

# Du yogourt pour les veaux

Actuellement, la distribution à volonté de lait aux veaux est très à la mode. Seulement, comment proposer aux veaux du lait toute la journée à la bonne température et dans une qualité bactériologique irréprochable?

vpi. Une solution déjà sur le marché depuis de nombreuses années est la louve (DAL). Ce système est cependant cher à l'achat et pas adapté à toutes les solutions de détention (igloos, petits groupes, plusieurs écuries). L'affouragement de «yogourt» dans des seaux à tétines est une alternative simple, bon marché et adaptée à toutes les situations.

## Avantages du yogourt par rapport au lait

Le lait acidifié est très bien toléré par les veaux. Grâce à l'abaissement du pH et à l'action des bactéries (et des levures pour le kéfir), la digestion du lait est déjà commencée; cela facilite le travail du veau. D'autre part, les bactéries présentes par milliards dans le yogourt ont un effet probiotique. Elles colonisent le tract intestinal et peuvent donc freiner le développement de germes indésirables. Le yogourt participe donc à l'élevage de veaux en bonne santé.

La fabrication de yogourt permet également de valoriser et conserver le lait non-commercialisable (colostrum, lait avec cellules élevées). Attention: le lait contenant des antibiotiques ne doit pas être

utilisé pour la fabrication de yogourt, les bactéries responsables de la transformation du lait ne pourraient pas se développer! Le yogourt ainsi produit peut être stocké pendant quelques jours (été) à quelques semaines (hiver). Il n'est dès lors plus nécessaire de jeter du lait excédentaire.

Le yogourt autorise également une simplification du travail et donc une économie de temps. Ainsi, il n'est plus nécessaire de chauffer le lait à la bonne température et de l'amener rapidement aux veaux pour permettre une digestion optimale. La température de 38-42°C est valable uniquement avec du lait frais (pH de 6.6-6.8). Avec du lait acidifié (pH 4.0-4.5), le lait peut être distribué froid (15-20°C) sans causer de problèmes digestifs ni réduire la consommation. Cette température permet donc une mise à disposition permanente de lait acidifié aux veaux sans dispositif de chauffage pendant la majeure partie de l'année. D'autre part, le lavage des ustensiles de distribution (seaux, tétines...) ne doit plus être effectué tous les jours (en hiver le nettoyage est superflu, en été un rinçage est conseillé pour limiter la prolifération des mouches).



Les seaux avec plusieurs tétines peuvent être achetés dans le commerce ou bricolés avec des matériaux de récupération.

## Qualité bactériologique

Du lait frais maintenu à une température élevée (38-42°C) pour être consommé par les veaux se dégrade rapidement car les germes indésirables prolifèrent. Si le lait subit préalablement une acidification (pH <4.4), de nombreux germes sont détruits (*E. coli*, staphylocoque doré, *clostridium perfringens*, *listeria monocytogenes*, salmonelles). Le stockage à température ambiante pendant plusieurs jours (voire semaines en hiver) devient alors possible sans dégradation ni perte de qualité du lait.

## Mode d'emploi

Différentes méthodes permettent de fabriquer du lait acidifié (voir tableau), chacun doit trouver la méthode qui convient le mieux à son exploitation (personnel, installations, nombre de veaux, saison...). Le principe de fabrication reste similaire, quelle que soit la méthode choisie (voir graphique):

1. Préparer une culture de départ pendant 24 à 48h. Adapter la température selon la culture choisie (par ex. 42 à 45°C pour les cultures de yogourt).
2. Transférer la culture de départ dans un tank à yogourt. Ajouter au minimum la quantité de lait nécessaire pour un repas. Laisser fermenter au minimum 12h (en hiver maintenir la température >15°C avec un chauffe-lait).
3. Prélever la quantité de yogourt nécessaire pour un repas. Toujours laisser un fond de yogourt dans le tank (10-20% du volume du tank).
4. Après chaque traite, rajouter le volume de lait chaud nécessaire pour le prochain repas. La culture doit être renouvelée lorsque des fermentations indésirables sur-

viennent (règle: environ 1x/mois en hiver et 2x/mois en été).

