



Un stock de colostrum congelé pour sauver des agneaux

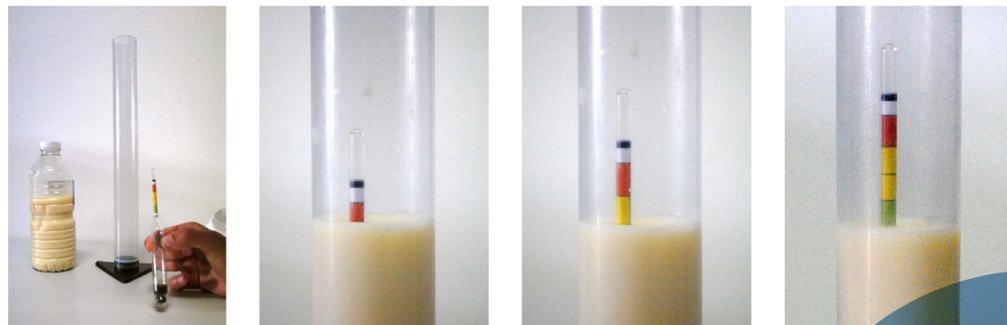
NE CONGELER QUE LE MEILLEUR

Par ordre de priorité, constituez votre stock de colostrum avec :

- 1^{er} choix : celui des brebis de votre élevage,
- 2^e choix : celui des vaches ou des chèvres de votre élevage,
- 3^e choix : celui de vaches ou de chèvres d'un élevage sans problème sanitaire.

Évaluer la qualité du colostrum avant de le congeler :

- Au pèse colostrum (30 €):



Pour du colostrum de vaches :

- mauvaise qualité
- bonne qualité
- excellente qualité

- Au réfractomètre (40 € minimum):



La limite entre les « bons » et les « mauvais » colostrums se situe à 24 % Brix

UN COLOSTRUM BIEN CRÉMEUX N'EST PAS SYSTÉMATIQUEMENT RICHE EN IMMUNOGLOBULINES

—
Une évaluation est nécessaire pour s'assurer que l'agneau sera bien protégé

UN CONDITIONNEMENT ADAPTÉ POUR L'AGNELAGE

- Compter 400 ml de colostrum dans les 6 premières heures pour que l'agneau soit immunisé,
- Décongeler au bain-marie ou à température ambiante (le micro-ondes détruit les immunoglobulines).



L'équivalent du volume de ce biberon est nécessaire pour immuniser un agneau



L'utilisation de poches à glaçons ou de petites bouteilles de plastique permet de congeler la quantité de colostrum pour un agneau

BIEN LE CONSERVER

- Jusqu'à un an au congélateur,
- Moins d'une semaine au réfrigérateur s'il est en frais ou décongelé.

→ **POUR EN SAVOIR PLUS :**

Découvrez des vidéos et des fiches techniques sur www.inn-ovin.fr et www.idele.fr