



La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Emilie Bossu, Bertrand Bluet - IDELE



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

 **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE**
Liberté



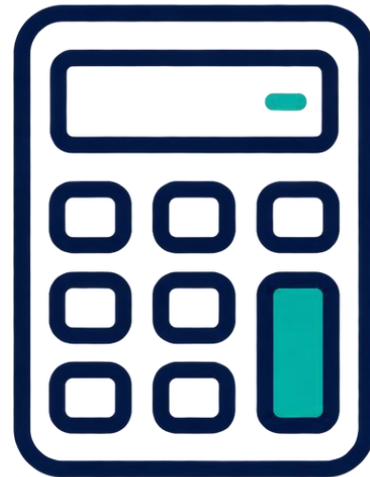
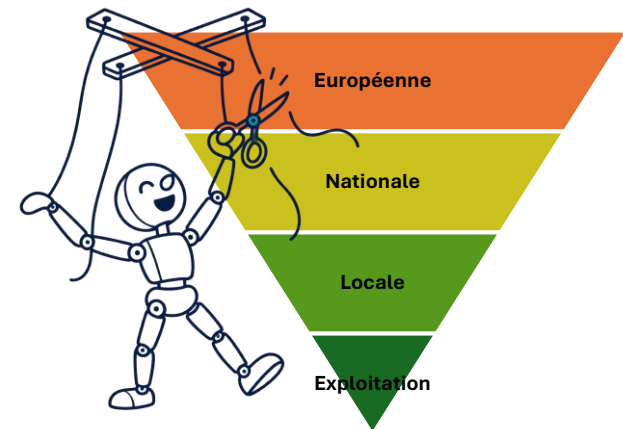
Pourquoi utiliser des matières premières ?



Economie



Cahiers des charges,
Image,
Demandes sociétales
Envie personnelle...



Autonomie



Environnement

La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef
pour réussir sa ration ?

Les questions à se poser

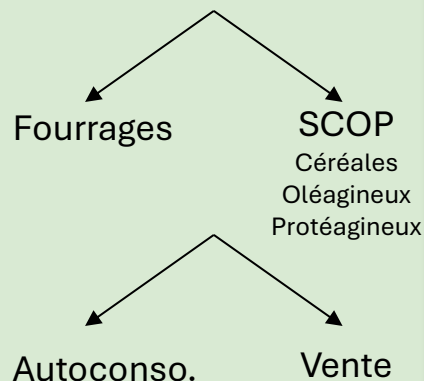


TROUPEAU

Taille
Système alimentaire
Production laitière Lait
taux
Répartition fourrages
dans l'année
Conduite MB adaptée
récoltes (Ensilage,
enrubannage,
pâturage,
affouragement...)



SURFACES



Est-ce adapté à :
Nombre d'ha
Région / Climat
Types de terre
Rotations



MATÉRIEL OUTILS

Récolte
Fourrages
Céréales
Stockage
Hangar
Silos
Cellules
Stockage à plat
Distribution
Fourrages
Concentrés
Bâtiment
Disposition
Couloirs...



HUMAIN

Main d'œuvre
Disponibilité
Pics de travail
Répartition dans
l'année
Technique
Qui est formé ?
**Concurrence avec
d'autres ateliers**

*Quelles sont mes
priorités ?*

*Quelles sont mes
marges de
manœuvre ?*

Quels gains ?

*Quelles sont mes
envies ?*

*Quelles sont nos
envies ?*

La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef
pour réussir sa ration ?

Comment substituer un aliment par un autre ?

On ne compare pas un aliment avec un autre, mais deux rations cohérentes

Connaître les besoins des animaux et leurs variabilités

Connaître la ration : quantité et qualité



Enormément d'informations à collecter, à mesurer, à estimer...

Beaucoup d'inconnus sur le terrain...

Avoir conscience des imprécisions et de leurs conséquences...

UN CALCUL DE RATION... C'EST TOUJOURS FAUX... MAIS CE N'EST PAS GRAVE !!!

Plusieurs calculs permettent de tester les hypothèses

La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Les valeurs à regarder de près...



UFL => ce n'est pas ce qui varie le plus pour les concentrés sauf quelques exceptions.
A surveiller la nature de l'énergie AMIDON / AUTRE, surtout à l'échelle de la ration totale.



PDI => la part des protéines valorisable.
Attention également à la part d'azote soluble (Balance Protéique du Rumen)



MG => pas indispensable mais un effet potentiel fort sur les taux



NDF/CB => Dans le cas d'un remplacement d'un aliment fibreux.
Mais à regarder surtout à l'échelle de la ration totale.



Minéraux => dans la majorité des cas, une ration avec uniquement des matières premières est déficitaire,
il faut compléter => achat incompressible ?



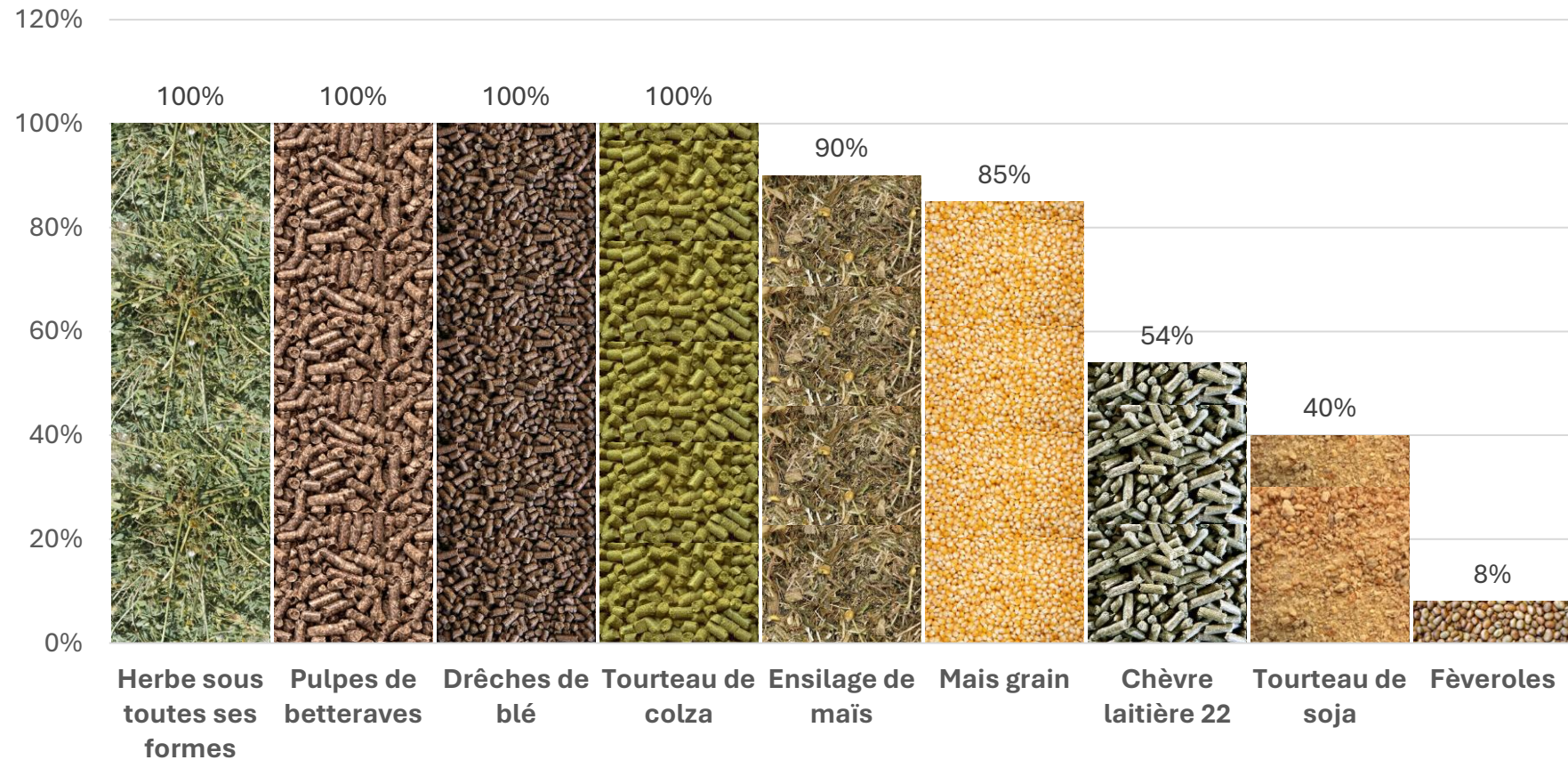
Prix => à valeur nutritionnelle égale

	Les fourrages	Les céréales	Les oléoprotéagineux	Les coproduits
Pour...	Energie/protéines/fibre	Energie	Energie/Protéines	Energie/Protéines (fibre)
Vigilance	Qualité (sur pied/récolte/stockage) Valorisation (distribution...)	 (amidon si excès)	Mieux valorisé après transformation (protéagineux) Voir transformation nécessaire (oléagineux)	Disponibilité, régularité, coût

La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Au-delà de l'économie, d'autres enjeux ?

