

Deux conduites contrastées de vaches laitières au pâturage : Caractéristiques des LAITS et des FROMAGES



OBJECTIF : évaluer les caractéristiques des laits et des fromages issues des deux conduites de vaches laitières au pâturage ('PROD' et « BIOD ») et d'une conduite témoin (Foin - vaches à l'intérieur)

Graphique : Evaluation sensorielle des fromages (petits Cantal) à 3 ou 6 mois d'affinage

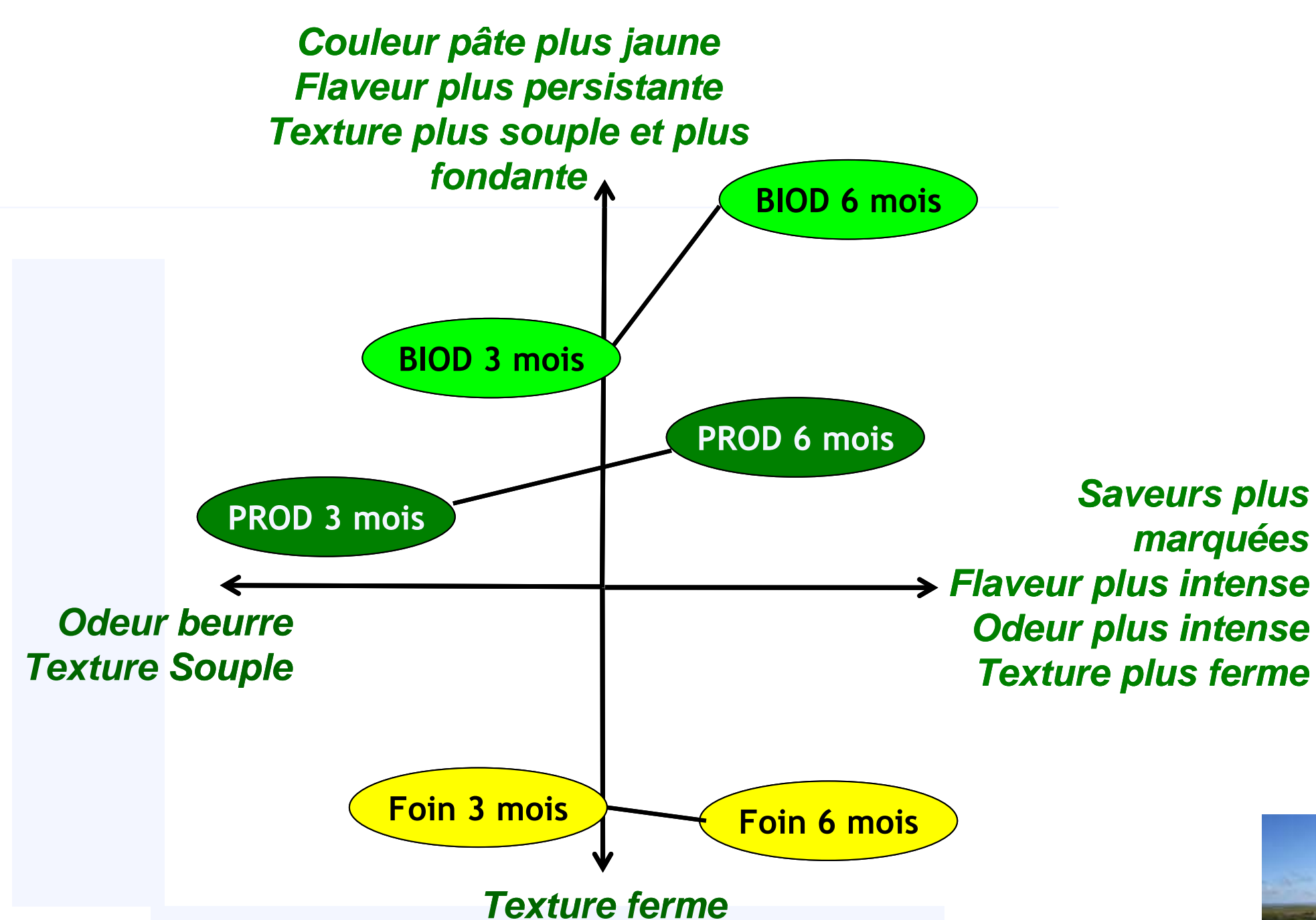


Tableau : Composés d'intérêt nutritionnel dans les laits et caractéristiques sensorielles des fromages issus des 3 conduites

	Foin	'PROD'	'BIOD'
"Anti oxydants" herbe		+	++
Carotenoides	-	++	+
"Mauvais acide gras"	+	-	-
"Bons acides gras"	-	++	+
CLA	-	++	+
Oméga 3	-	+	++

Les fromages issus du pâturage sont très différents de ceux issus de la conduite Foin à 3 et à 6 mois mais les fromages de la conduite 'BIOD' ne sont statistiquement différents de ceux de 'PROD' qu'après un affinage prolongé de 6 mois.



La qualité et la composition de l'herbe ainsi que la sélection des espèces végétales par les vaches au pâturage sont à l'origine des différences observées. La différence de composition en acides gras entre les trois conduites entraîne une différence de texture des fromages.

Conclusion : Les modes de conduite au pâturage associées à des types de prairies différentes du point de vue floristique ont un impact sur les caractéristiques nutritionnelles et sensorielles des laits et des fromages.