

OBJECTIF

Apprécier l'influence de l'introduction de luzerne déshydratée (complémentée avec de l'urée) dans l'alimentation des jeunes bovins Limousins sur la qualité des carcasses produites.

MATÉRIEL ET MÉTHODE

2 régimes sont comparés (blé-soja-paille / blé-luzerne-urée-paille) avec une alimentation à volonté pour le blé et la paille. Dans le cas du premier régime, 3 objectifs de poids de carcasse sont visés (360kg, 390kg et 420 kg) soit 3 traitements.

● Régime **témoin** : 1 kg/j soja

● Régime **luzerne** : 2,8 kg/j luzerne 19% protéines

L'essai est réalisé en 2 lots de 8 animaux par traitement. Les animaux ont été élevés par 8 en box paillé avec aire d'exercice. L'essai a démarré avec des taurillons à 320 kg de poids vif et a été poursuivi jusqu'à atteindre les poids de carcasse objectifs. Les aliments et les animaux ont été pesés tout au long de l'essai, un jugement sur les carcasses a été effectué à la fin de l'essai.

RÉSULTATS

● Régime **témoin** (%MS)

- Blé 83%
- Soja 12%
- CMV 5%
- *Supplément paille +30%*

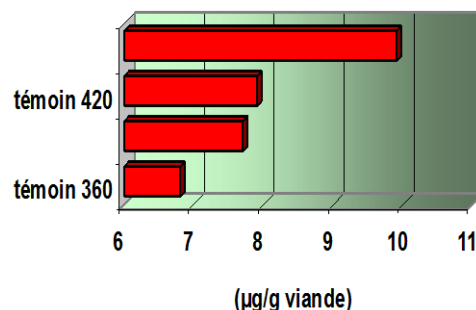
● Régime **luzerne** (%MS)

- Blé 65%
- Luzerne 19 29%
- CMV 5%
- Urée 0,8%
- *Supplément paille +20%*

Aucune différence significative n'a été enregistrée sur la croissance (1240 g/j de GMQ) au cours de l'essai.

Paramètres	Témoin 360 kg	Témoin 390 kg	Témoin 420 kg	Luzerne 420 kg
Poids vifs abattage(kg)	598 ± 21	642 ± 33	684 ± 37	690 ± 36
Rendement carcasse (%)	60 ± 1	61 ± 1	61 ± 2	61 ± 1
Gras total (%)	2,0 ± 0,5	2,1 ± 0,4	2,4 ± 0,6	2,4 ± 0,5
Conformation	U-/U= ^a (16U)	U+ ^b (5E 11U)	U+ ^b (4E 12U)	U+ ^b (4E 12U)
Note persillé	3,8 ± 0,4	3,6 ± 0,5	3,8 ± 0,8	3,9 ± 0,8
Fer héminique (ppm)	6,8 ^a ± 2,4	7,7 ^a ± 2,0	7,9 ^a ± 2,3	9,9 ^b ± 1,6

Teneur en fer héminique des viandes



CONCLUSION

Quelque soit les régimes ou le mode de conduite, les vitesses de croissance et les rendements carcasses ne sont pas différents. Les différences en gras total sont en limite de significativité avec l'alourdissement des carcasses dont l'effet est surtout marqué sur la

conformation. L'introduction de luzerne quant à elle, a eu un effet net sur la teneur en fer héminique de la viande, principal facteur de coloration de cette dernière en rouge.