

Variations de la composition du lait de chèvre: II- Effet de la vitesse d'ingestion et de la distribution d'aliments séparée ou en mélange

P. Morand-Fehr, J. Hervieu & D. Sauvant

INRA, Laboratoire de Nutrition et Alimentation de l'INAPG,
16 rue Claude Bernard, 75231 Paris Cedex 05, France

Dans le cadre des travaux de recherche sur les causes d'inversion des taux (lait de chèvre où le taux protéique est supérieur au taux butyreux), une expérience a été réalisée sur un troupeau de chèvres où de telles inversions s'observent en fin de printemps et en été pour savoir si des ingestions à des vitesses différentes et une distribution des aliments de la ration séparée ou en mélange pouvaient modifier la composition du lait de chèvre et en particulier les taux butyreux et protéique. Vingt quatre chèvres Alpine et Saanen, âgées de 2 ans ou plus, et en 5^e mois de lactation sont réparties en 3 lots équilibrés de 8 chèvres. Au cours de 3 périodes de 3 semaines (de mai à juillet), elles reçoivent dans un dispositif de carré latin, une même ration composée de foin de pré (FP), de pulpes de betteraves surpressées (PB) et d'un aliment concentré (AC) sous 3 modes de distribution, 1: FP non broyé et le mélange PB + AC (40% MS) distribués séparés à 6 h 30 et 15 h pour FP et 8 h 30 et 17 h pour PB + AC; 2: les 3 aliments (FP broyé à la grille de 20 mm, PB et AC) sont distribués mélangés (ration complète 50% MS) à 6 h 30 et 15 h; 3: même ration que 2 mais distribuée à travers une grille à maille de 4 cm qui ralentit très sensiblement l'ingestion des chèvres (vitesse moyenne pendant les 30 premières minutes du repas: 19.9 g MS/mm pour le traitement 2 et 11.6 g MS/mm pour le traitement 3). La production de lait brut (kg/j) est respectivement pour les trois traitements 1, 2 et 3 (Moyenne, écart-type): 3.15 ± 0.97, 3.06 ± 0.95, 2.94 ± 0.80; la production de lait standard (3.5% TB): 2.83 ± 0.87, 2.72 ± 0.84, 2.66 ± 0.72; le taux butyreux (%): 2.79 ± 0.41, 2.84 ± 0.45, 2.89 ± 0.59; le taux protéique: 2.97 ± 0.26, 2.94 ± 0.25, 2.92 ± 0.23. Dans les trois traitements, le taux butyreux est inférieur au taux protéique. Aucune différence sur la production et la composition du lait n'est significativement liée aux traitements. Les faibles variations de la production et des taux s'expliquent bien par de légères variations des ingestions énergétiques. En conséquence dans les conditions expérimentales de cet essai, il semble que la vitesse d'ingestion ou la distribution séparée ou non des aliments n'expliquent pas l'inversion des taux du lait de chèvre.