# PROTOCOLE CROISSANCE GÉNISSES Préparation de la poudre de lait

### Les règles d'or :

- → respect de l'hygiène
- → respect des concentrations
- → respect des volumes donnés au veau
- → respect des températures de préparation et distribution



# Règles d'hygiène à respecter :

- hygiène du matériel : fouet, chauffe lait, seaux, verre doseur, ...
- hygiène du manipulateur : mains propres
- hygiène lors de la distribution : seaux à tétines propres

## Respect des concentrations :

Variables selon la poudre utilisée : en général 140-150 g/L de poudre de lait (maximum 180 g/L de lait). /!\ Ne pas confondre la quantité de poudre par litre de lait et la quantité de poudre par litre d'eau ajouté ! Par exemple : 125 g de poudre de lait par litre de buvée (donc 125 g de poudre + 875 mL d'eau) correspond à 145 g de poudre par litre d'eau ajouté.

- Calculer les **quantités d'eau et de poudre de lait nécessaires**. Pour cela, s'intéresser au nombre de veaux à nourrir, le volume de buvée pour chacun (*cf Programme plan d'alimentation lactée lactoremplaceur*) et à la concentration de poudre par litre d'eau.
- Dans un seau ou un récipient propre verser la quantité d'eau nécessaire, mesurée avec un seau gradué ou un doseur.
- Faire chauffer l'eau jusqu'à **50°C** à l'aide d'un chauffe-lait par exemple (vérifier la température avec un thermomètre si le chauffe-lait n'en est pas équipé)
  - Ajouter la **quantité** calculée de **poudre de lait**, pesée avec une **balance**. Remuer énergiquement avec un fouet afin d'obtenir une préparation homogène sans grumeaux.

Laisser redescendre la température de la préparation à 40-42°C (température de distribution) avant de la distribuer aux veaux. Distribuer au veau la dose exacte à l'aide d'un verre doseur.

Pour refroidir le mélange entre la préparation et la distribution :

- laisser refroidir (prend du temps)
- garder une certaine proportion de l'eau nécessaire à la préparation de côté, et on l'ajoute froide au mélange eau chaude poudre de lait. Bien remélanger. Vérifier la température à l'aide d'un thermomètre











#### Remarque:

Ne pas sous estimer l'importance de la préparation et distribution de la poudre de lait et l'impact que cela peut avoir sur le veau. Par exemple, un lait trop froid ou trop dilué accroît le risque de maldigestion, de diarrhées et entraîne des baisses de performances.

