

# Du lait acidifié pour les agneaux

## Le lait d'abreuvement acidifié avec du yogourt simplifie l'alimentation ad libitum des agneaux.

Texte: Verena Bühl

Une période avec beaucoup de travail commence pour Johanna Huber quand une «vague d'agnelages» démarre. Elle est depuis 2020 responsable de l'élevage des agneaux dans la ferme avec brebis laitières Iselisberg de la famille Maier en Thurgovie. «Quand nous avons commencé d'élever et de sevrer dans la ferme tous les agneaux des quelques 600 brebis laitières, il nous fallait un système d'abreuvement simple, car la consommation de lait monte jusqu'à 1500 litres par jour», raconte Johanna Huber. Son choix s'est porté sur l'abreuvement ad libitum de yogourt froid qu'elle avait déjà vu dans d'autres fermes.

Le lait frais doit être absorbé à la température du corps pour qu'il ne survienne pas de problèmes de digestion, car le caillage dans la caillette nécessite une haute température. Ce point ne joue pas de rôle avec l'abreuvement de lait caillé, et il peut être donné à partir d'une température de dix degrés. Vu que le yogourt a été épaissi par les bactéries lactiques et qu'il est donc déjà caillé, il arrive pour ainsi dire «prédigéré» dans l'estomac. L'éleveuse d'agneaux dit que, grâce à l'abreuvement de yogourt, la ferme n'a quasiment plus de problèmes de diarrhées dues à l'alimentation.

### L'hygiène reste importante

Les bactéries de yogourt digèrent le lactose (sucre du lait) et produisent de l'acide lactique qui fait baisser le pH. Cela inhibe la croissance de microorganismes indésirables et protège contre l'altération. Il faut néanmoins veiller à une bonne hygiène et à nettoyer régulièrement l'installation d'abreuvement. «En été les tuyaux des seaux à tétines doivent être rincés plus fréquemment pour qu'ils ne se bouchent pas», recommande Johanna Huber. «Vu que le yogourt s'épaissit plus rapidement quand il fait chaud, il doit en rester le moins possible dans les seaux à tétines.» Et couvrir les récipients permet d'éloigner les mouches. «Une fois qu'on a assimilé le principe de la formation du yogourt, il est

facile d'adapter sa préparation aux conditions qui règnent sur place», dit Johanna Huber. Plus il fait chaud plus vite le yogourt devient épais et acide. «En été nous remplissons les abreuvoirs avec du lait très froid afin de ralentir le processus, et en hiver nous travaillons avec du lait légèrement réchauffé. Le temps et la température sont les principales vis de réglage pour piloter l'acidification et l'épaississement.»

parce que la ferme en produit davantage. Pour un starter de 200 litres de lait elle ajoute 500 grammes de yogourt. Les plus petites quantités de lait, qui se refroidissent plus vite, ont besoin de plus de yogourt et de temps. En France, l'Institut de l'Élevage Idele estime pour une première approche environ 750 grammes de yaourt pour 50 litres de lait et un temps de maturation de 24 heures à température ambiante. Les exemples montrent qu'il est recommandé de faire soi-même des essais afin d'adapter les quantités et les durées aux conditions locales.

## Marche à suivre

①

Préparer la culture starter pour le lait caillé



Dans la ferme de la famille Maier, la préparation du yogourt commence quelques semaines avant les agnelages. «Nous préparons de grandes quantités de yogourt et le stockons à deux ou trois degrés. Il se conserve un à deux mois», explique Johanna Huber. Pour la culture starter, du yogourt bio du commerce est mélangé à du lait chauffé entre 35 et 40 degrés. Ce mélange repose environ huit heures avant d'être brièvement brassé et mis dans un réservoir frigorifié. Johanna Huber prépare le yogourt avec du lait de chèvre

②

Préparer le lait caillé



Le lait caillé est préparé avec le starter déjà mentionné en délayant dans le lait une partie du yogourt starter. Johanna Huber ajoute pour cela environ 20 litres de yogourt starter dans 40 à 50 litres de lait. Pour que cette boisson ne s'épaississe pas trop vite en été quand il fait chaud, elle est délayée dans du lait froid et distribuée tout de suite car le processus d'acidification continue aussi dans les seaux à tétines. En hiver ou en cas de baisse de température, il faut par contre plus de temps et travailler avec du lait chaud pour que les cultures de yogourt ne soient pas trop vite freinées dans leur travail. La température de ce lait acidifié ne doit pas descendre en dessous de dix degrés. Si on goûte le mélange, il

ne doit plus être sucré mais présenter nettement le goût acide qui est typique du yogourt.

