Élever ses chevreaux avec du lait maternel acidifié 2/2

Le lait acidifié (de chèvre ou de vache) testé dans les élevages

6 exploitations caprines fromagères de la région (26, 07, 38, 69) ont testé la méthode

Des adaptations sont possibles :

- Acidification « yaourt » (flore thermophile) ou acidification « lactosérum » (flore mésophile)
- Utilisation des locaux de fromagerie pour atteindre les bonnes températures
- Distribution à la « bassine », au « multi-biberon » ou encore à la « plaque »

Distribution «bassine »

Distribution « multi-biberons »

Distribution « plaque »

un constat: des croissances majoritairement satisfaisantes dans les élevages

« On a des croissances identiques aux autres années »,
« Les GMQ sont cohérents voir peut être même plus importants que les autres années »,
« Au niveau des croissances c'est très bon »
Peu de diarrhées ont été observées cette année

Des conseils pour un débutant

Anticiper la phase de démarrage (matériel de préparation et distribution, logement des cabris, congélation d'un pied de cuve avant tarissement)
Adapter les quantités de pied de cuve selon la température extérieure (trop froid = plus de temps pour s'acidifier, trop chaud = caillage plus rapide)
Adapter le mode de distribution au cours de l'élevage car dès que les cabris consomment du solide ils abîment les tétines. Préférer un système de distribution bassine avec tétines en haut reliée à des tuyaux.

Une première estimation de l'impact économique uniquement lié au lait chez des fromagers

1 chevrette (sevrage 17 kg)	*Quantité*	Prix unitaire	Coût total
Poudre de lait	*20 kg*	1,86 € / kg	37,2 €
Lait de chèvre acidifié	**120 L**	2,03 € / L	243,8 €

Expérimentations menées dans le cadre du projet PEI-TALC auquel participent les partenaires techniques et financiers ci-dessous :

tech & bio
Une initiative Chambres d'agriculture
www.tech-n-bio.com

Une initiative Chambres d'Agriculture

Des territoires bio d'excellence

Création : Excide en Ciel 06 86 70 54 87 contact@excide-en-ciel.fr - Impression : Imprimerie Destesse 04 75 42 43 21
IMPRIM'VERT