



FICHE TECHNIQUE CAROTTE

Exemple d'utilisation en système bovin viande 80 vaches allaitantes et 20 génisses (165 jours d'affouragement) - Ration à base d'ensilage d'herbe et de foin

SITUATION INITIALE (Besoins en stocks bruts)	VACHE QTE/J (kg/j)	GENISSE QTE/J (kg/j)	QUANTITÉ TOTALE sur la période
Ensilage d'herbe	14,74	9,24	225,5 T
Foin	6	4	92,4 T
Céréales		0,5	1,65 T
Minéraux		0,05	0,17 T
TOTAL			9 873 €/an

J'intègre dans la ration des vaches uniquement :

- → 20 kg/j de carottes
- → De la paille pour assurer l'encombrement et qui se substitue au foin et à l'ensilage d'herbe

Rations type	Kg/j/vache	COÛT ALIMENTAIRE €/j/vache
Ensilage d'herbe	7,5	0,16€
Foin	3	0,16 €
Carottes (15 €/T)	20	0,30 €
Paille	2,96	0,38 €
TOTAL JOURNALIER		1,00 €/j
TOTAL ANNUEL		13 200 € Soit + 3 327 €/an



QTE NECESSAIRE SUR LA PÉRIODE (qté économisée)	
129,5 T (-96 T)	
52,8 T (-39.6 T)	
1,65 T	
0,17 T	
264 T	
39 T	
13 200 €/ an (+ 3 327 €/an)	

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION:

- → Prévoir une transition alimentaire.
- → Distribution au niveau du sol.
- → Veiller à une fibrosité suffisante de la ration.
- → Ne pas distribuer d'autres matières premières riches en potassium.
- → Laisser du sel à disposition des animaux.



Pour une utilisation au printemps et en été, avoir la possibilité d'écouler le stock (27 t) en 8 jours

CONDITIONNEMENT ET DISPONIBILITE:

- → Livraison vrac par 27 T
- → Stocker à plat et étaler au maximum à hauteur de genou
- → Disponibilité sur l'année

Si vous êtes intéressés, contactez Céline PIGNOL au 05 87 50 40 32.

✓ Composition chimique : résultats obtenus à partir de 5 analyses

→ Matière sèche

→ Matières minérales

→ Matières azotées totales

→ Cellulose brute

→ Calcium

→ Phosphore

→ Riche en sucres, oligo-éléments et vitamine A

13 %

9 % de MS

10 % de MS

9 % de MS

3 g/kg de MS

3 g/kg de MS

Caractéristiques

- → Apport énergétique important
- → Sucres fermentescibles
- → Richesse en eau
- → Appétence

Valeur nutritive d'après la méthode de calcul INRA 1988

UFL	UFV	PDIA	PDIN	PDIE
/kg de MS	/kg de MS	g/kg de MS	g/kg de MS	g/kg de MS
1,08	1,08	10	61	82

Précautions d'emploi

La carotte doit être associée à des aliments fibreux pour limiter les risques d'acidose.

Sa richesse en glucides solubles impose de respecter une transition de 8-10 jours et de limiter les quantités distribuées. La quantité totale de carottes + aliment concentré ne doit pas dépasser 50 % de la MS totale de la ration. Le libre service est à éviter.

La carotte gelée pourrit rapidement (7-8 jours) et est peu appétible. Eviter de la faire consommer.

Conservation

La carotte se conserve en l'état ou par ensilage.

→ Ecart de triage

Carotte entière ou non, lavée en tas de 1,50 m de haut. Conservation limitée à 10 jours.

→ A l'état frais, entière et non lavée

Elle se conserve 20 jours en tas de 1,50 m de haut à l'abri de la pluie, de la lumière, du gel (paille).

→ Carotte de retrait (non lavée, bien sèche)

La carotte se conserve bien au moins un mois, peut-être plus, si le temps est frais, en tas d'environ 1,20 m de haut, à l'extérieur, avec une couche de paille de 50-60 cm. Couvrir avec une bâche plastique en cas de gel.

→ En ensilage

Il faut impérativement l'ensiler avec un fourrage sec (paille, foin...). Si on choisit la technique du mélange, le fourrage doit être haché en brins courts (7-8 cm). Il est important de bien tasser le mélange sinon les pertes sont élevées. L'ensilage en couches du fourrage et des carottes est peut être possible.

L'emploi d'un conservateur est inutile.

Nouvelle-Aquitaine



Tél.: 05 87 50 40 00



Magnac-Laval : 05 55 60 92 40 - Limoges Monts et Vallées : 05 87 50 40 87 Saint-Yrieix-la-Perche : 05 55 75 11 12 - Saint-Laurent-sur-Gorre : 05 55 48 83 83

