

Zeitschrift: Technique agricole Suisse

Herausgeber: Technique agricole Suisse

Band: 83 (2021)

Heft: 9

Artikel: Hygiène dans les mélangeuses

Autor: Röthlisberger, Heinz

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1086584>

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](#)

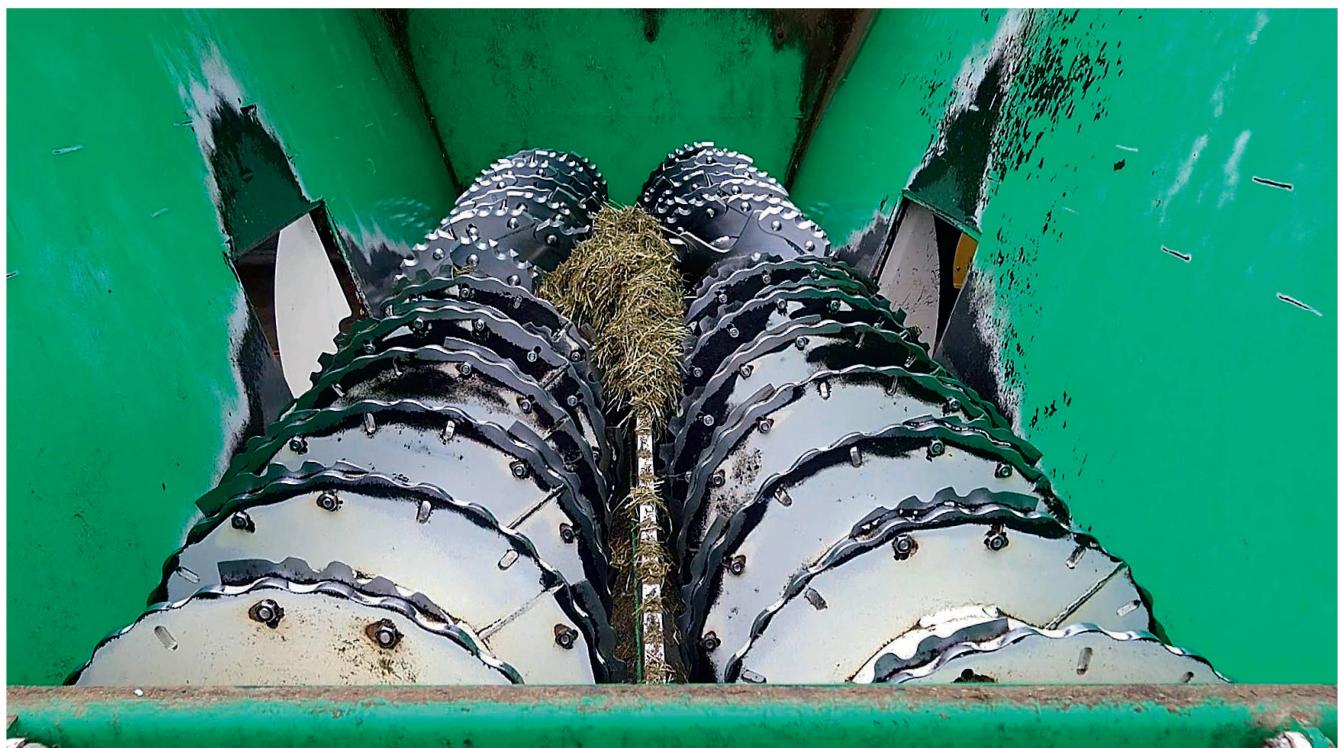
Download PDF: 05.02.2026

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

Hygiène dans les mélangeuses

Des germes se développent dans un fourrage qui séjourne trop longtemps dans la mélangeuse, ce qui peut compromettre la qualité du lait. Les moisissures prolifèrent particulièrement avec les rations humides. Un nettoyage régulier de la machine est recommandé dans tous les cas.

Heinz Röthlisberger



Travailler dans la trémie d'une mélangeuse est dangereux. Y entrer ne doit se produire qu'exceptionnellement et seulement lorsque la sécurité est garantie. Photo: Ruedi Burkhalter

Les mélangeuses facilitent le travail des agriculteurs. Le fourrage y entre, se brasse, puis en ressort, presque quotidiennement, jusqu'à 365 jours par an. Il n'est pas rare que des résidus fourragers restent dans la mélangeuse. Il en subsiste toujours un peu, que ce soit entre les vis sans fin ou dans les bords et autres recoins. Lorsque le séjour de ces résidus se prolonge, ils deviennent un nid à germes et peuvent ainsi nuire à la qualité du lait et du fromage. Ils compromettent également l'appétence du fourrage. Il convient donc d'éliminer régulièrement les résidus pourris, fermentés, malodorants ou souillés.

Lors d'une inspection ou d'une visite d'étable, les préposés vérifient notamment la propreté de la mélangeuse au point «Contrôle de l'hygiène» et l'absence de résidus ou de saletés dans ou autour de la trémie.