Proportion des protéines non consommables par l'homme

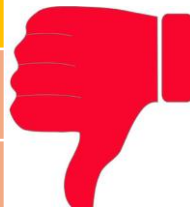


Mais avant tout, ne pas oublier la question de l'optimisation de la ration...

Pour un lot à 4kg de lait/chèvre au PIC ...

Aliment	Quantité brute kg
Foin luzerne bon	1,4kg
Enrubannage de RGI bon	1kg
Luzerne Deshy	0,5
Maïs	0,6
Chèvre Laitière 25% MAT	0,6
Correteur Azoté 38 % MAT	0,1

J'ai confiance en mes fourrages
Intérêt économique à calculer
Moins de concentrés, meilleure rumination



Mes j'ai besoin de plus de fourrages/
surfaces/ stocks...
et je dois gérer sa distribution et celui
d'un minéral

Aliment	Quantité brute kg
Foin luzerne bon	2 kg
Enrubannage de RGI bon	1,4kg
Maïs	0,6
Correteur Azoté 38 % MAT	0,2
Tournesol grain	0,075
Minéral	0,03

Puis on peut remplacer par des matières premières...

Pour un lot à 4kg de lait/chèvre au PIC ...

Aliment	Quantité brute kg
Foin luzerne bon	2 kg
Enrubannage de RGI bon	1,4kg
Maïs	0,6
Correteur Azoté 38 % MAT	0,2
Tournesol grain	0,075
Minéral	0,03

Avec des coproduits

Avec de la féverole toastée

Aliment	Quantité brute kg
Foin luzerne bon	2 kg
Enrubannage de RGI bon	1,4kg
Maïs	0,4
Drèche de blé	0,4
Tournesol grain	0,075
Minéral	0,03

Aliment	Quantité brute kg
Foin luzerne bon	2 kg
Enrubannage de RGI bon	1,4kg
Maïs	0,4
Féverole Toastée	0,4
Tournesol grain	0,075
Minéral	0,03

La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

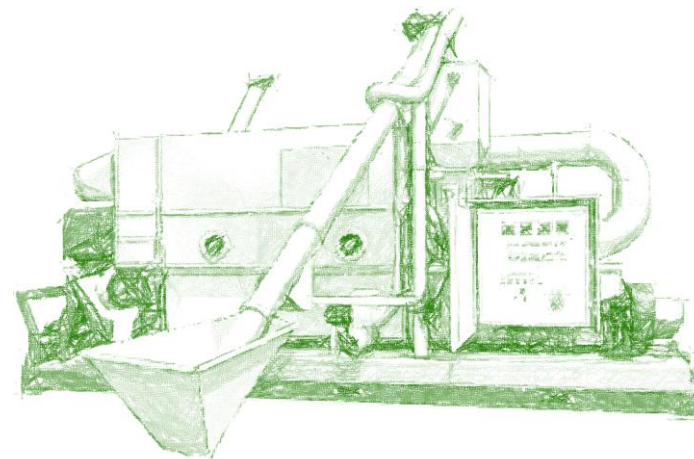
Les autres questions que cela soulève en pratique...

- Types de céréales



- Mode de présentation : entier, aplati, broyé, granulé..

- Traitement des graines



La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Types de céréales

- Le Maïs => la céréale idéale dans la ration ?
- Maïs de plus en plus difficile à produire dans certaines zones...
- Comment le remplacer ?



La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Essai : Comparaison de l'utilisation du maïs grain versus de l'orge



Le MAÏS est plus riche que l'ORGE en énergie...



A quantité égale ?



A apport énergétique égal ?

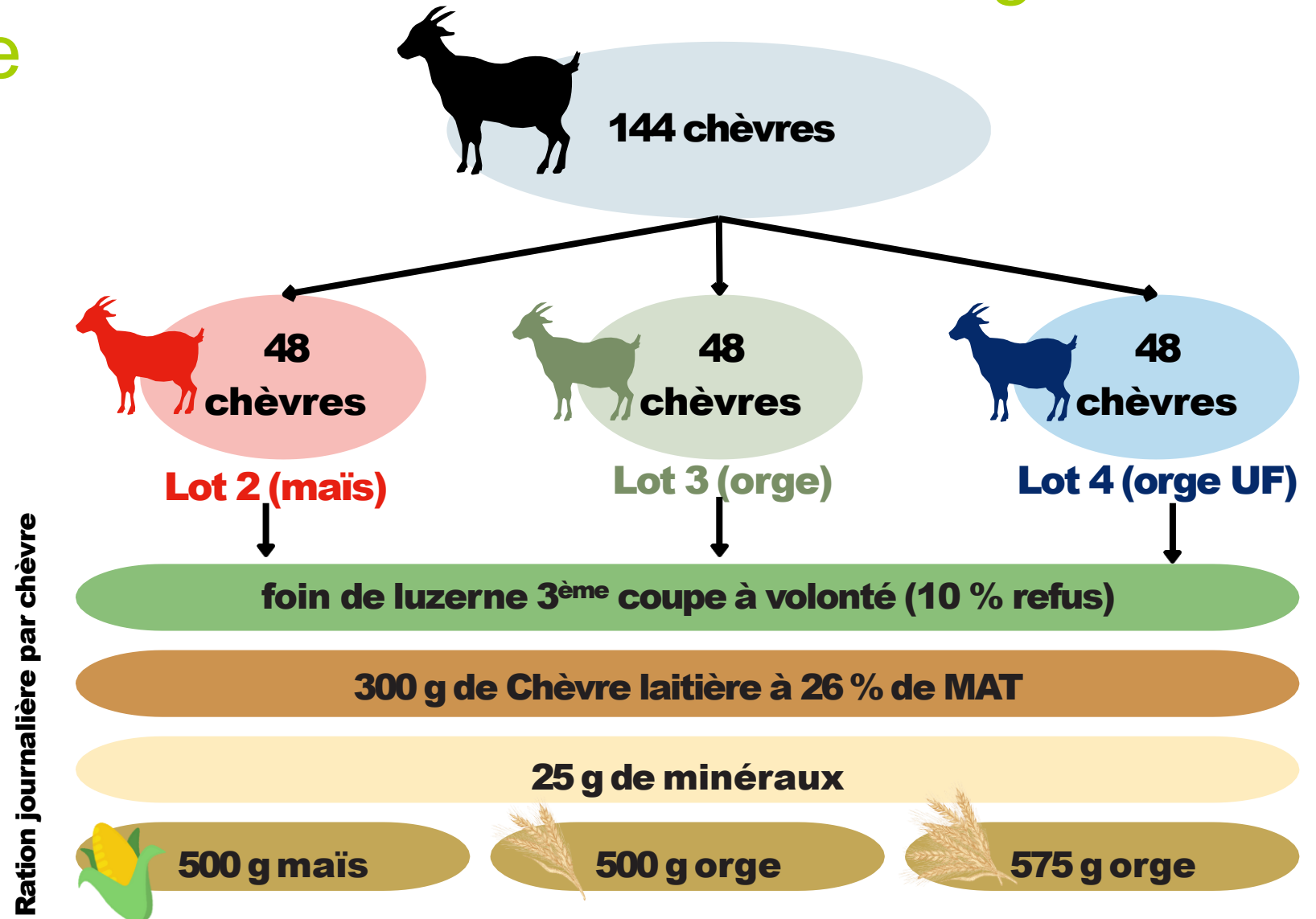


Solution : tester les deux !

La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Essai : Comparaison de l'utilisation du maïs grain versus de l'orge

- 5 semaines
- début été (milieu lactation)



