

# **La lipolyse du lait en Bretagne : identification des causes de la dégradation des résultats entre 1992 et 1995**

## **Bovine milk lipolysis in Brittany : factors linked to an increase in some farms between 1992 et 1995**

N. MEFFE (1), Y.M. CHATELIN (2), P.E. JAVEL (3,4), P. PINEL (3,5)

(1) Institut de l'Elevage, Monvoisin, 35652 Le Rheu Cedex

(2) Institut de l'Elevage, 149 rue de Bercy, 75595 Paris Cedex 12

(3) GIE Lait - Viande de Bretagne, 111 bd de Lattre de Tassigny, 35038 Rennes Cedex

(4) ENSAIA, 2 av Forêt de Haye, 54505 Vandoeuvre Lès Nancy

(5) ENESAD, 26 bd Dr Petitjean, 21036 Dijon Cedex

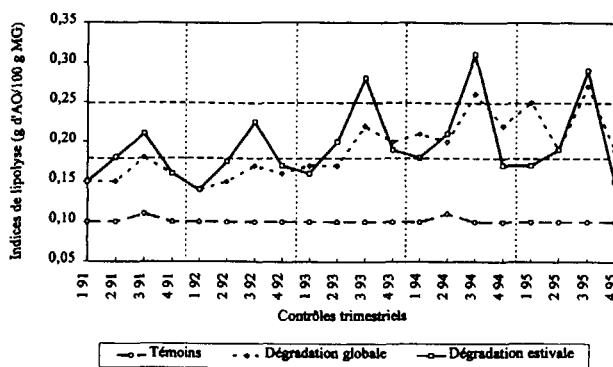
Au premier semestre 1995, l'analyse des statistiques bretonnes sur la lipolyse du lait montrait une dégradation de la situation depuis 1992, particulièrement en période estivale. Un programme d'étude en deux temps a donc été envisagé pour identifier les causes de cette évolution.

### **MÉTHODE**

La première étape a consisté à faire un état des lieux régional à partir de l'historique des résultats recueilli auprès des laboratoires interprofessionnels et en travaillant sur la population des éleveurs présents de 1991 à 1995. Ce travail a confirmé la dégradation des niveaux moyens de lipolyse. Il a permis d'identifier, en opposition aux élevages ayant des résultats stables et bons, des groupes d'élevages à profils d'évolution similaires et caractéristiques de deux problématiques :

- une dégradation globale des résultats depuis 1992;
- des problèmes saisonniers réguliers en période estivale.

**Figure 1 : Médiane des indices de lipolyse  
des groupes d'élevages étudiés**



La deuxième étape a consisté à réaliser une étude rétrospective de type «cas - témoins» auprès d'une partie de ces élevages afin d'identifier les facteurs de production à l'origine des évolutions constatées. Trois groupes ont été constitués à partir des élevages au contrôle laitier. Un même groupe «témoin» (74 exploitations) a ainsi été comparé à deux groupes «cas» correspondant aux deux problématiques identifiées (72 et 75 exploitations pour respectivement la dégradation globale pen-

dant la période étudiée et les augmentations régulières en période estivale). Les enquêtes ont porté sur la situation des élevages en 1995. Les informations recueillies concernaient la description de l'exploitation, les caractéristiques du matériel de traite et de refroidissement du lait, la technique de traite, la conduite et le bilan sanitaire du troupeau. Des informations complémentaires relatives aux pratiques d'élevage et au statut physiologique et sanitaire du troupeau pendant l'été ont été relevées pour la problématique estivale.

### **RESULTAT - DISCUSSIONS**

Le type de matériel ainsi que les défauts relatifs à sa conception et à sa vétusté apparaissent comme les facteurs discriminant le mieux les exploitations ayant enregistré une dégradation depuis 1992. Ce résultat, s'il confirme le rôle connu du matériel de traite, n'explique pas vraiment la dégradation enregistrée dans ces exploitations. Toutefois, pour ces structures qui sont caractérisées par un atelier lait de plus petite dimension, le renouvellement des installations de traite a été bien plus faible que chez les témoins, en particulier après 1990.

La problématique «estivale» est multifactorielle. On retrouve l'effet marqué du matériel de traite, mais son impact semble moindre et ne se révèle que lorsque le lait est plus susceptible. Cette augmentation de sensibilité du lait semble en partie expliquée par des problèmes de sous alimentation ou par de plus forts taux d'infections mammaires subcliniques pendant la saison étudiée. La proportion de vaches en fin de lactation et de gestation ou à faible niveau de production est également élevée à cette période, bien qu'il n'y ait pas ou peu de différences entre les groupes. Il existe en fait une grande variabilité entre élevages d'un même groupe. Ainsi pour une partie des élevages du groupe «estival» la forte proportion d'animaux en fin de gestation pendant la période étudiée peut certainement expliquer tout ou partie des résultats enregistrés. Enfin l'allongement de l'intervalle de collecte de 48 à 72 heures semble accentuer l'effet de la réfrigération du lait et s'additionner parfois à l'effet de la machine à traire comme à la plus grande susceptibilité des laits pour favoriser les augmentations de lipolyse en été.