

**Seul un colostrum de bonne qualité donne des veaux en bonne santé !**

**Pourquoi est-il important de mesurer la qualité du colostrum ?**

Beaucoup de veaux tombent malades et ont la diarrhée parce qu'ils ont été nourris avec un colostrum de mauvaise qualité. 50% des vaches produisent un colostrum de mauvaise qualité. Même une augmentation ou un doublement de la quantité de colostrum administrée ne protège pas les jeunes animaux, car le colostrum est alors moins bien assimilé dans l'intestin.

Il faut mesurer la qualité du colostrum pour:

- en cas de mauvaise qualité, donner du colostrum décongelé de qualité.
- en cas de bonne qualité, traire la vache complètement et congeler le colostrum excédentaire.

A partir d'un temps de passage d'au moins 24 secondes, il s'agit de colostrum de bonne qualité.

Seul un colostrum de bonne qualité donne des veaux en bonne santé.

**Comment cela fonctionne-t-il ?**

1. Immerger complètement l'entonnoir dans le colostrum.
2. Faire passer le colostrum et chronométrer.

**24 sec. ou plus = bonne qualité**

- Traire la vache complètement.
- Le veau boit 2 litres.
- Congeler le colostrum excédentaire.

**0-23 sec = mauvaise qualité**

- Décongeler du colostrum congelé de bonne qualité.
- Le veau boit 2 litres.