

Influence de la distribution de graines de tournesol, de lin et de lin extrudé en complément d'une ration à base de foin sur la production et la qualité du lait chez la vache laitière

F. SCHORI, C. FRAGNIERE, W. SCHAEREN, W. STOLL

Agroscope Liebefeld-Posieux, Station fédérale de recherches en production animale et laitière (ALP)



INTRODUCTION

Lors d'essais précédents, on a pu démontrer que les conséquences négatives des rations hivernales à base de fourrages secs sur la consistance de la matière grasse du lait pouvaient être minimisées grâce à l'adjonction de graines oléagineuses.

Un essai a été mis en place, pour étudier l'influence d'un traitement technologique (extrusion) des graines oléagineuses sur la production et la qualité du lait chez la vache laitière recevant du foin comme ration de base.



MATERIEL ET METHODES

Trois groupes de 11 vaches laitières ont reçu une ration composée de foin, de betteraves fourragères et d'aliments concentrés.

Tableau 1: Variantes expérimentales

Durée	Ration		
2 sem.	Foin (<i>ad libitum</i>), 15 kg betteraves fourragères et aliments concentrés		
4 sem.	Variante A	Variante B	Variante C
	Graines de tournesol (500 g huile)	Graines de lin (500 g huile)	Graines de lin extrudé (500 g huile)

RESULTATS

- ★ Les ingestions de fourrage sec et totale n'ont pas été influencées par l'apport des différentes graines oléagineuses.
- ★ La production laitière effective, ECM et les teneurs moyennes en matière grasse et en protéines ne se sont pas différenciées significativement.

Figure 1 : Composition en acides gras du lait

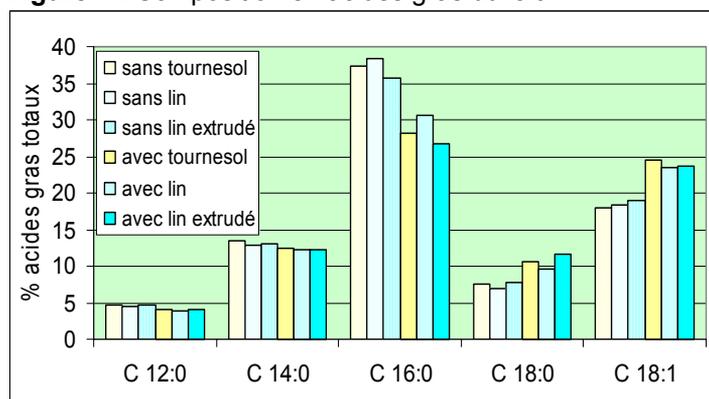
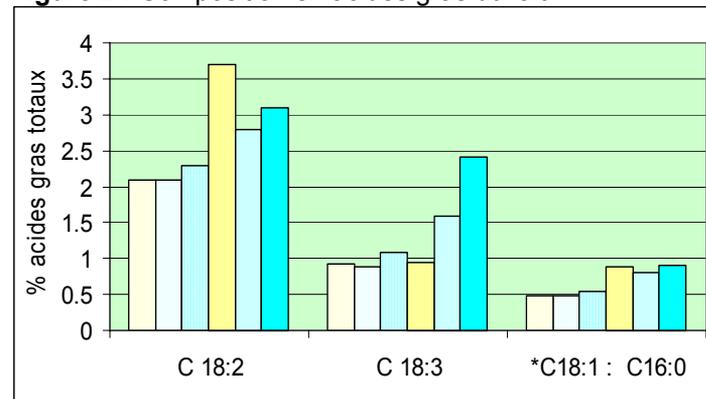


Figure 2 : Composition en acides gras du lait



*Indice pour la consistance de la matière grasse du lait

- ★ La distribution de graines de tournesol, de lin et lin extrudé a apporté une nette amélioration de la qualité du lait du point de vue technologique. Un rapport acide oléique / acide palmitique > 0.8 permet, en hiver, de disposer d'une matière grasse dont la consistance est optimale pour produire une pâte de fromage plus tendre.
- ★ Du point de vue physiologique, la diminution des acides gras saturés (C12, C14 et C16) et l'augmentation des acides linoléique et linoléique est intéressante.
- ★ L'extrusion des graines de lin a augmenté significativement les teneurs en acides linoléique et linoléique dans le lait par rapport aux graines de lin non traitées.