

Bovins du Québec, Août 2006

Le yogourt au secours des veaux

La Station expérimentale de Trévarez, en France, se targue d'avoir subi seulement quatre cas de diarrhée sur 240 veaux en quatre ans. Cette performance est d'autant plus impressionnante, selon le technicien Jean-Yves Porhiel, que les conditions sanitaires sont plus délicates en station d'expérimentation. Le secret? L'adoption d'une technique d'alimentation basée sur la fermentation du lait, aussi appelée la technique du lait yogourtisé.

Porhiel a proposé l'adoption de cette technique après avoir constaté qu'elle donnait de bons résultats dans des élevages d'Irlande, d'Australie et de Nouvelle-Zélande. « Lorsqu'il arrive dans la caillette, explique-t-il, le lait est déjà prédigéré. Il n'a plus à y subir de transformations, ce qui évite ces dysfonctionnements de la caillette à l'origine du phénomène des diarrhées. De plus, dans le jeune organisme du veau, le lait fermenté permet au système digestif d'êtreensemencé par des micro-organismes issus de fermentation lactiques, évitant le développement d'une flore pathogène ». On fait fermenter le lait de la même façon que se prépare du yogourt à la maison, en combinant du yogourt commercial et du lait de ferme afin de déclencher le processus de fermentation.

En plus, la technique a un effet secondaire non négligeable : elle accélère la croissance des veaux. « À la station, le gain moyen quotidien est passé de 700-720 grammes par jour à 820-830 depuis l'adoption de l'alimentation lactée fermentée », témoigne Jean-Yves Porhiel.

(Source : web-agri et Le Producteur de Lait Québécois, mai 2006)