

OBJECTIF

Vérifier que l'utilisation d'extraits de luzerne (concentré protéique, PX et luzerne 26% protéines) permet une modification de la production laitière et notamment du profil des acides gras et plus spécifiquement des $\omega 3$.

MATÉRIEL ET MÉTHODE

3 lots de 10 vaches laitières Holstein sont suivis sur une période de 4 semaines. La ration est basée sur de l'ensilage d'herbe distribué et complété par un concentré de production. Les rations sont les suivantes :

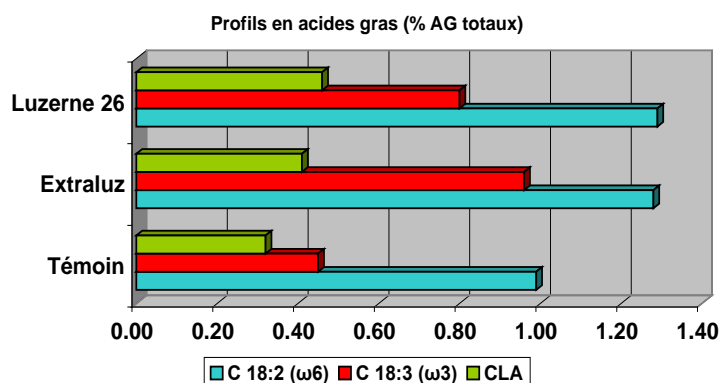
- **Témoin** : ensilage d'herbe (18,3% MAT) : ad libitum
concentré production (22,0% MAT) : 6 kg
- **Extraluz** : ration témoin + 1,5 kg Extraluz
- **Luzerne 26** : ration Témoin + 4 kg luzerne 26

Les aliments ont été analysés, les mesures ont porté sur l'ingestion et l'état des animaux. Les mesures de production ont eu lieu sur la dernière semaine de production après 3 semaines de période d'adaptation.

RÉSULTAT

Aucune différence n'a été notée sur l'état et le comportement des animaux avant et après essai.

	TÉMOIN	EXTRALUZ	LUZERNE 26
Ingestion (kg MS)	18,3 ^a	19,4 ^b	20,5 ^c
Lait brut (kg)	27,9 ^a	31,9 ^b	32,0 ^b
T.B. (‰)	43,9 ^a	40,4 ^b	38,0 ^c
T.P. (‰)	32,0	32,0	32,8



L'introduction des concentrés de luzerne dans la ration a conduit à une diminution de l'ingestion d'ensilage d'herbe, mais à une augmentation de la quantité totale ingérée journalière, ce qui s'est traduit par une forte hausse de production laitière (+4 kg/jour). L'adjonction de ces concentrés de luzerne a significativement augmenté la teneur en acides gras d'intérêt ($\omega 6$, $\omega 3$ et acides gras conjugués) suggérant un meilleur taux de recouvrement dans le lait de ces molécules par rapport à leur fourniture par de l'herbe ensilée.

CONCLUSION

L'introduction d'Extraluz ou de luzerne dans une ration à base d'herbe permet d'augmenter de façon significative la quantité et la qualité du lait produit. Ces hausses de performances sont dues à la qualité nutritive de ces aliments. La préservation des acides gras d'intérêt (au détriment de la production des acides gras saturés) aura un impact sur la qualité et la valorisation des produits laitiers finaux.