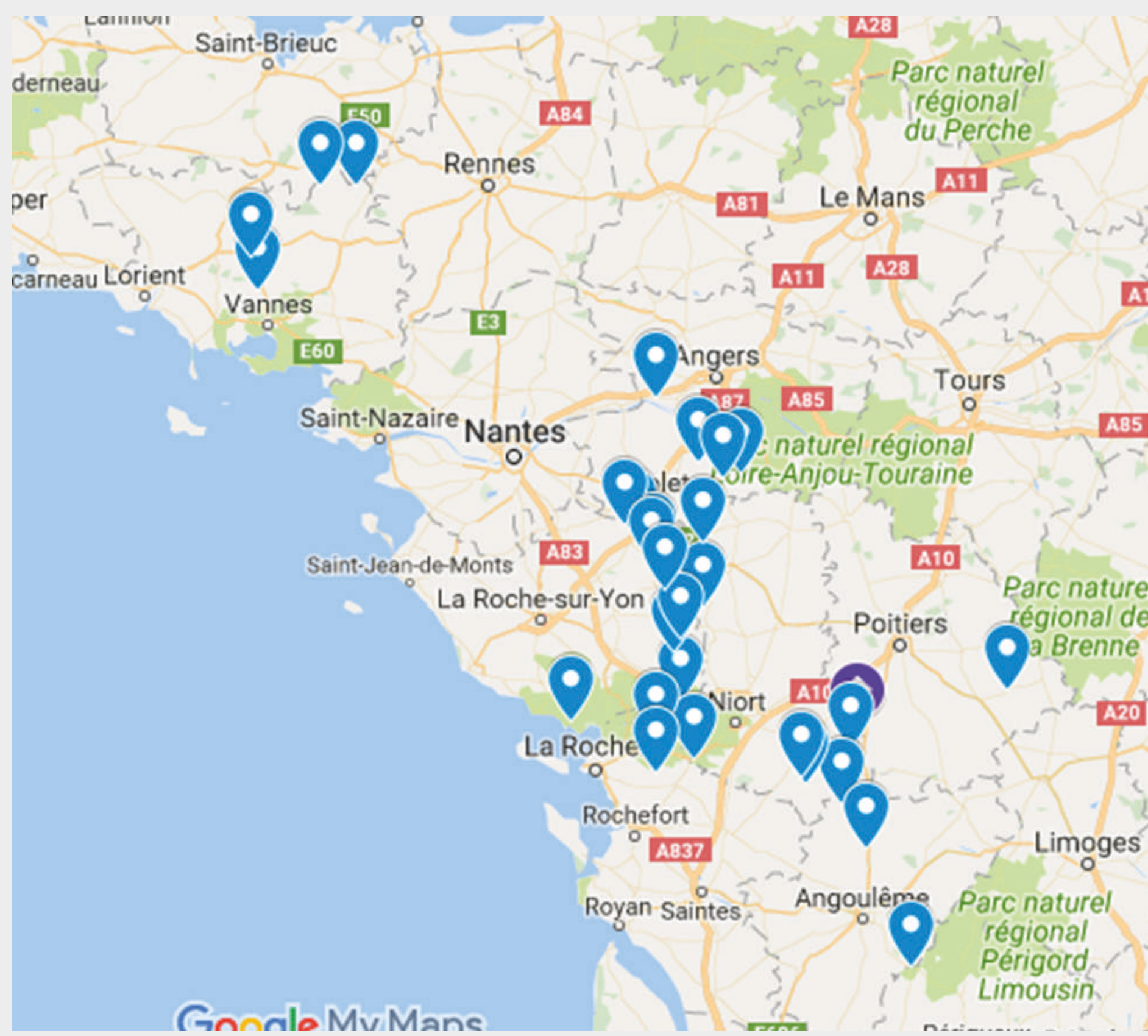




VISITE PATUCHEV

« QUALITÉ NUTRITIONNELLE DU LAIT DE CHÈVRE EN FONCTION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE »



29 élevages du Grand-Ouest prélevés en automne et hiver 2017 :

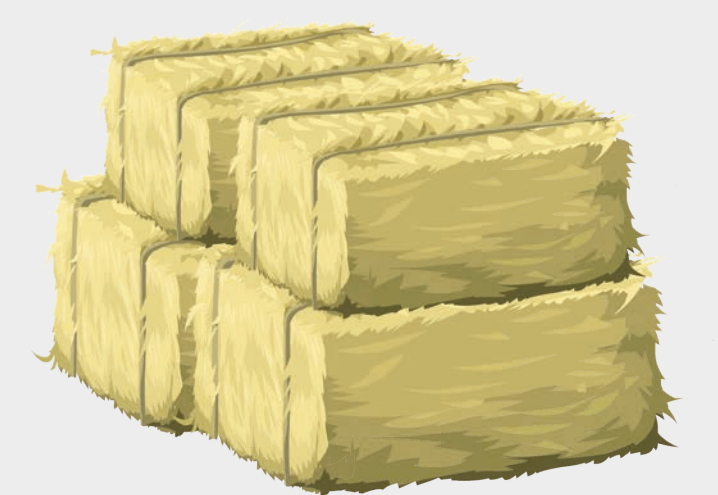
Bretagne, Pays de Loire et Nouvelle-Aquitaine



Enquêtes sur l'alimentation et les caractéristiques du troupeau le jour du prélèvement de lait

Critères de sélection : Adhérent au Contrôle Laitier, reproduction saisonnée, une race majoritaire, nombre de lactations longues < 20 %, plusieurs fourrages dans la ration