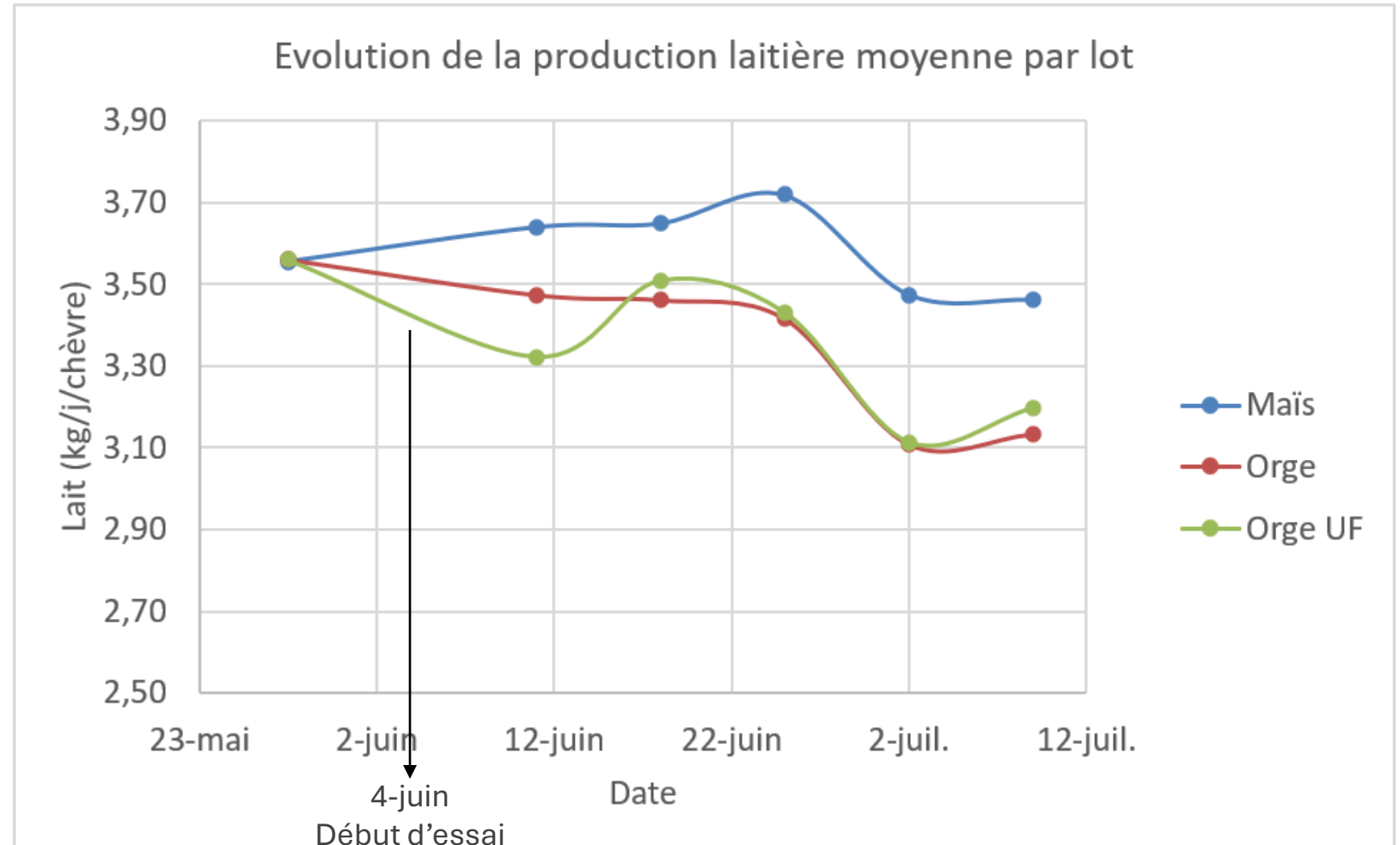
La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Essai : Comparaison de l'utilisation du maïs grain versus de l'orge



**+ 0,2kg environ
lot maïs**

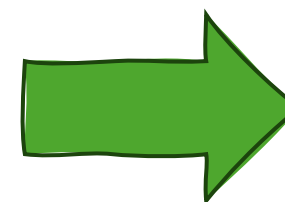
**Pas d'écart
entre lots orge**



Essai : Comparaison de l'utilisation du maïs grain versus de l'orge



	Maïs	Orge	Orge UFL
TB (g/kg)	31,4	31,2	31,8
TP (g/kg)	30,3	30,4	30,7



Pas d'écarts significatifs

Essai : Comparaison de l'utilisation du maïs grain versus de l'orge

- Analyses ont confirmé valeur alimentaire du maïs > orge
- Ecart Maïs - Orge plus grand que sur les tables

	MS (%)	MAT (g/kg MS)	UFL (/kg MS)	PDI (g/kg MS)	PDIA (g/kg MS)	Amidon (g/kg de MS)
Maïs	87,6	93	1,64	104	49	868
Orge	88,5	115	1,43	90	31	642
Maïs table	86,3	77	1,07	81	37	638
Orge table	87,2	98	0,94	75	25	523

Essai : Comparaison de l'utilisation du maïs grain versus de l'orge

- Les rations n'étaient pas limitantes en protéines
- Production cohérente avec les apports énergétiques des céréales sauf pour orge UF

	PLS (kg)	Ingestion de fourrage (kg de MS/chèvre)	MSI (kg/j)	Saturation ingestion (%)	Apport total UFL (g/kg)	Taux Couverture UFL (%)	Apport total PDI (g/kg)	Taux Couverture PDI (%)
Maïs	3,4	2,5	3,26	107	2,31	101	327	118
Orge	3,2	2,5	3,17	108	2,16	101	315	118
Orge UF	3,2	2,5	3,24	110	2,24	103	323	119

Essai : Comparaison de l'utilisation du maïs grain versus de l'orge

(coût fourrage + coût concentré)/ production laitière x 1000

Dans le contexte de la
ferme...



318 €/t



284 €/t



316,22€



337,04€



343,95€

La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef
pour réussir sa ration ?

Essai : Comparaison de l'utilisation du maïs grain versus de l'orge

Dans le contexte de l'essai,
remplacer le maïs par l'orge, c'est **possible**

Sans problème de santé notable

Avec une potentielle **baisse de production de l'ordre de 6%**

Essai : Comparaison de l'utilisation du maïs grain versus de l'orge

Quel impact sur l'état corporel ?

- Nécessite un essai sur une lactation

Pourquoi cet écart de production ?

- Ecart de valeur alimentaire + importante que prévu entre orge et maïs
- Sous valorisation de l'orge : modifier la forme (aplatissage...) ou essayer avec une autre céréale ?

Nécessite de reproduire des essais similaires dans des contextes différents

- Prévu au lycée agricole de Melle...

Mode de présentation des aliments concentrés

Graines entières vs aplaties vs granulées ?



La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Essai : Mélange céréale-protéagineux aplati versus entier



96 chèvres en fin de lactation ou lactation longue
(répartition homogène entre les lots)

Composant de la ration (prévisionnel) (en Kg/j)	Ration
Foin luzerne 2c (MSI)	2,5
Granulé (MB)	0,2
Fèveroles (MB)	0,35
Maïs (MB)	0,25
Minéraux (MB)	0,015



Aplati
vs
Entier



	Aplati	Entier
Lait brut (kg)	2,00	1,97
Lait standard (kg)	2,23	2,19
TB (g/kg)	37,5	37,6
TP (g/kg)	41,7	41,4

*Un effet très faible de l'aplatissage
Pas d'effet croisé avec LL vs fin de lactation.*

INRAE FERlus Des essais similaires :

- ↗ lait maïs ↘ TB avec 356gMS de triticales/pois aplati sur ration foin ventilé PME => même prod.

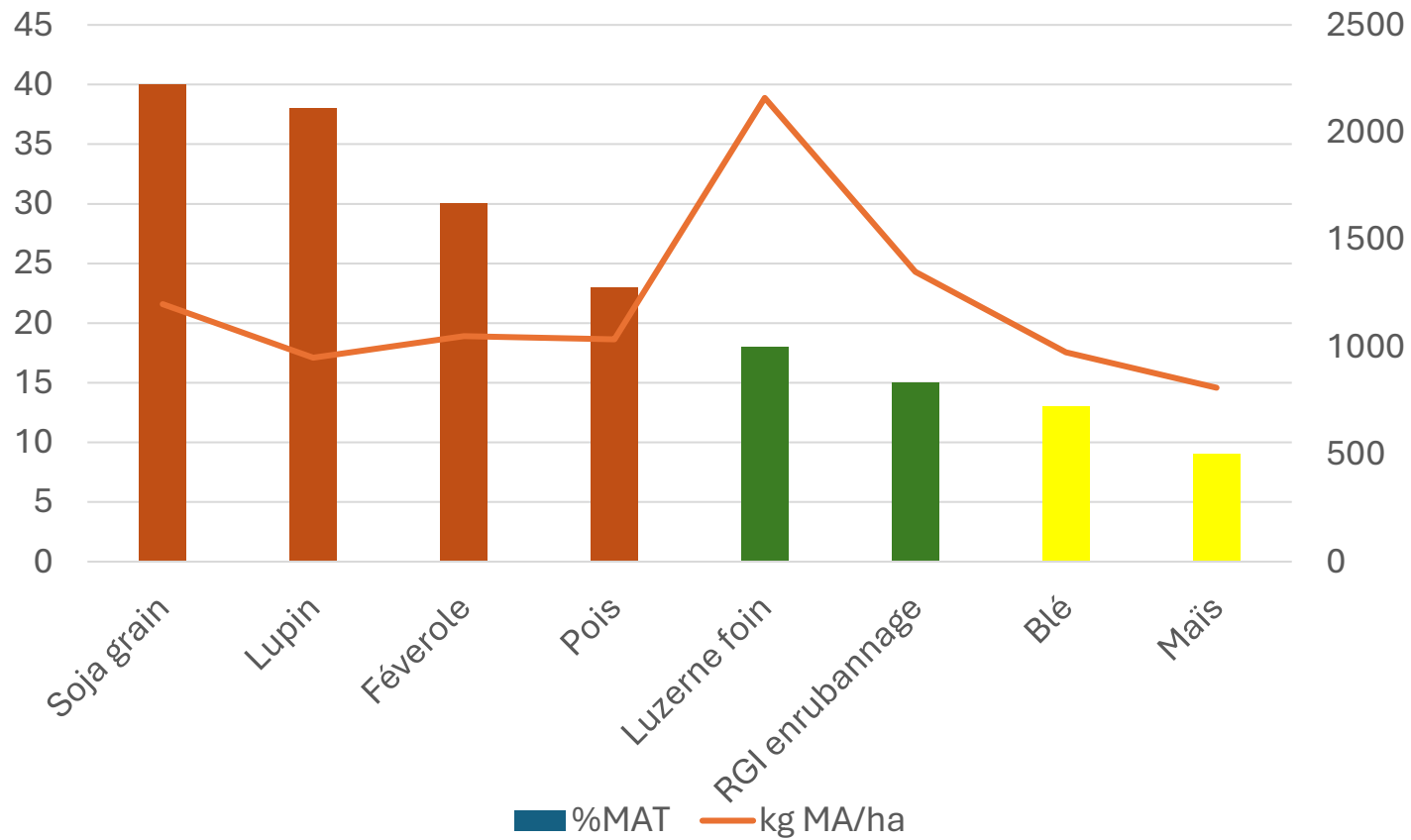


Traitement des graines : le toastage

Pourquoi cette question ?



