



Bovins laitiers

Plus d'ALC



Par : Chantal Paul
Agriculture et Agroalimentaire Canada
<http://res2.agr.gc.ca/lennoxville>
Révisé le 7 février 2002

Les acides linoléiques conjugués (ALC) constituent une fraction précieuse du gras du lait. Leurs propriétés anti-cancérogènes ont été reconnues et on les soupçonne de combattre aussi l'athérosclérose. Déjà, les Nord-américains trouvent leur apport quotidien d'ALC surtout dans les produits laitiers. Ce que mangent les vaches a un impact sur le contenu de leur lait en ALC. Des chercheurs du Wisconsin ont essayé différentes stratégies alimentaires pour tenter d'augmenter les ALC dans le lait. Durant la première expérience, ils ont remplacé l'ensilage de maïs et le maïs épi humide ordinaires avec des variétés riches en huile. Cela a eu pour effet d'augmenter d'environ un pour cent le gras total dans la ration, mais n'a pas changé le contenu en ALC du lait. Lors de la deuxième expérience, les chercheurs se sont tournés vers le pâturage. Les aliments des vaches provenaient à 100 %, 66 % ou 33 % du pâturage. Celui-ci contenait un mélange de pâturin des prés, de chiendent et de trèfle blanc. Le restant de la ration contenait du foin de luzerne, du maïs épi humide, du tourteau de soja, des fèves soja, des vitamines et des minéraux. Comme on pouvait s'y attendre, les vaches qui étaient à 100 % au pâturage ont produit moins de lait que les autres. Par contre leur lait contenait 150 % d'ALC de plus que les vaches qui recevaient 66 % de complément et 53 % de plus que les vaches qui recevaient 33 % de complément. Les fourrages frais contiennent une grande quantité d'acides gras qui sont des précurseurs des ALC. Ces précurseurs sont transformés en ALC dans le rumen par les bactéries et sont ensuite transférés au lait.

La suite du projet visait la farine de poisson et le monensin. Tout comme d'autres études, celle-ci a démontré une baisse du taux de gras dans le lait des vaches qui recevaient de la farine de poisson dans leur ration. Mais comme la quantité de lait produite était légèrement supérieure, la quantité de gras produite n'a pas changé significativement. Le monensin n'a pas eu d'effet sur le contenu du lait en ALC, par contre la farine de poisson, oui. Si on regarde les vaches dans leur ensemble, le contenu en ALC de leur lait augmentait environ de moitié avec la farine de poisson. L'amplitude de l'effet semble cependant varier avec le stade de lactation. Dans leur dernière expérience, les chercheurs ont fait varier les ratios fourrages : concentrés et la taille des particules. Ce dernier facteur n'a rien changé à la teneur en ALC du lait. Il n'y avait pas de différence entre le lait des vaches qui recevaient une ration finement hachée et le lait des vaches dont la ration était hachée grossièrement. L'augmentation des fourrages secs dans la ration n'a pas non plus augmenté la présence d'ALC dans le lait. Il est clair que les fourrages conservés n'ont pas les mêmes propriétés que les fourrages frais trouvés dans les pâturages.