



## **Tableaux de la valeur alimentaire pour les ruminants des fourrages et sous-produits d'origine méditerranéenne**

Tableaux de la valeur alimentaire pour les ruminants des fourrages et sous-produits d'origine méditerranéenne

Paris : CIHEAM  
Options Méditerranéennes : Série Etudes; n. 1981-II

**1981**  
pages 1-89

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI010868>

To cite this article / Pour citer cet article

Tableaux de la valeur alimentaire pour les ruminants des fourrages et sous-produits d'origine méditerranéenne. *Tableaux de la valeur alimentaire pour les ruminants des fourrages et sous-produits d'origine méditerranéenne*. Paris : CIHEAM, 1981. p. 1-89 (Options Méditerranéennes : Série Etudes; n. 1981-II)



<http://www.ciheam.org/>  
<http://om.ciheam.org/>



CENTRE INTERNATIONAL  
DE HAUTES ETUDES  
AGRONOMIQUES MEDITERRANÉENNES

INTERNATIO  
FOR ADVANCED MED  
AGRONOI

TABLEAUX DE LA VALEUR ALIMENTAIRE POUR LES RUMINANTS  
DES FOURRAGES ET SOUS-PRODUITS D'ORIGINE MEDITERRANÉENNE

TABLES OF THE NUTRITIVE VALUE FOR RUMINANTS  
OF MEDITERRANEAN FORAGES AND BY-PRODUCTS

SERIE ETUDI

ACTIVITE :product



IAMZ-81/11

TITRE POUR PUBLICATION: O  
TITLE FOR PUBLICATION: CI

Tableaux de la valeur alimentaire pour les ruminants des fourrages et sous-produits d'origine méditerranéenne

Tables of the nutritive value for ruminants of mediterranean forages and by-products

té par: X. ALIBES (1) et J.L. TISSERAND (2)  
ted by: X. ALIBES (1) et J.L. TISSERAND (2)

(1) I N I A - CRIDA 03, Apdo. 202, Saragosse, Espagne

(2) ENSSAA, 26 Bd. Docteur Petitjean, 21100 Dijon, France.

eurs d'un groupe de travail composé de:

members of the work group composed by:

Algérie: M. KHOURI, I.N.A. d'Alger, EL HARRACH

Espagne: X. ALIBES et F. MUÑOZ, Apdo. 202, Saragosse

France: J. ANDRIEU, CRVZ de Theix, 63110 BEAUMONT

Grèce: M. LEONIDAS, G. LIACOS, Aristotelium University of TESSALONIKI

Italie: P. IANNELLI, Instituto Sperimentale per le Colture Foraggere, Viale Placenza, 25, 20075 LODI

Maroc: F. GESSIONS, "I.A. et V. HASSAN II", B.P. 704, RABAT AGDAL

Portugal: J.M. ABREU, Fatima CALOURO, Arminda BRUNO, Instituto Superior de Agronomia, Tapada de Ajuda, LISBOA

Tunisie: H. ABDOLI, A. NEFZAoui, INRAT, Avenue de l'Indépendance, Ariana, TUNIS

Turquie: A. REMZI AKYILDIZ, Ankara University, Zirrat Fakültesi, ANKARA

Yougoslavie: C. OBRACEVIC, D. ZEREMSKI, Faculty of Agriculture, University of Belgrad, 11081 BELGRAD

à sous l'autorité scientifique de: C. DEMARQUILLY, CRVZ de Theix, 63110 BEAUMONT  
acted out under the scientific authority of: C. DEMARQUILLY, CRVZ de Theix, 63110 BEAUMONT

a collaboration de: J. RODRIGUEZ et M<sup>e</sup> Rosa MAESTRE (en qualité de boursiers de l'IAMZ)  
in collaboration with: J. RODRIGUEZ et M<sup>e</sup> Rosa MAESTRE (en qualité de boursiers de l'IAMZ)

