

# PROGRAMME COLOSTRUM

## Évaluer la qualité du colostrum en élevage laitier

### **BON À SAVOIR :**

#### **Qu'est ce qu'un colostrum de bonne qualité ?**

- Moins de 50 g/L d'immunoglobulines (Ig) : mauvaise qualité
- De 50 à 100 g/L d'Ig : bonne qualité
- Plus de 100 g/L d'Ig : excellente qualité

### **POUR QUI ?**

- Dans tous les **élevages** de manière systématique et régulière
- Dans les élevages où la **morbidity et/ou la mortalité des veaux** sont élevées
- Pour **stocker du colostrum** pour une utilisation future (cf Fiche programme créer une banque de colostrum)

### **QUAND ?**

- Prélever le colostrum à tester **rapidement après vêlage**, afin de pouvoir ensuite donner le colostrum au veau le plus tôt possible (cf Fiche programme administration du colostrum)

### **PRÉLEVER LE COLOSTRUM**

- Colostrum de **première traite**
- Respect des mêmes conditions **d'hygiène** et de **préparation de la mamelle** que lors de la traite
- Pas d'influence de la façon de le prélever : lait composite issu des 4 quartiers, ou d'un seul trayon

### **COMMENT ?**

Plusieurs outils sont disponibles et faciles d'utilisation. L'utilisation et l'interprétation des résultats seront développées pour chacun d'entre eux dans les fiches protocoles.

- **Réfractomètre de Brix optique ou numérique** (à privilégier)

% Brix	Concentration d'IgG	Qualité du colostrum
< 22 %	< 50 g/L	Mauvaise qualité
22 – 29 %	50 – 100 g/L	Bonne qualité
> 29 %	> 100 g/L	Excellente qualité

- **Pèse colostrum**

Coloration	Concentration d'IgG	Qualité du colostrum
Rouge	< 50 g/L	Mauvaise qualité
Orange	50 - 100 g/L	Bonne qualité
Verte	> 100 g/L	Excellente qualité

- **Colostro balls**

Balls qui surnagent	Concentration en IgG	Qualité du colostrum
●	< 5 g/L	Mauvaise qualité
● ●	10 g/L	
● ● ●	22 g/L	
● ● ● ●	50 g/L	Bonne qualité
● ● ● ● ●	85 g/L	
● ● ● ● ● ●	120 g/L	Excellente qualité

