



Santé du veau

LA PHASE LACTÉE

Choisir son aliment

Après la phase colostrale, l'alimentation du veau est d'abord basée sur l'absorption de lait - ou de dérivés du lait - pendant près de 2 mois.

Le lait entier reste l'aliment de référence pour le veau.

Si on choisit un aliment d'allaitement, on privilégiera UN ALIMENT AVEC AU MOINS 40 % DE POUDRE DE LAIT ECREME.

Préparation de l'aliment d'allaitement

L'eau doit être potable (voir fiche sur la qualité de l'eau).

La température de l'eau doit être celle préconisée par le fabricant.

Il faut établir un plan de rationnement précis avec une révision hebdomadaire des quantités de lait à préparer.

La température de buvée doit être comprise entre 38°C et 40°C. Cela nécessite parfois l'utilisation d'un réchauffe lait ou du bain marie.

LA TEMPERATURE DOIT ETRE VERIFIEE AVEC UN THERMOMETRE

Doser précisément l'aliment et l'eau en utilisant une balance et en suivant les indications de votre fournisseur. Sans mesure précise, la différence de dosage entre le haut et le bas du sac est de l'ordre de 20%.

Concept du lait à volonté

De nombreuses études ont montré que les veaux, avec les plans classiques de rationnement, sont sous alimentés. Cette sous-alimentation impacte définitivement leur potentiel génétique (croissance, production laitière).

L'objectif est de se rapprocher de ce que boirait le veau sous la mère soit 10 litres à 3 semaines d'âge. Contacter le GDMA ou votre nutritionniste si vous souhaitez en savoir plus.

Pasteurisation du lait

La pasteurisation du lait entier répond avant tout à un objectif sanitaire. Que ce soit le **lait de vaches à cellules** ou celui de vaches atteintes de **paratuberculose**, l'objectif de la pasteurisation est de **distribuer un lait sain aux veaux**.

Les vaches peuvent également transmettre des colibacilles ou cryptosporidies via une contamination fécale du lait (tracée par les butyriques).

La pasteurisation doit respecter une température de 65°C au minimum pendant une demi-heure.



Distribution :

Laver le matériel destiné aux buvées (seaux, fouet, mélangeuse, réchauffe-lait ...) avec de la lessive et de l'eau chaude après chaque utilisation. Désinfecter au moins 1 fois/sem. Chaque veau doit conserver le même seau.

Attention à ne pas empiler les seaux propres si l'extérieur ou le fond reste sale

Privilégier le seau tétine qui permet une meilleure digestion par une salivation plus importante et évite les comportements délétères de léchage des murs.

Respecter les horaires de distribution car sinon la digestion s'en ressent !



LES USTENSILES DES VEAUX DOIVENT NETTOYÉS ET DESINFECTÉS RÉGULIÈREMENT POUR ÉVITER LA MULTIPLICATION DES BACTÉRIES.

Cas particuliers

Le Distributeur Automatique de Lait (DAL)

Le DAL permet un confort de travail par la programmation des buvées mais :

- Veiller au bon fonctionnement au moins 1 fois /jour, nettoyer et désinfecter l'appareil régulièrement.
- Ne pas mélanger les catégories d'animaux ayant accès au même DAL (1er et 2d âge).
- Ne pas mettre les veaux au DAL avant l'âge de 8 jours.
- Curer et pailler régulièrement le local où se trouve l'appareil pour éviter l'humidité.

Le lait yaourté

Le lait yaourté a l'avantage de limiter le risque de diarrhée et peut être distribué froid et à volonté.

Bien suivre la technique de préparation et privilégier un local de préparation tempéré distinct de la laite-

Préparation au sevrage

La phase lactée s'étend sur 2 mois environ.

Ce sont les aliments concentrés qui participent au développement du rumen. Le sevrage peut être effectué lorsque le veau consomme près de 2 kg de concentré par jour.