INDEX

Préface	11	Preface
Méthodologie générale	16	General methodology
Tableaux:		Tables:
Fourrages	23	Forages
Pailles et sous-produits	61	Straw and by-products
Dictionnaire des termes employés	72	Dictionary of terms used
Dictionnaire des noms scientifiques des plantes	74	Dictionary of scientific names of plants
Liste de collaborations	81	List of collaborators
Annexe	85	Appendix

différent des résultats obtenus pour les mêmes fourrages en Europe,

- de confronter la liste obtenue avec celle des principales espèces fourragères de ces régions établie par les spécialistes des 10 pays concernés (Algérie, Espagne, France, Grèce, Italie, Maroc, Portugal, Tunisie, Turquie, Yougoslavie),
- de chercher à répartir les tâches pour recueillir les informations manquantes entre les différents laboratoires susceptibles de faire des études dans les différents pays.

## 2. Historique

Après consultation des différents pays concernés, un catalogue des fourrages méditerranéens a été établi en séparant trois listes:

- les fourrages très importants pour tous les pays: 44,
- les fourrages importants pour la plupart des pays: 66,
- les fourrages d'intérêt régional: 178.

Il s'y est ajouté, par la suite, une liste des sous-produits agricoles et des plantes arbustives (18) pouvant être largement utilisés dans les élevages en zone méditerranéenne. Le recueil d'informations a ensuite été entrepris après avoir mis au point une méthodologie commune vivement recommandée pour les travaux en cours ou à entreprendre.

Ce travail aboutit, après 5 ans, à la publication d'une liste provisoire de valeur alimentaire de plus de quatre vingts fourrages et sous-produits méditerranéens.

## 3. Difficultés rencontrées et problèmes posés

Parmi les principales difficultés rencontrées, nous trouvons tout d'abord:

- le manque d'harmonisation entre les méthodes d'étude. Pratiquement chaque laboratoire introduit des modifications plus ou moins importantes dans les méthodes d'analyse et les protocoles d'évaluation *in vivo* ou *in vitro* de la digestibilité des fourrages. Un accord sur une méthodologie normalisée pour tous les pays serait hautement souhaitable;
- le désir de chacun d'étudier les fourrages les plus productifs, se tournant ainsi vers des systèmes intensifs alors que, dans bien des cas, l'utilisation des ressources naturelles locales ne peut se faire qu'avec des systèmes extensifs. Il s'ensuit que, dans la zone méditerranéenne, certains fourrages sont étudiés en même temps par 4 ou 5 équipes de façon approfondie alors que d'autres sont totalement délaissés;
- le fonctionnement de certains laboratoires qui sont intermittents en fonction de la venue de coopérants techniques, ce qui ne permet pas une persévérance dans l'étude pourtant indispensable pour avoir des résultats fiables.

développement de l'élevage des ruminants dans les zones nécessite une meilleure connaissance de la valeur alimentaire des fourrages locaux. En effet, l'utilisation des ressources est un des éléments permettant de raisonner les systèmes de productions animales afin de préserver au maximum l'économie des pays concernés.

température et l'évaporation ont une influence directe sur la composition chimique des fourrages et par conséquent, sur leur valeur nutritive (CONRAD et al. 1962, DÉINUM et al. 1968), d'autres facteurs qui trouvent leur origine dans les conditions culturelles, en particulier ceux qui relèvent du type d'engrais. La comparaison de la valeur nutritive des cultivaux dans les pays tempérés et tropicaux est faite par MINSON et Mc LEOD (1970).

caractéristiques agro-climatiques des régions méditerranéennes laissent envisager des différences importantes pour les fourrages, par rapport aux mêmes espèces cultivées sous des climats tempérés.

dans la plupart des cas, les résultats enregistrés essentiellement des plantes cultivées en zones tempérées irriguées et peu d'études sont conduites sur les fourrages de valeur.

Et pourquoi, le Conseil d'Administration du Centre Interne Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes a décidé, en 1977, la création d'un groupe de travail et à l'Institut Agronomique Méditerranéen de Saragosse (Espagne) de le faire fonctionner.

