

Zeitschrift: Le Tracteur et la machine agricole : revue suisse de technique agricole
Herausgeber: Association suisse pour l'équipement technique de l'agriculture
Band: 26 (1964)
Heft: 2

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: 18.04.2026

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

9^{ème} année janvier/février 1964

Publié par l'Institut suisse pour le machinisme et la
rationalisation du travail dans l'agriculture (IMA)

à Brougg (Argovie) Rédaction: J. Hefti et W. Siegfried



Supplément du no 2/64 de «LE TRACTEUR et la machine agricole»

Directives pour la construction et l'installation de chambres à lait

par E. Flückiger

1. Importance de la chambre à lait dans l'exploitation.

Des exigences de plus en plus sévères en ce qui concerne la qualité du lait en posent d'autres toujours plus grandes quant à l'hygiène de la production laitière, au personnel assurant la traite et au service d'inspection et de consultation.

De très nombreux producteurs ont de la peine à satisfaire à ces exigences croissantes, dans des conditions d'exploitation toujours plus difficiles. Le manque de personnel et l'obligation qui en résulte de recourir à la traite mécanique constituent les principales de ces difficultés.

Les exploitants se trouvent donc dans la nécessité d'adapter leur équipement technique aux exigences plus sévères touchant la qualité du lait et aux circonstances de plus en plus difficiles dans lesquelles les conditions requises doivent être remplies. Il importe en outre que la production laitière, comme au reste les installations qui servent à l'assurer, soient conformes aux normes générales s'appliquant à l'hygiène des produits alimentaires, afin qu'un retard ne se constate pas dans ce domaine.

Dans les exploitations recourant à la traite mécanique, il s'est révélé indispensable qu'on dispose d'un local spécialement équipé pour le nettoyage de la machine à traire, nettoyage plus difficile à exécuter que celui des ustensiles traditionnellement utilisés pour la traite. Ce n'est qu'au moment où l'on met le personnel en mesure d'assurer le nettoyage et la désinfection des installations de traite mécanique selon des procédés conformes

à l'état actuel de la technique qu'on peut le rendre responsable de la propreté de la machine à traite et des ustensiles à lait, ainsi que de l'aptitude du lait à se conserver. Outre le nettoyage et la désinfection des ustensiles à lait et de la machine à traire (y compris les soins connexes), la chambre à lait peut encore, sous certaines conditions, être utilisée aux fins suivantes:

- pour conserver tous les produits auxiliaires nécessaires au nettoyage, à la désinfection et aux soins à donner en général aux parties des installations, appareils et ustensiles qui entrent en contact avec le lait;
- pour entreposer les pièces de rechange de la machine à traire;
- pour entreposer les ustensiles, entre deux traites, après nettoyage, si leur séchage peut y être pleinement assuré;
- pour filtrer, refroidir et conserver le lait au frais, compte tenu du mode d'utilisation de celui-ci;
- pour mettre le lait en emballages (locaux séparés exigés pour le nettoyage et la mise en emballages dans les exploitations produisant du lait spécial).

La chambre à lait ne doit jamais — comme du reste les ustensiles à lait — être utilisée à d'autres fins que celles auxquelles elle est destinée.

2. Conditions générales auxquelles doit satisfaire la chambre à lait.

Les frais de construction d'une chambre à lait doivent être essentiellement déterminés par la fonction que ce local est appelé à remplir. Etant donné que de mauvaises chambres à lait ont sur l'hygiène du lait une influence plus défavorable que le mode traditionnel de nettoyage et de conservation des ustensiles à l'air libre, toute dépense faite pour une construction qui ne satisfait pas aux exigences minimums posées à une bonne chambre à lait est inutile. Le chef d'exploitation qui sait compter veillera en outre à éviter toute dépense allant sensiblement au-delà de ces exigences minimums, par exemple, celles qui résulteraient d'une installation par trop luxueuse. En revanche, on se rappellera, en aménageant la chambre à lait qu'en général la meilleure qualité est aussi la meilleur marché.

