

# Table des matières



<b>Introduction</b> . . . . .	5
<b>Connaissez-vous les bienfaits du lait de jument ?</b> . . . . .	5
<b>Les bienfaits du lait de jument</b> . . . . .	9
<b>Historique du lait de jument</b> . . . . .	11

## CHAPITRE I

<b>Mieux connaître le cheval et son environnement.</b> . . . . .	15
1-1 La mise-bas et la provenance du lait de jument – la structure de la glande mammaire . . . . .	15
1-2 Facteurs influençant la collecte du lait de jument . . . . .	20
L'importance de la proximité entre la jument et son/ ses poulains . . . . .	20
L'importance de l'alimentation . . . . .	21
L'importance de la préparation de la mamelle . . . . .	22
1-3 Les techniques de traite . . . . .	23
Traiteuses commerciales . . . . .	23
Seringue . . . . .	23
Traite manuelle . . . . .	23

## CHAPITRE II

<b>Les particularités du lait de jument</b> . . . . .	27
2-1 Comparaison du lait de jument, du lait humain et du lait de vache . . . . .	27
2-2 Facteurs affectant la composition du lait de jument . . . . .	29

## CHAPITRE III

<b>La composition du lait de jument.</b> . . . . .	33
3-1 <b>Matières grasses</b> . . . . .	35
La teneur en matières grasses du lait de jument est significativement plus faible que celle du lait humain et du lait de vache . . . . .	37
Omega-6 et Omega-3 . . . . .	37
Acides gras libres et phospholipides . . . . .	38
Faibles taux d'acides stéarique et oléique . . . . .	39
3-2 <b>Protéines</b> . . . . .	47
Teneur identique au lait humain . . . . .	47
3-3 <b>Enzymes</b> . . . . .	51
3-4 <b>Immunoglobulines</b> . . . . .	52
3-5 <b>Albumine</b> . . . . .	52
3-6 <b>Acides aminés</b> . . . . .	53
3-7 <b>Glucides et lactose</b> . . . . .	57
3-8 <b>Vitamines</b> . . . . .	58
3-9 <b>Minéraux</b> . . . . .	60
3-10 <b>Bactéries</b> . . . . .	62
3-11 <b>Bifidus</b> . . . . .	62
3-12 <b>Carnitine</b> . . . . .	63
3-13 <b>Lactadhérine/Facteur de croissance épidermique</b> 63	

3-14 Amyloïde A .....	64
3-15 Les bactéries lactiques. ....	64

#### CHAPITRE IV

<b>Propriétés du lait de jument</b> .....	65
4-1 Propriétés antimicrobiennes. ....	65
4-2 Propriétés antivirales. ....	70
4-3 Propriétés antiallergiques. ....	71

#### CHAPITRE V

<b>Avantages thérapeutiques</b> .....	73
---------------------------------------	----

#### CHAPITRE VI

<b>Impact sur le système immunitaire</b> .....	75
--	----

#### CHAPITRE VII

<b>Fabrication de produits à base de lait de jument</b> . . .	79
7-1 Koumiss .....	79
7-2 Lait de jument en poudre. ....	82
7-3 Lait de jument congelé et lyophilisé .....	82
7-4 Industrie cosmétique .....	83
<b>La production</b> .....	85
<b>Témoignages</b> .....	89