

OBJECTIF

Déterminer les effets sur la qualité du lait lors de l'introduction de Rumiluz dans la ration de vaches laitières par rapport à la paille pour lutter contre l'acidose.

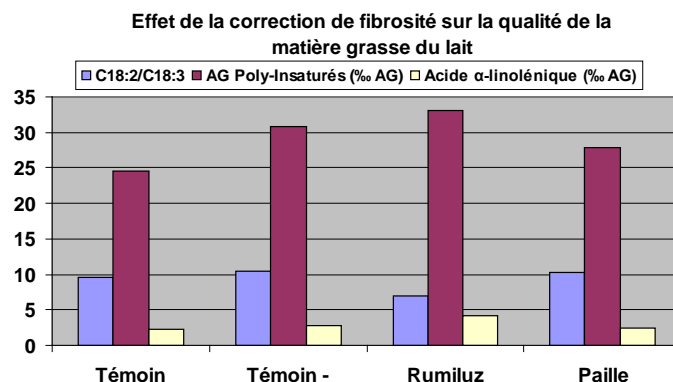
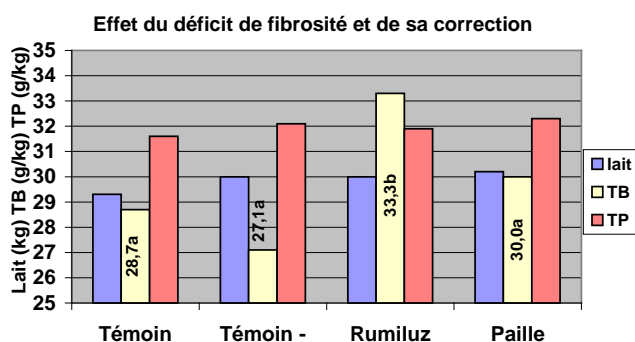
MATÉRIEL ET MÉTHODE

4 traitements sont comparés :

- ◇ **Témoin** : régime classique ensilage maïs/blé
- ◇ **Témoin -** : régime **Témoin** avec une granulométrie plus fine à tendance acidogène
- ◇ **Rumiluz** : correction du régime **Témoin -** avec du Rumiluz
- ◇ **Paille** : correction du régime **Témoin -** avec de la paille (iso-NDF fibres longues / Rumiluz)

L'ensilage de maïs est distribué à volonté avec une correction tourteau de soja et urée, le blé est apporté à hauteur de 28 % MS du régime. Pour **Témoin -**, **Rumiluz** et **Paille**, la granulométrie est contrôlée par l'apport de maïs plante entière déshydraté à hauteur de 50 % MS du fourrage. Le Rumiluz est incorporé à 3,1 kg et la paille est incorporée à 1,2 kg. Les rations sont distribuées à volonté avec 0,4% de bicarbonate de sodium. Les mesures ont été effectuées sur 4 lots de 11 vaches sur 10 semaines après le pic de lactation.

RÉSULTATS



L'acidogénicité des rations se manifeste par une tendance à l'augmentation de production (et du TP) et à la chute du TB. Les résultats de production laitière sont très voisins dans la mesure où les traitements étaient proches de l'iso-énergie et iso-PDI. Le Rumiluz a permis de limiter de manière très significative la chute de TB (indicateur principal d'état d'acidose), ce qui n'est pas le cas de la paille. L'apport de luzerne a fait augmenter de façon significative la teneur du lait en acides gras poly-insaturés et en particulier pour l'acide α-linolénique (à plus de 55%). Par ailleurs le rapport C18:2/C18:3 a été amélioré pour se rapprocher de la valeur de 5, recommandée pour le rapport ω6/ω3 en nutrition humaine.

CONCLUSION

Le Rumiluz permet de corriger plus efficacement que la paille (à niveau de correction de fibres NDF identiques) des rations acidogènes chez les vaches laitières. La production laitière (élevée) est maintenue et la qualité des matières grasses laitières est améliorée en augmentant la quantité d'acide gras oméga 3 du lait et en diminuant le rapport ω6/ω3.