

CONSEILS ET ASTUCES SUR LA BUVÉE

Distribution manuelle



- Distribuer la buvée à des horaires réguliers
- Utiliser une **eau de qualité** ► faire au minimum 1 analyse d'eau par an
- **Stocker** l'aliment dans un **endroit sec** ► préserve les qualités de l'aliment
- Bien **refermer le sac** entre 2 utilisations ► pour éviter que l'aliment ne prenne l'humidité
- **Nettoyer** le matériel (seau, pichet, fouet...) ► pour éviter les contaminations bactériennes
- Pour **faciliter le séchage**, retourner les seaux ► et les empiler en forme pyramidale. Permet un séchage complet et favorise une bonne hygiène.



Distributeur automatique de lait (DAL)

- **Calibrer** le DAL tous les 1000kg d'aliments d'allaitement ► aliment et eau
- Utiliser une **eau de qualité** ► faire au minimum 1 analyse d'eau par an
- Vérifier la **température de l'eau** ► au-delà de 43°C, la buvée peut occasionner des troubles digestifs (ballonnements, diarrhées). La T°C de la buvée au niveau de la tétine doit se situer entre 40 et 42°C.
- **Nettoyer** le bol et les tuyaux **quotidiennement** ► à l'aide d'alcalin chloré
- Mettre en place un **plan alimentaire** ► avec votre technicien selon les objectifs poursuivis.