### du travail

Le groupe de travail international s'est fixé comme objectif, dès que possible, des tables de valeur alimentaire des fourrages méditerranéens.

À cela, il paraissait indispensable:

l'inventaire des résultats existants et, en particulier, dans quelle mesure les données acquises localement

geria, France, Greece, Italy, Morocco, Portugal, Spain, Turkey, Yugoslavia),

- try to distribute the task of collection of the data among the different laboratories that can carry out the in different countries.

## 2. Background

After consultation with the different countries in the catalogue of Mediterranean forages has been drawn up separate lists:

- the most important forages in all the countries: 4
- the important forages in most of the countries: 66
- the forages of regional interest: 178

We have added a list of agricultural by-products (18) that can be used as food for livestock in the Mediterranean area. We have also begun a data processing having drawn up a common methodology highly recommended research in progress and in the planning stages.

This work has led us after five years to the publication of a provisional list of food values of more than 80 Mediterranean forages and by-products.

## 3. Difficulties Encountered and Problems Posed

Among the main difficulties encountered we find in place:

- the lack of standardization of study methods. Almost every laboratory has introduced more or less important modifications in analytical methods and the evaluation protocol in vitro of the digestibility of the forages. An agreement on standardized methods would be very welcome.

- the desire of researchers to study the most productive forages, thereby orienting research towards intensive systems, in many cases the use of local natural resources can only be accomplished in extensive systems. In consequence, in the Mediterranean area certain forages are studied in depth by four teams at the same time, while others are completely ignored.

- the intermittent performance of certain laboratories, due to the presence of technical advisers, which does not guarantee the continuity of research so important in obtaining reliable results.

A better knowledge of the food value of local forages is needed for the development of ruminant animal husbandry in arid zones. In effect, the use of indigenous resources is one of the elements that permit the selection of animal production systems that attempt to maintain the maximum economic independence of the country concerned.

Temperature and evaporation have a direct influence on the chemical composition of forages, and therefore on their nutritive value (CONRAD et al. 1962, DEINUM et al. 1968) along with other factors which have their origin in cultivation techniques, particularly those which depend on the type of soil and fertilizer. A comparison of the nutritive values of forages grown in temperate and tropical countries is given by MINSON and MCLEOD (1970).

The agro-climatic characteristics of the Mediterranean allow us to predict important differences in these forages, comparing them to the same species grown in temperate climates.

However, in most cases, the results recorded are essentially concerned with plants grown in irrigated temperate zones, and few of the studies concern less valuable forages.

For this reason, in 1977 the administration council of the International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies decided to form an international work group and to put the Mediterranean Agronomic Institute of Saragossa (Spain) in charge.

### 1. Work Objectives

The goal of this international work group is to publish, whenever possible, food value tables of Mediterranean forages. In order to do this it is indispensable to:

- make an inventory of existing records, and in particular to determine to what extent the locally obtained results differ from results obtained from the same forages in Europe,
- compare the list of the main forage species of those regions established by the specialists from the countries involved (Al-

ts obtenus, présentation des tables provisoires  
ant ces dernières années, nous avons accumulé des  
ents fractionnaires provenant de différents laboratoi-  
ont étudié, suivant une méthodologie assez semblable,  
nutritive aussi bien des fourrages les plus universels  
ourrages plus particulièrement méditerranéens qui demeure-  
e actuellement inconnus, ou tout au moins peu connus.  
Illement, et étant donné l'importance croissante, der-  
de certains sous-produits agricoles en vue de l'alimen-  
imale, nous avons décidé de recueillir par la même  
ies informations concernant la composition chimique et  
nutritive de ces sous-produits.

une espèce végétale donnée, le facteur le plus caracté-  
our l'estimation de la valeur nutritive d'un échantillon  
tade de végétation et son cycle de croissance. D'autre  
calcul de la valeur énergétique d'un fourrage est  
lié au paramètre digestibilité de la matière organique

nombre réduit d'informations que nous possédons pour  
espèces nous incite à effectuer d'abord une analyse de  
t de la DMO au cours des différents stades et cycles  
. Cette première analyse se réduit en principe à une  
suffisante du stade de végétation et à une estimation  
correcte de la digestibilité.

