



## Effet de la luzerne déshydratée sur le profil en acides gras du lait de vache





## Introduction

Introduction

M & M

Résultats

Conclusion

### Un premier essai en 2007 :

↳ Mise en évidence d'une augmentation de la quantité d'oméga-3 dans le lait grâce à la luzerne déshydratée.

### Objectif de l'essai :

Confirmer l'amélioration du profil en acides gras de la matière grasse du lait lors de l'incorporation de luzerne déshydratée dans la ration





## Matériel et méthodes

Introduction

M & M

Résultats

Conclusion

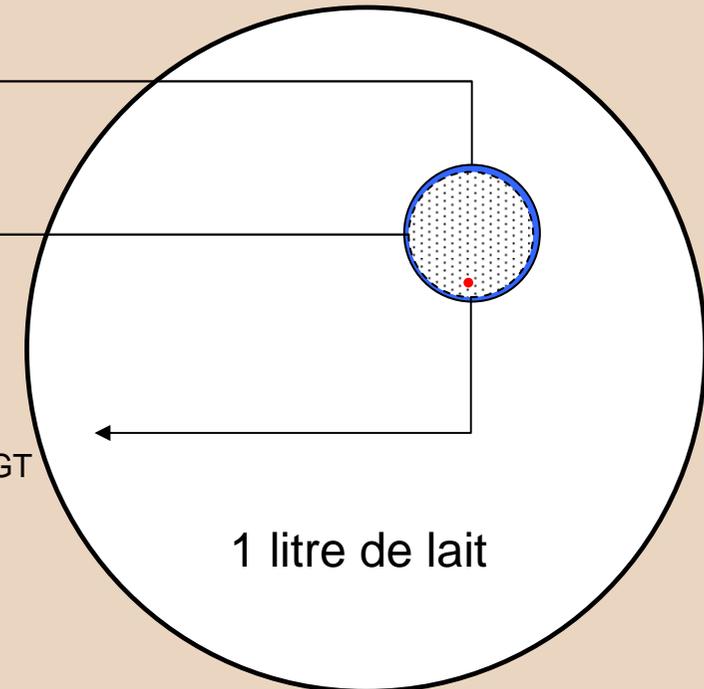
### Les acides gras du lait ?

dont 4% de MG (40 g / kg lait)

dont 86% d'Acides Gras ( $\approx$  34 g / kg lait)

Exemple d'ordre de grandeur :

Le C18:3 (principal oméga-3) représente 0,4% des AGT



AGT : Acides Gras Totaux



## Matériel et méthodes

Introduction

M & M

Résultats

Conclusion

30 exploitations laitières en Ille et Vilaine

Collecte des échantillons de lait en décembre et en janvier

Constitution de 6 groupes alimentaires en fonction de la ration :

Rations	Effectif (exploitations)
Témoin : EM et EH	5
EM (+ EH) + Luzerne déshydratée + Lin	4
EM + EH + moins de 3 kg de luzerne déshydratée	5
EM et près de 3 kg de luzerne déshydratée	10
EM + moins de 3 kg d'herbe déshydratée + moins de 3 kg de luzerne déshydratée	4
Ration sèche à base de luzerne déshydratée	2