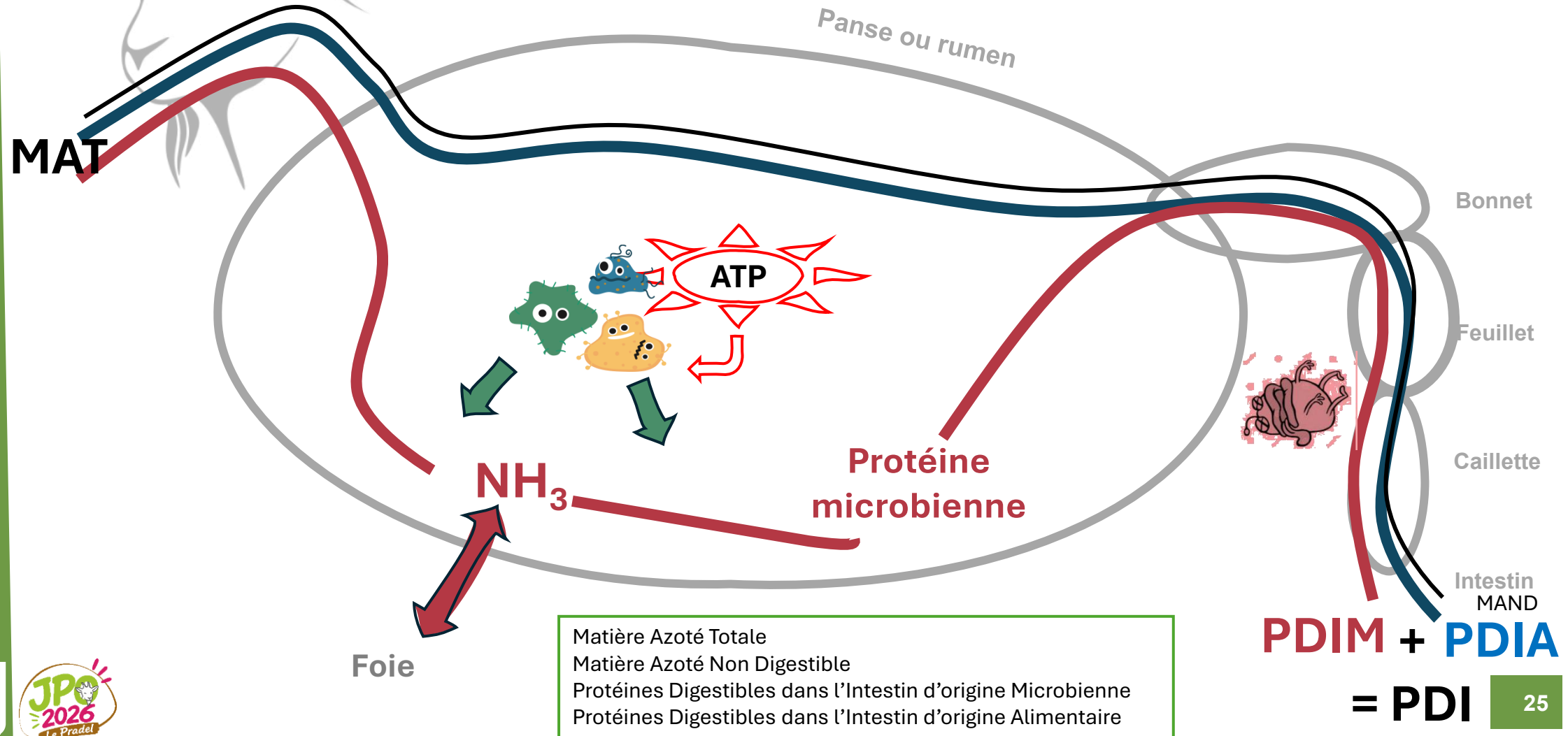
Produire des protéines...



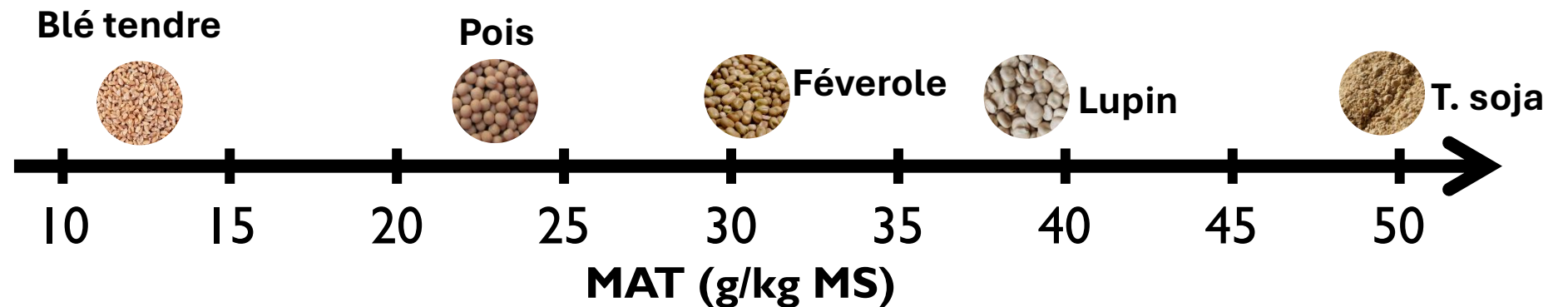
**Résonner valeur
alimentaire ou
quantité de protéines
produite à l'hectare ?**

Petit rappel de digestion...

- Protéolyse bactérienne en ammoniac
- Ammoniac (NH_3) sert à la synthèse microbienne avec de l'énergie,
- Sinon NH_3 excédentaire est transformé en urée dans le foie (salive, urine, lait)



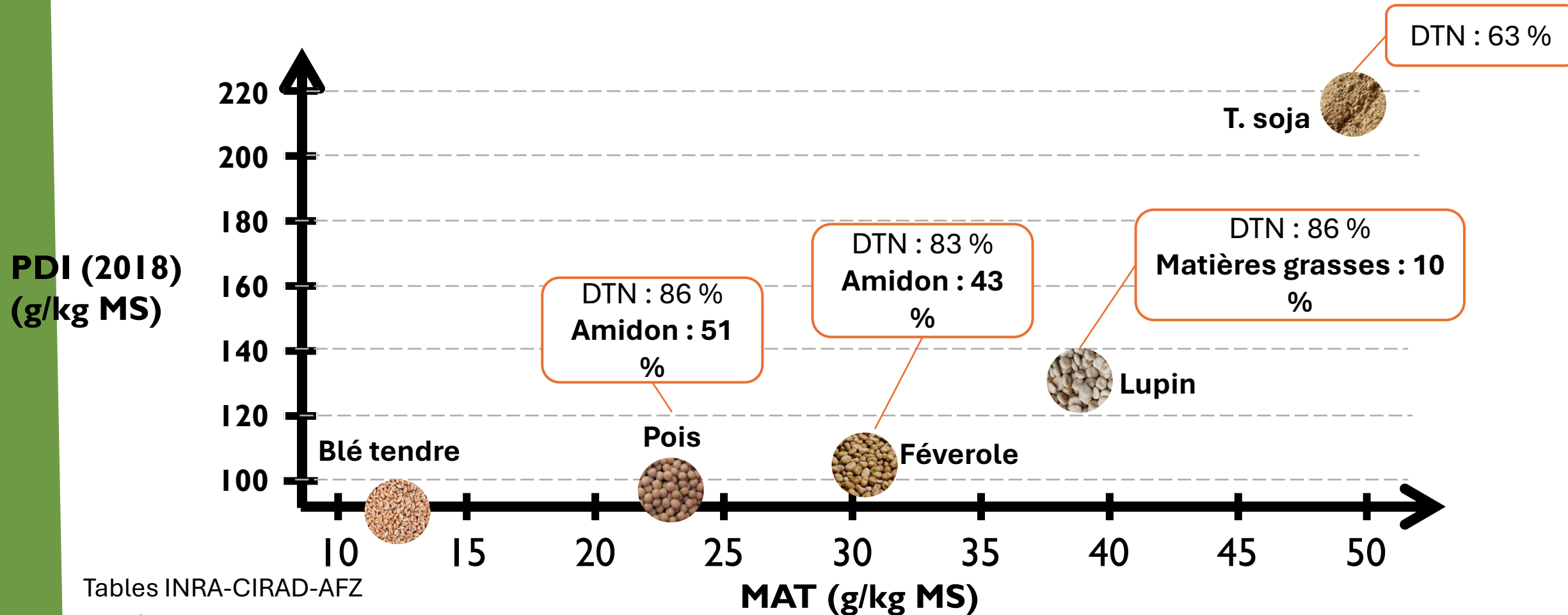
Produire des protéines...