Respecter les indications du constructeur

On peut empêcher la formation de moisissures dans les résidus de fourrage et le développement de germes indésirables dans le lait en prenant les précautions nécessaires et en respectant strictement les règles d'hygiène dans la mélangeuse. Le nettoyage régulier de la machine constitue par exemple l'une des mesures clés permettant d'assurer une bonne qualité du lait.

D'une manière générale, il convient de respecter les instructions de la notice d'utilisation du constructeur lors de l'exécution des travaux. Cela vaut également pour les travaux de nettoyage et, bien sûr, pour l'entretien. L'état de la machine est à vérifier au moins une fois par an. L'usure et les défauts peuvent altérer la qualité du mélange et entraîner une consommation de carburant plus élevée.

Pénétrer dans la trémie d'une mélangeuse s'avère périlleux. Le nettoyage se fait dès lors souvent de l'extérieur uniquement pour éviter les blessures dues aux vis mélangeuses équipées de lames. Cela peut se réaliser de manière très satisfaisante avec un nettoyeur haute pression, pour autant que la lance atteint tous les recoins.

Plus souvent avec des rations humides

Les résidus de fourrage sec peuvent généralement être éliminés par le dispositif de brassage des mélangeuses verticales (vides) en augmentant la vitesse de la prise de force. Ils peuvent aussi s'enlever de l'extérieur avec un long balai, mais uniquement lorsque la machine est arrêtée. Les rations de fourrage humides exigent un nettoyage plus fréquent de la mélangeuse. Il est possible de hacher de la paille propre

Sécuriser avant d'entrer

Il faut en principe éviter de pénétrer dans la cuve d'une mélangeuse. Si l'on y est exceptionnellement contraint, une prudence particulière est de mise. Plusieurs mesures de sécurité s'imposent au préalable:

- Travailler si possible à deux, une personne à l'intérieur, l'autre restant à l'extérieur pour assurer la sécurité
- Bloquer le tracteur à l'aide du frein de stationnement et mettre une cale sous une roue de la mélangeuse si elle se trouve en pente
- Arrêter le moteur du tracteur et retirer la clé de contact
- Verrouiller si possible la cabine du tracteur
- Débrancher les flexibles hydrauliques et la prise de force

- Installer une échelle d'accès à l'extérieur et une échelle adaptée à l'intérieur du conteneur
- Porter des gants anti-coupures, de bonnes chaussures et des vêtements de protection
- Transporter les outils dans un sac adapté afin qu'ils ne tombent pas
- Faire attention aux parties tranchantes et aux objets saillants. Les couvrir avec des chiffons
- Placer une bonne planche ou une poutrelle en bois en travers du conteneur (à l'intérieur également pour les mélangeuses horizontales). Cela peut faciliter le travail en position assise ou à genoux



Les résidus de fourrage qui s'accumulent sur une longue période peuvent moisir et affecter la qualité du lait. Photo: Roman Engeler

pour éliminer des résidus de fourrage humides ou solides, aussi bien avec les mélangeuses verticales qu'horizontales. La paille emporte alors avec elle ces résidus et nettoie assez bien les vis mélangeuses. Elle ne doit pas être utilisée comme litière dans

l'étable, en particulier auprès des vaches, en raison des germes.

Chariot de montage dans la cuve

S'il s'avère exceptionnellement nécessaire de pénétrer dans la trémie, plusieurs

règles de sécurité sont à respecter impérativement (voir encadré ci-dessus). La cuve consiste en un espace limité bardé de parties saillantes et de lames tranchantes. Le moteur du tracteur doit être arrêté et la clé de contact retirée. Travailler dans la trémie comporte toujours des risques. Une deuxième personne doit se trouver à l'extérieur, à proximité, afin de pouvoir intervenir à tout moment ou chercher du secours. Des chariots de montage peuvent être installés à l'intérieur de la trémie des mélangeuses à vis horizontale, au-dessus du dispositif de brassage. Ils permettent de s'y asseoir ou de s'y agenouiller. C'est le cas pour les matériels fournis par l'entreprise Hirl Misch- und Anlagetechnik, de Falkenberg (D). Grâce aux roulettes installées aux extrémités, le chariot de montage peut également être déplacé dans la machine. ■



Un chariot peut simplifier la tâche dans les mélangeuses avec vis de brassage horizontale. Photo: SVLFG, Kassel

Vos avantages chez STORTI

- Mélange parfait pour une consommation plus grande et une teneur plus élevée en substances.
- Puissance requise moindre pour une consommation de carburant réduite
- Construction plus solide pour une bonne durabilité

Nous vous proposons un assortiment complet de désileuses à balles et de silos-couloirs. Tirées par des tracteurs, automotrices avec entraînement électrique ou stationnaires.

ODERMATT
LANDMASCHINEN AG

Bahnhofstrasse 29, CH-5502 Hunzenschwil
Tél +41(0)62 897 14 66, www.odermatt-lm.ch

Testez une de nos mélangeuses

