

## Abreuver les veaux à froid

Avec les cheptels de bétail laitier de plus en plus grands, le nombre de veaux augmente également. Afin de conserver le degré d'automatisation et les coûts aussi bas que possibles, mais d'effectuer les soins aux veaux avec une quantité de travail raisonnable et sans avoir d'avantage de maladies des veaux, l'abreuvement de lait fermenté (yogourt liquide) peut être une alternative. Il y a le gros avantage que le lait est abreuvé froid et que les installations d'abreuvement doivent être nettoyées moins souvent, sans que cela pose problème.

*sbu.* L'abreuvement au yogourt est répandu en Scandinavie, dans certaines régions de France et en Irlande, où il est pratiqué depuis longtemps. Il présente le grand avantage que le lait peut être abreuvé froid; la diarrhée due à la température du lait perd ainsi en importance. C'est pourquoi des agriculteurs suisses essaient également cette technique d'abreuvement.

### Deux exploitations avec un abreuvement à froid

Sur l'exploitation de Beat Brönnimann, Berthoud, et celle de Joss & Susanne Pitt-Käch, Gampelen, les veaux sont abreuvés à froid depuis déjà deux ans. Joss Pitt a été rendu attentif lors d'un voyage en Irlande et par la presse agricole française. Beat Brönnimann est arrivé à l'abreuvement au yogourt à cause du passage au vêlage saisonnier. «Lorsque 30 veaux doivent soudain être approvisionnés ensemble, cela nécessite un système d'abreuvement

rationnel» dit-il. Les deux chefs d'exploitation voient les grands avantages de l'abreuvement à froid dans l'économie d'argent et le gain de temps. Durant les deux dernières années, ils n'ont pas fait d'expériences négatives.

### Fabriquer le yogourt

M. Brönnimann prépare la culture pour le yogourt une fois par semaine: dix litres de lait sont chauffés à environ 40°C, mélangés avec un litre de yogourt nature (acheté dans le commerce) et laissés au chaud pendant une nuit. Le lait abreuvé est à chaque fois inoculé avant l'abreuvement avec la moitié de cette culture (5 litres). La culture est à nouveau complétée avec le lait encore chaud qui vient d'être traité et peut être utilisée ainsi pendant une semaine. Afin qu'il y ait toujours suffisamment de bactéries lactiques issues du yogourt, la culture doit être préparée à nouveau et incubée après une semaine. Pour cette raison,



Abreuvoir de groupe fait maison sur l'exploitation Brönnimann. Le chef d'exploitation protège un peu les jeunes veaux jusqu'au 10<sup>e</sup> jour de vie, afin qu'ils ne soient pas poussés loin de l'abreuvoir. Le yogourt a l'avantage que l'abreuvoir ne doit être nettoyé que rarement.



La fabrication de yogourt est simple: la culture peut être préparée avec du yogourt nature du commerce, selon un rapport de 1:10, (à gauche) ou à l'aide de ferments lactiques spéciaux (à droite)

le couple d'exploitants Pitt-Käch utilise, au lieu du yogourt nature, une poudre de ferment lactique (Stabilac). «La fermentation lactique est plus intense» remarquent-ils. Une quantité de lait légèrement supérieure à ce qu'ils ont besoin pour un abreuvement est mise dans un tonneau en polyester. Le lait est chauffé à env. 30°C au moyen d'un chauffe-lait, mélangé avec une pointe de couteau de poudre de ferment lactique et incubé pendant env. 10 heures à température tempérée (chauffe-lait au niveau le plus bas). Le lait à

abreuver est ensuite pris directement dans le tonneau et la quantité manquante est complétée par le lait du tank. Afin de garantir une fermentation lactique suffisante, les Pitt répètent l'incubation avec la poudre de ferment lactique tous les 14 jours.

