

Avoir des veaux qui boivent suffisamment de colostrum

I – A QUOI SERT LE COLOSTRUM ?

- Il est avant tout une source de nutriments, de vitamines et d'oligo-éléments.
- Mais il apporte aussi des anticorps (immunoglobulines) spécifiques, indispensables au veau dès les premières heures de sa vie, car il naît complètement démuné de défense immunitaire (il n'y a pas de transfert immunitaire de la mère au veau pendant la gestation, les immunoglobulines ne passant pas à travers le placenta).
- Il apporte également des défenses non spécifiques : Substances détruisant les bactéries ou fixant le fer dont elles ont besoin pour se multiplier, le rendant ainsi indisponible (« complexation du fer »).

II – QUALITE DU COLOSTRUM

- La qualité n'est pas corrélée à la taille de la mamelle, à sa forme, à l'œdème de la mamelle, à la couleur du colostrum
- Le colostrum normal est un peu pâteux et de couleur blanc cassé.
- Le pèse colostrum permet d'estimer sa qualité. Un très bon colostrum contient plus de 100g d'immunoglobulines par litre. Un veau qui en boit suffisamment est bien protégé. Un colostrum de mauvaise qualité contient moins de 50 g d'immunoglobulines par litre. Le veau est alors mal protégé. L'utilisation d'un pèse-colostrum est simple (lire la notice). En général : il suffit de prélever du colostrum, de plonger doucement dedans le pèse-colostrum et de le laisser descendre pendant environ une minute. Plus le flotteur s'enfonce, moins le colostrum est de bonne qualité. Lire le niveau auquel le colostrum arrive, sans tenir compte de la mousse.
- La qualité du colostrum peut varier en fonction de carences du régime de la mère (en sélénium et autres oligo-éléments, par exemple), du rang de lactation (à partir de la 3ème lactation le colostrum est de meilleure qualité), de la durée de tarissement (au moins 30 à 90 jours), et de l'exposition de la mère aux agents pathogènes.
- La qualité de la « récolte » du colostrum est conditionnée par la propreté. Un colostrum de bonne qualité, mais récolté dans des conditions de propreté insuffisantes perd de son efficacité par neutralisation des immunoglobulines par les bactéries présentes dans les souillures.

III – DISTRIBUTION AU VEAU

- Les immunoglobulines peuvent être absorbées par le tube digestif du veau et se retrouver dans son organisme pendant les 12 premières heures de sa vie seulement. C'est dans ce laps de temps court que le veau doit impérativement recevoir la quantité nécessaire d'immunoglobulines.
- Cette quantité doit être au minimum de 150g, et, mieux, jusqu'à 300g. Pour cela, la qualité du colostrum rentre fortement en compte. A quantité de colostrum égale, plus il est riche et plus le veau reçoit d'immunoglobulines. .
- Ce qu'on observe en réalité :
 - Les quantités absorbées sont très variables suivant les veaux.
 - Elles dépendent de la vitalité du veau, du caractère de la mère, de la perméabilité des sphincters des trayons.
 - 1/3 des colostrums sont insuffisants en immunoglobulines (moins de 50 g/l). Pour compenser il faudrait alors en donner plus : pour administrer 300g d'immunoglobulines d'un colostrum à 100g/l, il suffit de 3 litres, alors qu'il en faut 6 pour un colostrum à 50 g/l !
- Comment compenser les insuffisances?
 - On peut évaluer la quantité d'immunoglobulines absorbées par les veaux de l'élevage en dosant les protéines du sang (protéines sériques) : test par prise de sang sur une douzaine de veaux sains (sans déshydratation) de 2 à 3 jours.
 - L'objectif est d'obtenir entre 80 et 90% des veaux avec une concentration en protéines sériques supérieure à 50 g/l.
 - Au-delà de 55 g/l : protection de très bonne qualité.
 - Différents modes d'administration du colostrum sont possibles : Tétée naturelle, seau, sonde.

	Avantages	Inconvénients
Tétée naturelle	Peut se faire assez rapidement si le veau naît hors surveillance	La propreté de la mamelle conditionne la qualité du colostrum On ne contrôle pas la quantité absorbée
Seau	On contrôle la quantité ingérée Habitue à la buvée	Peut prendre du temps pour les veaux peu réactifs
Sonde	Rapide On est sûr de la quantité ingérée	Ne permet pas de déclencher le réflexe de déglutition Risque que le colostrum aille dans les pré - estomacs et non dans la caillette

- Il faut administrer la quantité adéquate : en moyenne 4L dans les 6-12h, ou, plus précisément, 10% du poids du veau dans les 12 heures, dont la moitié dans les 6 premières heures.
- Pour être sûr de faire face à toutes les situations (impossibilité de traire la vache ou de faire téter le veau tout de suite, colostrum de mauvaise qualité), il faut avoir une « banque de colostrum » et pour cela, prévoir le stockage de bons colostrums. Conservation à 4°C (1 mois maximum). Conservation congelé (1 an maximum). Attention à la décongélation : elle doit se faire lentement au bain-marie à 60°C pour ne pas endommager les immunoglobulines ; ne surtout pas utiliser de micro-ondes. La pasteurisation du colostrum est possible (60min à 60°C). Elle permet de conserver les immunoglobulines tout en abaissant très fortement la charge bactérienne. L'absorption des immunoglobulines est également améliorée.
- Les « Substituts » (colostrums du commerce, enrichis -« hyper immuns » ou non) : ce sont des solutés contenant des Immunoglobulines en quantité variable, avec, au maximum, 26g d'immunoglobulines apportées par dose.
 - Leur efficacité est donc modérée, et les indications sont limitées : cela peut constituer un appoint de la prise colostrale naturelle mais ils ne peuvent en aucun cas pallier l'absence totale de colostrum de la mère.
 - Il faut préférer le colostrum naturel, adapté au microbisme de l'exploitation, plus concentré et plus complet.