

## OBJECTIF

Comparer les performances zootechniques permises par la distribution de 6 kg de luzerne Energie et l'impact sur le profil en matière grasse du lait de vaches.

## MATÉRIEL ET MÉTHODE

2 lots de 24 vaches laitières appariées en deuxième partie de lactation ont été suivis. L'essai de 4 semaines a été précédé d'une période de transition de 2 semaines, puis suivi de 2 autres semaines post-expérimentales.

Les régimes comparés étaient iso-énergétiques et iso-protéiques. Les régimes ont été distribués pour assurer une production laitière estimée à 34 kg en ration totale mélangée :

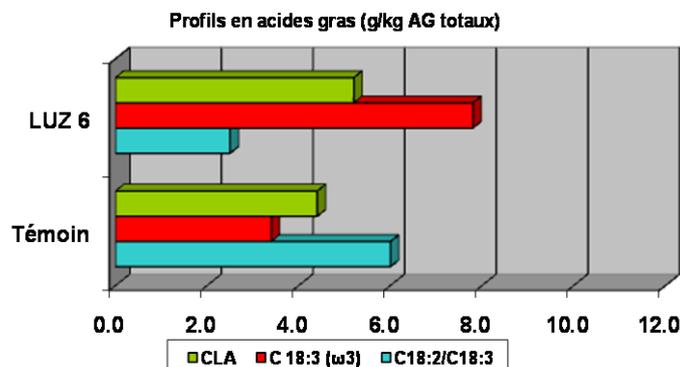
	TEMOIN	LUZ 6
Ensilage maïs (MS)	46%	41%
Pulpes surpressées (MS)	13%	5%
Tourteau colza	20%	13%
Correcteur azoté tanné	4%	---
Foin	6%	5%
Paille	6%	4%
Orge	4%	7%
Luzerne Energie	---	24%
AMV	1%	1%

Les mesures ont porté sur la production laitière (quantités et taux) et sur les profils en matières grasses du lait.

## RÉSULTAT

Aucune différence n'a été notée sur l'état (poids et sanitaire) durant l'essai.

	Témoin	LUZ 6
Ingestion (kg MS)	23,0	24,2
Lait brut (kg)	29,0 <sup>a</sup>	29,6 <sup>b</sup>
T.B. (‰)	40,0	39,9
T.P. (‰)	33,3	33,2



L'introduction de luzerne Energie a conduit à une augmentation de production laitière associée à une augmentation du niveau d'ingestion. Cette augmentation a été d'autant plus marquée sur les primipares (+ 1,7 kg/jour). L'ajout de luzerne dans la ration a significativement augmenté la teneur en acides gras d'intérêt ( $\omega$ 3, acides gras conjugués et en particulier d'acide ruménique). Ceci confirme un taux de transfert du C18:3 dans le lait élevé (supérieur à 10%), comparable à ce que l'on peut retrouver avec les concentrés de luzerne et bien supérieur à d'autres sources d'apport d'acides gras oméga 3.

## CONCLUSION

L'utilisation de luzerne Energie en substitution d'autres sources de protéines tannées ou non permet une augmentation de production laitière grâce à un meilleur niveau d'ingestion. Par ailleurs le niveau élevé de transfert des acides gras poly-insaturés oméga 3 permet un enrichissement du lait en acides gras d'intérêt.