

TERRITOIRE DU RUANDA URUNDI
SERVICE VETERINAIRE
Objet;
Laiterie de Sibagire
Dossier n° 6

Usumbura, le 22/4/54

07/5
N° 25/VET/F.54

Copie pour information à :
N°26/VET/F.54 Monsieur le Vétérinaire du
Secteur du Nord-Est à Nyakatare.
N°27/VET/F.54 Monsieur l' Administrateur
Territoriale de et à Kibungu
N°28/VET/F.54 Monsieur l'Auxillaire Vété-
rin aire de Kibungu.
L' Agronome laitier du Ruanda-Urundi.

G BURY

Inspection de la Laiterie de SIBAGIRE.

Territoire: de Kibungu

Raison sociale: Laiterie Régie Indigène

Emplacement: Colline: Sibagire

Sous-chefferie: Rutsindintwarane

Chefferie: Segikwiye

Construction du bâtiment: en matériaux durables. Il ne faudrait pas per-
dre de vue ce qui a été écrit antérieurement.

Matériel: en bon état, sauf le malaxeur qui sera remplacé bientôt.

Nombre de centre d'écrémage: 1 à Gachuba fermé au mois d'Octobre. A rou-
vrir à Ntete dans l'avenir.

Production journalière actuelle: 140 litres.

Production des 16 derniers mois :

11/53	6.236 l.	7/54	4.597 l.
12/53	6.130 l.	8/54	3.760 l.
1/54	6.700 l.	9/54	2.976 l.
2/54	2.377 l.	10/54	3.050 l.
3/54	4.023 l.	11/54	3.327 l.
4/54	4.053 l.	12/54	3.840 l.
5/54	3.426 l.	1/55	4.756 l.
6/54	3.461 l.	2/55	3.531 l.

Lait :

Transport : à tête d'homme

Prix d'achat: 1 fr 50 le litre

Fraudes et altérations: aucun lait n'est fraudé

Divers: les premiers laits arrivent à 11 h 1/4 et les derniers sont
réceptionnés vers 13 h 1/2.

Beurre:

Production journalière actuelle: de 5 à 8 kgs.

Production des 16 derniers mois:

11/53	481 kg.	7/54	346 kg.
12/53	437 kg.	8/54	290 kg.
1/54	528 kg.	9/54	217 kg.
2/54	208 kg.	10/54	161 kg.
3/54	305 kg.	11/54	154 kg.
4/54	329 kg.	12/54	196 kg.
5/54	291 kg.	1/55	226 kg.
6/54	241 kg.	2/55	168 kg.

Fabrication: La fabrication était mauvaise. La crème est barattée
dans le soleil. Le baratteur tourne beaucoup trop vite. Du fait
de la haute température de la crème, le beurre se forme en 5 à 6
minutes. L'eau de la source a 24°C. à 6 h. du matin. Le barattage
de la crème était arrêté lorsque le beurre était en grosse mot-
te, de ce fait, les 11 ou 12 lavages étaient insuffisants et il
restait beaucoup de babeurre dans le beurre. La table et le rou-
leau du malaxeur sont changés, le beurre y colle et le malaxage
est presque inopérant. L'eau glacée de la glacière était mal em-
ployée.

J'ai montré au personnel la façon de faire du beurre. Des modi-
fications de travail ont été apportées. Monsieur l'Auxillaire Vété-
rinaire de Kibungu, Gérant de la Laiterie, a été mis au courant
de ces modifications. Une plus grande quantité d'eau glacée sera
produite; de 10 litres la glacière en refroidira 50. Déjà les

KIBUNGO



4299

S. V.

857/Vet.

20/4/55

beurres fabriqués les derniers jours s'étaient améliorés.

Divers:

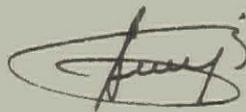
Il ne serait pas souhaitable de fermer la Laiterie. Le Personnel s'il est un peu surveillé est à même de fabriquer un beurre convenable. La laiterie serait très viable si retrouvant de la clientèle, elle augmentait sa production. Actuellement les frais généraux sont presque aussi élevés que la matière première. Comme d'ici quelques années les fermettes produiront beaucoup de lait il est indispensable que la laiterie continue à fonctionner. Actuellement Monsieur l'Administrateur Territorial essaye que les fournitures proviennent exclusivement de quelques gros éleveurs disposant de fermette.

Suggestions éventuelles:

Il faudrait que je passe plus souvent dans cette laiterie.

L' Agronome laitier,

G BURY.



