

Parution semaine 19, 2010

## **QUALITÉS NUTRITIVES LES VERTUS DE L'HERBE FRAÎCHE POUR LE LAIT**

**Le lait produit à partir d'herbe fraîche se caractérise par des teneurs plus élevées en acides gras, bénéfiques pour la santé. Dès lors, la commercialisation des propriétés positives de ce lait exige une promotion qui accentue les divers avantages liés au pâturage.**

Certes le lait, c'est du lait! Mais tous les laits ne sont pas semblables. Le profil des acides gras du lait change en fonction de la saison, lorsque l'on passe de l'alimentation hivernale à l'alimentation estivale. On observe en effet une augmentation des acides gras insaturés et une diminution des acides gras saturés. Cependant, le profil en acides gras du lait peut aussi varier au cours de la période de pâture. Au cours de deux essais de pâture réalisés par ALP, le profil en acides gras du lait a été étudié pendant la période de pâture. En plus de l'herbe consommée toute la journée au pâturage, les vaches ont reçu à l'étable des aliments concentrés dont la quantité a été réduite en fonction de la diminution de la production de lait.

L'herbe du pâturage était plus jeune au printemps et en automne qu'en été. La jeune herbe a enregistré des teneurs élevées en acides alpha-linoléiques. Les teneurs en acides linoléiques conjugués (CLA) et en Omega 3 ont aussi varié dans le lait pendant la période de pâture. Les valeurs les plus élevées ont été relevées en automne, ce qui est à mettre en partie sur le compte des acides gras dans le fourrage.

### **Comparaison entre pâturage et étable**

Dans l'exploitation du centre de formation professionnelle Nature et Alimentation à **Hohenrain** (LU), deux systèmes de production laitière sont actuellement en comparaison. Un système basé sur la pâture avec des vèlages saisonniers et des aliments concentrés en quantité limitée et un autre basé sur un affouragement à l'étable avec un mélange partiel d'ensilages d'herbe et de maïs, complété par des aliments concentrés. Les premiers résultats de 2008 et 2009 sont désormais disponibles.

Le lait des vaches au pâturage présentait moins d'acides gras saturés, mais davantage d'acides gras mono- et polyinsaturés, comparé au lait des vaches à l'étable. Dans le groupe détenu au pâturage, la teneur en CLA a continuellement augmenté jusqu'en septembre des deux années d'essai pour atteindre une teneur de 2,5 g par 100 g de matière grasse.

Dans le groupe à l'étable, les teneurs en CLA se sont élevées à 0,5 g par 100 g de matière grasse pendant toute l'année. Les acides gras Omega 3 ont aussi augmenté au cours des deux années pendant la période de pâture dans le groupe au pâturage et leur teneur était plus élevée comparée au groupe à l'étable.

### **Outil de promotion**

Les teneurs en acides gras souhaitables (Omega 3 et CLA), qui agiraient positivement sur la santé humaine, sont plus élevées dans le lait des vaches au pâturage comparé au lait des vaches nourries avec des ensilages de maïs et des aliments concentrés.

Or, le lait produit à base de pâture varie aussi au niveau des profils en acides gras. Lors de la commercialisation de ce lait, il n'est pas judicieux d'en vanter les caractéristiques individuellement. Il est au contraire plus avantageux de faire une promotion globale mettant l'accent sur les divers avantages d'une production de lait basée sur la pâture avec l'impact de ce type de production sur le produit, l'environnement et la société.

Ueli Wyss, ALP

**Retour**