Constitution de **4 groupes d'élevage** suivant le fourrage majoritaire de la ration

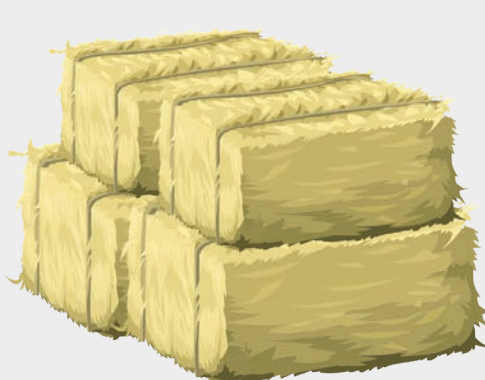
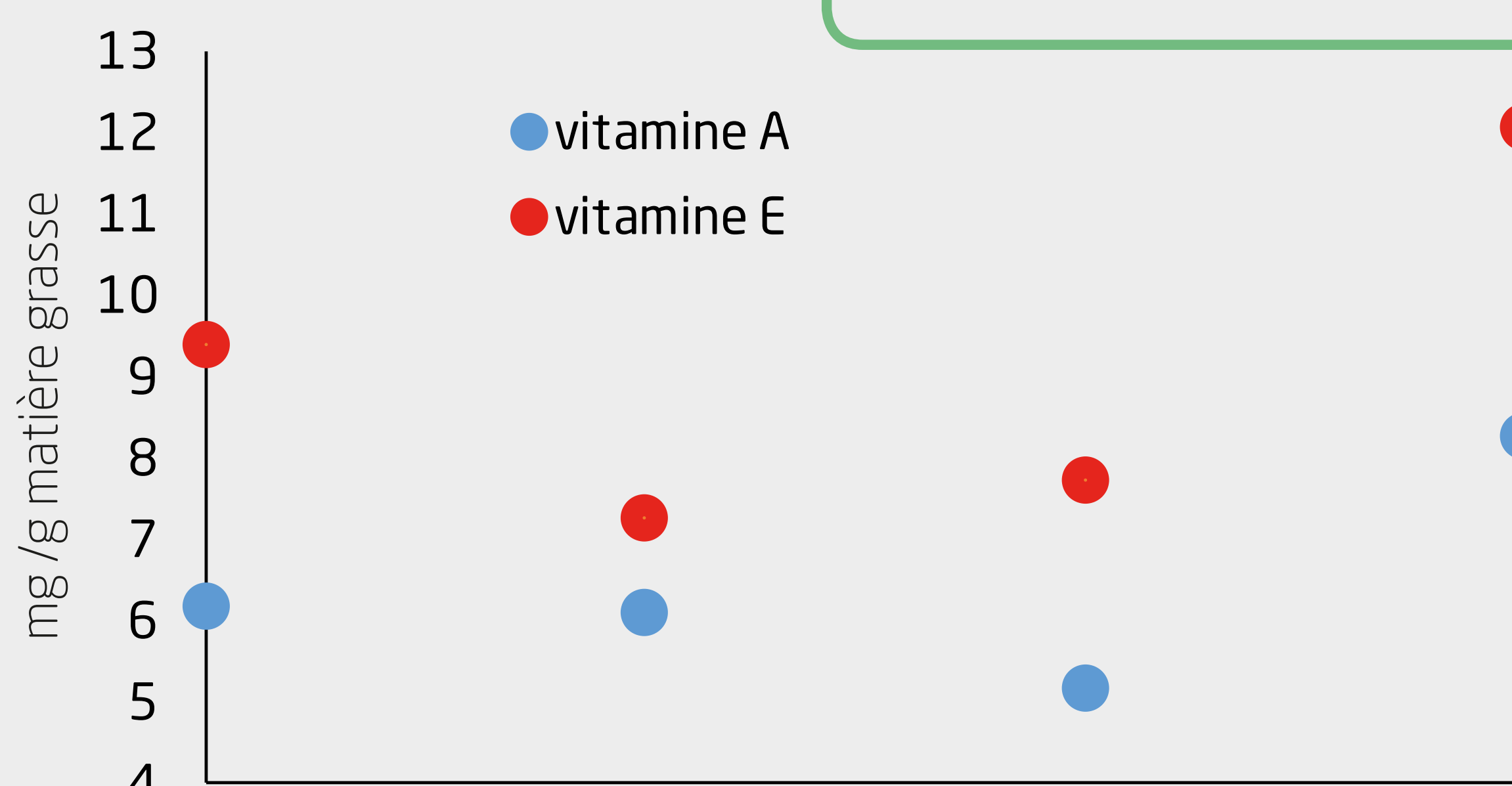
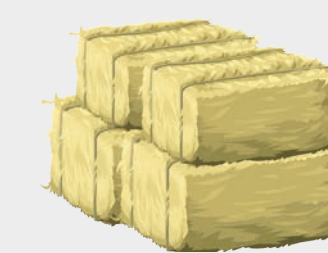


Matière sèche ingérée (2,8 kg/j/chèvre) et production laitière (3,1 kg/j/chèvre) identiques

Les acides gras saturés ↘ avec



Les acides gras omega3 ↗ avec



L'herbe fraîche ↗ les teneurs en vitamines E et A

L'herbe fraîche améliore donc la qualité nutritionnelle du lait de chèvre

Intervenants :
Anne Ferlay (Inra), Patrice Gaborit (Actalia)



d'après Laurent et al. (2019)

Avec le soutien financier de :

