



QUALITE DU LAIT BIO :

les facteurs de fromageabilité du lait

Filière : BOVIN LAIT BIO

Structure pilote : CAB Pays de la Loire

Chef de projet : Olivier LINCLAU – conseiller.technique@gab44.org

Partenaires du projet : GAB44, CIVAM Bio53, BRDA Hérody, Institut de l'élevage, INRA St Gilles Rennes, ITAB, ESA Angers, SARL Paysan Fromager Nantais, Coopérative Lait Bio du Maine

Projet financé par : Conseil Régional Pays de la Loire

Durée du projet : 4 années, du 01/01/2009 au 31/12/2012

CONTEXTE – PROBLEMATIQUE :

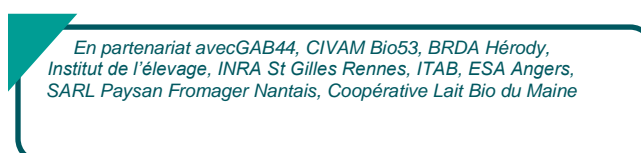
Cette expérimentation répond à une attente de producteurs bio des Pays de la Loire. Elle émane de la réflexion de groupes d'échanges locaux, proposée par le réseau CAB. Ces éleveurs souhaitent dans le cadre de cette étude, connaître les éléments qui influent sur la qualité du lait pour la transformation afin de mieux valoriser leur lait. Ils s'interrogent sur la notion de qualité du lait et veulent la définir afin de pouvoir adapter leur pratique.

Le souhait des éleveurs bio est d'avoir des réponses concrètes sur la qualité du lait de vache et les interactions avec la transformation.

OBJECTIFS DU PROJET :

Cette expérimentation a donc deux objectifs concomitants :

- Identifier des indicateurs qui permettent de définir un lait avec une bonne aptitude à la transformation
- Proposer des préconisations techniques pour améliorer cette qualité (alimentation, logement, conduite sanitaire, sol...)





PRINCIPAUX RESULTATS :

1) Matières azotées totales (MAT)

La teneur en matières azotées totales (MAT) du lait est élevée pour tous les groupes (entre 34 et 38‰), avec dans chaque type de ration des écart-types plus ou moins importants. Cela s'explique entre autres par deux critères : la race Normande et des rations globalement équilibrées entre énergie, azote et en fibre pour la rumination.

Lorsque ces équilibres sont respectés et que nous avons une production permise élevée (qualité de la ration en éléments nutritifs), nous pouvons avoir des niveaux de protéines importants, notamment de caséine. Cependant, les résultats des années passées, ont montré que des TP importants (>35‰ g/kg) ne sont pas forcément liés à des rendements fromagers plus élevés. Dans les protéines, il y a les protéines solubles et les MA non caséiques, fractions azotées qui ne coagulent pas dans les conditions de fabrication fromagère.

2) Les caséines

Les rapports caséines sur protéines ont des valeurs supérieures à 75 %.

Ces rapports sont plutôt bons. Les rations avec 100 % de pâturage donnent les meilleurs rapports (>83%) alors que les rations avec pâturage + fourrages secs ou fermentés (ensilages) ont les moins bons rapports (78%). Cela confirme que la transition alimentaire est une période délicate pour les producteurs de lait cru avec transformation.

3) L'urée

Le niveau d'urée du lait est compris entre 200 et 250 mg /litre. Cela sous-entend une bonne valorisation de l'azote rapide par les troupeaux (en lien avec l'énergie et la fibrosité). En revanche, nous pouvons noter des disparités individuelles importantes pour le groupe 2 à base de pâturage. Il y a donc de l'azote produit au printemps par les prairies composées de légumineuses (au-delà de l'idée reçue qu'il n'y a que de l'énergie rapide).

LIVRABLES DISPONIBLES :

Disponibles sur le site Web de la [CAB](#) : **un rapport** (8 pages) « Qualité du lait Bio - les facteurs de fromageabilité du lait »

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

Anne Uzureau - CAB Pays de la Loire - cab.productions@biopaysdelaloire.fr

Pages Web : www.biopaysdelaloire.fr

Journée organisée par



Journée financée par



En collaboration avec

