



UTILISER LE KÉFIR

en élevage bovin, porc et volailles

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Les « grains de kéfir » sont un agrégat de bactéries lactiques et de levures vivant en symbiose. On peut s'en procurer sous différentes formes :

- des grains de kéfir (grains blancs ou gélatineux)
- des germes de kéfir lyophilisés (poudre).

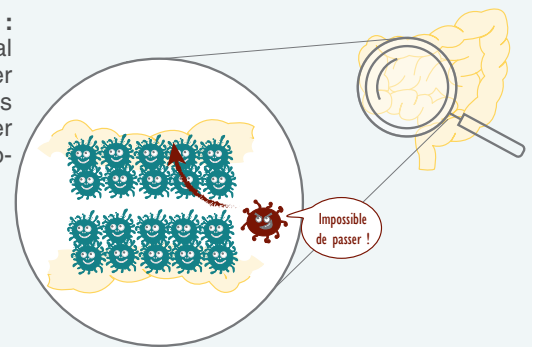
Le kéfir est vivant et il faut le nourrir en lui fournissant du sucre, soit du lactose (apporté par du lait) soit du saccharose (apporté par de l'eau sucrée).



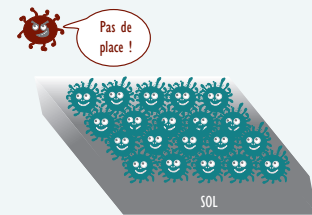
À QUOI ÇA PEUT SERVIR ?

À amener des bonnes bactéries (notamment lactiques) là où nous en avons besoin :

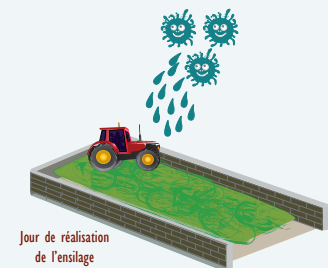
1/ Usage type probiotiques : soutenir le microbiote intestinal des jeunes animaux et former une barrière protectrice dans le tube digestif pour protéger l'animal de bactéries pathogènes (effet barrière)



2/ Usage type ensemencement : amener un premier tapis bactérien après une désinfection et ainsi « occuper le terrain » pour concurrencer d'éventuelles bactéries pathogènes.



3/ Usage type conservateur : produire de l'acide lactique qui aide à stabiliser les fourrages conservés.

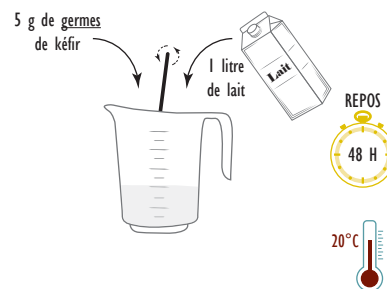
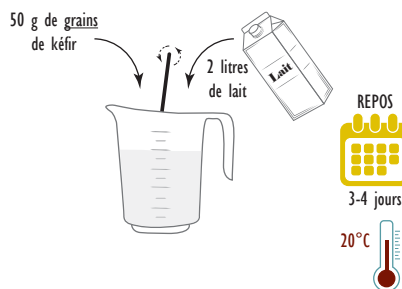




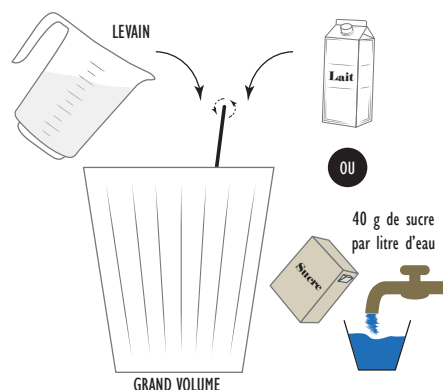
COMMENT JE LE FABRIQUE ?

La recette du kéfir

1^{ère} étape : préparation du levain



2^{ème} étape : préparation de la solution kéfir



Diluer le levain dans un grand volume de lait ou d'eau sucrée (40 g de sucre par litre d'eau) à dimensionner en fonction du besoin quotidien :

- pour un kéfir eau sucrée : volume à préparer = 3 fois le volume utilisé par jour,
- pour un kéfir base lait : volume à préparer = 2 fois le volume utilisé par jour.

3^{ème} étape : utilisation et entretien de la solution kéfir

- Température de stockage constante et proche de 20°C si possible :
 - si température trop froide : la solution kéfir s'appauvrit et il faudra la nourrir,
 - si température trop chaude : la solution kéfir s'enrichit et il faudra la diluer avec de l'eau.
- Chaque jour remplacer le volume prélevé par un volume équivalent de lait ou d'eau sucrée.
- Prélèvement quotidien : maxi 33 % du volume sur base eau sucrée ou maxi 50 % du volume sur base lait.
- Sur base eau sucrée, ajouter un litre de lait une fois par mois pour booster le développement des bactéries lactiques.

KÉFIR ARTISANAL OU KÉFIR COMMERCIAL ?

Kéfir artisanal fabriqué à la ferme



Kéfir commercial prêt à l'emploi



COMMENT JE L'UTILISE ?

Les usages les plus courants

			
Soutien du microbiote chez le jeune animal	15 ml de kéfir lait ou eau sucrée / porcelet / jour pendant 2 semaines suivant la mise-bas	100 ml de kéfir lait matin et soir dans la buvée de la naissance au sevrage	Distribution par pompe doseuse 1 ml de kéfir commercial dilué / litre d'eau de boisson pendant 4 semaines
Pulvérisation dans l'environnement du jeune l'animal (sol, tapis, litière, mamelle des truies...)	Kéfir commercial dilué ou kéfir eau sucrée dans un pulvérisateur en semaine mise-bas	1 litre de kéfir eau sucrée dilué dans 5 litres d'eau pour 200 m ² de surface de litière	
Conservation des ensilages		100 l de kéfir eau sucrée pour 60 tonnes de matière fraîche en pulvérisation le jour de l'ensilage	

CONTACTS : Florence Maupertuis et Céline Peudpièce
(Chambre d'agriculture des Pays de la Loire) -
florence.maupertuis@pl.chambagri.fr - celine.peudpiece@pl.chambagri.fr

Document réalisé avec la collaboration de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, Ferme expérimentale porcine des Trinottières, Institut de l'Élevage, HIPPOLAB, Solu'Nature® et les éleveurs •

Mise en page : Corinne Maigret • réf. 0022 403 018 • Crédit photos : Eskymaks/AdobeStock - Madeleine Steinbach/AdobeStock - Joanna Wnuk/AdobeStock • Août 2022