③

### Boisson froide ad libitum



«L'avantage de cette boisson froide acidifiée est qu'on peut en donner de grandes quantités ad libitum», dit Johanna Huber. Les plus petits agneaux reçoivent ce yogourt un peu réchauffé afin qu'ils ne gaspent pas leur propre énergie, mais plus tard ce n'est plus nécessaire. L'abreuvement ad libitum (à volonté) calme les agneaux et permet de travailler avec des groupes plus grands – sans compter que les seaux à tétines peuvent être installés n'importe où.

④

### Les premiers jours après la naissance



Pendant les trois premiers jours après la naissance, les agneaux ne reçoivent pas du yogourt mais le colostrum des brebis. «Nous veillons à ce que tous les agneaux boivent chacun au moins un litre de colostrum par jour», souligne Johanna Huber. «Nous avons pour cela aussi des réserves de colostrum congelé en lots séparés selon leur qualité.» Pour que les agneaux nouveau-nés reçoivent toujours le meilleur colostrum, Johanna Huber détermine le taux d'immunoglobulines avec un réfractomètre. «Nous visons une valeur Brix de 25 à 30.»

⑤

### Début de l'abreuvement avec du lait caillé



Les agneaux reçoivent du lait caillé à partir de leur quatrième jour de vie, au début trois fois par jour. «Pour que le démarrage soit optimal nous commençons avec du lait de brebis qui a été acidifié avec le yogourt de chèvre», explique Johanna Huber. Les agneaux sont observés chaque jour jusqu'à ce qu'ils s'en sortent avec les seaux à tétines. Ce supplément de travail initial se rentabilise plus tard quand les agneaux sont placés dans des groupes de jusqu'à 50 têtes. Il faut alors que tout fonctionne car on n'arrive plus aussi bien à observer les agneaux individuellement.

⑥

### Passage au lait de vache



Le lait de brebis est progressivement remplacé par du lait de vache à partir de la deuxième semaine de vie des agneaux. «Le lait de brebis est sans aucun doute le meilleur aliment pour les agneaux. Pour décider combien de temps dure l'abreuvement, chaque ferme doit trouver le meilleur rapport coût-utilité», ajoute Johanna Huber. Elle ne changerait pas de lait avant la fin de la première semaine de vie des agneaux. Au début elle prépare la boisson acidifiée avec du yogourt de lait de chèvre. «Cela simplifie un peu la transition du lait de brebis vers le lait de vache, mais une fois ou l'autre il n'y a plus de yogourt de lait de chèvre dans la chambre froide et on travaille avec du yogourt de lait de vache.»

## Lait caillé pour les agneaux et les veaux

### Les veaux boivent aussi du yogourt

Le principe de l'abreuvement de lait caillé fonctionne aussi pour les veaux. L'utilisation de cultures de kéfir à la place de yogourt a aussi fait ses preuves. On trouve sur Internet de nombreux trucs pratiques pour l'acidification du lait avec du yogourt ou du kéfir. L'Institut de l'Élevage Idele fournit un exemple d'abreuvement des veaux avec du yogourt.



Lait acidifié pour les veaux  
[www.idele.fr](http://www.idele.fr)

### Élevage des agneaux:

#### Vidéo du FiBL sur le sevrage dans la ferme de naissance

Dans la ferme d'Urs Maier, le lait caillé fait partie d'un système ingénieux pour l'élevage des agneaux. Cela fait presque six ans que les agneaux des 600 brebis laitières sont tous élevés dans la ferme jusqu'au poids de sevrage de 20 à 22 kilos. Johanna Huber est depuis le début responsable de l'élevage des agneaux. Dans une nouvelle vidéo pratique du FiBL, Johanna Huber et Urs Maier donnent un aperçu des processus de travail de la ferme qui ont fait leurs preuves. En plus de la boisson acidulée et froide, cela comprend aussi la zone de la bergerie où les agneaux passent leurs premières semaines de vie. Le film fait partie d'une petite série de vidéos où des cheffes et chefs d'exploitations présentent leurs différents systèmes pour l'élevage des agneaux dans la ferme de naissance.



Vidéo «Lämmeraufzucht – Abtränken auf dem Geburtsbetrieb»  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) >  
Lämmer abtränken  
(DE, sous-titres FR)