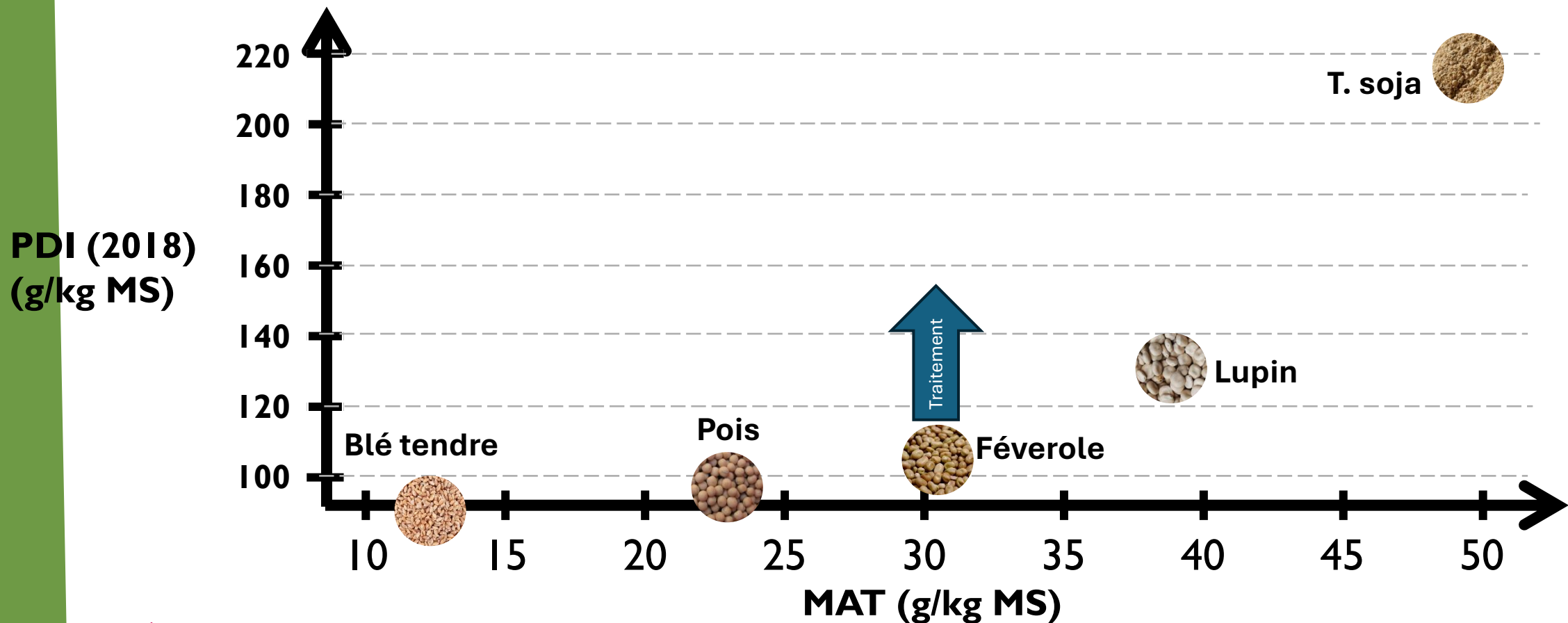
Tables INRA-CIRAD-AFZ

Produire des protéines...

Résonner MAT ou PDI?



Produire des protéines...



Tables INRA-CIRAD-AFZ

Les traitements technologiques des graines protéagineuses

- **Objectif :** réduire la fraction de protéines dégradées dans le Rumen
➔ le teneur en PDI des graines

Toastage



Traitement thermique des graines par **chaleur sèche** (conduction, convection et rayonnement)

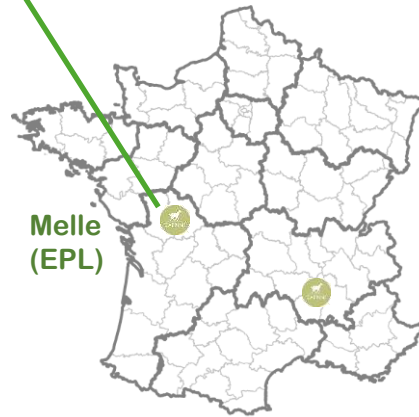
Extrusion



Traitement thermomécanique des graines durant un temps très bref (<30 sec.) par **passage forcé** dans une ou plusieurs **filières** (en général associé à un prétraitement thermique)

Essai avec de la graine de soja toastée

Utilisation du soja toasté
en remplacement du
correcteur



Composant de la ration (prévisionnel) (en Kg/j)	Classique	Soja toasté
Foin luzerne 2c (MSI)	0,7 - 0,8	
Enrubanné PP (MSI)	0,7- 0,8	
Orge (MB)	0,35	0,3
Maïs (MB)	0,45	0,4
Aliment 36% MAT (MB)	0,45	0,25
Graine tournesol (MB)	0,1	
Soja toasté (MB)		0,4
Matière grasse de la ration	3,7%	4,6%



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
 Liberté Égalité Progrès

Ration iso, UFL/PDI
 Avec valeurs table pour le soja toasté
 Différence sur %MG de la ration incompressible...

Efficacité du toastage ?

Aliment	Analyse Chimique			Valeurs alimentaire INRA 2018		
	Protéines	Dégradabilité enz. 1h	Matière grasse	UFL	PDI	BPR
	%MS	%MS	%MS	/kgMS	g/kgMS	g/kgMS
SOJA GRAIN CRU	37	90				
SOJA TOASTE MELLE	35	33	22	1,65	132	163
SOJA TOASTE TABLE INRA 2018	40		22	1,53	171	155

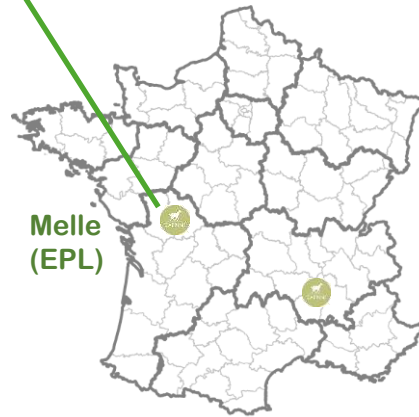
Intérêt du soja toasté ?

Valeur PDI intéressante en théorie mais limite d'incorporation liée à la matière grasse...

- 2 lots de 58 chèvres en début de lactation
- Soja toasté vs Témoin
- Durée de l'essai : 6 semaines en schéma ABA/BAB : inversion toutes les 2 semaines de la ration

Essai avec de la graine de soja toastée

Utilisation du soja toasté
en remplacement du
correcteur



Composant de la ration (prévisionnel) (en Kg/j)	Classique	Soja toasté
Foin luzerne 2c (MSI)	0,7 - 0,8	
Enrubanné PP (MSI)	0,7- 0,8	
Orge (MB)	0,35	0,3
Maïs (MB)	0,45	0,4
Aliment 36% MAT (MB)	0,45	0,25
Graine tournesol (MB)	0,1	
Soja toasté (MB)		0,4
Matière grasse de la ration	3,7%	4,6%

- 2 lots de 58 chèvres en début de lactation
- Soja toasté vs Témoin
- Durée de l'essai : 6 semaines en schéma ABA/BAB : inversion toutes les 2 semaines de la ration



*pas d'effet significatif de la ration sur lait brut et standard,
un effet relatif sur le TB lié au taux de MG de la ration*

	Classique	Soja toasté
Lait brut (kg)	3,00	2,93
Lait standard (kg)	3,50	3,53
TB (g/kg)	44,83	47,13
TP (g/kg)	35,88	36,41

+0,16€/chèvre/j dans le contexte de la ferme...

