



Evaluer le colostrum de vaches avant de le congeler

Si le colostrum de brebis allaitantes ne pose pas de problème de qualité en règle générale, il n'en est pas de même pour celui des vaches laitières. Selon une récente étude, 57 % des colostrums de première traite (race Holstein) affichent un taux d'immunoglobulines inférieur à 50 g par litre et sont ainsi de mauvaise qualité. Avant de congeler du colostrum destiné à compléter les nouveaux nés, il est donc utile d'en vérifier la qualité. Deux outils peuvent être utilisés pour discriminer les « bons » et les « mauvais » colostrums.

Le pèse colostrum

Le pèse colostrum, d'un coût de 27 € HT environ, s'achètent dans les coopératives d'approvisionnement en matériel d'élevage. Son mode d'utilisation est simple : la qualité du colostrum est estimée sur une échelle de concentration en protéines, les immunoglobulines en faisant partie. Cet outil a été étalonné pour du colostrum de bovin à une température de 20°C. Attention à ne pas peser des colostrums tout juste traits ou bien sortis du réfrigérateur. Si « le flotteur » se situe dans la graduation rouge, le colostrum affiche moins de 50 g d'IgG par litre et n'est pas à conserver.



Le réfractomètre



Le réfractomètre, autre outil de mesure, est d'un coût plus élevé : de 40 à 200 €. Son utilisation est très simple : une goutte de colostrum suffit et la lecture est immédiate. La qualité du colostrum est estimée en fonction de la réfractance mesurée en indice Brix. Un bon colostrum dépasse le seuil de 20 % Brix. Il faut donc choisir un réfractomètre dont l'échelle de lecture soient entre 0 et 40 % Brix. Le réfractomètre permet également d'évaluer la concentration en poudre de lait. Pour un agneau il faut dépasser les 16 % Brix

Crédit photo : Institut de l'Élevage/CIIRPO et Chambre Agriculture de Haute-Loire

*Laurence Sagot, Institut de l'Élevage/CIIRPO
Fabrice Vassort, Chambre Agriculture de Haute-Loire*