EM : Ensilage de maïs ; EH : Ensilage d'herbe et HD : Herbe déshydratée



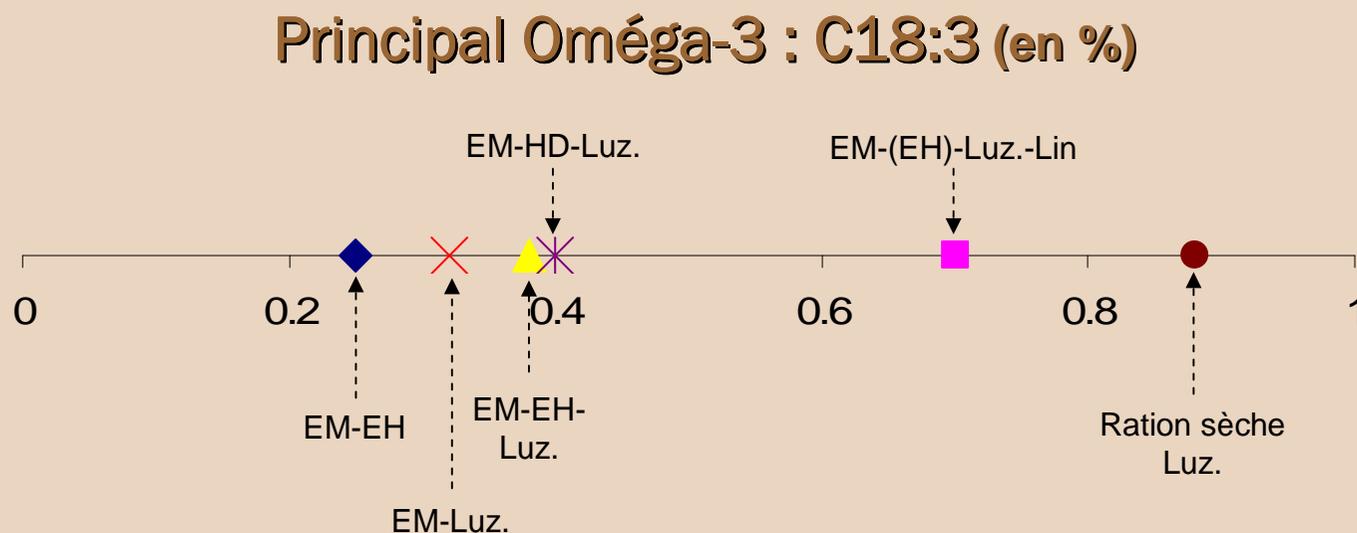
## Résultats et discussion

Introduction

M & M

Résultats

Conclusion



La présence de luzerne déshydratée implique une augmentation des concentrations en C18:3 du lait surtout pour :

- La ration sèche à base de luzerne déshydratée
- La ration Ensilage de maïs – Ensilage d’herbe – Lin et Luzerne



## Résultats et discussion

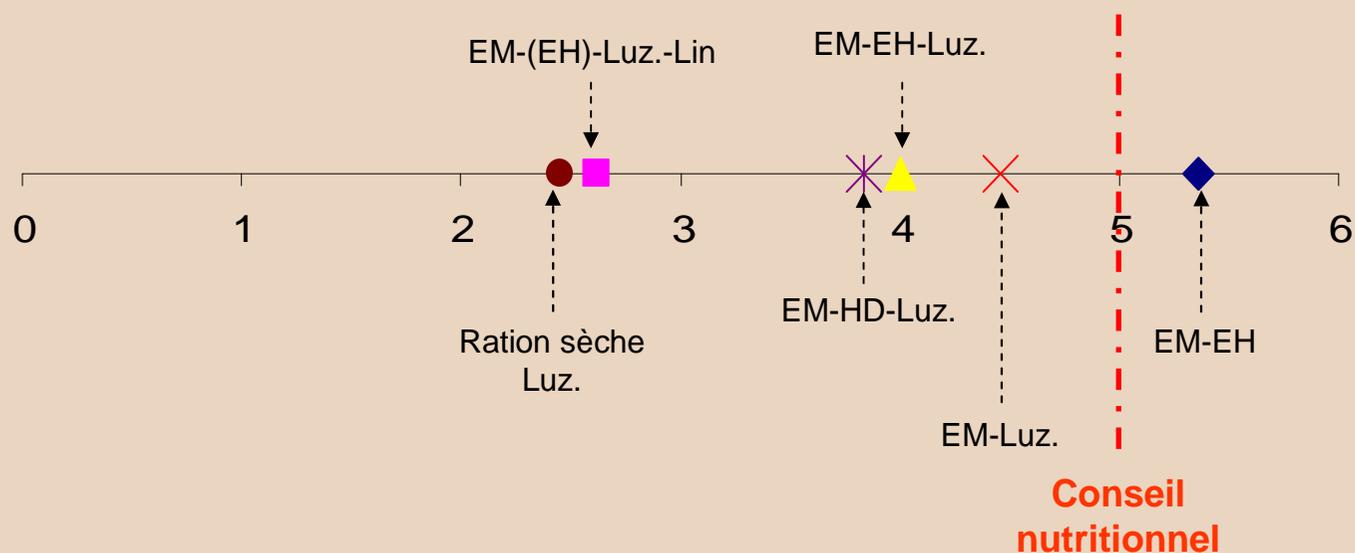
Introduction

M & M

Résultats

Conclusion

### Equilibre des acides gras (ratio C18:2/C18:3)



L'incorporation de luzerne déshydratée dans la ration permet d'améliorer l'équilibre des acides gras dans la matière grasse.



