

**Caractéristiques digestives des veaux de boucherie s'adaptant mal en atelier d'engraissement**, par G. TADEU DOS SANTOS, R. TOULLEC, R. ROGER (\*), H. de la GRANGE (\*), et P. GUILLÔTEAU. *Laboratoire du Jeune Ruminant, INRA, 65, rue de Saint-Brieuc, 35042 Rennes Cedex, (\*) Laiteries Bridel, BP N° 5, 35240 Retiers.*

Parmi les veaux mis en atelier d'engraissement, certains (2 à 3 %) consomment peu de lait, ont des fèces abondantes et pâteuses et ont une croissance très faible. Le but de ce travail était d'étudier la digestibilité des aliments, l'efficacité de la fermeture de la gouttière œsophagienne et le développement du tube digestif chez ces animaux.

Dix veaux mâles préruminants ont été choisis chez des éleveurs en fonction de leur appétit (7 « normaux » et 3 « anormaux ») et transportés au Laboratoire du Jeune ruminant. Au début de l'essai, l'âge et le poids vif des animaux variaient respectivement de 33 à 77 j et de 51 à 97 kg. Les veaux ont reçu 2 repas/j apportant au total 17,3 et 11,6 g de matière sèche par kg de poids vif respectivement chez les « normaux » et les « anormaux ». Pour les mesures de digestibilité, 2 aliments d'allaitement (Témoin et Poisson) contenant environ 24 % de protéines et 22 % de lipides par rapport à la matière sèche ont été distribués successivement. Les protéines de l'aliment Témoin étaient en totalité d'origine laitière, tandis que celles de l'aliment Poisson provenaient pour 40 % d'un hydrolysate de poissons blancs. La digestibilité apparente des 2 aliments mesurée pendant 5 j a été plus faible ( $P < 0,05$ ) chez les veaux anormaux (moyennes  $\pm$  écarts types des moyennes :  $0,86 \pm 0,01$ ,  $0,73 \pm 0,03$  et  $0,88 \pm 0,01$  au lieu de  $0,95 \pm 0,01$ ,  $0,92 \pm 0,01$  et  $0,93 \pm 0,01$  respectivement pour la matière organique, les lipides et l'azote).

Après les mesures de digestibilité, les veaux ont été munis d'une canule du rumen. L'efficacité de la fermeture de la gouttière œsophagienne a été testée 1 fois/semaine au cours de 4 semaines consécutives, selon les modalités décrites par Guilhermet *et al.*, (1975). Chez les veaux « normaux », la proportion moyenne de lait tombé dans le rumen a été très faible ( $3 \pm 1$  %) et seules 2 mesures/26 ont fourni des valeurs élevées (respectivement 18 et 19 %). En revanche, chez les veaux « anormaux », en moyenne  $57 \pm 7$  % de lait ingéré sont tombés dans le rumen, avec des extrêmes de 28 et 100 %. Le pH du jus de rumen a été voisin de 7,3 avant le repas du matin chez les 2 groupes de veaux et a diminué ensuite. La valeur minimale, atteinte 2 h après le repas, a été beaucoup plus faible ( $P < 0,001$ ) chez les veaux « anormaux » ( $5,1 \pm 0,1$  au lieu de  $6,7 \pm 0,1$ ), ce qui traduisait la formation de quantités plus importantes d'acides organiques à partir du lactose tombé dans le rumen.

A l'abattage, les 7 veaux « normaux » ont été comparés à 7 veaux « anormaux », dont 2 avaient servi aux mesures décrites ci-dessus et 5 provenaient directement d'étables de production. Le poids des pré-estomacs vides, exprimé en g/100 kg de carcasse, a été beaucoup plus élevé ( $P < 0,01$ ) chez les veaux « anormaux » ( $2\ 470 \pm 167$  et  $614 \pm 105$  au lieu de  $1\ 133 \pm 114$  et  $226 \pm 24$  respectivement pour l'ensemble rumen + réseau et le feuillet) ; il en a été de même pour le poids du contenu de ces organes ( $8\ 857 \pm 1\ 868$  et  $481 \pm 279$  au lieu de  $1\ 625 \pm 515$  et 0).

En conclusion, les veaux qui s'adaptent mal en atelier d'engraissement présentent un dysfonctionnement du réflexe de fermeture de la gouttière œsophagienne. Cela entraîne des fermentations anormales dans le rumen et s'accompagne d'une baisse de l'appétit et de la digestibilité.