La chambre à lait doit en premier lieu servir au nettoyage de la machine à traire et des ustensiles à lait. C'est pourquoi il importe qu'elle soit claire, sèche et toujours parfaitement propre. Pour que ces exigences puissent être remplies, il faut en particulier que les surfaces à nettoyer soient d'un entretien facile et qu'il n'y ait pas de coins et recoins difficiles à atteindre.

Il est recommandé de recourir aux conseils de l'inspecteur laitier compétent déjà lorsqu'on établit les premiers plans de construction.

3. Situation de la chambre à lait.

Autrefois, on préférait nettement une exposition au nord pour l'établissement de chambres à lait. Selon les conceptions actuelles, une telle exposition comporte plus de désavantages que d'avantages du point de vue de

l'hygiène. Les progrès réalisés dans le domaine du froid et de l'isolation ont considérablement contribué à cette évolution des conceptions.

Les locaux situés au nord sont froids et souvent humides. Or la chambre à lait ne doit jamais accuser d'humidité persistante. Les ustensiles qui y sont placés doivent au contraire pouvoir s'y sécher rapidement. Il va sans dire que cette exigence peut être beaucoup plus facilement remplie dans un local exposé au soleil plutôt qu'à l'ombre. Indépendamment de cela, l'air est non seulement plus sec, mais aussi plus pur, dans un endroit ensoleillé. Comme la conservation du lait dans la chambre à lait n'entre pratiquement pas en considération durant les heures les plus chaudes de la journée, il n'y a généralement pas lieu de tenir compte de la possibilité d'un réchauffement du lait dans cette chambre à cause de l'exposition de celle-ci au soleil.

Il est facile à comprendre que, pour des raisons relevant de l'hygiène, la chambre à lait doit être complètement séparée de l'étable. Ainsi seulement, on peut éviter que les odeurs d'étable s'infiltrerent dans la chambre à lait et qu'on y apporte des impuretés. L'étable et la chambre à lait doivent pour le moins être séparées l'une de l'autre par un sas communiquant avec l'extérieur. Pour des raisons d'organisation du travail, la chambre à lait ne devrait cependant pas être trop éloignée de l'étable. Autant que possible, il serait opportun qu'elle soit adjacente et située au même niveau qu'elle.

En outre, le chemin à parcourir du logement à l'entrée de l'étable en passant par la chambre à lait, et de celle-ci aux stalles des veaux, doit être aussi court que possible. Les pas inutiles qu'entraîne une situation trop excentrique de la chambre à lait empêchent d'une part de respecter strictement les exigences de l'hygiène et provoquent une coûteuse perte de temps. La chambre à lait compte en effet au nombre des locaux de la ferme les plus fréquemment et régulièrement utilisés. Pour éviter toute perte de temps inutile, il importe aussi de limiter au strict nécessaire le chemin à parcourir avec les bidons (boilles) et la garniture de traite.

Là où le chemin à parcourir entre l'étable et la chambre à lait n'est pas couvert, on construira un avant-toit.

Le lait venant d'être traité doit être transporté par le plus court chemin jusqu'aux bidons placés hors de l'étable. Il sera refroidi (dans la mesure où cela se révèle nécessaire) soit dans la chambre à lait elle-même (refroidissement à basse température), soit dans un bassin bien propre placé sous l'avant-toit, en un endroit approprié, contre le mur de l'étable.

Il est inadmissible, du point de vue de l'hygiène, qu'une communication directe existe entre la chambre à lait et d'autres locaux tels que buanderie, salle de douches, vestiaire, etc., ou que la chambre à lait serve à d'autres usages que ceux en rapport avec le lait.

La chambre à lait doit être située à une distance suffisante des fumiers et silos pour qu'elle puisse être tenue parfaitement propre, être bien aérée et préservée des mouches.

