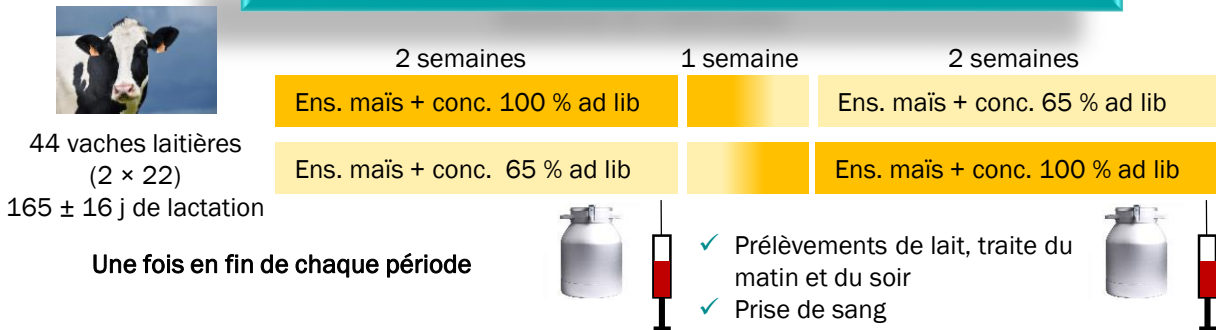


La lipolyse spontanée = dégradation enzymatique de la matière grasse laitière
libération d'acides gras libres dans le lait
Laits à taux de lipolyse élevés écartés de la chaîne de production
Restriction alimentaire → lipolyse
Objectif de l'essai : restreindre l'alimentation de vaches laitières (65 % de la matière sèche ingérée à volonté) afin de favoriser la lipolyse spontanée et d'étudier la composition fine des laits (traite du matin et du soir) associée à cette lipolyse pour mieux en comprendre les mécanismes

Matériel et méthodes



Résultats

Effet de l'alimentation

Restriction alimentaire à 65 % des quantités ingérées

- ✓ Augmentation de la lipolyse spontanée du lait (+0,20 Meq/100 g de MG)
- ✓ Chute lait (-5,1 kg/j) et TP (-1,3 g/kg)
- ✓ Globules gras plus gros dans les laits du soir (+0,23 µm)
- ✓ Modification du métabolisme :
 - plus d'AGNE, de triglycérides, d'urée,
 - moins de glucose



Effet de la traite



Lait du soir

- ✓ TB plus élevé (+7,6 g/kg)
- ✓ Plus de lipolyse spontanée (+0,56 mEq/100 g MG)
- ✓ Globules gras plus gros (+0,20 µm)

- ✓ Intervalles entre traites différents (10 h - 14 h)
- ✓ Moins de lait produit le soir.

Perspectives

Approche zootechnique sur vaches laitières complétée par des **approches de protéomique, transcriptomique et lipidomique.**

Projet ANR-19-CE34-0014-03 LIPOMEC : démarche similaire conduite sur chèvres et brebis pour :

- ✓ identifier des marqueurs biologiques non invasifs de la lipolyse
- ✓ mieux comprendre ses mécanismes chez les 3 espèces laitières des voies d'amélioration de la lipolyse spontanée.

