

Le lait yogourt

Le lait au yaourt est un lait cru et froid, issu de l'ensemble du troupeau, qui fermente grâce à l'apport de bactéries lactiques (yaourt nature) pour obtenir un produit prédigéré destiné à l'alimentation des veaux.

Une exploitation haut-marnaise

- ▶▶ MO : 5 associés en GAEC et 1 salarié
- ▶▶ SAU : 500 ha
- ▶▶ SF : 140 ha dont 40 ha de maïs
- ▶▶ Quota : 800 000 litres, 100 VL PH à 8 300 l/VL
- ▶▶ 60 veaux sevrés par an (toutes les femelles et une partie des mâles)



EN PRATIQUE

Avant les premiers vêlages, l'éleveur réalise, dans un vieux tank à lait de 250 litres, son mélange qui va servir toute la période d'allaitement des veaux. Il prépare un fond de cuve (cinquante litres de lait environ), ajoute six yaourts, laisse fermenter une journée, puis complète le tank, attend encore une journée et c'est prêt à l'emploi. L'éleveur travaille toujours avec son tank plein, peu importe le nombre de veaux à faire boire. Tous les jours il remplace la quantité utilisée en priorité par du lait non commercialisable, sauf celui contenant des antibiotiques. L'éleveur distribue la buvée dans des bacs collectifs (environ 4.5 litres par veaux) une seule fois par jour.

Pour optimiser la technique et se simplifier la tâche, l'éleveur réalise deux lots dans des cases collectives. De 1 à 5 semaines et de 6 à 12 semaines (sevrage). Pendant cette période, la quantité de lait yogourt est la même, par contre la quantité de fourrages grossiers (foin) et concentrés (Maïs grain entier, avoine et tourteaux) est adapté à l'âge des veaux.

Pendant la période hivernale, en raison des températures basses, l'éleveur ajoute dans le tank, un à deux yaourts nature ou aux fruits par semaine, afin de maintenir une bonne fermentation.

POINT DE VUE DE L'ELEVEUR

« Je pratique depuis plusieurs années de cette façon. Pour ma part, j'utilise un tank placé dans la nurserie et j'ai installé une ligne directe depuis la salle de traite. Par rapport à la technique initiale, j'ai amené quelques modifications qui me simplifient la tâche au quotidien sans me soucier des variations de température. En effet je travaille à niveau constant, mon tank de 250 litres est toujours plein, j'ai un fond de cuve important et une réserve utilisable adaptée à mon exploitation. De ce fait, le lait fermente toujours correctement, et j'ai un produit homogène. La buvée des veaux est déconnectée de la traite et peu de veaux sont récalcitrants à boire du lait froid. Pour faire boire 40 veaux, il me faut quinze minutes environ. Lorsque la buvée est terminée, je retourne le bac, des dépôts apparaissent sur les parois, je les nettoie une fois par semaine. Cela peut paraître sale mais je n'ai aucun problème sanitaire. De plus, je n'ai plus à gérer les problèmes de diarrhées liés à la consommation du lait entier, c'est un souci en moins ».

LES AVANTAGES DE LA TECHNIQUE

- La technique du lait yogourt permet de simplifier la phase lactée des veaux. En fonction d'un plan d'alimentation prédéfini, l'éleveur allie efficacité et simplicité de la technique à mettre en œuvre.
- La distribution du lait yogourt et froid permet une certaine souplesse lors de la buvée.
- Cette dernière peut être déconnectée de la traite et une seule distribution par jour est suffisante.
- Une forte diminution des diarrhées est constatée par l'utilisation du lait fermenté.
- Le coût de l'installation est peu important.
- Les veaux élevés avec la technique du lait yogourt ont une très bonne croissance pendant la phase lactée.
- Le nettoyage des bacs se fait une fois par semaine, voire toutes les deux semaines.

LES INCONVENIENTS DE LA TECHNIQUE

- La température reste le facteur limitant de cette technique. En dessous de douze degrés une bonne fermentation est difficile à obtenir, prévoir donc un local isolé. Dans notre région, la période hivernale peut être un frein à la mise en place de la technique.
- Pour maintenir une bonne fermentation, un minimum de fond de cuve est nécessaire, 20 % pour les températures > à 20 °C et 30 % pour une température < à 12 °C.
- Le lait contenant des antibiotiques détruit les ferments du lait yogourt.
- En cas d'utilisation de bac à tétines, ces dernières sont spécifiques et les points de vente sont peu nombreux.

POINT DE VUE DU TECHNICIEN :

«C'est une technique qui est encore peu utilisée en Champagne-Ardenne. Elle est très simple à mettre en œuvre et elle permet une certaine souplesse d'utilisation. De plus, le lait fermenté est bien adapté à la digestion du veau, il permet toujours de bonnes croissances et une quasi disparition des problèmes sanitaires. Ceci n'est pas toujours le cas avec du lait entier ou du lait en poudre . A âge identique, les génisses élevées au lait yogourt restent toujours plus lourdes, ce qui est un avantage surtout lorsqu'on recherche un vêlage précoce. Par rapport à la technique développée par les Bretons, cet élevage a amené certaines modifications qui permettent de simplifier la technique :

- un volume de préparation constant, quel que soit le nombre de veaux en phase lactée.
- un fond de cuve important, d'où une fermentation facilitée en période de froid.
- une cuve isolée (tank) pour réduire les fluctuations de température.
- un bac collectif, sans utilisation de tétines ».

POUR EN SAVOIR PLUS :

Fiches techniques disponibles dans le club des métiers travail en élevage :

www.inst-elevage.asso.fr



LES CONTACTS UTILES :

- | | |
|---|----------------|
| »» Chambre d'Agriculture des Ardennes : Benoît PECHEY | 03.24.33.71.00 |
| »» Chambre d'Agriculture de l'Aube : Magali PAULET | 03.25.43.72.72 |
| »» Chambre d'Agriculture de la Marne : Christian MOULIN | 03.26.74.07.73 |
| »» Chambre d'Agriculture de Haute-Marne : Denis DAILLET et Gérard LELAURAIN | 03.25.35.00.60 |