aide de ces deux critères, DMO et stade de végétation,  
tinées les données des différents laboratoires et pays,  
tant également le reste des analyses chimiques et en  
de manière homogène les paramètres concernant l'ED,  
selon les méthodes préconisées par C. DEMARQUILLY  
et al., 1978; C. DEMARQUILLY et al., 1980).

connaissance limitée des paramètres PDI (protéine diges-  
s l'intestin) ou protéine dégradable dans le rumen  
français ou anglo-saxon d'unités azotées) nous incite à  
ns les tables le système des matières azotées digesti-  
) pour lequel nous possédons les données.

avons ainsi pris en considération les fourrages sur  
conservés et les sous-produits agricoles caractéristiques  
is méditerranéennes. Il est de toute façon nécessaire de  
pte du fait que le nombre d'informations qui permettent  
les données des tables est forcément inégal. C'est pour  
on que nous avons voulu indiquer dans les tables le  
l'origine de toutes les informations, critère indispensa-  
estimer la fiabilité de toute information.

général, nous pouvons affirmer qu'au niveau DMO (in  
différences existant entre les laboratoires en ce qui  
les échantillons de fourrages équivalents sont faibles et  
ire l'objet par conséquent d'une valeur moyenne.

Le paramètre "ingestibilité", défini en tant que quantité  
volontairement ingérée par des moutons adultes, et rapporté au  
poids métabolique, est très variable. En général, nous pouvons  
affirmer que pour un même fourrage et un stade de végétation  
précis, les consommations volontaires observées sur des moutons  
sous des conditions de laboratoire méditerranéen sont très infé-  
rieures aux observations effectuées dans des climats tempérés.  
L'explication de ce fait résiderait dans les caractéristiques  
mêmes du fourrage, étant donné qu'il est cultivé dans deux  
milieux très différents, mais nous pensons que le climat subi par  
les animaux a aussi une forte influence sur les différences  
observées. En fait, ce paramètre, l'ingestibilité, varie fortement  
selon les pays, ainsi que selon les années, voire à l'intérieur  
d'un même laboratoire. Il ressort donc de tout ceci que les  
valeurs de ce paramètre (gr.ms/Kg 0,75) sont uniquement inscri-  
tes à titre indicatif.

Une variabilité de même ordre est également notée pour le  
paramètre "teneur en matières azotées totales" (MAT), surtout en  
ce qui concerne les stades jeunes du premier cycle végétatif. Le  
paramètre teneur en macroéléments (Ca et P) présente également  
une large fourchette de variation, le nombre de données recueil-  
lies étant assez réduit.

La teneur en cellulose brute (CB), que nous avons indi-  
quée, présente pour les céréales plante entière des niveaux  
nettement supérieurs à ceux des tables correspondant à d'autres  
climats. Cette observation ne peut pas être extrapolée à d'autres  
graminées, à cause du nombre réduit de ces dernières dans les  
tables.

En réalité, le nombre limité d'informations traitées et la  
variabilité que nous avons observée ne nous permettent pas pour  
l'instant une analyse rigoureuse des caractéristiques des fourra-  
ges méditerranéens par rapport aux mêmes espèces cultivées sous  
des climats tempérés. Cette tâche qui reste à effectuer pourrait  
certainement être menée à bien si nous analysions de manière  
exhaustive les données de tout type existant pour un nombre  
réduit d'espèces.

Il est possible que l'apport principal de ces tables soit  
une description des espèces nettement méditerranéennes, ainsi  
qu'une précision de la valeur nutritive de nombreux stades et  
cycles végétatifs en ce qui concerne des plantes d'une grande  
importance économique pour les régions qui nous occupent.

