

PROTOCOLE COLOSTRUM

Congeler du colostrum

Une hygiène irréprochable afin de ne pas contaminer le colostrum :

Tout doit être parfaitement propre : de la mamelle de la vache jusqu'au biberon ou à la sonde pour distribuer le colostrum au veau, en passant par la machine à traire, les entonnoirs, les seaux, les bouteilles ou les poches de stockage, les tétines et les mains de l'éleveur.



Si le **colostrum est contaminé**, les **anticorps** de ce colostrum seront **moins bien absorbés par le veau**. De plus, le **veau ingère** des agents **pathogènes par voie orale**, alors même que son système immunitaire est immature.

Récolte et préparation du colostrum avant stockage :

- Matériel :**
- machine à traire
 - nécessaire pour préparer la mamelle à la traite
 - dispositif d'évaluation de la qualité du colostrum (cf. Programme évaluation de la qualité du colostrum)
 - entonnoir
 - marqueur indélébile
 - poches souples zippées (entre 0,5L et 2L)

1

Le récolte du colostrum de première traite de la vache après vêlage peut se faire avec un matériel de traite adapté et avec une grande hygiène.

Préparer la mamelle en respectant le même protocole que pour la traite. Vérifier par ailleurs l'absence de mammite.



2

Tester la qualité du colostrum (cf. fiches sur l'évaluation de la qualité du colostrum). Ne garder pour congélation que les colostrums de bonne qualité, dont la teneur en immunoglobulines est **supérieure à 70g/L soit 25% Brix**.



3

Transvaser le colostrum dans des **poches souples zippées**. **L'utilisation de bouteilles est peu pratique car la phase de décongélation serait trop longue.**



4

Inscrire au marqueur indélébile sur la poche le **numéro de travail de la vache, la date du prélèvement et la teneur en immunoglobulines** du colostrum.



5

Mettre la poche à plat dans le **congélateur dans l'heure qui suit**.