Essai avec de la graine de féverole toastée

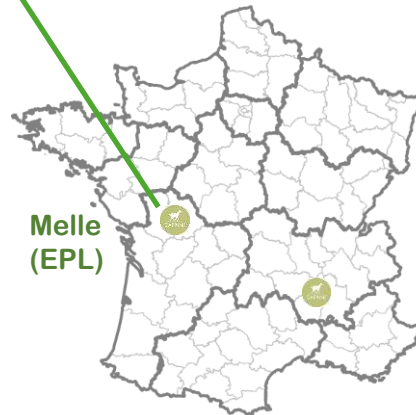


Intérêt du toastage de la féverole entière



*pas d'effet significatif de la ration tous animaux confondus
(un écart qui tend à se creuser en fin de période)*

Composant de la ration (prévisionnel) (en Kg/j)	Féverole crue	Féverole toastée
Foin luzerne 2c (MSI)	1,2	
Enrubanné PP (MSI)	0,6	
Orge (MB)	0,3	0,3
Maïs (MB)	0,4	0,4
Graine tournesol (MB)	0,1	0,1
Féverole toastée (MB)		0,4
Féverole crue (MB)	0,4	



- 2 lots de 42 chèvres en début de lactation ou longue lactation
- Durée de l'essai : 9 semaines en schéma continu

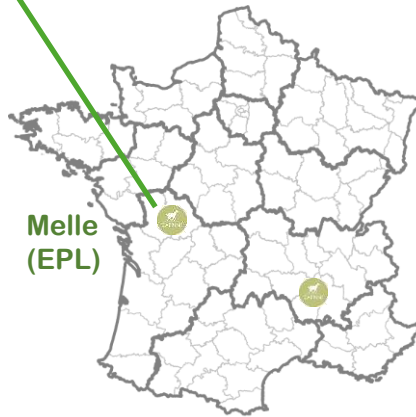
	Classique	Soja toasté
Lait brut (kg)	3,13	3,27
Lait standard (kg)	3,63	3,79
TB (g/kg)	43,8	43,6
TP (g/kg)	37,0	36,8

Essai avec de la graine de féverole toastée

Intérêt du toastage de la féverole entière

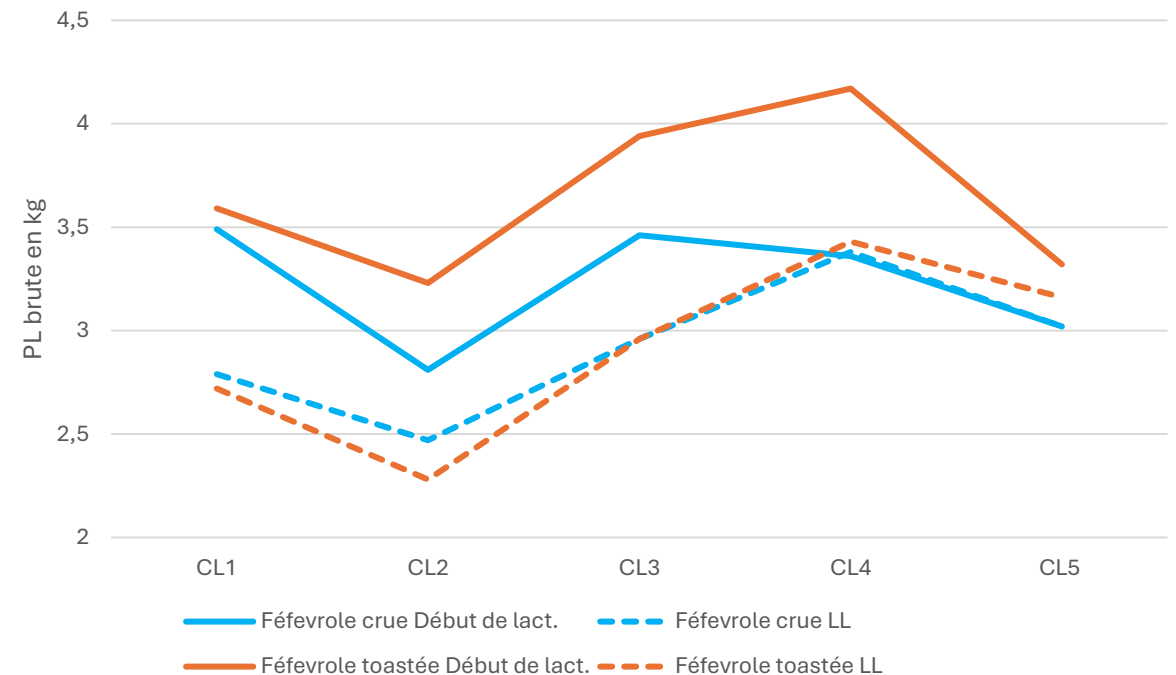


Composant de la ration (prévisionnel) (en Kg/j)	Féverole crue	Féverole toastée
Foin luzerne 2c (MSI)	1,2	
Enrubanné PP (MSI)	0,6	
Orge (MB)	0,3	0,3
Maïs (MB)	0,4	0,4
Graine tournesol (MB)	0,1	0,1
Féverole toastée (MB)		0,4
Féverole crue (MB)	0,4	



*Une tendance plus forte pour les animaux en début de lactation
= les plus productifs
= ayant le plus de besoins*

Evolution de la PL brute en fonction du stade des chèvres



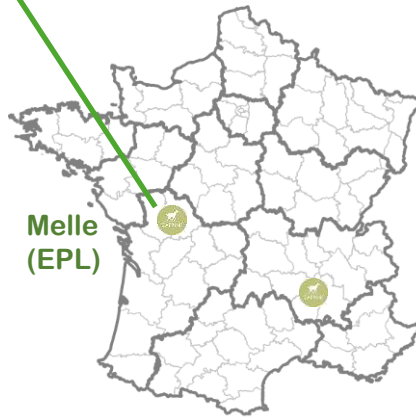
- 2 lots de 42 chèvres en début de lactation ou longue lactation
- Durée de l'essai : 9 semaines en schéma continu

Essai avec de la graine de féverole toastée

Intérêt du toastage de la féverole entière



Composant de la ration (prévisionnel) (en Kg/j)	Féverole crue	Féverole toastée
Foin luzerne 2c (MSI)	1,2	
Enrubanné PP (MSI)	0,6	
Orge (MB)	0,3	0,3
Maïs (MB)	0,4	0,4
Graine tournesol (MB)	0,1	0,1
Féverole toastée (MB)		0,4
Féverole crue (MB)	0,4	



*Une tendance plus forte pour les animaux en début de lactation
= les plus productifs
= ayant le plus de besoins*

Continuer à regarder

⇒ En s'assurant de l'efficacité du toastage

⇒ En fonction du stade de lactation, sur des animaux productifs

⇒ En fonction de la ration de base

⇒ Essais au Pradel

- 2 lots de 42 chèvres en début de lactation ou longue lactation
- Durée de l'essai : 9 semaines en schéma continu