Finalement, si l'inventaire des plantes et sous-produits  
méditerranéens que nous effectuons par enquête auprès des diffé-  
rents correspondants de chaque pays comprend un total de 288  
espèces, par contre actuellement nous ne pouvons donner des  
précisions, et parfois seulement fractionnaires, que sur 45 espè-  
ces et 43 sous-produits. L'analyse de ce travail provisoire et les

#### 4. Results Obtained, Presentation of Provisional Tables

During the last few years we have gathered partial data from different laboratories that have studied, using similar methodology, the nutritive value of the most widespread forages as well as the more particularly Mediterranean forages that are presently unknown, or at best little known.

Parallelly, given the increasing importance recently of certain agricultural by-products in view of animal feeding, we have decided to gather information on the chemical composition and the nutritive value of these by-products at the same time.

For each given vegetable species the most characteristic factor in the estimation of the nutritive value of a sample is its vegetative stage and its growth cycle. On the other hand, the calculation of the energy value of a forage is tightly linked to the parameter of digestibility of organic matter (DOM).

The reduced amount of information that we possess on certain species has brought us to analyze first the DOM evolution during the different vegetative stages and cycles. This first analysis is limited to a sufficient description of the vegetative stage and to a correct "in vivo" estimation of digestibility.

Using these two criteria, DOM and vegetative stage, we have examined the data from different laboratories and countries, regrouping equally the rest of the chemical analyses, calculating similarly the parameters concerning the DE, ME, and NE, using the methods proposed by Demarquilly (JARRIGE et al. 1978, and DEMARQUILLY et al. 1980).

The limited knowledge of the parameters PDI (protein digestible in the intestine) or protein degradable in the rumen (French or Anglo-Saxon system of nitrogenated units) leads us to retain the system of digestible protein (DP) in the table, for which we possess the data.

We have therefore taken into consideration green and conserved forages and the agricultural by-products characteristic of the Mediterranean regions. In any case, it is necessary to take into account the fact that the amount of information that allows us to obtain the data for the tables is necessarily unequal. For this reason we have decided to indicate in the tables the number and origin of all the information, an indispensable criteria for estimating the reliability of all the information.

In general, we can say that at the DOM level (in vivo) the existing differences between the laboratories that concern samples of equivalent forages are scarce and can be condensed into an average value.

The "intake" parameter, defined in terms of voluntary

intake by adult sheep and its relationship to metabolic very variable. In general we can say that for the same in a precise vegetative stage, the intake observed in sheep under Mediterranean laboratory conditions is very to that observed in temperate climates. The explanation may reside in the characteristics of the forage itself, si grown in two very different environments, but we think climate in which the animals live also has a strong influence the differences observed. In short, this parameter, varies considerably according to the country, as well as to the years, within the same laboratory. Due to all we have decided that the values of this parameter ( $dm_1$ ) should only be indicated.

A variability of the same type is similarly noted for the parameter "crude protein" (CP), above all in that which the young stages of the first vegetative cycles. The macroelement content" (Ca and P) also presents a wide variation; there is little data gathered.

The crude fiber (CF) which we have indicated has superior levels for the entire cereal plants than those corresponding to other climates. This observation cannot be extrapolated to other graminaceous plants due to the scarcity latter in the tables.

In reality, the limited amount of information and the variability we have observed do not at this moment allow us to make a rigorous analysis of the characteristics of Mediterranean forages compared with the same species grown in temperate climates. This task, which remains to be done, can only be accomplished if we make an exhaustive analysis of the existing types of data for a reduced number of species.

It is possible that the main contribution of these data is a description of the clearly Mediterranean species, as well as an indication of the nutritive value of numerous stages and growth cycles of plants of great economic importance in the regions we live in.

Finally, if the inventory of Mediterranean plant by-products that we have drawn up by polling different laboratories contains a total of 288 species, on the other hand we give precise data on 45 species and 43 by-products. The analysis of this provisional study and the conclusions that can be drawn from it will allow us to begin new coordinate studies that will contribute to the opening of new alimentary systems in the ruminant animal production systems in the Mediterranean regions.

is qui peuvent en être tirées permettront le cas échéant en oeuvre de nouveaux travaux de manière coordonnée, contribueront ainsi à l'éclaircissement des perspectives ali- à l'intérieur des systèmes de production de ruminants ns méditerranéennes.