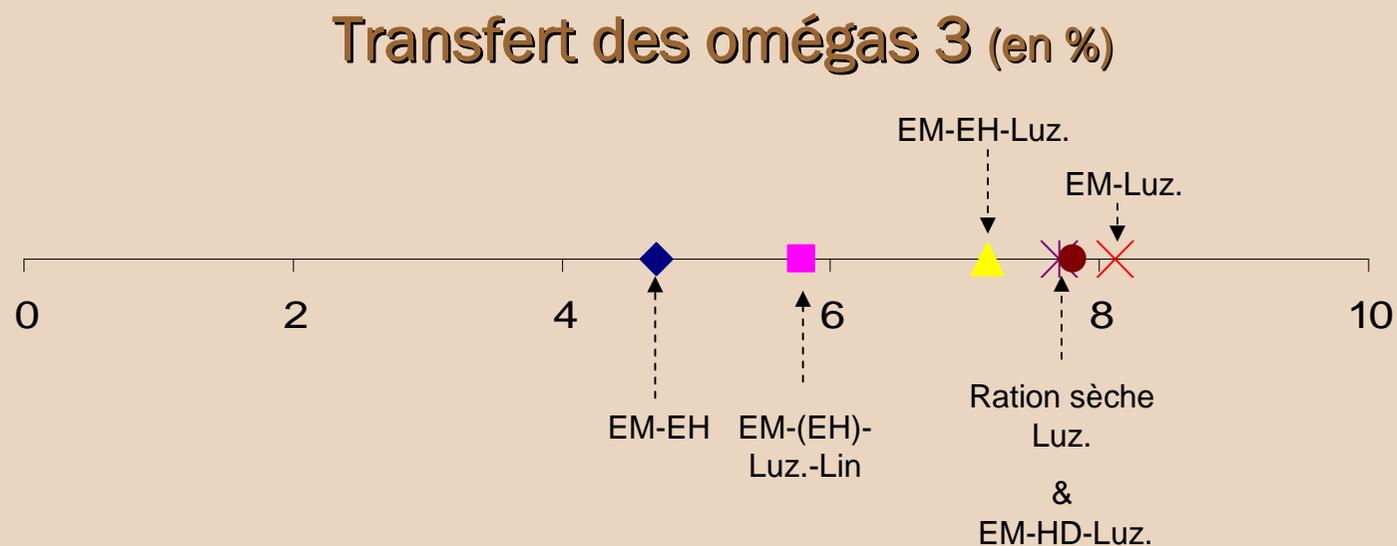
## Résultats et discussion

Introduction

M & M

Résultats

Conclusion



Cette étude met en évidence un taux de transfert plus important pour les rations contenant de la luzerne déshydratée sans lin.



## Conclusion

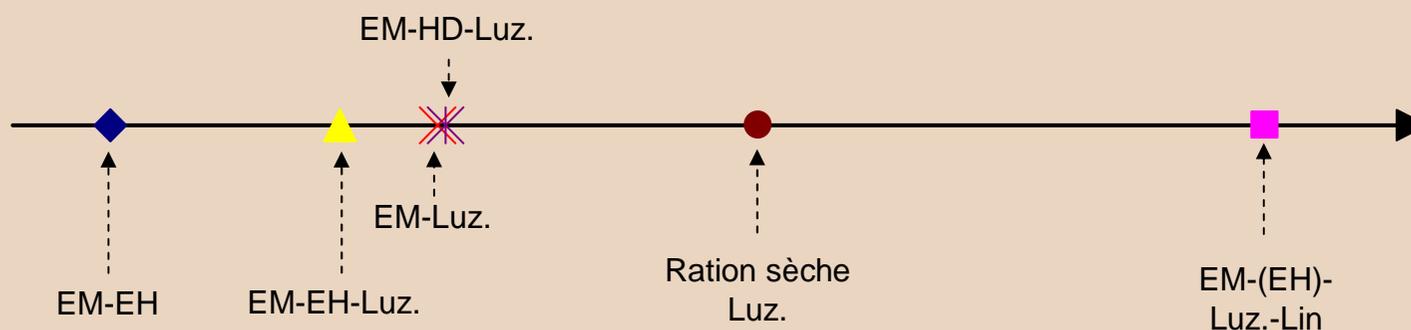
Introduction

M & M

Résultats

Conclusion

### Approche globale de la qualité de la matière grasse



L'ajout de luzerne déshydratée dans une ration hivernale permet d'améliorer le profil en acides gras de la matière grasse du lait.



**Pour le consommateur :**

**Diminution des risques cardio-vasculaires  
Amélioration du métabolisme de la masse grasseuse, etc.**