

L'ALCALOSE



Les causes alimentaires de l'alcalose :

- ★ les facteurs suivants favorisent l'apparition de l'alcalose :
 - **excès de protéines dégradables** apportées notamment par de l'herbe jeune, de la luzerne et leurs ensilages mal conservés, des complémentations abusives ou mal raisonnées en urée ou en ammoniac,
 - **insuffisance de glucides fermentescibles** : fourrages récoltés tardivement,
 - **désynchronisation des apports de protéines dégradables et de glucides fermentescibles** en rapport avec :
 - des régimes dissociés (ensilage de maïs le matin, silo d'herbe le soir),
 - repas déséquilibrés, trop peu nombreux ou mal répartis.

Prévention :

La prévention consiste à valoriser au maximum les protéines dégradables de la ration par l'apport de glucides fermentescibles (amidon, sucre et hémicellulose). De plus, il est important que les apports conjoints de glucides fermentescibles et de protéines dégradables soient **égalisés**, **synchronisés** et **étalés** sur toute la journée.

SCAR vous propose ses compléments énergétiques suivants :

ImmunoEnergie - ImmunoMix 11/13 - ActiEnergie
Energymash - EnergyNature - NaturaEnergie

N.B.: Le ***dosage de l'urée*** dans le lait est un bon critère pour vérifier l'équilibre de la ration; l'optimum à atteindre est de : 0,27 à 0,30 g/l.