#### Bibliographie

- I.R., PRATT A.D., HIBBS J.W., DAVIS R.R., 1962
- o Agric. Expt. Sta., Bul. 914
- I., VAN ES A.J.H., VAN SOEST P.J., 1968
- herlands J. Agric. Sci. 16, 217-223
- LLY C., CHENOST M., SAUVANT D., 1981
- I. Zootech., 29 n° hs., 351-362
- R., 1978 Alimentation des Ruminants INRA Publications, Versailles, 597 pp.
- J., McLEOD M.N., 1970
- c. XI Int. Grassld. Congr., 719-722



Bibliography

- CONRAD H.R., PRATT A.D., HIBBS J.W., DAVIS R.R., 1962  
Ohio Agric. Expt. Sta., Bul. 914
- DEINUM B., VAN ES A.J.H., VAN SOEST P.J., 1968  
Netherlands J. Agric. Sci. 16, 217-223
- DEMARQUILLY C., CHENOST M., SAUVANT D., 1981  
Ann. Zootech., 29 n° hs., 351-362
- JARRIGE R., 1978 Alimentation des Ruminants  
Ed. INRA Publications, Versailles, 597 pp.
- MINSON D.J., McLEOD M.N., 1970  
Proc. XI Int. Grassld. Congr., 719-722



METHODOLOGIE GENERALEE DES INFORMATIONS

es les données recueillies dans ce document proviennent toires des régions méditerranéennes, leur référence figure la liste de la page 81. En ce qui concerne la France, s accepté celles provenant de Montpellier, car nous les s méditerranéennes.

nombre total d'informations recueillies étant parfois limité, si la plupart du temps les espèces végétales ont es en regroupant des données de plusieurs pays, es et années (comme c'est le cas pour l'*Onobrychis*), e certaines d'entre elles ont été définies à l'aide de 'un seul laboratoire; en fait, la dernière colonne des écifie le nombre d'informations pour la composition et la valeur nutritive, les laboratoires de provenance ement cités.

certain nombre de résultats n'ont pas été retenus en sentiellement d'une précision insuffisante dans la des le l'échantillon (surtout le stade végétatif de la plan aussi en raison des méthodes utilisées comme l'estima a digestibilité par des méthodes "in vitro" ou par les chimiques; sauf pour certaines exceptions citées plus

devons également souligner que d'une façon générale, et le Portugal sont les pays qui nous ont fait le plus de données, et à un degré moindre la Tunisie que, ce qui crée donc de grands déséquilibres entre végétales ou sous-produits agricoles, et par conséquent conseiller, pour l'utilisation des tables, de tenir compte ne des résultats et du nombre de données sur lesquelles nt.

S DE BASE RETENUES

ion d'un échantillon

gros, le point de départ exigé est une définition de l'espèce végétale, de son mode d'utilisation (en vert conservation) et de son stade de végétation lors de ion ou de la fauche; dans le cas des sous-produits,

cette définition a été parfois plus complexe et nous avons essayé, dans les tables, de donner une description suffisante pour permettre une identification correcte.

Le problème principal à ce niveau a été de regrouper les différents critères ou systèmes de définition des états végétatifs. En fait, il y a des descriptions extrêmement précises, comme celle du Portugal (qui définit les stades végétatifs pratiquement semaine par semaine, tandis que la plante grandit), tandis que d'autres définitions sont totalement insuffisantes. Tout ceci nous a obligés à adopter des critères très larges, qui manquent sans aucun doute de précision scientifique, mais qui à notre avis sont le seul type de référence capable de regrouper l'information disponible et de la traduire dans un langage qui puisse être appliquée aux tables.

