



La chronique ovine

Un stock de colostrum au congélateur pour sauver des agneaux

Les défauts de tétée du colostrum sont à l'origine d'un quart de la mortalité des agneaux, soit directement par hypothermie de l'agneau à la naissance, soit indirectement par les maladies infectieuses favorisées chez cet agneau plus sensible. L'agneau doit en effet téter 10 % de son poids en colostrum dans les six heures qui suivent la naissance. Ce premier lait riche en matière grasse et en anticorps est son assurance vie! Il est alors utile de disposer d'un stock de colostrum au congélateur pour pallier à un éventuel manque chez certaines brebis ou bien chez les portées triples et plus. Une sage précaution consiste à vérifier qu'il est suffisamment riche en immunoglobulines que l'on appelle les IgG (immunoglobulines de type G) avant de le congeler.

Peser le colostrum de vaches



Deux matériels peuvent être utilisés pour discriminer les « bons » et les « mauvais » colostrums de vaches destinés à la congélation. Le pèse colostrum, d'un coût de 27 € HT environ, s'achètent dans les coopératives d'approvisionnement en matériel d'élevage. Son mode d'utilisation est simple : la qualité du colostrum est estimée sur une échelle de concentration en protéines, les immunoglobulines en faisant partie. Cet outil a été étalonné pour du colostrum de bovin à une température de 20°C. Attention à ne pas peser des colostrums tout juste traits ou bien sortis du réfrigérateur. Si « le flotteur » se situe dans la graduation rouge, le colostrum affiche moins de 50 g d'IgG par litre et n'est pas à conserver. Le réfractomètre, autre outil de mesure, est d'un coût plus élevé : de 40 à 200 €. Une goutte de colostrum suffit et la lecture est immédiate. Pour être bon, le colostrum doit afficher au moins 23 Brix.

Photo semaine 49-19 : si le flotteur se situe dans les graduations jaunes ou mieux verte, le colostrum est de bonne qualité
CP : CIIRPO

Laurence Sagot, Institut de l'Élevage/ CIIRPO