4. Dimensions de la chambre à lait.

On appliquera les normes suivantes pour les dimensions de la chambre à lait:

petites exploitations (jusqu'à 10 vaches):	5 à 6 m ²
exploitations moyennes (de 10 à 15 vaches):	6 à 8 m ²
grandes exploitations (plus de 15 vaches):	8 à 10 m ²

La chambre à lait aura au minimum 2 m. de largeur et 2 m. 20 de hauteur.

Dans la pratique, on a transformé en chambres à lait, en beaucoup d'endroits, des locaux dont les dimensions sont inférieures à ces normes. En pareil cas, il vaudrait mieux placer les ustensiles à l'air libre, en un endroit bien propre et à l'abri de la poussière; ce doit être également le cas lorsque les chambres à lait sont humides. Cette remarque vaut aussi pour la conservation des brosses.

De trop grandes chambres à lait comportent en revanche le risque qu'on les utilise également à d'autres fins, risque qui n'existe guère lorsqu'on ne dispose que de locaux plus exigus.

5. Construction des chambres à lait.

En général, seule une construction en maçonnerie peut entrer en considération pour les chambres à lait.

1. Murs

Sans une bonne isolation des murs, la chambre à lait devient un local humide, ce qu'il importe absolument d'éviter.

Les murs peuvent être construits en blocs isolants (25 cm) ou en briques (30 cm) sur soubassement de béton, avec mur de consolidation ou revêtement de plaques isolantes. Pour les cloisons intérieures, séparant la chambre à lait de l'étable, une épaisseur de paroi de 12 cm est suffisante. Pour le revêtement intérieur des parois, on a fait de bonnes expériences avec un crépissage de mortier bien lisse, à la chaux hydraulique, recouvert jusqu'à une hauteur de 1,20 à 1,50 m d'un vernis émail ou de carreaux de faïence, la partie supérieure étant blanchie.

2. Sol

Le sol doit être parfaitement lisse et permettre une évacuation complète des eaux, ainsi qu'un nettoyage parfait. Ce sont là des exigences essentielles.

Un sol en béton, avec revêtement résistant aux acides et offrant une surface aussi lisse que possible constitue la solution la plus simple. Il importe d'avoir une pente suffisante. L'eau sera évacuée par une bouche munie d'un dispositif coupant les odeurs.

Lorsqu'on tient à une exécution particulièrement soignée du travail, on coule le béton (175 kg/m³, 10 cm d'épaisseur) sur un lit de pierres et on le revêt de carreaux résistant à l'acide. Pour la pente et l'écoulement des eaux, on respectera les exigences précitées.

3. Plafond

Pour avoir un plafond bien sec, il faut que l'isolation soit suffisante. Peut entrer en considération soit une dalle avec couche isolante, soit un plafond de bois en pente, avec couche isolante intérieure et plaques isolantes supportant le crépi. Le plafond sera blanchi.

4. Aération

L'aération permet d'éliminer l'humidité et d'éviter la formation d'odeurs désagréables dans la chambre à lait. Elle revêt donc une importance particulière.

Une aération suffisante s'obtient, par exemple, grâce à l'aménagement d'une jalousie d'aération dans le plafond, au-dessus de la paroi opposée à la porte. Pour assurer une bonne circulation transversale de l'air, on ménagera entre le seuil et la porte un espace libre de 3 cm de haut.

5. Fenêtres et éclairage

La chambre à lait doit être très claire. Le bac de lavage, où l'on exécute journellement les nettoyages sera notamment très bien éclairé. C'est pourquoi les fenêtres doivent être percées peu au-dessus du plafond et la surface vitrée représenter au moins $\frac{1}{5}$ à $\frac{1}{10}$ de la surface du sol. Hauteur de la tablette des fenêtres: environ 1 m 30. Fenêtres: vantaux à rabattement (basculants) sur toute la hauteur, à double vitre.

En été, les fenêtres seront munies d'un écran de gaze antimouches.

