

# Intégrer la prévention : La laiterie



- ▶ Prévenir les nuisances
- ▶ Aménager un espace de travail
- ▶ Qui contacter ?



santé  
famille  
retraite  
services

# Autour du tank à lait



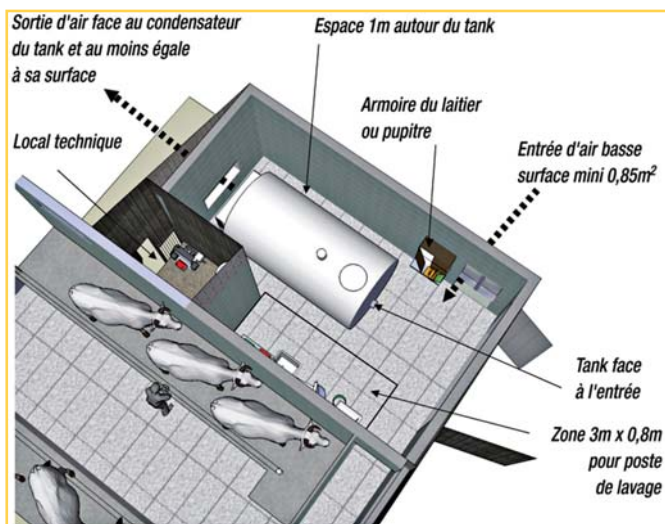
Positionnez le tank à lait de manière judicieuse. Son emplacement doit permettre d'effectuer les tâches courantes sans risques pour les intervenants (chutes, brûlures par les produits...).

## Pensez à prévoir :

- la collecte du lait,
- les vérifications,
- la ventilation,
- l'évacuation des eaux usées,
- l'alimentation en eau et en électricité,
- le positionnement de la canne à lait,
- l'installation du groupe frigorifique,
- etc...

**Éléments  
à prendre en considération  
pour être opérationnel  
dans son travail.**

## Un tank à lait bien positionné



- Disposer d'un espace libre d'au moins 1 mètre tout autour du tank *pour le nettoyage et les vérifications techniques.*
- Placer le point de collecte face à la porte d'entrée de la laiterie avec un interrupteur accessible et proche (ou détecteur) *pratique pour le ramasseur de lait.*
- Placer le point de vidange au-dessus d'une grille d'évacuation des eaux usées.
- Prévoir un escalier d'accès pratique *pour positionner la canne à lait ou vider vos vidanges de lait dans de bonnes postures.*
- Prévoir un passage en sol des alimentations en eau pour le lavage automatisé du tank.



**Tous les trayeurs ne sont pas grands  
et les tanks sont de plus en plus hauts !!!  
Ne montez pas sur les seaux retournés susceptibles  
d'engendrer une chute !!!**



## Une ambiance sonore adaptée



Pensez à l'installation d'une porte coulissante entre la laiterie et la salle de traite afin de réduire la propagation du bruit.

### Séparer les groupes frigorifiques

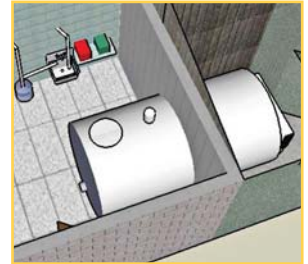
Pour réduire le bruit, il est possible de séparer les groupes et de les positionner en extérieur. Le groupe frigorifique doit rester protégé sous un abri clos bien ventilé et positionné sur un support stable ou une dalle de béton.

### Séparer la laiterie et la salle de traite

L'association tank + groupe frigorifique émet du bruit susceptible de se propager dans la salle de traite.

### Des groupes frigorifiques associés au tank

Une partie du tank peut être isolée dans le local technique qui regroupe le système de refroidissement, le surpresseur, la pompe hydraulique, la pompe à vide et le groupe de lavage. Le mur de séparation est en lambris PVC (facilement nettoyable).



## Une ambiance thermique adaptée



### Ayez une ventilation naturelle suffisante

Un tank mal ventilé peut consommer 25 à 30 % de plus. Prévoyez une entrée basse d'au moins 0,85 m<sup>2</sup> libre mais également une sortie d'air égale au moins à la surface du condensateur du groupe frigorifique situé en face de celle-ci.

