

# LA QUALITÉ DU LAIT À L'HERBE

Interview d'Eric Froidmont

Chercheur au CRA-w



## Quels sont les avantages nutritionnels du lait produit à l'herbe ?

Un **lait produit à l'herbe** présente de nombreux atouts pour le consommateur. Tout d'abord, il sera plus **riche en acides gras polyinsaturés**, notamment en acides gras **oméga-3** et également en acide ruménique. L'acide ruménique est un acide gras qui est synthétisé principalement dans le pis mais aussi dans le rumen, et qui est intéressant pour **limiter les risques de cancer**. Le lait à l'herbe présentera un rapport oméga-6/oméga-3 plus favorable compris entre 1 et 1,5. Notre alimentation actuelle a un rapport oméga-6/oméga-3 largement supérieur à 5, alors qu'il est conseillé d'être en-dessous de 5.

Les acides gras ne sont pas les seuls atouts du lait à l'herbe. Le lait à l'herbe sera aussi plus riche en **vitamine A**, qui sera intéressante pour la vue, et pour protéger les muqueuses. Il sera également plus riche en **vitamine E**, qui est un antioxydant intéressant pour contrer les radicaux libres produits par notre métabolisme.

Un lait à l'herbe sera également plus riche en certains **polyphénols**. Dans nos recherches, nous travaillons sur l'**équol**. C'est un composé, secrété dans le lait, qui est synthétisé à partir de molécules présentes dans les légumineuses, par les micro-organismes du rumen et de l'intestin. L'équol est intéressant pour **lutter contre** certains types de **cancers** et est également un **antioxydant** intéressant. Or, il ne peut être synthétisé par la plupart des consommateurs.

Enfin, un lait à l'herbe présentera d'autres atouts, par exemple au niveau du **goût**. Un lait cru produit à l'herbe aura un goût plus subtil qu'un lait cru produit à base d'ensilage de maïs. Malheureusement, le lait passe par l'**industrie laitière**, qui standardise et homogénéise le lait et, quelque part, ces **avantages sont lissés**.

On parle de **fromage** produit avec du lait d'été, ou avec du lait d'hiver. Ces différences sont aussi liées au pâturage, à l'herbe fraîche, qui est présente dans l'alimentation des vaches. La qualité du **beurre** pourra également varier, un beurre produit à partir du lait d'été sera plus jaune grâce aux caroténoïdes de l'herbe. Ce beurre sera plus **tartinable**, car il y a plus d'acides gras polyinsaturés, et donc des atouts considérables.



### Dans quelle mesure les légumineuses fourragères améliorent-elles le profil en acides gras du lait ?

Les légumineuses fourragères sont facilement digestibles. Le trèfle blanc, par exemple, est une plante qui est très hautement digestible par l'animal. Il va passer assez vite au niveau du tube digestif et les **matières grasses** qu'il contient vont être **peu dégradées**. Ces matières grasses, **riches en acide linoléique** conjugué, en **oméga-3**, seront concentrées dans le lait. Lorsque l'on fait un **ensilage**, le trèfle violet, ou les **légumineuses** de manière globale, contiennent des éléments qui vont **protéger les matières grasses** de la dégradation lors de l'ensilage, ce qui se répercutera sur la qualité du lait.

### En pratique, comment peut-on réduire le gaspillage protéique, et donc les émissions d'azote des bovins ?

La meilleure solution, c'est d'apporter exactement ce dont les **bovins ont besoin**, c'est-à-dire de respecter les normes alimentaires. Souvent, on a tendance à apporter un peu **trop de protéines dans la ration** par sécurité. Mais tout excès protéique va générer un plus grand relargage d'azote par la voie urinaire. Une autre solution est d'essayer de **ne pas vouloir produire un maximum de lait**, parce que les derniers litres de lait sont très coûteux en termes d'alimentation et en termes de valorisation des aliments. Rechercher une production optimale me semble plus opportun. Enfin, il existe différentes stratégies alimentaires qui permettent de protéger les protéines de la dégradation dans le rumen et ainsi d'améliorer l'efficacité alimentaire des bovins.

### L'utilisation de conservateurs d'ensilage permet-elle d'améliorer la qualité protéique des fourrages ?

Oui et non. Ça dépend en fait des conditions d'ensilage. Si on est dans de bonnes conditions, avec de l'herbe qui a été bien préfanée, sans terre dans l'ensilage, il n'y a pas de raisons d'utiliser des conservateurs. À partir du moment où les **conditions sont plus difficiles**, où s'il on a des proportions plus importantes de légumineuses dans le fourrage à ensiler, la fermentation, et donc la baisse du pH peuvent être plus difficile, et là, les conservateurs peuvent aider. Le conservateur permettra d'avoir une bonne fermentation lactique, de limiter ainsi le développement des Clostridium, et donc la fermentation butyrique. Ça permettra aussi de limiter la dégradation des protéines en ammoniac, protéines qui seront alors disponibles pour la production et valorisées par l'animal.