

» Les indispensables

LA PHASE LACTEE

➤ Choisir son aliment

Après la phase colostrale, l'alimentation du veau est basée sur l'absorption de lait - ou de dérivés du lait - pendant près de 2 mois.

La 1^{ère} étape est de **choisir un aliment lacté**. Plusieurs catégories de produits sont possibles en fonction des stratégies d'élevage

👉 **PRIVILEGIER UN ALIMENT
AVEC AU MOINS 40 % DE
POUDRE DE LAIT ECREME**

	LAIT DE VACHE	POUDRE DE LAIT 50% A 60% DE LAIT ECREME	POUDRE DE LAIT SANS LAIT ECREME	LAIT ACIDE SANS POUDRE DE LAIT ECREME
DIGESTION	Formation d'un caillé - Digestion lente (env. 7H) - Bonne digestibilité 👉 Ne pas utiliser le lait des vaches à cellules et/ou des vaches traitées !		Pas de formation de caillé Digestion intestinale Digestion plus rapide (env. 4h) - Digestibilité réduite	
AVANTAGES	Pas d'achats de poudre Permet de réguler le quota	Bonne croissance Utilisation possible avec lait entier 1 repas/jour possible	Prix plus bas Utilisation possible avec lait entier 1 repas/jour possible	Limite les diarrhées Utilisation possible avec lait entier - Distribution à volonté possible
INCONVENIENTS	Beaucoup de MG, variation d'une vache à l'autre Diarrhées +	Importance d'établir un plan d'allaitement	Croissance moindre Préparation plus délicate Diarrhées +	Croissance moindre

➤ Préparation de l'aliment

La préparation de l'aliment doit respecter quelques règles.

♦ L'eau doit être potable

➤ voir fiche sur la qualité de l'eau.

♦ La température de l'eau doit être celle préconisée par le fabricant.

♦ Il faut établir un **plan de rationnement** précis avec une révision hebdomadaire des quantités de lait à préparer.

♦ **Doser précisément** l'aliment et l'eau en utilisant une balance et en suivant les indications de votre fournisseur.

➤ Sans mesure précise, la différence de dosage entre le haut et le bas du sac est de l'ordre de 20%.

♦ L'aliment doit être brassé au fouet ou avec une mélangeuse s'il y a beaucoup de veaux.

♦ La **température de buvée** doit être comprise entre **38°C et 40°C**.

➤ Cela nécessite parfois l'utilisation d'un réchauffe lait ou du bain marie.

👉 **LA TEMPERATURE DOIT
ETRE VERIFIEE AVEC UN
THERMOMETRE**

➤ Distribution de l'aliment

◆ **Laver le matériel** destiné aux buvées (seaux, fouet, mélangeuse, réchauffe-lait ...) au savon et à l'eau chaude après chaque utilisation et désinfecter au moins 1 fois/sem. Chaque veau doit conserver le même seau.

➤ **Attention à ne pas empiler les seaux propres si l'extérieur ou le fond reste sale**



◆ Le pichet gradué permet de distribuer des quantités plus précises qu'avec les graduations du seau.

➤ Des cas particuliers

⇒ Le Distributeur Automatique de Lait (DAL)

Le DAL permet un confort de travail par la programmation des buvées **mais** :

- ◆ Veiller au bon fonctionnement au moins 1 fois /jour, nettoyer et désinfecter l'appareil régulièrement.
- ◆ Ne pas mélanger les catégories d'animaux ayant accès au même DAL (1^{er} et 2d âge).
- ◆ Ne pas mettre les veaux au DAL avant l'âge de 8 jours.

👉 **UN DAL MAL UTILISÉ EST SOURCE DE DIARRHÉES**

➤ Préparation au sevrage

- ◆ La phase lactée s'étend sur 2 mois environ.
- ◆ Ce sont les aliments secs qui participent au développement du rumen. Le sevrage peut être effectué lorsque le veau consomme près de 2 kg de concentré par jour.

◆ **Privilégier le seau tétine** qui permet une meilleure digestion par une salivation plus importante.

◆ **Respecter les horaires de distribution** car sinon la digestion s'en ressent !

👉 **LES USTENSILES DES VEAUX DOIVENT NETTOYÉS ET DESINFECTÉS RÉGULIÈREMENT POUR ÉVITER LA MULTIPLICATION DES BACTÉRIES**

◆ Curer et pailler régulièrement le local ou se trouve l'appareil pour éviter l'humidité.

⇒ Le lait yogourtisé

- ◆ Il a l'avantage de limiter le risque de diarrhée et peut être distribué froid et à volonté.
- ◆ Bien suivre la technique de préparation.
- ◆ Privilégier un local de préparation distinct de la laiterie, bien tempéré, avec une cuve de fermentation adaptée.

◆ La matière azotée devra être apportée par des protéines solubles et l'énergie sous forme d'aliment floconné.

Document réalisé par les GDS de Basse-Normandie

Avec le soutien financier de l'Etat


FranceAgriMer


Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Préfecture de la Région Basse-Normandie