Nous pouvons dire que la définition retenue pour chaque stade végétatif est proche de celle employée en France (INRA, 1978). Quant aux sous-produits, les précisions indiquées dans les tables constituent à notre avis la référence minimale indispensable à leur identification.

## b) Composition chimique et valeur nutritive

La composition chimique de chaque échantillon a été retenue directement à partir des informations reçues, la méthodologie classique de WEENDE ayant été utilisée en raison de son universalité et de son homogénéité parmi les laboratoires. Nous avons donc refusé les systèmes de fractionnement modernes de la membrane cellulaire, car le nombre d'analyses disponibles était encore insuffisant.

La donnée de base que nous voulons obtenir à partir de chaque échantillon est la digestibilité de la matière organique (DMO), obtenue "in vivo" sur des moutons "standards". Par conséquent, en général, les tables ont été conçues à partir de ces données "in vivo". En fait, nous avons pu constater qu'une grande partie des informations reçues concernant la digestibilité de la matière sèche (DMS), estimées à partir du fractionnement des constituants pariétaux (méthode de VAN SOEST), ne concordaient absolument pas avec les données "in vivo".

A titre exceptionnel, nous avons admis quelques mesures effectuées "in vitro" (TILLEY et TERRY, 1963) et quelques évaluations obtenues à partir de méthodes chimiques (VAN SOEST et WINE, 1967). Le critère retenu pour l'inclusion de ces prévisions

GENERAL METHODOLOGYA. INFORMATION SOURCES

All the data gathered in this document comes from laboratories in the Mediterranean area. The references are listed on page 81. As far as France is concerned, we have accepted data from Montpellier since we consider it a part of the Mediterranean region.

The amount of data gathered is sometimes limited, so although most of the time the plant species have been described using data from various countries, laboratories, and years (as for *Onobrychis*), some of them have been described using data from only one laboratory. In fact, the last column of the tables specifies the amount of data on chemical composition and nutritive value, and also gives the laboratory which sent it.

A certain amount of data has been rejected, mainly because it was not precise enough in the sample description (of the vegetative stage of the plant above all), but also because of the methods used for the estimation of digestibility "in vitro" or the chemical analyses, except for some exceptions mentioned later.

We also want to point out that Spain and Portugal are the countries that have sent us the most data, and to a lesser degree Tunisia and Turkey. This creates an imbalance between plant species and agricultural by-products and therefore it would be wise when using the tables to take into account the source of the results and the amount of data on which they are based.

B. Basic Data GatheredA. Sample description

Basically, the starting point is a correct definition of the plant species and its use (that is: fresh or conserved) and its vegetative stage at harvest. In the case of by-products this description has sometimes been more complex, and in the tables we have tried to give a description sufficient enough to allow correct identification.

The main problem at this stage has been gathering the different criteria or description methods of the vegetative stages. In fact, there are very precise descriptions from Portugal which define the vegetative stage practically week by week for the

whole growing season, while other descriptions are insufficient. This is why we have been obliged to ample criteria which, without a doubt, lack scientific but from our point of view are the only type of referable us to collecte available information and to tr into a language that can be used in the tables.

We can say that the definition used for each stage is similar to that used in France (INRA, 1 approximate definition of each concept used can be fou appendix. As far as by-products are concerned the data in the tables are the minimal reference indispensable identification.

## b) Chemical composition and nutritive value

The chemical composition of each sample has bee obtained from the data received, following the classic of Weende, which was chosen for its universita homogeneity among laboratories. We have therefore re modern systems of fractionning of the cell membrane, b number of available analysis was still insufficient.

The basic data we want to obtain from each sam digestibility of organic matter (DOM), obtained "in v standard sheep. Therefore, in general, the tables I drawn up from this "in vivo" data. In fact we have that most of the information received on dry matter di (DMD) which has been estimated from the fractionning c wall constituents, (Van Soest's method) does not matc vivo" data.

