

## LE TOURTEAU DE COLZA FERMIER : des protéines et de l'énergie pour les vaches laitières

**Utiliser son propre tourteau à la ferme : c'est possible**

	Tourteau de soja*	Tourteau de colza*	Tourteau de colza fermier**
Cellulose brute (%)	6	12.4	10.9
MAT (%)	45.3	33.7	26.6
<b>MG (%)</b>	<b>1.9</b>	<b>2.3</b>	<b>19.5</b>
UFL	1.06	0.85	1.21
PDIN	331	219	173
PDIE	229	138	96

\* source: Inra 2002 - \*\* source : LDA 56 sur 8 tourteaux avec une DT de 74 (intermédiaire entre graine et tourteaux)

Leur bon niveau énergétique sera en partie utilisé pour la reprise d'état.

Le tourteau de colza fermier convient aussi bien à l'engraissement des animaux à viande



Pour les tourteaux contenant 20 % de matière grasse, il faut apporter **au maximum 2,5 kg** pour ne pas dépasser 5,5 % de matières grasses totales dans la ration. Des résultats d'essais menés sur des régimes à base d'ensilage de maïs (station des Trinottières -49 -) montrent que l'apport de ce type de produit augmente l'ingestion des vaches laitières (+0,8 à 1,2 kg/j), la production de lait (+2,3 à 4,3 kg/vl/j) et fait baisser la matière grasse du lait (- 5 à 6 g/kg)

### Quelques précautions pour le stockage des tourteaux

Lorsqu'ils viennent d'être pressés, ils peuvent être chauds (développement de moisissures ou de prise en masse).

N'hésitez pas à le déplacer. L'aération ainsi provoquée abaissera la température.

En cellule et si la température s'élève : transvaser d'une silo vers un autre ou procéder à une très bonne ventilation de vos cellules.

Le tourteau de colza se conserve à un taux d'humidité comparable à une céréale : au-dessus de 14 % d'humidité, il faut sécher et non plus ventiler.

*Des références issues du terrain*