

Ration

Ferme Viltain

PLM N° 329



Ensilage de maïs 32 kg



Ensilage d'herbe 3 kg



Rumiluz 1,7 kg



Luzerne énergie 23 1 kg



Correcteur azoté 2 kg



Soja 2 kg



Minéraux

Ration
complète



... draté que la luzerne préserve le mieux les qualités initiales du fourrage vert sur pied. La déshydratation ne modifie pas la valeur énergétique et améliore la valeur azotée grâce au tannage en protégeant les protéines alimentaires de la dégradation dans le rumen, d'où un fourrage de bonne valeur azotée. Et de valeurs nutritionnelles contractuellement certifiées. »

La science s'en mêle

La luzerne déshydratée, fourrage de composition connue, apporterait donc un plus sur la qualité des produits laitiers. Certaines études récentes le prouvent. Ainsi J.L. Peyraud et L.Delaby, toujours de l'Inra * affirment: « L'utilisation d'une quantité modérée de luzerne déshydratée de très bonne qualité permet de moduler la composition du lait dans le sens souhaité pour produire plus de protéines sans augmenter la quantité de matières grasses ». Ce que confirme, dans sa conclusion, l'essai, déjà cité, de V.Thénard** « L'apport de luzerne a stimulé l'ingestion et augmenté le taux protéique du lait sans modifier les autres paramètres zootechniques, ce qui s'avère intéressant dans le cadre de la transformation fromagère. »

Djamila Lekhal, enseignant-chercheur à l'ESA de Purpan, va encore plus loin. « Nous avons étudié l'effet de la luzerne déshydratée sur la texture du beurre, et notamment son aptitude à la coagulation et sa coloration. Nous avons constaté différentes choses. » La texture du beurre a été modifiée par l'incorporation de luzerne déshydratée dans le ...