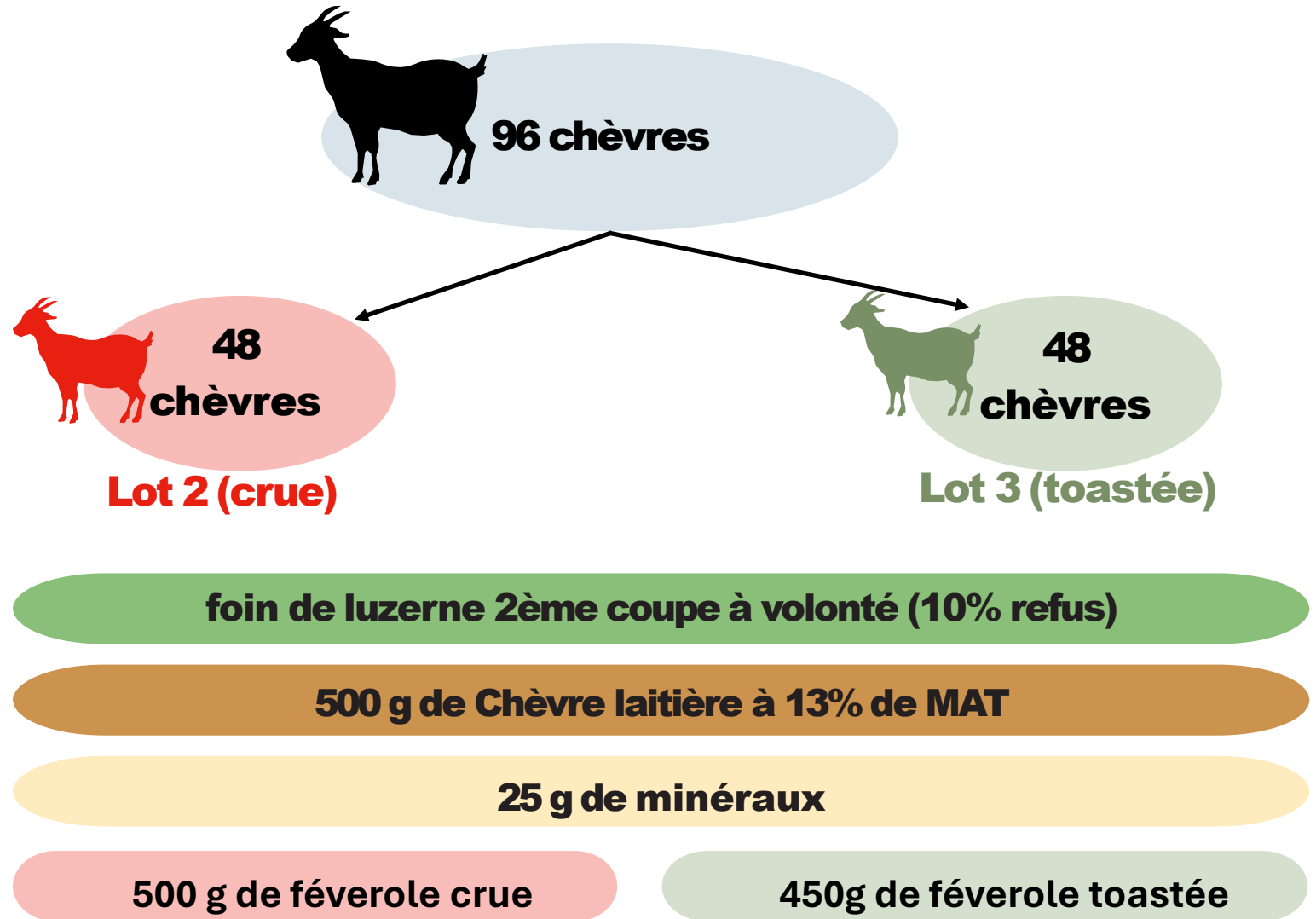


Essai : Féverole crue versus féverole toastée



- Période 1
24/02 au 13/04
- Bâtiment
- Début de lactation

Ration journalière par chèvre



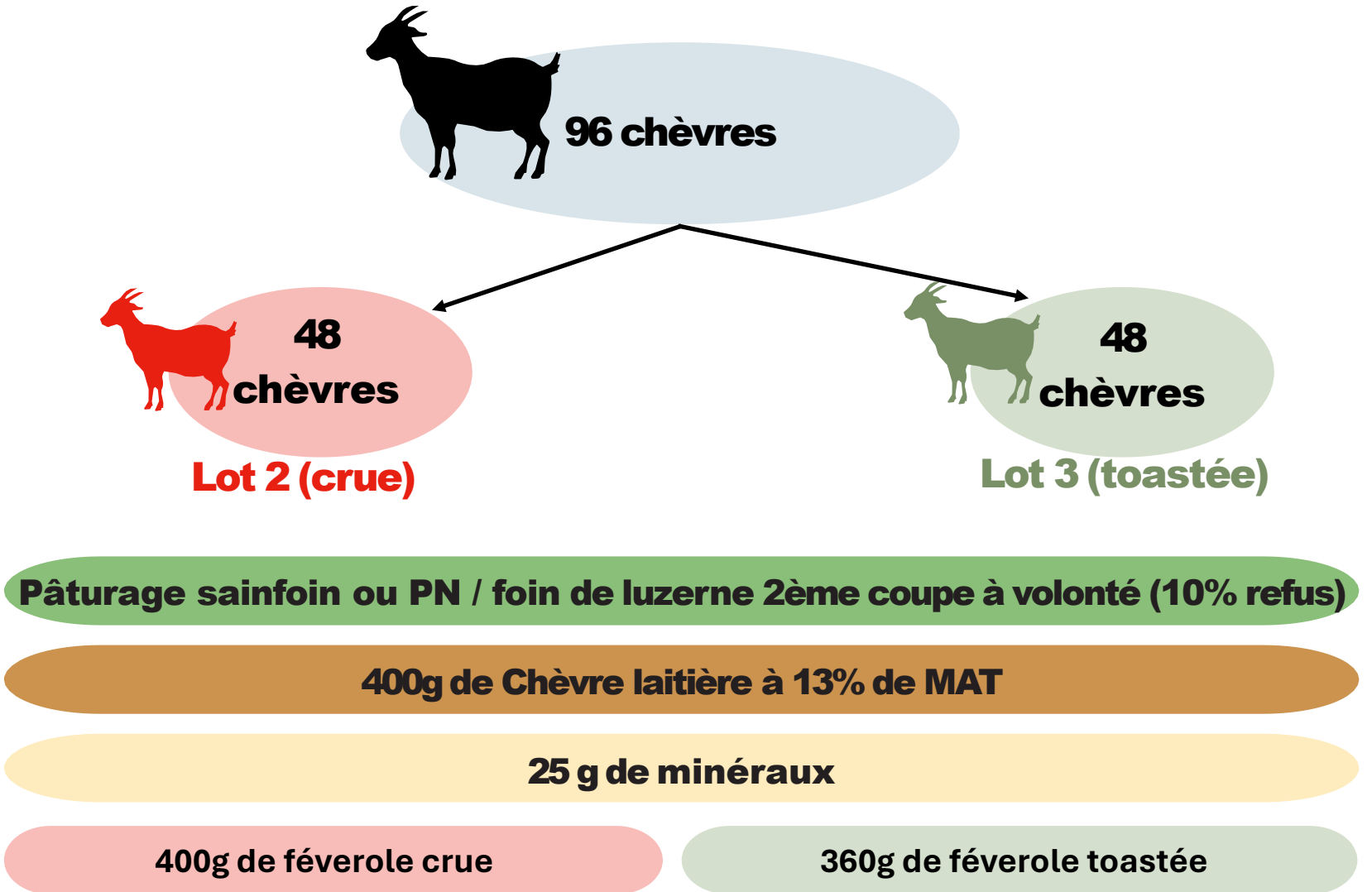
La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Essai : Féverole crue versus féverole toastée