### Des installations d'abreuvement simples suffisent

Pour l'abreuvement, M. Brönnimann a une méthode très simple. Il a découpé un tube de PVC (voir illustration) et l'a pourvu du nombre nécessaire de tétines,

afin que tous les veaux puissent boire en même temps. Le yogourt est versé deux fois par jour dans le tube en PVC et tous les veaux sont abreuvés en même temps. «Les abreuvoirs et les récipients que j'utilise pour le yogourt n'ont pas besoin d'être nettoyés», ajoute M. Brönnimann comme avantage supplémentaire du point de vue du travail. L'important, c'est que les bactéries lactiques dominent et que le goût typique de yogourt subsiste; les Pitt confirment également cette expérience.

Sur l'exploitation de Brönnimann, les veaux nouveaux-nés reçoivent deux à trois fois du colostrum chaud et passent ensuite au yogourt. Etant donné que les veaux les plus grands poussent parfois les petits, M. Brönnimann se tient entre eux, durant les 10 premiers jours de vie, afin qu'ils puissent boire suffisamment. En même temps, il contrôle et observe les veaux. Sur l'exploitation Pitt-Käch, les veaux sont gardés pendant une semaine dans des igloos individuels et approvisionnés en colostrum chaud. Dès le 3<sup>e</sup> jour, le colostrum est déjà mélangé à un peu de yogourt. Ensuite, les veaux sont détenus en groupes. «Nous avons 4 boxes pour les veaux, afin que les groupes de veaux puissent être composés en fonction de la taille. Ils sont abreuvés via un grand récipient en plastique (bar à lait) avec le

nombre suffisant de tétines, afin que tous les veaux puissent boire en même temps», explique Susanne Pitt. Du fait que le yogourt est plus épais dans sa consistance, les veaux ont besoin de nettement plus de temps pour boire. Etant donné que le réflexe

### L'hygiène et le climat d'étable sont toujours importants

Les deux exploitations abreuvent environ 300 litres par veau sur une période de 2 mois. De plus, les veaux ont libre accès au concentré et au foin. «Comparé à avant, nous n'observons pas

comme étant une bonne solution, également en ce qui concerne les maladies des veaux et les frais vétérinaires. Tous deux soulignent qu'ils n'ont pas fait d'expériences négatives. Ils ajoutent toutefois immédiatement que l'hygiène et un bon climat d'étable sont les facteurs les plus importants pour des veaux sains et que le yogourt n'agit pas préventivement contre les maladies.

### Abreuvement à froid avantageux en cas de vêlage saisonnier

Etant donné que les deux exploitations ont des vêlages saisonniers, la période d'abreuvement de la plupart des veaux se situe à la fin de l'hiver et au printemps. Joss et Susanne Pitt-Käch abreuvent également, pendant les mois d'été du yogourt aux veaux d'engrais qui servent à l'auto-alimentation. L'avantage au niveau du travail diminue toutefois, parce que les exigences en matière d'hygiène croissent avec l'augmentation de la température ambiante. Les abreuvoirs ouverts comme chez M. Brönnimann ne peuvent pas être utilisés en été sans être nettoyés, à cause des mouches. Pour M. Brönnimann, c'est clair: pour qu'il y ait des avantages au niveau du travail et des frais, il doit y avoir un certain nombre de veaux.



Un environnement adéquat et une bonne hygiène sont des conditions indispensables pour élever des veaux sains avec le lait fermenté

de succion est ainsi satisfait, la détention en groupe ne pose problème sur aucune des deux exploitations, car le suçage réciproque est moins fréquent.

de différence dans le développement des jeunes animaux», résumant les deux chefs d'exploitation de leurs expériences. Ils jugent l'abreuvement à froid



Beat Brönnimann

Branches d'exploitation: production laitière, chevaux en pension, grandes cultures  
 Surface (SAU): 28 ha (plus 8 ha de forêt)  
 Livraison annuelle de lait: 150'000 kg  
 Cheptel: Tachetée rouge, Jersey



Joss und Susanne Pitt-Käch

Branches d'exploitation: Production laitière, grandes cultures  
 Surface (SAU): 25 ha  
 Livraison annuelle de lait: 230'000 kg  
 Cheptel: Holstein, partiellement croisements Jersey