

# BIO NATURE

Aliment d'allaitement complémentaire biologique  
pour veaux d'élevage, agneaux, chevreaux



Proche de la composition  
naturelle du lait maternel



Naturellement performant



Conforme à la réglementation 2022



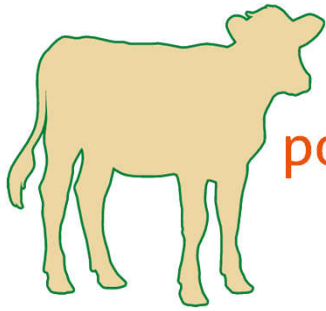
Fabriqué par un site  
certifié OQUALIM-STNO,  
convient aux filières  
«Nourri sans OGM <0,9%»



Le Système de Management  
de la Sécurité Alimentaire  
du site de fabrication est  
certifié **ISO 22000**

À conserver dans un  
endroit frais et sec, à  
une température <25°C





## pour VEAUX

### 2 repas/jour

Semaine	Jour	Repas/jour	L de buvée /jour
1	1 à 4	2	Colostrum
	5 à 7	2	2
2 et 3		2	2
4 à 9		2	3
10 à 12* et +		2	2
SEVRAGE			

\*Attention la durée d'élevage doit être au minimum de 3 mois

Concentration :

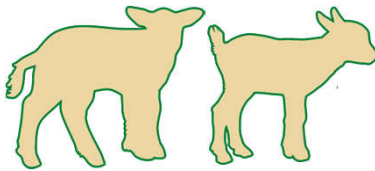
↳ 135 g/litre d'eau

↳ 120 g/litre de buvée

### Allaitement automatique

Semaine	Jour	Repas/jour	L de buvée /jour
1	1 à 3	2	Colostrum
	4 à 7	4	1
2		4	1,5
3		3	2
4 à 8		3	2,5
9		3	2
10 à 12* et +		2	2
SEVRAGE			

\*Attention la durée d'élevage doit être au minimum de 3 mois



## pour AGNEAUX CHEVREAUX

### Distribution rationnée ou à volonté

Concentration

**AGNEAU :**

160 à 180 g/litre d'eau

**CHEVRETTE D'ELEVAGE :**

120 à 140 g/litre d'eau

Attention, la durée d'élevage doit être au minimum de 45 jours.

Semaine	Repas/jour	L de buvée /jour
1	3	1
2	2	1,5
3	2	2
4 à 7	2	2,5
8	2	1,5
9	1	1
SEVRAGE		

### Distribution à l'allaiteur automatique

- Température de préparation 42-45°C
- Température de distribution 40-42°C
- Concentration constante de 140g/litre d'eau

### Sevrage des chevrettes :

- ↳ Les chevrettes peuvent être sevrées après 50 jours d'âge, à partir de 14 kg de poids vif et lorsqu'elles consomment un minimum de 250g de concentré/jour/animal.
- ↳ Distribuer un aliment 1<sup>er</sup> âge spécifique chevrete dès la première semaine et au minimum jusqu'à 15 jours après le sevrage.
- ↳ Mettre à disposition de la paille détassée au râtelier et de l'eau dès la première semaine.

## Conseils d'utilisation



Distribuer à horaires réguliers, à la température de 40 à 45°C.

Stocker l'aliment dans un endroit sec et bien refermer les sacs entamés entre 2 préparations pour éviter les souillures extérieures.

Remarques : Attention à la qualité de l'eau (vérification par analyse).