

OBJECTIF

Vérifier que la substitution de tourteau de soja/graine de lin extrudée par une association Extraluz/graine de colza extrudée dans une ration équilibrée permet d'obtenir des profils de matières grasses du lait équivalent avec un moindre apport d'acide gras oméga 3 dans la ration.

MATÉRIEL ET MÉTHODE

2 lots de 3 vaches laitières Holstein sont suivis sur une période expérimentale totale de 4 semaines selon un schéma en cross over pour tester 2 régimes sur 2 semaines. Les rations complètes testées ont été formulées pour être iso-énergie, iso-protéiques, iso-fibrosité (structure) et iso-acides gras totaux. Elles ont été basées sur l'apport de l'ensilage de maïs (50%), foin (10%), pulpe betterave (16%) et blé (1,5%) :

- **Soja/lin** : 13% tourteau soja + 5,5% graine lin + complément (tourteau tournesol, pois, lentille + CMV)
- **XTRLZ/colza** : 9 % Extraluz + 5 % graine colza + complément (pulpe betterave, blé, urée + CMV)

Les mesures de production laitière (quantités et taux) ont été journalières sur les deuxièmes semaines et les prélèvements de lait pour détermination de profils matière grasse ont eu lieu en 2 fois sur 2 jours en fin de deuxièmes semaines.

RÉSULTATS

	Soja/lin	XTRLZ/colza
Ingestion (kg MS)	23,6	22,7
Lait brut (kg)	29,4	28,0
T.B. (‰)	42,4	41,7
T.P. (‰)	32,2	32,0
Urée (mg/l)	233	166

Acides gras (% AG totaux)	Soja/lin	XTRLZ/colza
C16:0	29,4	28,8
C18:0	12,5	13,0
C18:1	18,4	19,4
C18:3	1,2	1,3
CLA	1,2	1,0
C18:2/C18:3	1,7	1,6
C16:0/AGS	0,42	0,42
C18:1/C16:0	0,62	0,68
C18:1 trans	3,9	3,6
C18:1 trans11/C18:1 trans10	5,3	3,0

La substitution de l'association soja/lin par l'association Extraluz/colza dans la ration a conduit à une diminution de l'ingestion qui s'est traduite par une production laitière numériquement plus faible mais non significativement. La baisse du taux d'urée dans le lait peut traduire un déficit d'azote soluble responsable de cette baisse d'ingestion. Le profil en acides gras du lait est équivalent pour les 2 régimes.

CONCLUSION

Malgré un profil en acides gras différent (substitution de C18:3 du lin par C18:1 du colza) des ingrédients de la ration, l'association des matières grasses de luzerne et de colza dans la ration a permis d'obtenir un profil matières grasses du lait équivalent à celui obtenu conventionnellement à partir du lin.