

## Valeur particulière du lait à base d'herbages

Il existe en Suisse de nombreuses régions idéales pour la détention du bétail au pâturage. Le lait et les produits laitiers à base d'herbages détiennent un grand potentiel, non seulement sur le plan de l'écologie, mais aussi au point de vue nutritionnel.

Les consommatrices et consommateurs associent le lait et les produits laitiers à l'image de vaches broutant au pâturage. Toutefois, une production laitière basée sur les herbages n'est globalement plus aussi évidente que l'on pourrait penser. Les conditions en Suisse sont pourtant idéales. Les températures et les précipitations sont optimales pour la pousse de l'herbe. De



L'affouragement basé sur les herbages a un impact favorable sur le lait du point de vue nutritionnel.

plus, de nombreuses régions de production fourragère situées dans les zones de collines et de montagne ne se prêtent pas aux grandes cultures. Cela ne présente pas seulement des avantages sur le plan de l'écologie: les produits à base de lait d'herbage ont également des atouts du point de vue nutritionnel.

### La graisse lactique dépend du fourrage

Diverses études se sont penchées sur l'impact de différents types d'affouragement des vaches sur la composition de la graisse lactique. Certaines d'entre elles ont été menées en Suisse (1): dans le cadre du projet sur le lait de montagne, le lait de douze laiteries et fromageries de cinq régions de montagne suisses a été collecté et analysé chaque mois pendant une année. À mesure que la part des fourrages verts augmentait dans la ration, la concentration en acides gras saturés (SFA) diminuait significativement en même temps que les concentrations en acides gras monoinsaturés (MUFA) et polyinsaturés (PUFA), dont les acides gras de type n-3 et les acides linoléiques conjugués (CLA), augmentaient (2). Dans le cadre d'une autre étude, deux troupeaux de vaches avec un fourrage différent ont été comparés pendant trois ans, à savoir un troupeau mis au pâturage recevant très peu de concentrés et un troupeau à l'étable recevant une ration mélangée partielle à base d'ensilage d'herbe et de maïs et de concentrés protéiques à haute dose. Là encore, l'affouragement basé sur des herbages influençait positivement la composition de la graisse lactique: le lait des vaches détenues au pâturage contenait moins de SFA et plus de MUFA et de PUFA que le lait des vaches détenues à l'étable, surtout pendant la principale période de pâturage, d'avril à octobre. La teneur en AG n-3 augmentait jusqu'à 2,2 g/100 g de matière grasse dans le lait du troupeau au pâturage et était en été deux fois plus élevée que chez le troupeau à l'étable (3). Dans le cadre d'un troisième projet, des échantillons



de lait de 12 fermes pilotes divisées en quatre groupes d'affouragement ont été analysés. Selon le groupe, la part de fourrage à base d'herbages se situait entre 22 et 99 % (1). Cette étude a confirmé les résultats des deux travaux précédents concernant la composition de la graisse lactique: plus la part d'herbe et de foin était importante et celle d'ensilage de maïs faible dans la ration, plus la part des SFA était faible et plus la part des PUFA, des AG n-3 et des CLA était élevée. La teneur en AG n-3 augmentait de 0,1 g/100 g de matière grasse lactique pour 10 % de fourrage vert en plus (1, 4). La plus grande partie des AG n-3 du lait est de l'acide gras  $\alpha$ -linoléique, essentiel pour l'être humain. Quant aux CLA, ils font l'objet de discussions au vu de leur action positive dans la prévention et le traitement de diverses maladies comme le surpoids, le diabète, le cancer et les maladies cardiovasculaires (5).

## Influence sur les protéines lactiques et les micronutriments

La troisième des études précitées a également étudié l'impact du fourrage sur les protéines du lait considérées individuellement. Elle n'a révélé qu'un impact sporadique sur celles-ci, les changements étant sans intérêt sur le plan nutritionnel. (1, 4). Des études françaises ont analysé la teneur du lait en certaines vitamines en fonction du fourrage. Elles ont montré que le lait des vaches détenues au pâturage contient de plus grandes quantités de bêta-carotène et de vitamine E que celui des animaux nourris avec des concentrés et de l'ensilage de maïs (6).

L'ensemble de ces études montre que les produits laitiers issus d'une détention proche de la nature (affouragement basé sur des herbages) présentent des atouts nutritionnels pour les consommatrices et consommateurs. Par ailleurs, comme une part plus élevée d'herbe et de foin dans la ration implique moins d'importations de protéines (4), ce type d'affouragement ménage les ressources, conférant au lait suisse sa valeur particulière.

## Bibliographie

1. Bisig W., Bär C., Sutter M., Reidy C., Egger C., Portmann R. (2014) Einfluss der Fütterung auf die Zusammensetzung der Milchhaltsstoffe. Mitteilungen der Arbeitsgemeinschaft Grünland und Futterbau, Band 16, 32–42
2. Collomb M., Bisig W., Bütikofer U., Sieber R., Bregy M., Etter L. (2008) Seasonal variation in the fatty acid composition of milk supplied to dairies in the mountain regions of Switzerland. Dairy Science and Technology 88 (6), 631–647
3. Wyss U., Mauer J., Frey H., Reinhard T., Bernet A., Hofstetter P. (2011) Aspekte zur Milchqualität und Saisonalität der Milchlieferungen. Agrarforschung Schweiz 2 (9), 412–417
4. Bär C., Sutter M., Portmann R., Egger L., Reidy B., Bisig W. (2016) Wiesenmilch – Inhaltsstoffe und Ökologie. Nationale Bioforschungstagung, Agroscope, Zürich-Reckenholz
5. Fuke G., Nornberg JL. (2017) Systemic evaluation on the effectiveness of conjugated linoleic acid in human health. Critical Reviews in Food Science and Nutrition 57 (1), 1–7
6. Martin B., Ferlay A., Graulet B., Nozière P., Chilliard Y. (2007) Influence de l'alimentation de la vache laitière sur la composition en acides gras et en vitamines de lait. Tagung «Der besondere Wert graslandbasierter Milch», Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux

## Auteure

Alexandra Schmid  
Agroscope, Schwarzenburgstrasse 161, 3003 Berne  
Téléphone 058 463 16 93, alexandra.schmid@agroscope.admin.ch

Newsletter pour les professionnels de la nutrition, décembre 2017

