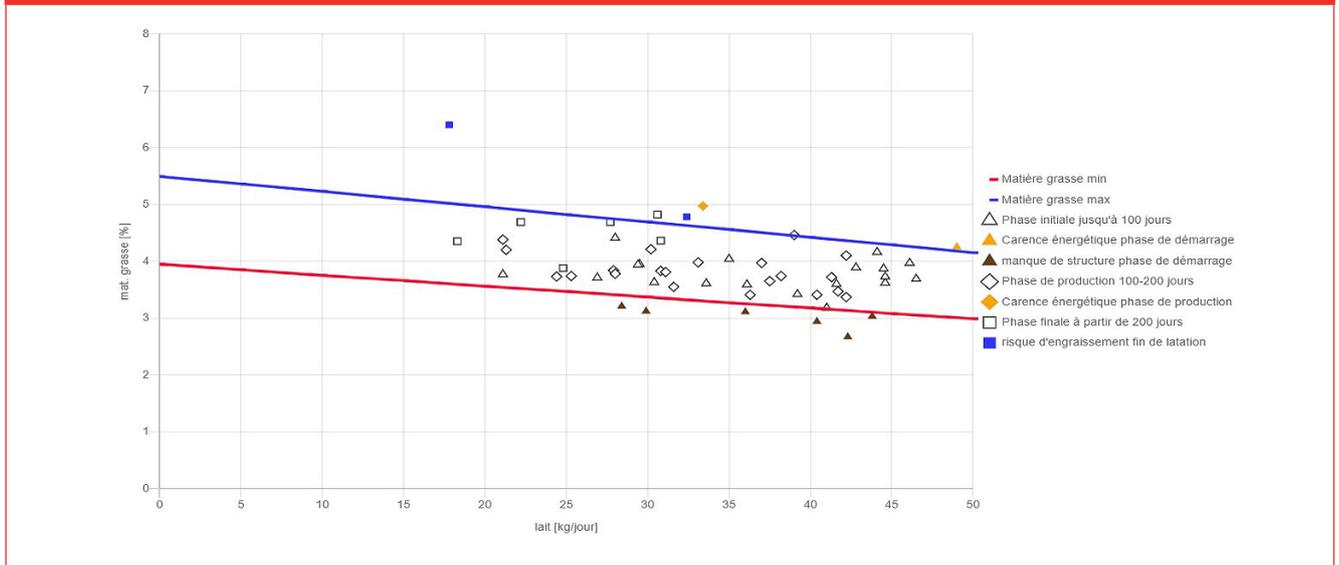


## 4.2 Teneur en matières grasses du lait

Tout comme la teneur en protéines du lait, la teneur en matière grasse du lait est fortement influencée par la sélection, par le niveau de production et par la race. Ainsi, les Jersey présentent des teneurs en matière grasse plus élevées que les autres races. En revanche, la VE corrigée « teneurs en matière grasse » très élevées, notamment en début de lactation, sont un signe de la dégradation de la graisse corporelle. Les dépassements de  $F_{max}$  en tant que limite supérieure individuelle de l'animal peuvent donc être des indicateurs d'une cétose subclinique (fig. 3).

Les valeurs inférieures à  $F_{min}$  en tant que limite inférieure individuelle pour l'animal ne peuvent indiquer, que de manière limitée, un manque de digestibilité de la ration. L'évaluation de la fermentation dans la paille d'une ration devrait plutôt se faire sur la base d'une évaluation des fourrages et du calcul de la ration. En outre, pour détecter une éventuelle acidose, il convient de contrôler le comportement de rumination, la consistance des fèces ainsi que la fréquence respiratoire.

**Figure 3: Représentation des teneurs en matière grasse du lait par rapport à la production laitière ( $E_{max}$  en bleu,  $E_{min}$  en rouge)**



**Teneur en matières grasses du lait:** représentation de l'approvisionnement en énergie  
(représentation de la présence de fibres efficaces dans la ration)

**Valeur recommandée:** selon la performance et la race, dans la fourchette de  $F_{max}$  et  $F_{min}$

### Mesures de management :

Des teneurs en matières grasses supérieures à  $F_{max}$  en début de lactation peuvent être le signe d'une cétose subclinique. Dans ce cas, d'autres paramètres, tels que le BCS, devraient être utilisés pour déterminer, en fonction de la vache, s'il est nécessaire d'adapter la ration en phase de tarissement et de démarrage pour l'apport énergétique.

Les faibles teneurs en matières grasses inférieures à  $F_{min}$  ne permettent de conclure que de manière limitée à un trouble de la fermentation dans la paille (acidose) dû à la ration. L'efficacité de la structure devrait plutôt être déterminée sur la base d'une évaluation des fourrages et du calcul de la ration. En outre, il convient de veiller à tout moment à l'équilibre de la ration (rapport équilibré entre les protéines dégradables et l'énergie).

### Particularité:

Comme la race Jersey présente des teneurs en matières grasses laitières plus élevées  $F_{max}$  et  $F_{min}$  sont déterminées à l'aide de formules spécifiques à la race.