

Une ration contenant des tanins condensés permet-elle d'améliorer la qualité du lait et du fromage ?

Marion Girard, Forschungsanstalt Agroscope, Posieux
e-mail: marion.girard@agroscope.admin.ch

Résumé

Les tanins condensés (TC) sont des composés bioactifs possédant des capacités de liaison aux protéines et aux lipides, limitant leur dégradation dans le rumen. Un essai conduit avec 24 vaches laitières a été réalisé pour étudier les effets des TC sur la qualité du lait et du fromage. L'essai s'est déroulé en 2 périodes de 4 semaines: période contrôle (PC) et période traitement (PT). Les vaches, réparties en 4 groupes (n=6), ont reçu une ration de base contenant 45% de foin, 25% d'ensilage de maïs, 5% graines de lin et 7% de concentré a été distribuée durant la totalité de l'essai. Des bouchons de luzerne (LU) déshydratée (18%) ont complété cette ration pendant la PC. Durant la PT, ils ont été substitués dans 3 groupes par 2 variétés de lotiers: polom (LP; TC: 3%) ou bull (LB; TC: 5%) ou du sainfoin (SF; TC: 19%). Des fromages de type Gruyère (3 par groupe) ont été confectionnés par période et affinés durant 8 mois. L'apport de TC en PT n'a modifié ni l'ingestion, ni les performances laitières, seul l'urée dans le lait a diminué de 23% avec le SF comparé à la PC. Concernant les acides gras, le SF a augmenté l'acide gras C18:3n-3 de 17% dans le lait et le fromage et a eu tendance à augmenter aussi le C22:5n-3 dans le fromage en PT comparé à la PC. Une dégustation du lait de chaudière réalisée en PT a montré une odeur différente du lait LB comparé au lait LU. Des 3 plantes riches en TC, seul le sainfoin semble avoir eu un effet prometteur sur la qualité du lait et du fromage.