### Stockage des produits chimiques

Il est important de sécuriser l'accès aux produits chimiques (enfants, visiteurs...) car leur utilisation présente des risques majeurs (cf Fiche n°9 - Les produits chimiques).

## L'électricité



### 3 dangers sont essentiellement à craindre :

- les chocs électriques, dus à des contacts directs ou indirects, pouvant provoquer des risques d'électrisation et même d'électrocution,
- des températures trop élevées des matériels susceptibles de provoquer des brûlures ou des incendies,
- l'interruption de service,
- **attention** aux bâtiments neufs et projets de rénovation.

Prévenir ces risques consiste à prendre des mesures de protection adaptées, dont les conditions de réalisation et de mise en œuvre sont imposées **par la norme NF C 15-100** (milieu humide).

Les mesures principales sont : un disjoncteur, un différentiel, une mise à la terre

Les dispositifs de protection à courant différentiel à haute sensibilité (30 mA) assurent une protection complémentaire, quelle que soit l'installation.

Ils se déclenchent en cas de défaillance de protections usuelles :

- mauvais état des cables souples,
- rupture du conducteur de protection,
- bris de l'enveloppe des matériels.



Disjoncteur différentiel

# Un espace de travail fonctionnel pour tous les intervenants

La laiterie doit être réservée au travail de la collecte et au stockage du lait. Un espace de travail spécifique pour les tâches administratives peut être aménagé à proximité immédiate de la laiterie.

Un éclairage d'appoint, des tableaux blancs, un siège adapté complètent utilement cet espace de travail.

**Pensez aux intervenants : le laitier, l'agent de pesées...**



L'aménagement d'un bureau chauffé et isolé permet de réaliser les tâches administratives dans de bonnes conditions de confort.



L'installation d'un pupitre incliné offre un support pour écrire ou analyser des documents en position assise ou debout (pour des interventions ponctuelles).



Il est fortement conseillé d'installer **une armoire à pharmacie** dans la laiterie ou à proximité immédiate de la salle de traite. L'armoire contiendra le nécessaire pour intervenir rapidement en cas d'accident.

Sources : Bâtiments et collecte laitière GIE Lait Viande Bretagne, Chambre d'Agriculture de Bretagne

## A qui vous adresser ?

### ▶ Les services santé sécurité au travail de la MSA

Les conseillers en prévention et médecins du travail vous accompagnent pour limiter les risques d'accidents, préserver votre santé en milieu professionnel, améliorer vos conditions de travail...

#### Fédération MSA d'Armorique

Site des Côtes d'Armor

Tél. 02 96 78 88 58

Site du Finistère

Tél. 02 98 85 79 31

#### Fédération MSA des Portes de Bretagne

Site d'Ille-et-Vilaine

Tél. 02 99 01 82 55

Site du Morbihan

Tél. 02 97 46 52 36

### ▶ Les concepteurs agréés Charte Qualité conception bâtiments bovins

Liste disponible sur simple demande auprès du GIE-Lait Viande de Bretagne

Tél. 02 23 48 29 00 - Fax : 02 23 48 29 01

E-mail : [crb@gielaitviandebretagne.fr](mailto:crb@gielaitviandebretagne.fr)

### ▶ Les conseillers traite de Bretagne Contrôle Laitier

Tél. 02 97 60 27 37 - Fax : 02 97 60 56 38

E-mail : [accueil@bretagne-contrôle-laitier.fr](mailto:accueil@bretagne-contrôle-laitier.fr)

### ▶ Les installateurs agréés de matériel de traite

Liste disponible sur simple demande auprès du CROCIT Bretagne

Tél. 02 23 48 29 00 - Fax : 02 23 48 29 01

E-mail : [crocit.bretagne@wanadoo.fr](mailto:crocit.bretagne@wanadoo.fr)

Document réalisé par les Fédérations MSA de Bretagne en collaboration avec le Comité Régional Bâtiment du GIE Lait-Viande de Bretagne, les Chambres d'agriculture de Bretagne, Bretagne Contrôle Laitier et avec le soutien financier de la CCMSA et du Conseil Régional de Bretagne.