collective qu'avec la traite mécanique individuelle.
7. Il est possible de renoncer au refroidissement du lait à condition que l'efficacité du nettoyage et de la désinfection de la vaisselle laitière soient contrôlée par des analyses régulières devant déterminer le nombre de bactéries contenues dans le lait. A ce propos, on court en particulier le risque que le nettoyage ne soit pas effectué avec suffisamment de soin le soir.
8. Vu les possibilités de transmission de maladies du pis d'une exploitation à l'autre, un contrôle régulier de l'état de santé de la mamelle des vaches des associés se montre indispensable.
9. En principe, le trayeur de la communauté de traite doit satisfaire à davantage d'exigences qu'un trayeur travaillant dans une exploitation. Etant donné que les agriculteurs ont déjà beaucoup de peine à trouver des trayeurs capables pour traire leurs vaches, on comprend les difficultés auxquelles se sont heurtées presque partout les communautés de traite à cet égard. Avant de créer une telle communauté, il faudrait donc que le problème du personnel ait été préalablement résolu de manière satisfaisante sinon pour une longue durée, du moins pour les débuts. Mais même dans ce cas-là il ne sera pas possible que les communautés de traite se passent de conseils autorisés et d'une certaine surveillance:
10. Les principales caractéristiques de la Communauté de traite de Guin sont les suivantes:
 - Date de fondation: 18 mai 1960.
 - Début de la traite mécanique collective: 24 mai 1960.
 - Nombre d'associés: 8.
 - Nombre de vaches à traire: 80.
 - Service de la camionnette de traite: 1 homme.
 - Remplaçant occasionnel du trayeur: les associés à tour de rôle.
 - Profession du desservant actuel de la camionnette de traite: trayeur.

- Salaire mensuel du trayeur: fr. 650.— (net).
- Durée de la journée de travail du trayeur: 9 heures.
- Durée du travail effectué par les aides (nettoyage): 1 h. 1/2.
- Véhicule utilisé: camionnette Mercedes-Benz, 1,7 tonnes de charge utile.
- Parcours journalier: 35 km.
- Machine à traire: trayeuse NF à pot suspendu.
- Quantité de lait récoltée chaque jour: $\left\{ \begin{array}{l} \text{associés env. 800 litres.} \\ \text{autres exploitants env. 150 litres.} \end{array} \right.$
- Coût des installations fixes pour les associés: env. 400 fr.
- Quote-part, par vache, pour l'acquisition de la camionnette et de ses équipements de traite: env. 200 fr.
- Taxe de traite mensuelle, par vache: env. 18 fr.
- Changements survenus de mai 1960 à décembre 1961:

associés	1 démission, 2 admissions
personnel de traite	changé 2 fois de trayeur.

En conclusion, nous tenons remercier vivement de leur collaboration lors des études pratiques: Messieurs E. Müller, Dr, médecin-vétérinaire; J. Andres, ingénieur-agronome; S. Berger et J. Hättenschwiler (photos).

Nous adressons également des remerciements à Messieurs Jungo, gérant, et J. Mülhauser, ainsi qu'à tous les associés et aux promoteurs de la Communauté de traite de Guin.

(Trad. R. S.)

Ouvrages consultés

1. Götze (U.) — Inaug. Diss. Journ. no 268, Berlin 1959.
2. Mitteilung der Arbeitsgemeinschaft Deutscher Rinderzüchter, Bonn, 20.11.1957.
3. Pasma (Ir.-W.) — Kooperatives mechanisches Melken in Holland, Wageningen 1948.
4. Hoechstetter (H.) et Isermeyer (H.-G.) — Flugschrift no 3 du Kuratorium für Technik in der Landwirtschaft, Francfort-sur-le-Main, Editions Hellmut Neureuter, Munich-Wolfratshausen 1958.
5. Lehmann (F.) — Deutsche Molkereizeitung 78, fascicules 7, 8 et 10, p. 173-175, 204-206 et 298-300 (1957).
6. Kellermann (R.) et Wauschkuhn (B.) — Die Molkereizeitung 11 (14), 405-406 (1957).
7. Mourgès (R.), Accolas (J.-P.) et Auclair (J.) — L'Industrie Laitière, no 178, 205-210 (1961).
8. Götze (U.) — Kieler Milchwirtsch. Forsch.-Ber. 12, 331-342 (1960).
9. Seelemann (M.) — Kieler Milchwirtsch. Forsch.-Ber. 11, 211-225 (1959).

Les agriculteurs progressistes deviennent membres collaborateurs de l'IMA. Grâce à l'envoi (gratuit) de tous les rapports d'essais et d'études pratiques, ils sont assurés d'être constamment bien informés.

Cotisation annuelle Fr. 15.—.
