

KEFIR COMME BARRIERE AUX MICROBES PATHOGENES

Objectif

Ensemencer le lait de vache par du kéfir, pour le rendre fermenté et ainsi favoriser l'ensemencement de la flore intestinale des veaux.

Niveau de maturité : ●●● Utilisé en fermes commerciales



Crédit photo : [Comptoir des plantes](#)

Description

Le kéfir se présente sous la forme de grains transparents, que l'on peut mélanger directement dans le lait. Ces grains sont en fait des cultures de levures et de bactéries lactiques. En se multipliant, celles-ci ont la capacité de fermenter le sucre du lait (le lactose) et de rendre le milieu très acide (pH de 2,5 à 3) et réducteur. Dans un tel milieu, aucun pathogène ne peut se multiplier, ce qui laisse le temps à la flore intestinale du veau de bien se former. Les grains de kéfir sont facilement accessibles chez les fournisseurs de l'élevage. Au début, leur achat est nécessaire mais il est ensuite possible d'utiliser le lait fermenté obtenu par l'ajout du kéfir pour le réintroduire dans du lait de vache non fermenté et ainsi de suite.

Pour en savoir plus

[Le kéfir pour hygiéniser le tube digestif des veaux | Réussir bovins viande \(reussir.fr\)](#)

[Le kéfir : un lait fermenté plus digestible pour des veaux en bonne santé | Web-agri \(web.agri.fr\)](#)

[Du kéfir pour quoi faire ? | Eleveurs de demain \(eleveursdedemain.fr\)](#)



Avertissement : L'association LIT OUESTEREL ne conseille pas, ne possède pas de parts, ne reçoit pas de fonds d'une organisation qui pourrait tirer profit de cette fiche. Elle ne garantit pas l'efficacité de la solution présentée et ne pourra en aucun cas être tenue pour responsable d'un éventuel mésusage. Les informations contenues dans cette fiche sont une synthèse des informations disponibles sur le site d'un constructeur et dans la presse spécialisée, que vous retrouvez dans la partie « pour en savoir plus », ci-dessus. Vous pouvez aussi vous référer aux sites d'autres constructeurs ou bien vous rapprocher de votre conseiller agricole.