

LE COLOSTRUM

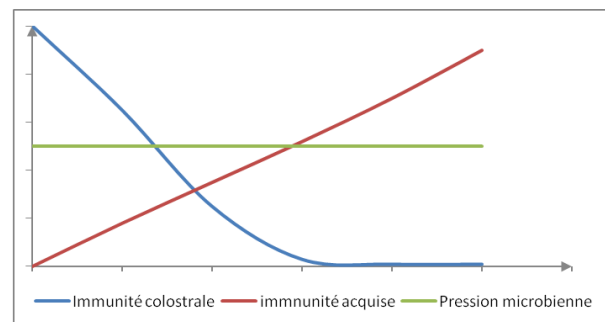
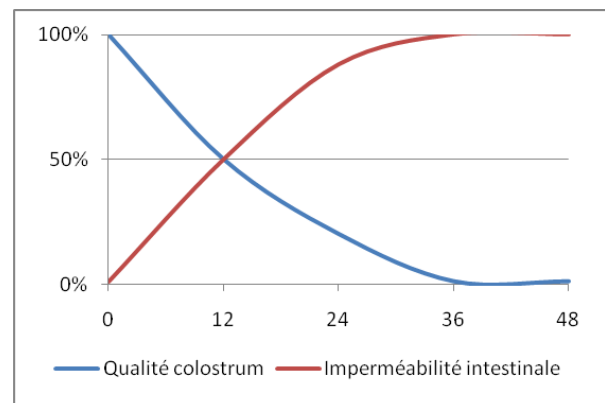
➤ Agir vite et bien, Comment ?

- ♦ Il est important de **séparer le plus rapidement possible le veau de sa mère** pour limiter les contaminations à son contact et avec le milieu environnant (voir fiche bâtiment).
- ♦ Garder le **colostrum de la 1^{ère} traite** au frais (à 4°C pendant 7 jours) pour le distribuer sur plusieurs buvées.
- ♦ **Surveiller la température** de buvée (environ 40°C).

➤ Agir vite et bien, Pourquoi ?

- ♦ Pendant la gestation les anticorps maternels ne traversent pas la **barrière placentaire**. Par contre pendant les 12 premières heures de vie du veau, l'intestin est **perméable aux anticorps colostraux**, d'où la nécessité **d'agir vite**. Passées ces 24 premières heures les anticorps contenus dans le colostrum sont toujours nécessaires car ils assurent une **immunité locale**. De plus, la qualité du colostrum se dégrade avec le nombre de traites, ainsi le **colostrum de 1^{ère} traite est le meilleur**.
- ♦ Plus **l'immunité obtenue par le colostrum** sera importante et plus le **trou immunitaire**, qui a lieu avant la mise en place de **l'immunité acquise** lors du développement de veau dans un **environnement « contaminé »**, sera moindre.
- ♦ Le colostrum permet l'apport d'anticorps mais il ne faut pas négliger son rôle **énergétique** et laxatif (élimination du méconium).

👉 Apporter l'équivalent de **10% du poids du veau (soit environ 3x1.5L)** les **24 premières heures de vie dont 1.5L dans les 2h** qui suivent le vèlage, au **besoin utiliser une sonde**



➤ Améliorer la qualité du colostrum

La qualité du colostrum passe par une surveillance accrue des mères :

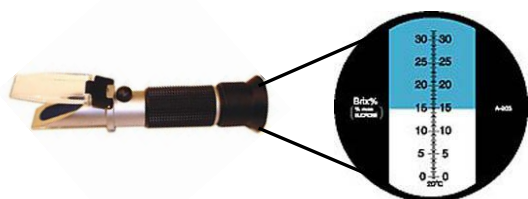
- ◆ **L'alimentation** : respect de l'équilibre énergie/azote, complémentation minérale (Se, Cu, Zn, I) et vitaminique adaptée.
- ◆ **L'état sanitaire** : il est important de surveiller le niveau d'infestation parasitaire (douve...)

➤ La vaccination des mères

- ◆ Elle renforce la quantité **d'anticorps spécifiques** du colostrum
- ◆ **N'est pas efficace sur tout** : utile si la présence de **virus** (coronavirus, rotavirus) ou de certains **colibacilles** (k99, f41...) est avérée. Faites des analyses ; Inutile en cas de **cryptosporidiose** ou **coccidiose**.

➤ Contrôler la qualité

- ◆ Plusieurs outils permettent un contrôle de la qualité du colostrum : **pèse-colostrum**, **réfractomètre**.



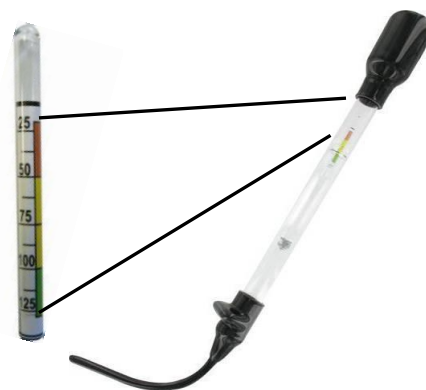
➤ Conserver les meilleurs

- ◆ Faire une **banque de colostrum** : pour les veaux de **génisse**, si la mère a un **mauvais ou pas de colostrum**, lors de **période à risques** ou quand la vache **perd son lait avant le vêlage**.

- ◆ D'autres facteurs ont également leur importance : le **rang de lactation** (privilégier les multipares), le **niveau de production** (la qualité est moins bonne chez les forte productrice), la présence de **résidus d'antibiotiques ou de cellules**, **l'origine** des mères (une vache récemment achetée n'a pas la même immunité qu'une vache née dans l'élevage), le **déroulement du vêlage** (césarienne, renversement de matrice...)

- ◆ Le **protocole de vaccination** doit être établi avec les conseils de votre vétérinaire et suivi de façon très précise.

👉 LA VACCINATION N'EST EFFICACE QUE SI LA PRISE DE COLOSTRUM EST BIEN CONTRÔLÉE



- ◆ **Conservation 1 an au congélateur**, en bouteilles de 1.5L ou dans des sacs de congélation. **N'oubliez pas de noter la date**.
- ◆ **Décongélation au bain-marie** à maximum 50°C.

Document réalisé par les GDS de Basse-Normandie

Avec le soutien financier de l'Etat