



La chronique Ovine

Semaine 17 du 30 avril 2021

Des drêches de brasserie humides pour les brebis



Co produit de la transformation de céréales pour la fabrication de la bière, les drêches de brasserie constituent une source d'azote possible pour les brebis. En plus des circuits habituels, le développement des micros brasseries offre la possibilité de récupérer des drêches humides à faible coût.

Ces drêches contiennent 75 à 80 % d'eau. Les durées de conservation maximums sont de 2 à 5 jours en période chaude, et entre 5 et 7 jours par temps froid. Au-delà,

elles perdent de leur appétence et surtout, sont sujettes au développement de bactéries et moisissures susceptibles d'entraîner des problèmes sanitaires.

Mode d'emploi

L'ensilage est un mode de conservation possible des drêches humides. Lorsqu'il s'agit de faibles quantités, les drêches humides peuvent être conservées une semaine dans des sacs plastiques hermétiques ; les précautions suivantes doivent être respectées. Un taux d'incorporation maximum dans la ration de 2 kg brut par brebis et par jour est conseillé. De plus, une transition alimentaire de plusieurs jours avec augmentation progressive des quantités distribuées est indispensable. Enfin, une attention particulière à la teneur en cuivre des drêches est indispensable pour celles provenant de cuves en cuivre.

Pour en savoir plus : « Des drêches de brasserie comme source d'azote » sur ciirpo.idele.fr et www.inn-ovin.fr.

Photo semaine 17-21: pour des raisons de coût de transport, les drêches humides ne peuvent s'envisager qu'à proximité d'une brasserie

CP : Par Jinx

Equipe technique ovine de Bourgogne-Franche-Comté et Laurence Sagot (Institut de l'Elevage/CIIRPO)