

# COMMENT ÉVITER LES BUTYRIQUES DANS LES FROMAGES ?

La présence de **butyriques** (bactéries) est généralement la conséquence d'une contamination du fourrage par de la **terre** où les bactéries sont naturellement présentes. Dès que les conditions de milieu sont idéales pour le développement des butyriques (**ensilage non stabilisé, affinage des fromages**), ils redeviennent actifs et se multiplient.

## Impact sur la qualité des fromages



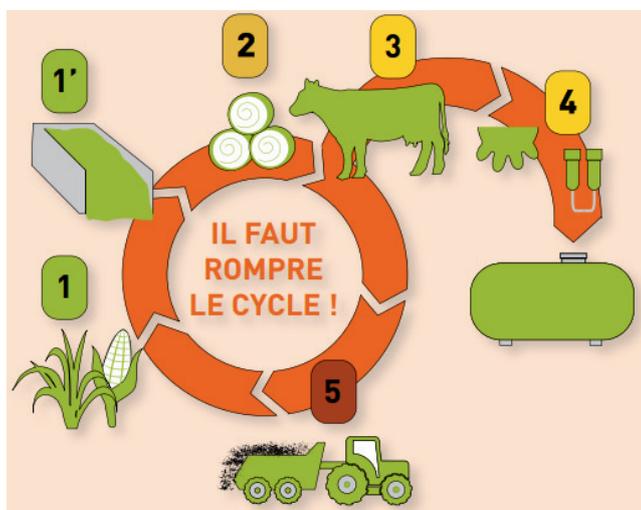
Source : Agroscope



Les butyriques ont des conséquences négatives sur la qualité des fromages :

- un goût acide et piquant
- un gonflement voir un éclatement des fromages à affinage long dû à une forte production de gaz.

## Combattre les butyriques



Source : CNIEL, 2016

### Récolte et conservation des fourrages

*Minimiser l'apport de terre*

*Assurer l'acidification lors de l'ensilage*

### Hygiène des animaux et hygiène de traite

*Troupeau propre et étable propre/aérée*

*Hygiène des trayons, du trayeur et de l'installation de traite*

### Gestion des fumiers et lisiers

*Limiter la contamination de la récolte suivante*

