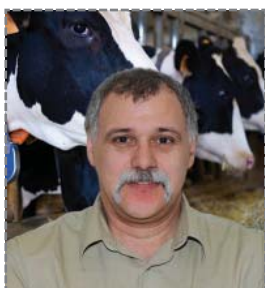


Du lait acidifié

Qu'est-ce que c'est?



Daniel Fournier, agr.
DIRECTEUR SERVICES
TECHNIQUES - POLYGASTRIQUES
SHUR-GAIN RÉGION DE QUÉBEC

Vous avez peut-être déjà entendu parler du lait acidifié. Voici donc quelques lignes pour vous expliquer les principales caractéristiques de cet aliment.

HISTORIQUE

Les Finlandais ont étudié l'utilisation d'acides pour préserver les aliments il y a très longtemps. En fait, les premières études de préservation des aliments trouvées remontent au début des années 1920. Un peu plus tard, vers 1945, ils se sont mis à utiliser l'acide formique pour préserver les fourrages et pour acidifier le lait. C'est à partir de ce point que le lait acidifié a connu une certaine popularité.

DU LAIT ACIDIFIÉ À VOLONTÉ

Pourquoi servir du lait acidifié? Pour tenter de copier la nature! Lorsqu'un veau est laissé avec sa mère, il prendra jusqu'à 7 à 10 repas par jour. Des repas de petit volume, environ 1 litre. Un lait acidifié se boit en plusieurs repas par jour, ce qui reflète assez bien ce qui se fait dans la nature. L'acidité du lait pourrait expliquer le contrôle du nombre de repas. C'est pourquoi un veau alimenté à volonté au lait acidifié prendra plusieurs petits repas par jour. L'ajout d'un acide dans le lait aide à sa préservation. Le pH du lait est diminué avec l'acide et ceci arrête la croissance microbienne. N'ayant pas de croissance microbienne, le lait peut alors se garder à la température de la pièce. Ceci permet également de servir le lait aux veaux à la température de la pièce. De là l'idée de leur servir du lait à volonté.

Le pH visé du lait devra être de 3,8 à 4,5. C'est à ce pH que la croissance microbienne s'arrête. On peut servir le lait à volonté avec un système assez simple. Il suffit d'un réservoir pour conserver le lait acidifié, de tuyaux de plastique et de tétines



pour le servir aux veaux lorsqu'ils en veulent. Le système fonctionne un peu comme les aliments à volonté en avant des vaches. L'accès libre choix permet aux animaux de n'avoir jamais faim. Le système peut être adapté pour les veaux logés individuellement ou en groupes.

COMMENT ACIDIFIER LE LAIT

Le lait ou le lait de remplacement peut être acidifié avec n'importe quel acide. Le *Combi-Acide* est suggéré puisqu'il est moins concentré que les acides purs et son utilisation s'en trouve donc moins dangereuse. L'idée est de préserver le lait en tuant les bactéries, levures et champignons. Le pH visé est de 4,0. Ce pH est visé parce que l'appétence du produit est moins bonne lorsque le pH est en bas de 4,0. Ça prend de petites quantités de *Combi-*





Acide pour faire le travail. Voir votre représentant pour ces menus détails. Le coût de ce traitement n'est que de 0,32 \$/veau, donc abordable pour tous.

LAIT DE REMPLACEMENT

Qu'en est-il du lait de remplacement? La poudre de lait peut s'acidifier en y ajoutant l'acide et



le tour est joué. Le problème, c'est qu'avec un lait de remplacement concentré tel qu'utilisé aujourd'hui, le lait *Avantage* par exemple, il n'y a pas assez de place dans la formule pour apporter tout l'acide voulu. On se retrouverait donc avec un lait acidifié mais qui n'aurait pas le pH nécessaire pour optimiser les performances des veaux. Il faudrait ajouter de l'acide à la ferme pour compléter le travail. Tant qu'à faire une partie du travail, pourquoi ne pas tout le faire? Si vous optez pour une alimentation au lait acidifié, il sera préférable d'ajouter l'acide à la ferme. De cette façon, vous aurez le contrôle du pH final et des performances des veaux.

QUELLES SONT LES PERFORMANCES?

Une étude parue dans le *Journal of Dairy Science* en 1988 rapporte qu'il n'y a aucun avantage de performances avec le lait acidifié comparé à un lait servi deux fois par jour. Une étude encore plus récente, faite en 2008, montre les mêmes résultats.

Tableau comparatif des performances des veaux alimentés au lait acidifié et régulier

	Non acidifié	Acidifié
Hauteur hanche (cm)	91,19	91,09
GMQ (kg/j)	0,65	0,61

Source : *Journal of Dairy Science*, octobre 2008

Comme en témoignent ces données, il est possible d'avoir d'excellentes performances en servant aux veaux un lait non traité. Un lait acidifié ne détériore pas les performances non plus. Ça peut être une façon de travailler fort intéressante pour votre entreprise. Cette alternative a ses bons côtés. Que ce soit avec du lait entier ou avec la poudre de lait, on peut adapter le concept de lait acidifié à votre organisation. À vous de voir quelle est la meilleure position à prendre. Faites de beaux veaux.