6. Porte

Seule une porte solide, assurant une bonne isolation, mais pouvant aussi, une fois ouverte, servir à l'aération et à l'éclairage du local, satisfera aux exigences.

Exemple de porte ayant donné de bons résultats: Porte à doubles panneaux de bois munie éventuellement à l'intérieur d'une plaque de matière synthétique dure et, entre les deux panneaux, d'une plaque isolante.

7. Chauffage

Il est nécessaire de pouvoir chauffer les chambres à lait qui ne sont pas à l'abri du gel afin qu'on soit en mesure de poursuivre sans difficulté les travaux de nettoyage en hiver. C'est également recommandé du point de vue de l'hygiène. Pour tempérer le local, il suffit, ainsi que l'expérience le prouve, d'utiliser un petit élément électrique de chauffe de faible puissance.

6. Aménagement de la chambre à lait

1. Installation de nettoyage et de désinfection des ustensiles

Il est indispensable de disposer d'un bac de lavage à deux compartiments, qui peut être en bois. Toutefois, ce sont les bassins en acier inoxydable (18/8) ou en anticorrosion qui sont les plus faciles à nettoyer. Il est recommandé de poser dans le bassin une claie en matière plastique.

Le bac de lavage doit être bien éclairé. Il faut donc le placer directement au-dessous de la tablette de la fenêtre, sur des supports. Sur le bassin, on disposera d'un bec de raccordement à la canalisation de vide et d'un mélangeur avec tuyau d'écoulement mobile, raccordé aux conduites d'eau froide et d'eau chaude. L'écoulement du bassin se fait par un siphon en fonte, l'eau qui s'écoule sur le sol étant recueillie par une décharge.

A droite du bassin de lavage se trouve, adossé, une table de travail ou un rayon (environ 70 cm de long et 90 cm de haut), monté sur des supports fixés au mur. Cette table est spécialement utile pour l'exécution du grand nettoyage hebdomadaire, au cours duquel on démonte toute la machine à traire.

L'approvisionnement en eau chaude est assuré par un chauffe-eau électrique fixé à la paroi, d'une contenance de 50 à 100 litres, à savoir, d'au moins:

- 50 litres jusqu'à 10 vaches,
- 75 litres pour 10 à 20 vaches,
- 100 litres pour plus de 20 vaches.

Ces normes supposent que l'eau est exclusivement réservée aux travaux de nettoyage. Toutefois, l'expérience prouve que l'acquisition d'un chauffe-eau crée des besoins latents d'eau chaude. C'est pourquoi cet appareil ne devrait pas se révéler d'emblée trop petit pour assurer la production de l'eau chaude nécessaire aux nettoyages. L'appareil à vapeur se prête spécialement bien à la désinfection de la garniture de traite; on peut aussi avoir recours à un appareil pour la désinfection chimique. Au-dessous des appareils, on installera 1 à 2 supports pour les pièces de la machine à traire.

On devrait disposer dans la chambre à lait d'une armoire à compartiments bien conçus pour y resserrer les produits détersifs et désinfectants, ainsi que les pièces de rechange pour la machine à traire. L'armoire sera posée de préférence contre une paroi intérieure. Si on la place contre un mur extérieur, le fond de l'armoire devra être recouvert d'une plaque isolante. On ne saurait considérer comme un luxe un lavabo avec robinets d'eau chaude et d'eau froide; pour qu'on puisse facilement s'y laver les mains, il doit autant que possible être placé près de l'entrée. Pour le reste, on n'utilisera pas la chambre à lait pour se laver le corps ou y nettoyer des habits; il importe donc de renoncer à toute installation qui pourrait donner lieu à un emploi abusif de ce local.

Pour faciliter les travaux de nettoyage, il est en outre important que la place de travail soit éclairée à la lumière électrique (un tube d'éclairage sera posé au-dessus du bac de lavage).

Trad. St. (A suivre)

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.—.