

Impact de l'apport de fourrages déshydratés sur la teneur en acide α -linoléique du lait d'hiver

LEBOIS S. (1), COULMIER D. (2), MAIGNAN S. (3), BALLARD V. (3)

(1) COOP de FRANCE Déshydratation, 49 avenue de la Grande Armée, 75116 PARIS

(2) DESIALIS, Mont Bernard, 51000 CHALONS EN CHAMPAGNE

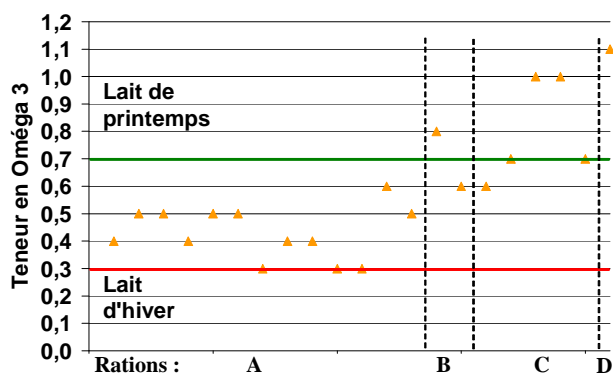
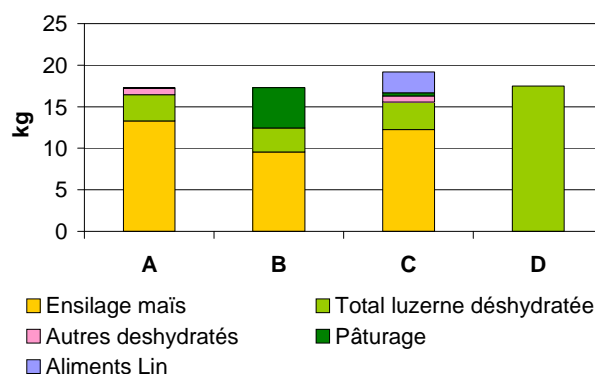
(3) COOPEDOM, 11 rue de la Cidrerie, 35113 DOMAGNE

OBJECTIF

Evaluer l'impact des fourrages déshydratés et en particulier de la luzerne déshydratée sur le profil en acide gras, en particulier oméga 3 et oméga 6, sur le lait de vache produit en période hivernale.

MATERIEL ET METHODE

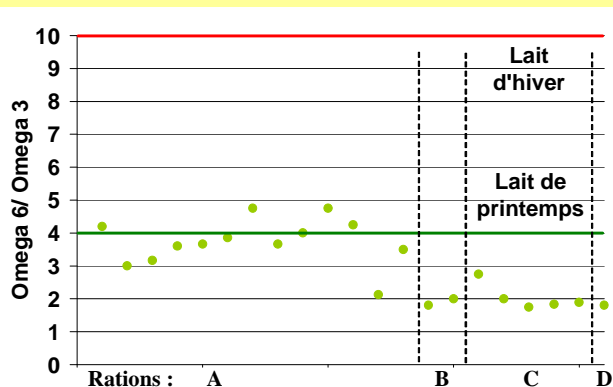
21 élevages laitiers (prim'holstein) d'Ille et Vilaine ont été sélectionnés avec la caractéristique de distribuer des fourrages déshydratés (de 2,3 à 17 kg/vache/jour) dont 50 % de luzerne déshydratée. Des prélèvements de lait (traites matin et soir) ont été réalisés dans chaque exploitation puis analysés (profils d'acides gras). 4 types de rations (A, B, C, D) se distinguent.



RESULTATS

La teneur moyenne de la matière grasse en acide α -linoléique des laits collectés est de 0,58 % (écart-type 0,23). Elle est comprise entre un lait d'hiver (ration à base d'ensilage de maïs) et un lait de printemps (ration à base de pâturage).

L'augmentation de l'apport de fourrages verts (déshydratés ou pâturés) dans les rations (de type D et B) ou l'ajout de graines de lin extrudées (ration de type C) conduisent à une augmentation de la teneur du lait en acide α -linoléique.



D'après la bibliographie, le rapport Oméga 6 / Oméga 3 se trouve autour de 10 pour un lait d'hiver, et de 4 pour un lait de printemps. Pour l'ensemble des échantillons analysés ici, les rations sont proches de ceux des laits de printemps.

Pour les rations B, C, D avec des apports supplémentaires de fourrages verts ou de lin, ces rapports oscillent autour de 2.

CONCLUSION

En hiver, les fourrages déshydratés (dont la luzerne) permettent d'améliorer la teneur en acide α -linoléique de la matière grasse du lait. Leur incorporation dans la ration permet de réduire le rapport Oméga 6/Oméga 3, en accord avec les Apports Nutritionnels Conseillés, qui le recommandent proche de 5.