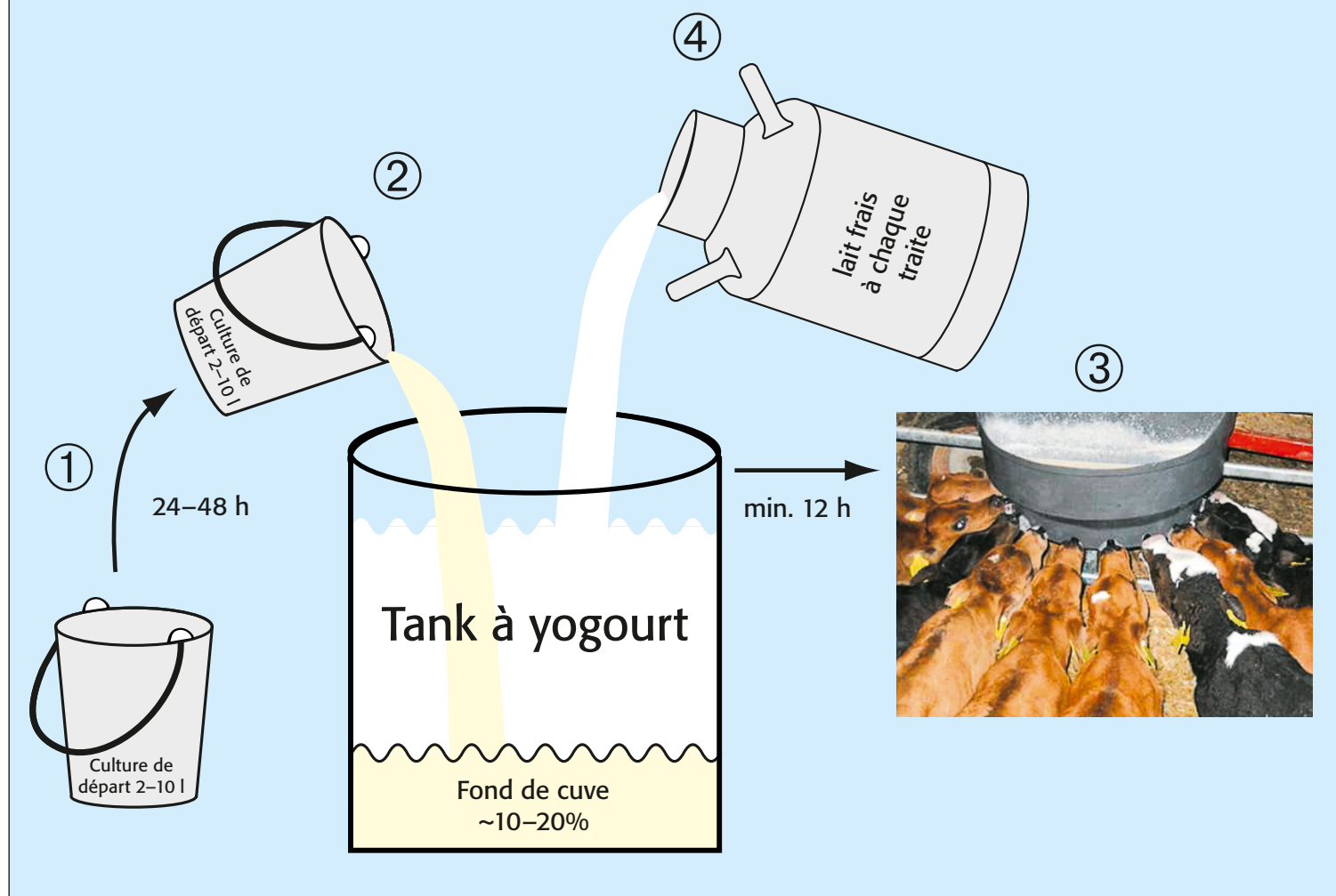
## Distribution

Le plan d'alimentation reste le même qu'avec du lait frais (voir également TORO 01/2014). La distribution du yogourt peut commencer dès le 2<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> jour. Les veaux plus âgés doivent être habitués au goût acide du yogourt en augmentant progressivement la proportion de yogourt dans la buvée. De même, si le yogourt est devenu très acide (après stockage), on peut le mélanger avec du lait frais (en gardant au minimum un tiers de yogourt en cas d'affouragement froid). Le yogourt peut être mis à disposition des veaux (ad libitum) très simplement avec des seaux à tétines. En hiver, il peut être nécessaire de prévoir un tank isolé et un chauffe-lait pour maintenir la température du yogourt > 15°C. Dans le cas de détention à l'extérieur, la mise à disposition ad libitum devient difficile car le yogourt restant dans les tétines gèle et les veaux ne peuvent plus boire. Pour les périodes les plus froides, il faut donc distribuer le yogourt 2x/jour et s'assurer que les tétines soient vides.

Le lait acidifié n'est pas une panacée! Il permet cependant de contribuer à l'élevage de veaux en bonne santé, tout en simplifiant le travail et en restant bon marché.



Tank à yogourt fait avec un tonneau de récupération auquel on a ajouté un robinet en bas. Attention, toujours bien brasser avant de soutirer!

**Mode d'emploi: comment réaliser son yogourt**

Méthode	Avantages	Inconvénients	Remarque
Yogourt du commerce ou ferments lactiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Culture de départ (yogourt) disponible partout et bon marché.</li> <li>• Effet probiotique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fermentation doit se faire dans une plage de température précise d'environ 42 à 45°C (différente selon les ferments utilisés).</li> </ul>	Essayer plusieurs marques de yogourts ou se procurer des ferments lyophilisés pour plus de sûreté et de facilité.
Kéfir	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plage de température de fermentation plus large que pour le yogourt (dès 16-20°C).</li> <li>• Effet probiotique prononcé grâce aux différentes bactéries et levures présentes.</li> </ul>		Attention à prendre des ferments de kéfir à lait (et non pas ceux pour les jus de fruits)! Utiliser de préférence des ferments lyophilisés pour plus de facilité et de sûreté.
Acidification naturelle (ferments naturellement présents dans le lait)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Méthode la plus simple, pas de préparation, uniquement du stockage pendant 48h minimum à température ambiante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le produit obtenu est plus variable et moins stable (dépend de la flore de départ et de l'environnement).</li> <li>• Risque de mauvaises fermentations élevé.</li> </ul>	Des études françaises ont montré un accroissement plus faible des veaux qu'avec du lait «yogourt». Méthode la plus répandue dans les grands troupeaux à l'étranger.
Acidification avec de l'acide formique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédure de travail standardisée, moins de travail au «feeling» que pour les autres méthodes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas d'effet probiotique.</li> <li>• Mélange à refaire tous les 2-3 jours maximum.</li> <li>• Nécessité de contrôler très régulièrement le pH.</li> <li>• Dangers liés à la manipulation de produits acides.</li> <li>• Coûts (acide + mesure du pH).</li> </ul>	Attention à utiliser de l'acide formique autorisé dans l'alimentation du bétail.