



La pomme de terre dans la ration

Quelques points d'attention pour l'incorporation de pommes de terre dans la ration d'un bovin

Généralités :

- Si on veut intégrer de la pomme de terre dans la ration, il est nécessaire de faire une transition alimentaire de 2 à 3 semaines lors de l'entrée et de la sortie des pommes de terre de la ration.

• La pomme de terre est :

- riche en énergie mais attention aux déséquilibres dans les rations. Il faut donc retirer de l'énergie ailleurs (céréales, ensilage de maïs notamment).

- riche en potassium MAIS il y a un effet laxatif. Il est donc important de compenser les pertes de sodium avec une pierre de sel ou de minéraux à lécher.

- Il est important d'avoir une pomme de terre de qualité, sans terre pour éviter la contamination par des spores butyriques. Elle doit être propre. La terre est en effet composée de silice qui est un facteur antinutritionnel pour les bovins.

- Il est recommandé d'incorporer MAX. 3kg de matière fraîche/100kg de poids vif avec un maximum de 10kg de matière fraîche par animal à l'engraissement et un maximum 20kg pour les vaches laitières en lactation dans la ration.

- Attention au risque d'obstruction œsophagienne. Il est possible de soit distribuer les plus gros tubercules en entier soit sous forme hachée à la mélangeuse.

- Il faut éviter la consommation de pommes de terre vertes, abîmées, germées, pourries ou gelées.

- Attention à la toxicité des alcaloïdes (solanine) qui sont présent dans les tubercules verts. Ceci peut créer des avortements. Une conservation à l'abri de la lumière est donc recommandée.

Conservation :

Pommes de terre crues :

- Demander au fournisseur dans quelles conditions les pommes de terre ont été stockées. Ces conditions influencent la durée de conservation une fois déstockée. Pour une conservation plus longue durée, préférer les tubercules n'ayant pas été réfrigérés et non lavés.
- Conservation jusqu'à 6 mois dans les ensilages où des **tubercules crus** et propres sont incorporés. MAIS, il est toujours important de protéger les tas du gel, de la lumière et de l'humidité.
- Conservation de maximum 10 jours pour les tubercules réfrigérés. Il est donc conseiller de n'aller chercher qu'une benne à la fois.
- Conservation à la ferme : la conservation est facile en silos couloir avec une hauteur maximale d'1m dont la surface est lissée et qui est bâché.

Co-produits cuits :

- Conservation jusqu'à 2 mois pour les **co-produits cuits** mais il faut protéger les tas du gel, de la lumière et de l'humidité en les couvrant sinon il y a un risque de pourriture.
- **Pelures vapeur**
 - Conservation en silo d'une hauteur de 70 cm entre 2 murs, bâche en dessous et au-dessus pour l'étanchéité avec possibilité d'incorporer de la luzerne déshydratée pour augmenter la MS.
 - Stockage : 1 – 2 mois.
- **Purée pelure**
 - Stockage sur une plateforme bétonnée ou dans une citerne.
 - Stockage : 1 – 8 mois à l'abri de la pluie.



Valeurs alimentaires

- 1 UF/Kg de MS si plus de 40% d'amidon (comme un bon concentré)
- 0,6 UF/Kg de MS si moins de 40% d'amidon (comme un bon ensilage de maïs)

• Pommes de terres crues :

- Maximum 25% MS de la ration pour les vaches laitières
- Maximum 35-40% MS pour l'engraissement.

• Pour les co-produits cuits :

- Maximum 20 % MS de la ration pour les vaches laitières
- Maximum 25-30% MS pour l'engraissement.
- Attention aux risques d'entérotoxémie si contamination avec de la terre.