

# Je recherche des informations sur des liens entre alimentation des bovins et qualité du lait

***Je recherche d'éventuels liens entre l'alimentation biologique des bovins et la qualité du lait***

Notre réponse du 20/01/2016

En réponse à votre question, ce document de la [chambre d'agriculture de Bretagne](#) explicite le lien entre alimentation des bovins et qualité du lait :

*« La qualité de la matière grasse du lait dépend essentiellement du régime de la vache. Plus la part d'herbe augmente, plus la qualité nutritionnelle s'améliore : moins d'acides gras saturés, plus d'acides gras polyinsaturés avec des teneurs améliorées en oméga-3. La consommation d'herbe favorise aussi les « bons » acides gras trans comme l'acide ruménique (CLA), qui a un potentiel anti-cancérigène. L'herbe jeune et feuillue présente un effet bénéfique maximum. L'herbe fraîche a plus d'effet que l'herbe conservée. Le foin et l'ensilage d'herbe ont un effet favorable sur la qualité nutritionnelle des lipides comparés à l'ensilage de maïs. Des prélèvements de lait sont réalisés régulièrement à [la station de Trévarez](#) pour analyser les profils en acide gras. Les résultats montrent que dès 20 % d'herbe dans les fourrages distribués, le lait peut corriger notre alimentation en acide gras oméga-3 en permettant un rapport oméga-6/oméga-3 du lait inférieur à 5 (voir recommandations AFSSA du tableau ci-dessous). En ce qui concerne la correction azoté du maïs le tourteau de colza a permis une meilleure qualité nutritionnelle du lait comparé au soja. »*

Pour en savoir plus, vous pouvez également consulter cette thèse de 2010 intitulée : Qualité nutritionnelle du lait de vache et de ses acides gras. Voies d'amélioration par l'alimentation. [Elle est en accès libre.](#)

Pensez à regarder la bibliographie qui vous permettra de

trouver de nombreuses sources complémentaires.  
Pour trouver ces résultats nous avons utilisé l'opérateur avancé dans Google pour rechercher dans le titre des pages internet avec la requête suivante; intitulé : « **lait qualité nutritionnelle** »

Cordialement,

[Eurêkoi](#) – Bibliothèque Publique d'Information

**Date de création:** 29/02/2016 09:22      **Mis à jour:** 29/02/2016  
15:23