

Comment évaluer la **qualité** du **colostrum** pour les veaux ?

Le colostrum et ses anticorps sont essentiels pour les veaux

Comme les veaux naissent sans immunoglobulines (ou anticorps), ils sont particulièrement sensibles aux agents pathogènes au cours des premiers jours de leur vie.

Ils n'acquièrent une immunité propre qu'à partir de 3 à 5 semaines après la naissance, et auront donc besoin d'une protection supplémentaire lors de cette phase de transition. Cette protection est fournie par la mère, par l'intermédiaire du colostrum, qui doit contenir une très grande quantité d'anticorps.

La qualité du colostrum peut varier considérablement d'une mère à une autre, selon l'âge, la race, l'état de santé, la durée de la période de tarissement, etc. Par conséquent, il est important de vérifier systématiquement la qualité du colostrum.



Le colostrum contient une très grande quantité d'anticorps, dont le veau a besoin car son système immunitaire n'est pas encore efficace.



Un « bon » colostrum a une concentration en anticorps (ou immunoglobulines G, IgG) de plus de 50g/l en production laitière et plus de 100g/l en production allaitante.

Divers outils permettent d'évaluer la qualité du colostrum. Ils se basent sur la corrélation entre la densité du colostrum et sa teneur en anticorps.



Le colostromètre

Le colostromètre est un outil simple et bon marché qui donne immédiatement une valeur approximative de la concentration en anticorps. Il est en général constitué d'une pipette graduée contenant un densimètre.

Pour l'utiliser, il suffit d'aspirer du colostrum dans la pipette graduée et d'examiner la couleur associée au résultat du densimètre :

- Vert si la concentration est supérieure à 100 g/l
- Jaune entre 50 et 100 g/l
- Rouge en dessous de 50 g/l

Les avantages du colostromètre sont son faible prix et sa facilité d'utilisation. Toutefois, il a des inconvénients majeurs : il est très fragile et ses résultats varient selon la température du colostrum. Par conséquent, ce n'est pas la meilleure méthode pour évaluer la qualité du colostrum.

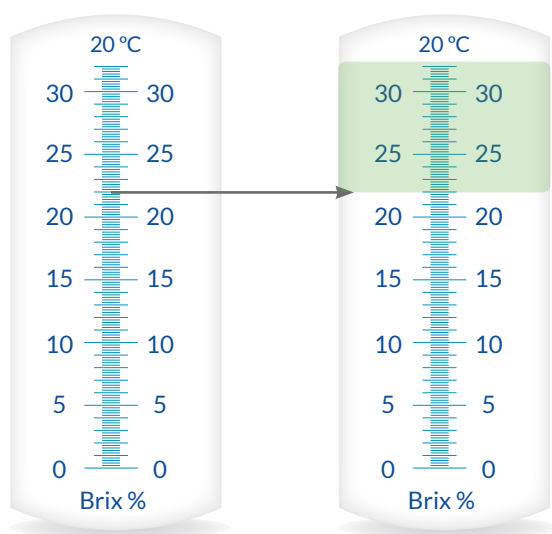


Le réfractomètre à échelle de Brix

Le réfractomètre à échelle de Brix est utilisé pour mesurer la valeur de Brix d'une solution. Conçue à l'origine pour mesurer le contenu en sucre d'une solution, cette échelle a été adaptée pour être utilisée à la ferme.



© Virbac - Avril 2020



Des recherches ont permis de déterminer qu'une valeur de Brix de 22 % est le seuil à partir duquel le colostrum est de qualité adéquate (le colostrum doit être ≥ 22 %).

Le réfractomètre présente des avantages importants par rapport au colostromètre :

- ▀ la précision de l'instrument ne dépend pas de la température ;
- ▀ il peut être utilisé pour évaluer le taux de protéines totales dans le sérum du veau ;
- ▀ il est nettement plus durable.



Une valeur de Brix de 22 % est équivalente à 50 g/l d'IgG, ce qui correspond au début de la zone jaune du colostromètre (qualité acceptable)