SERVICE VETERINAIRE

REMARQUE à du 195

de

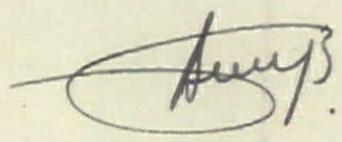
OBJET :

Mon Cher Kirsch

Je n'ai pas encore trou-
vé le malade. Je cherche.

Bien à toi:

BRY.



Objet;
Laiterie de Sibagire
Dossier n° 6

07/5
Cham. S.V.
Copie pour information à :
N° 432/VET/F.53 Monsieur le Vétérinaire du
Secteur du Nord-Est
N° 433/VET/F.53 Monsieur l' Administrateur
Territorial de Kibungu
N° 434/VET/F.53 Monsieur l' Auxillaire Vété-
rinaire de Kibungu.

L' Agronome laitier du Ruanda-Urundi.

G BURY.

2407/Vet.
27/11/53
Inspection de la Laiterie de SIBAGIRE.

Territoire: de Kibungu
Raison Sociale: Laiterie Régie Indigène
Emplacement: Colline Sibagire
Sous-chefferie Sizirahigo
Chefferie Hitiyise

Construction du bâtiment: en matériaux durables.

Il faudrait faire un écoulement pour les eaux dans la salle de barattage, les eaux stagnent et les Karanis doivent de ce fait baratter sur la barza.

Hygiène: Je n'ai plus trouvé la laiterie dans le même état qu'au mois de Juin, il y faisait beaucoup plus propre, les karanis avaient tous un tablier propre. Il faudrait qu'il en soit ainsi même lorsqu'ils ne sont pas avertis de la visite d'un Européen. Un écoulement d'eau a été fait aux abords de la Laiterie, mais celui ci doit être fait en brique.

Matériel: neuf en bon état.

Nombre de centre d'écrémage: I Gachuba: Ce centre doit être construit en dur. Lorsqu'il en sera ainsi, le Gérant déplacera le centre à Ntete pour que les éleveurs du paysan-
nat indigène n'aient pas trop de transport a effectuer avec leur lait entier et pour pouvoir recevoir directement leur lait écrémé ~~en route~~.

Production journalière actuelle; environ 210 litres

Production des cinq derniers mois: Juin 6.556 l. Juillet 6.499 l. Aout 6.068 l
Septembre 5.872 l. Octobre 6.426 litres.

Lait:

Transport: à tête d'homme

Prix d'achat à l'indigène: 1 fr 50 le litre

Nombre d'analyses effectuées: 10 (voir protocole ci-joint)

Fraudes et altérations: Les laits de Munyinye et de Ruhunda sont très faibles. Le lait en général a une odeur d'urine (hygiène de la traite)

Divers: Les premiers laits arrivent à 11 h 1/4 et les derniers sont réceptionnés vers 13 h 1/2.

Crème:

Transport: la crème arrive tous les jours par porteurs du centre d'écrémage de Gachuba.

Beurre:

Nombre d'analyses effectuées: 4 (voir protocole ci-joint)

Prix de vente: 50 frs le kg.

Divers: L' Agronome du Territoire a fait un réel effort pour redresser la fabrication. La glacière devrait être exclusivement réservée à l'eau. D'autres récipients remplis d'eau devraient s'y trouver. Une seconde glacière est toujours, à mon avis, indispensable. On ne délaite avec de l'eau froide que vers le 10^e ou 11^e lavage; pendant ce temps le beurre s'est aggloméré et dans ces conditions il sera toujours caséux.

Du nouveau papier d'emballage est commandé.

Fabrication: La fabrication du beurre est bien meilleure, il est en grains. Le malaxage doit être augmenté parce qu'actuellement il est insignifiant

Production de beurre des cinq derniers mois: Juin 540,5 kg. Juillet 511 kg.
Aout 473 kg. Septembre 438 kg. Octobre 478,5 kg.

Production journalière actuelle: environ 18 kg.

Remarques faites au Personnel de la laiterie: Augmenter le malaxage.

Suggestions éventuelles: Faire arriver le lait beaucoup plus tôt; les derniers laits devraient être réceptionnés vers 11 h. Pour éviter les odeurs d'urine dans le lait, je propose d'engager des moniteurs lait, qui s'occuperaient spécialement des traites sur les collines ils vérifieraient l'hygiène de la traite, des récipients et des éleveurs. Monsieur l'Auxiliaire Vétérinaire de Kibungu, gérant de la laiterie, ayant déjà formé des moniteurs lait dans un autre territoire, formera ceux-ci.
Remplacer le joint de la baratte qui est en décomposition.

L' Agronome laitier du Ruanda-Urundi.

C BURY.

A Monsieur le Chef du Service Vétérinaire du Ruanda-Urundi.

à

U S U M B U R A .
