



serval

FICHE CONSEILS

Immunoglobulines
Allaitement
Maternel ^{Veau}
Protection
Réfractomètre
Anticorps
Colostrum
Immunité
Qualité
Lait

VEAUX D'ÉLEVAGE Colostrum



CARACTÉRISTIQUES

Le véritable colostrum est le **lait de la première traite** qui est riche en anticorps et qui protège le veau contre les maladies néonatales jusqu'à ce que son propre système immunitaire devienne fonctionnel.

Le colostrum est également important en tant que première source de **nutriments** après la naissance.

Il est indispensable à l'**immunisation des veaux** contre les infections post-partum.

RÔLES

LAXATIF :
EVACUATION DU
MECONIUM
ET STIMULATION DU
TRANSIT

LA RÉGULATION DE
LA TEMPÉRATURE DU
NOUVEAU-NÉ

LA PROTECTION
IMMUNITAIRE
PASSIVE

LA PROTECTION DU
TUBE DIGESTIF

BESOINS

Une administration rapide (**immédiatement après la naissance**) et en quantité suffisante d'un colostrum de qualité est **indispensable** pour l'assurance vie des jeunes animaux.

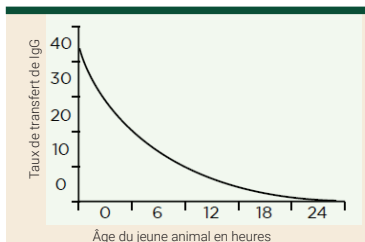
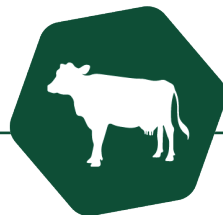


veaux

	Dans les 2 premières heures	1,5 L
	Dans les 4 premières heures	4 L
	Dans les 12 premières heures	4-6 L
	Dans les 24 premières heures	6 L

Pour une bonne immunité, un veau doit absorber 200g d'immunoglobulines dans les 6 premières heures de sa vie :
soit 4L pour un colostrum de 50g/L d'IgG.

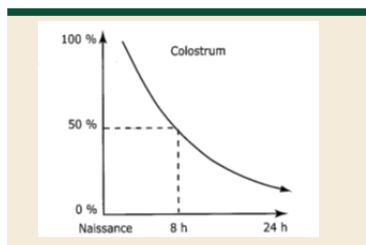
Idéalement, il faut essayer d'atteindre 300 g d'IgG.



Graphique adapté de Blomquist, 2009.

La capacité qu'a l'intestin grêle du veau d'assimiler les immunoglobulines décroît rapidement au cours des premières heures suivant la naissance.

Si un veau n'a reçu aucun colostrum dans les douze heures suivant sa naissance, il ne sera vraisemblablement pas à même d'absorber assez d'anticorps pour bénéficier d'une immunité adéquate.



Le colostrum contenu dans le « premier lait » est le plus riche en anticorps et en nutriments. Ces quantités diminuent dans le colostrum produit plus tard par la mère.

QUALITÉ

La qualité du colostrum est mesurée en g d'**immunoglobulines de type G (IgG)**.

Le colostrum est variable d'une mère à l'autre et selon les préparations à la mise bas.



veaux

Quantité IgG pour les bovins (g/L)	QUALITÉ
0-25	TRÈS MAUVAISE
25-50	MAUVAISE
50-100	BONNE
SUPÉRIEUR À 100	EXCELLENTE

Un colostrum d'excellente qualité peut être congelé.

La décongélation se fait au bain-marie ou à température ambiante. JAMAIS AU MICRO-ONDES

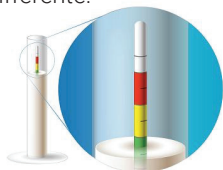
En cas de mauvaise qualité du colostrum, ne pas hésiter à compléter ou substituer par un colostro-remplaceur.



MESURE

Deux outils peuvent être utilisés pour mesurer la qualité du colostrum : le pèse colostrum et le réfractomètre.

Le pèse colostrum est étalonné pour du colostrum de bovins. La densité du lait des brebis et des chèvres est différente.



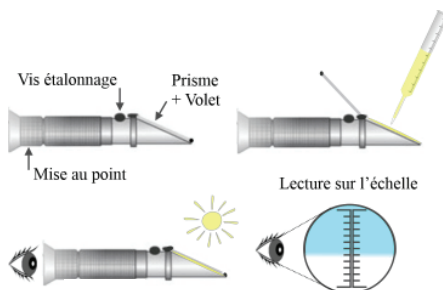
un pèse colostrum



un réfractomètre

RÉFRACTOMÈTRE

- Mettre quelques gouttes sur le plateau (prisme).
- Refermer et regarder dans l'oculaire.
- Lire le chiffre situé entre le clair et le sombre sur la gauche.
- Nettoyer et sécher soigneusement après chaque utilisation.



veaux

	Brix	Conduite à tenir
TRÈS MAUVAISE	< 17 %	Prendre le colostrum d'une autre vache
MAUVAISE	18-24 %	4 à 6 litres ou 3 litres + 1 sachet de colostro-remplaceur
BONNE	25-29 %	3 à 4 litres
EXCELLENTE	> 30 %	2 à 3 litres

CONSÉQUENCES d'une mauvaise distribution de colostrum (quantité, qualité, délai)

- risque de mortalité x 5
- risque de maladie x 8
- poids au sevrage médiocre : GMQ inférieur

Pistes d'amélioration à étudier en cas de mauvais colostrum :

- Rationnement des taries (en qualité et quantité, minéraux compris)
 - Maîtrise du parasitisme (notamment douve)
- Première traite aussi précoce que possible (éventuellement dans les quelques heures après le vêlage)
- Vaccination des VL contre les maladies des veaux