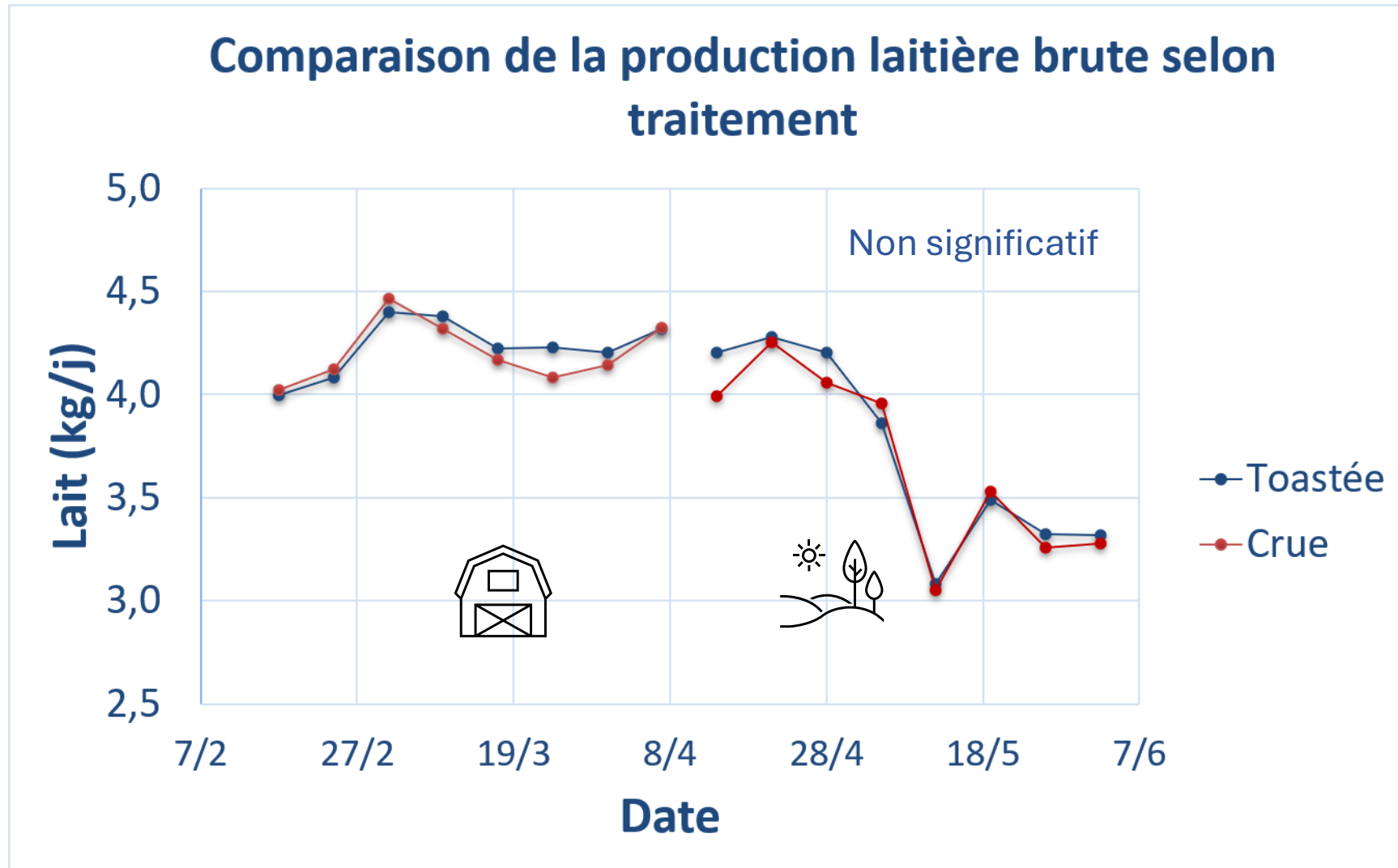
- Période 2
14/04 au 02/06
- Pâturage

Ration journalière par chèvre



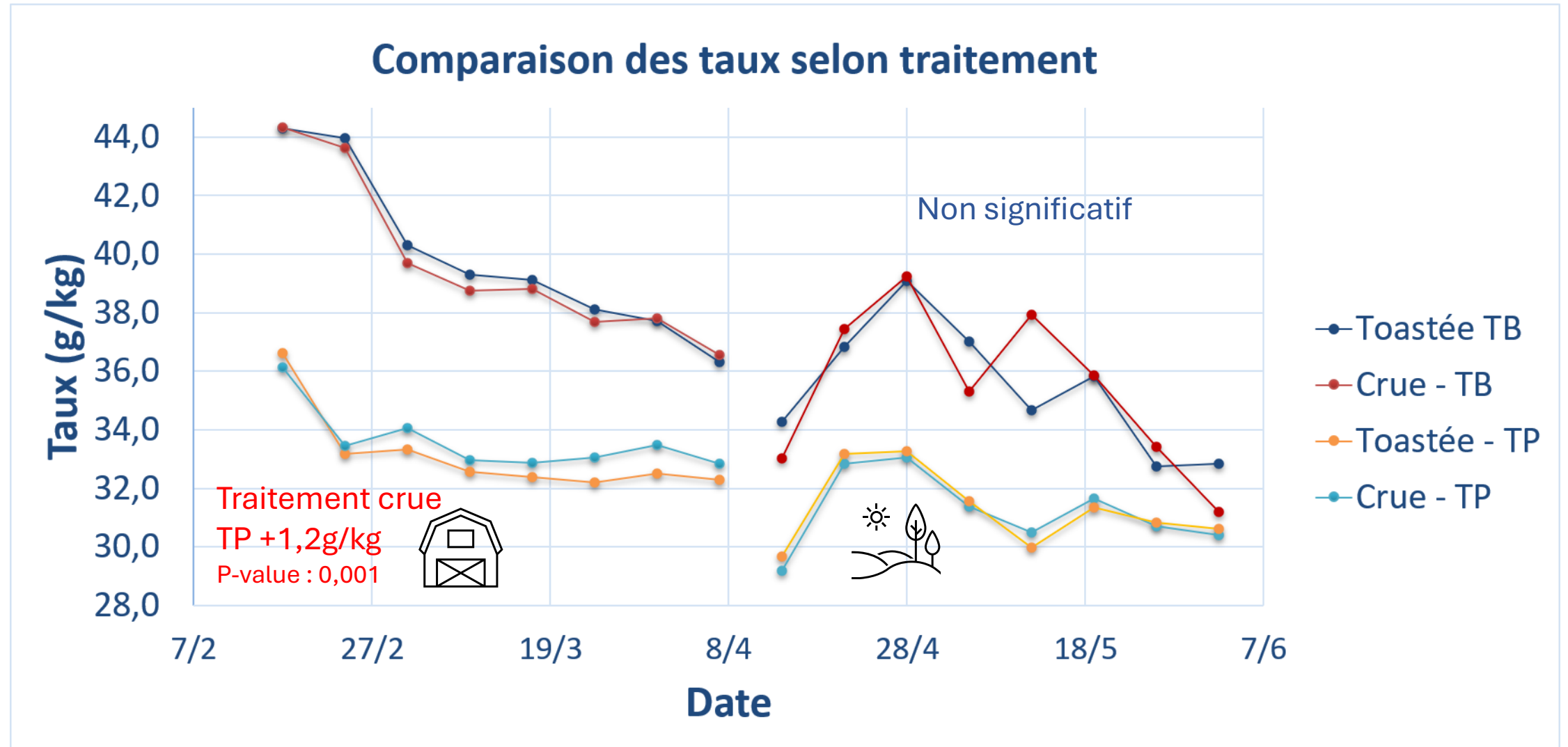
La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Essai : Féverole crue versus féverole toastée



La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

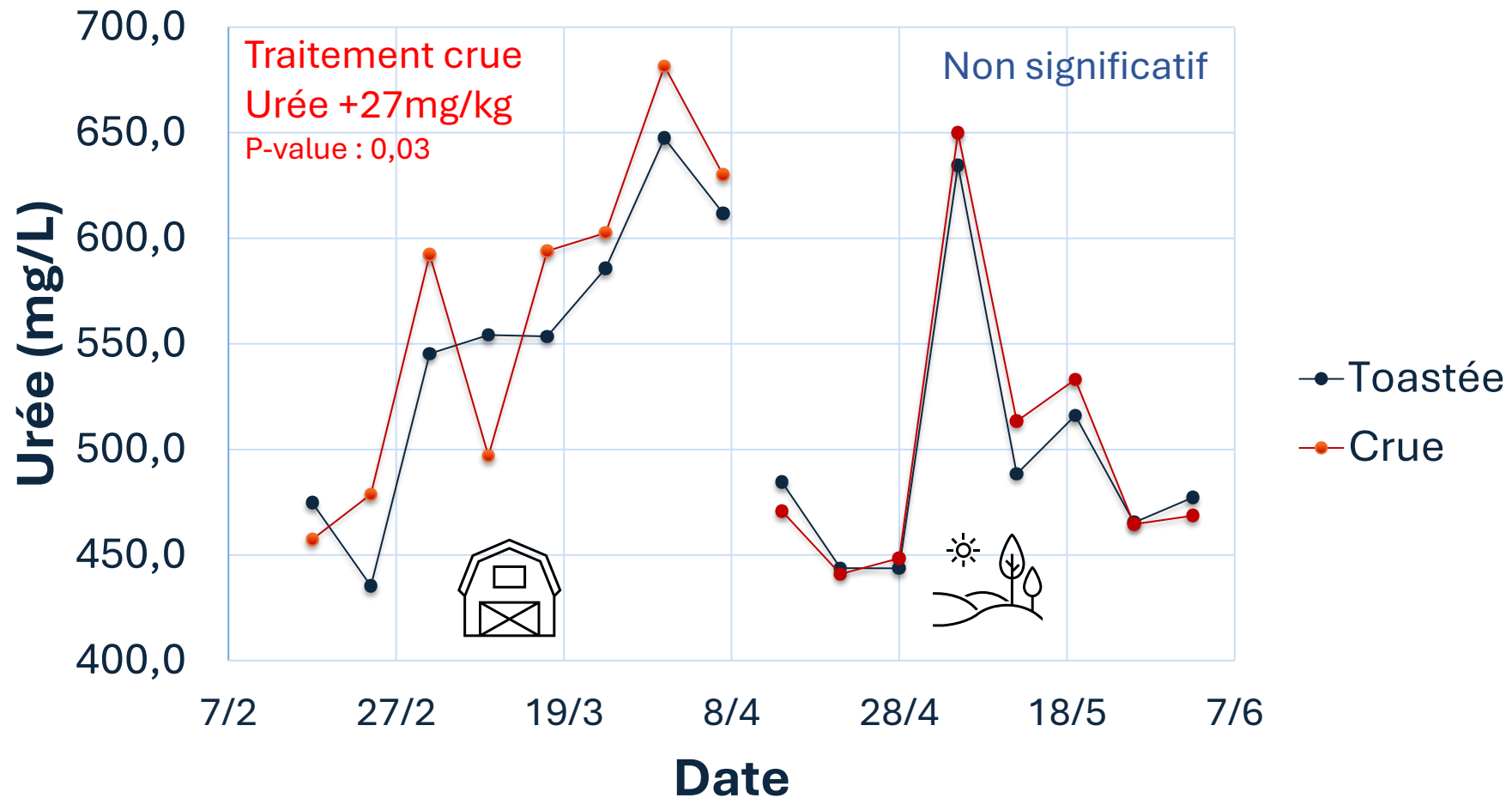
Essai : Féverole crue versus féverole toastée



La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

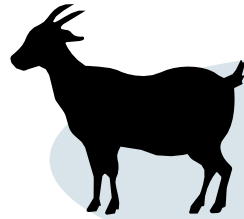
Essai : Féverole crue versus féverole toastée

Comparaison de l'urée selon traitement



La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Essai : Féverole crue versus féverole toastée



Rations

	Bâtiment Crue	Bâtiment Toastée	Pâturage Crue	Pâturage Toastée
Lait (kg/j)	4,2	4,3	3,7	3,7
MSi fourrage (kg/j)	2,94	2,82	2,41	2,45
CI (%)	125	119	100	100
UFL (%)	82	80	98	97
PDI (%)	92	94	106	108

La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Conclusion

- Les possibilités sont nombreuses techniquement !
- Souvent un intérêt marginal par rapport au travail sur la qualité des fourrages !
- Toujours une question d'équilibre globale de la ration
- Pas toujours possible d'anticiper toutes les réponses...
- Avant tout interroger l'ensemble des aspects dont économiques
- Parfois des opportunités à tester !