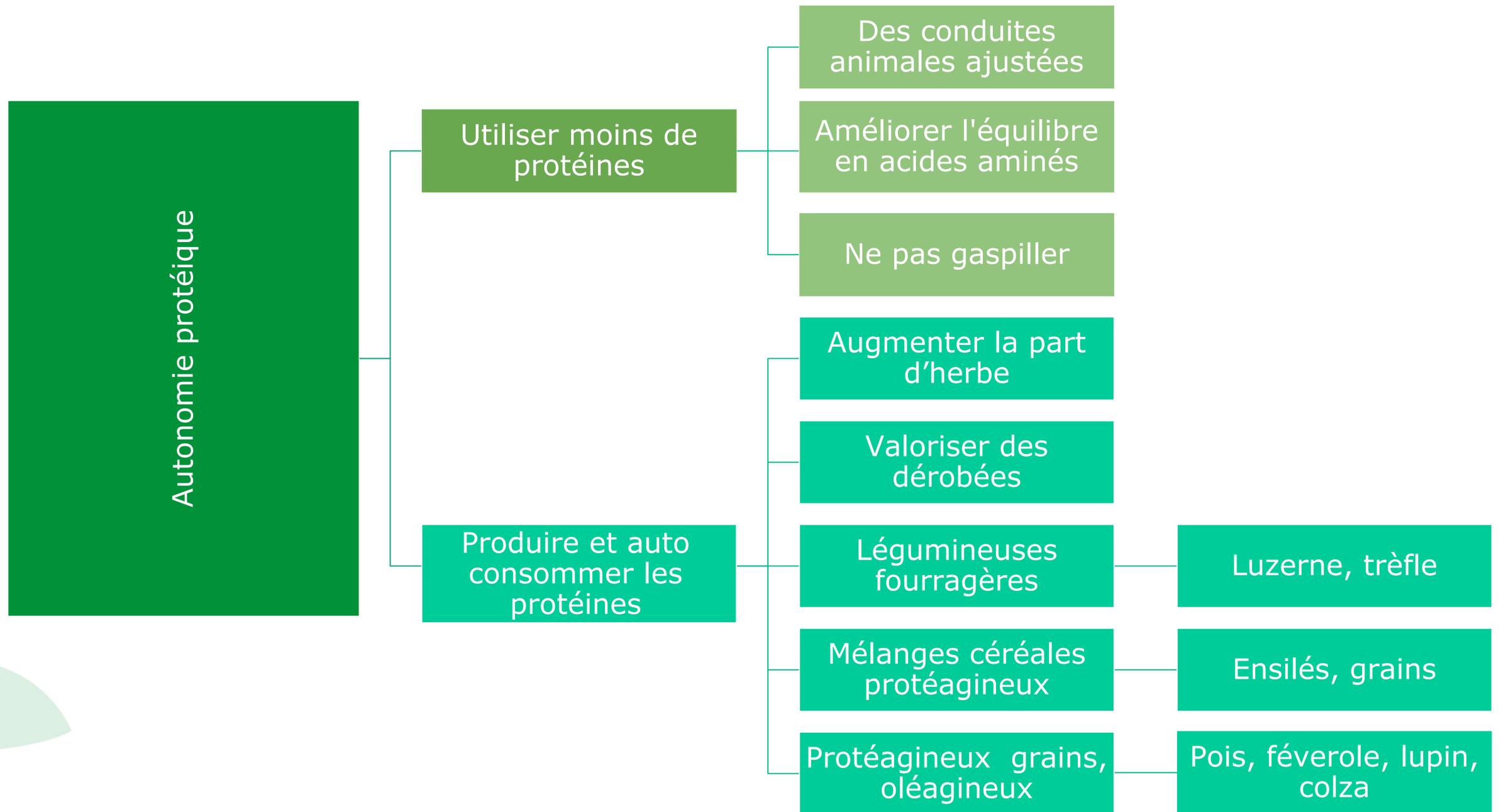




Améliorer l'autonomie protéique pour les ruminants

Deux stratégies complémentaires permettent d'améliorer l'autonomie protéique dans les élevages de ruminants:

- Utiliser le moins de protéines possible sur l'élevage avec l'objectif de « ne pas gaspiller »
- Produire et autoconsommer les protéines produites sur l'exploitation : en majorité des fourrages, mais aussi éventuellement des protéagineux grain





Principaux leviers d'amélioration de l'autonomie protéique

- Les élevages des filières ruminants peuvent agir en faveur de l'autonomie protéique selon deux stratégies complémentaires :
- En utilisant le moins de protéines possible sur l'élevage avec l'objectif de « ne pas gaspiller » : strict équilibre énergie/azote
 - En privilégiant les protéines locales majoritairement produites sur l'exploitation

Faire des économies de protéines

Niveau azoté des rations :

« J'équilibre ma ration à 95 g de PDI/UF. »

« Le concentré que je distribue permet de corriger la ration de base et de respecter les équilibres nutritionnels. »

« J'équilibre les acides aminés en lysine et méthionine. »

Conduites animales ajustées aux besoins :

« Je contrôle les périodes de vêlages et de vente. »

« J'ajuste mes effectifs. »

Ne pas gaspiller :

« J'utilise une conduite alimentaire précise en distribuant le concentré individuellement. »

« Je réalise des analyses de fourrages ou de concentrés pour équilibrer mes apports d'azote. »



Produire et autoconsommer les protéines

Augmenter la part d'herbe :

« J'augmente le pâturage et/ou les parcelles de fauche. »

« Je fais des ensilages d'herbe précoce. »

Valoriser les dérobées :

« Je fais des dérobées en intercultures pâturée ou récoltée. »

Favoriser les légumineuses :

« J'utilise de la luzerne ou du trèfle violet en ensilage ou en enrubannage »

« Je mets en place des mélanges riches en légumineuses »

Utiliser des mélanges céréales protéagineux :

« J'ensile des mélanges céréales protéagineux au stade laiteux-pâteux ou précoce »

« Je récolte mon mélange pour le grain. »

Protéagineux grains et oléagineux :

« J'utilise des protéagineux grains sous forme de graines crues ou cuites (toastage, extrusion,...) comme le pois, le lupin, la féverole ... »

« Je fais du tourteau fermier de colza. »