

# DISTRIBUER LE COLOSTRUM : QUANTITÉ, QUALITÉ ET RAPIDITÉ !



OPTILAIT  
CONSEIL ÉLEVAGE

Le placenta est comme une barrière, il ne permet pas le passage des anticorps de la vache à son veau. **Le colostrum** est bien la **seule source d'immunité** du veau mais pas que : il apporte également des nutriments et de l'énergie, des minéraux, des hormones de croissances et des vitamines essentiels à la survie du veau. Attention le colostrum diffère du lait par sa composition, il s'agit bien de la **1ère traite après vêlage**.

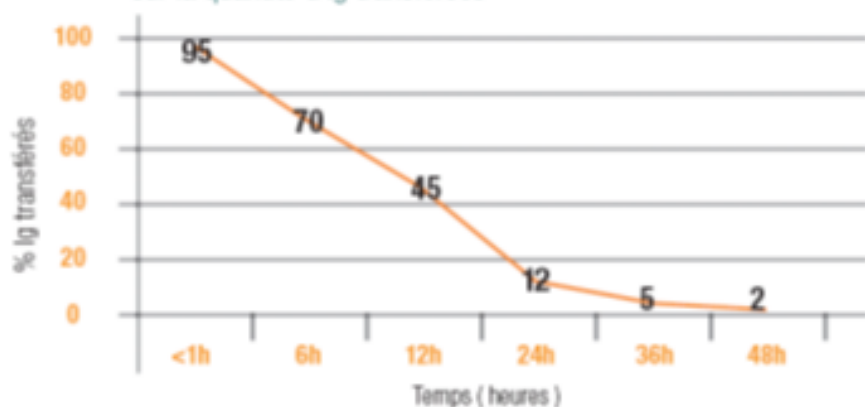
	Colostrum = Traite 1	Traite 2	Traite 3	Traite 4	Traite 5	Traite 11
% matière sèche	24	17,9	14,1	13,9	13,6	12,5
% matière grasse	6,7	5,4	3,9	3,7	3,5	3,2
% protéines	14,0	8,4	5,1	4,2	4,1	3,2
Dont % anticorps	6	4,2	2,4	0,2	0,1	0,09
% lactose	2,7	3,9	4,4	4,6	4,7	4,9
% minéraux	1,11	0,95	0,87	0,82	0,81	0,74
Vitamine A (µg/100 ml)	295		113		74	34

Source : IDELE

**Mais il faut faire vite** : dès 4 heures après la naissance la paroi intestinale se modifie et commence à devenir imperméable en limitant le passage des anticorps dans le sang. Il est donc crucial d'assurer une distribution de colostrum de bonne qualité en bonne quantité le plus rapidement possible : **quantité, qualité et rapidité !**



Influence de l'intervalle naissance - première prise colostrale sur la quantité d'Ig transférés



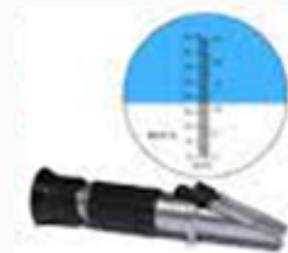
## Il faut retenir pour la prise colostrale :

Distribution minimum de 2L les 2 à 4 premières heures de vie  
 Au total un minimum de 10% du poids vif du veau dans les 24 premières heures :  
 Soit environ 4 à 6L idéalement en 3 repas sur 24h.

# DISTRIBUER LE COLOSTRUM : QUANTITÉ, QUALITÉ ET RAPIDITÉ !



Si la **quantité** distribuée est importante, la **qualité** du colostrum l'est tout aussi ! Il est aujourd'hui facile d'apprécier la richesse en anticorps d'un colostrum grâce à un appareil appelé **refractomètre**. A savoir que la qualité du colostrum s'améliore avec le rang de lactation mais aussi avec la qualité et la durée du tarissement et de la préparation au vêlage.



## Il est conseillé de se constituer une réserve de colostrum.

- Ne conservez que du colostrum de bonne qualité (soit un taux d'IgG > 50g/l idéalement >80g/l) en bouteilles ou en sacs de congélation identifiés et datés.
- Le colostrum se décongèle au bain marie (max 50°C) sinon les anticorps vont cuire et seront détruits !

Mode de conservation	Réfrigération (+4°C)	Congélation (-18°C)
Temps de conservation	5 jours	1 an

