

Le ratio SNG/G entre progressivement dans notre vocabulaire. Une bonne compréhension des facteurs qui font varier la composition du lait peut aider à bien gérer ce ratio, 12 mois par année. Le bagage génétique joue certainement un rôle important dans la production d'un lait riche en protéine ou en gras, mais l'insuffisance des apports nutritifs peut empêcher la pleine expression du potentiel d'une bonne laitière.

Les apports nutritifs ont une grande influence sur la composition du lait

La génétique compte, la nutrition également

PAR JEAN BRISSON*

Il suffit d'examiner, d'un mois à l'autre, les résultats d'analyse du lait sur votre rapport du PATLQ *Production et Gestion – Performances individuelles* pour constater à quel point la composition du lait varie d'une vache à l'autre. Il n'est pas rare de voir des valeurs allant de 2,0 % à 5,0 % de matière grasse pour le même mois, et ce, chez des vaches d'une même race. La protéine varie moins, mais on peut observer des écarts de 2,7 % à 4,2 % pour le même mois. Des valeurs dépassant 5 % de protéine ont déjà été observées chez des Holstein. C'est tout dire. Le lactose varie également, mais beaucoup moins. Daniel Lefebvre, spécialiste en nutrition au PATLQ, a publié en 2002 les résultats d'une étude qui jette de la lumière sur cette question. Plus de 600 000 échantillons de lait du Québec ont été analysés dans le cadre de ce projet. On en reparlera dans un prochain article.

LA NUTRITION, UNE PIÈCE MAÎTRESSE

Le tableau illustre les effets de certains nutriments sur la production et la composition du lait. Prenons l'acétate. L'ingestion de

fibres en quantité suffisante et une bonne rumination stimulent la production d'acétate, ce qui aura un effet positif sur la production de lait et sur le taux de gras.

La production de propionate est stimulée par l'ingestion de sucres et/ou d'amidon. Les effets attendus sont une baisse du taux de gras et une augmentation du taux de protéine. Il est intéressant de noter que ces effets vont en direction opposée pour le gras et la protéine, contrairement à ce que l'on croit généralement.

Enfin, l'infusion d'acides aminés a pour effet d'augmenter la production de lait de même que le taux de protéine, mais influence assez peu les autres composants. Ce

n'est pas forcément une surprise puisque des apports insuffisants en protéine limitent automatiquement la production.

MISER SUR UNE BONNE STRATÉGIE ALIMENTAIRE

Le suivi du ratio SNG/G amène à revoir ses stratégies alimentaires. Une bonne compréhension des mécanismes qui régissent la synthèse du gras, de la protéine et du lactose au niveau de la glande mammaire ne peut qu'aider à respecter le ratio optimal. Au besoin, n'hésitez pas à en discuter avec votre conseiller en alimentation. ☺

* Jean Brisson, agronome, R&D-Nutrition, PATLQ

EFFET DE L'INFUSION DE CERTAINS NUTRIMENTS SUR LA PRODUCTION ET LA COMPOSITION DU LAIT

Produit de digestion	Site d'absorption	Production (lb/jour)	Réponse (% du témoin)		
			Gras (%)	Protéine (%)	Lactose (%)
Acétate	Rumen ¹	+17,6	+9	-1	+2
Propionate	Rumen ¹	-4,4	-8	+7	+1
Butyrate	Rumen ¹	-11,0	+14	+2	+2
Glucose	Petit intestin ²	+13,2	-10	-1	+1
Acides aminés	Petit intestin ²	+15,4	-3	+6	+1
Acides gras à chaînes longues	Petit intestin ³	+4,4	+13	-	-

¹ Infusion intraruminale

² Infusion dans la caillette

³ Infusion intraveineuse

(Source : Thomas et Martin, 1988)