As an exception we have admitted some me carried out "in vitro" (Tilley and Terry, 1963) evaluations obtained from chemical methods (Van Soest 1967). The criteria followed in including these estim been: a) they must be very detailed and precise as the concepts of characterization and composition are b) there must be various vegetative stages described for species, and c) there must be enough "in vivo" corroborate the "in vitro" data or the data obtai chemical analysis.

As for the chemical composition, we have directly the digestible crude protein (DCP) parameter, always "in vivo". In spite of the fact that this is an old concept we thought that it was premature to introduce t

) qu'elles soient très détaillées et précises en ce qui tous les concepts de caractérisation et composition; b) ait plusieurs états végétatifs décrits pour une espèce et c) l'existence de données "in vivo" suffisantes pour ces données "in vitro" ou déduites de l'analyse chimique.

même que pour la composition chimique, nous avons directement les valeurs de matières azotées digestibles tenues toujours *in vivo*. Malgré le manque d'actualité concept, nous avons considéré qu'il était prématûrerie les concepts modernes de PDI (INRA - 1978) ou de dégradable des anglo-saxons. En fait, nous pensons lement, dans la pratique, le système MAD est encore En outre les données dont nous disposons pour la des aliments dont nous nous occupons ici sont indiquées système.

composition en minéraux, indiquée dans les tables, également des données originales reçues. La fiabilité rs qui figurent dans les tables est limitée à cause de ance de l'information reçue en ce qui concerne les ents, et également de la variabilité des données selon : culture.

tés ingérées par les animaux

tabulation correspondante concerne uniquement l'inges- ntaire sur moutons adultes, avec des niveaux de 10-15%

Quand ce paramètre n'est pas indiqué, ceci signifie point n'est pas connu, ou bien qu'il s'agit d'essais à des niveaux d'alimentation inférieurs.

gré l'énorme variabilité du paramètre "Ingestibilité", ns choisi de le tabuler, à titre indicatif, quand cela sible.

#### MÉTHODOLOGIE DES CALCULS

estimations des paramètres énergie digestible (ED), étabolisable (EM) et énergie nette (UFL et UFV) ont été suivant la méthodologie française, explicitée en Annexe.

r tous les échantillons, les calculs ont été effectués à la DMO et de l'analyse chimique disponible.

- L'énergie brute (EB), quand elle n'a pas été directement mesurée a été estimée à l'aide de l'équation proposée par DEMARQUILLY et ANDRIEU (1978). Pour un nombre de cas restreint, en particulier pour certains sous-produits, nous avons choisi une équation plus générale, provenant de "OSKAR KELLNER INSTITUTE" - GDR, utilisée dans le "TECHNICAL BULLETIN" n° 33 du Ministère de l'Agriculture Britannique.

- La digestibilité de l'énergie a toujours été calculée à partir de celle de la MO, par l'équation figurant dans l'annexe citée.

- Le niveau d'alimentation retenu pour le calcul de l'EM a été celui calculé à partir des quantités ingérées, soit ad libitum soit restreintes, quand nous les connaissions. Pour les autres cas, nous avons supposé que le NA était égal à 1.

Dans le cas des sous-produits, nous avons employé la même méthodologie, mais il a été nécessaire d'estimer la digestibilité par différence, en supposant qu'il n'y avait pas eu d'effets associatifs. Comme règle générale, nous avons accepté les estimations sur des rations, mais équilibrées essentiellement en protéines et énergie. Les valeurs des tables correspondent, sauf indication contraire, au sous-produit distribué seul mais correctement complémenté.

#### D. CONCEPTION DES TABLES

Une fois les données disponibles regroupées par espèces (ou sous-produits), formes de conservation ou autres, nous avons effectué une première analyse à l'aide de graphiques montrant l'évolution du paramètre DMO en fonction du stade de végétation, analyse qui a consisté à retracer l'évolution de la digestibilité de la matière organique en fonction de l'âge du fourrage exprimé en jours de croissance. On sait en effet que cette évolution est régulière, d'allure linéaire ou curvilinéaire. Pour effectuer ce tracé, il nous fallait d'abord connaître le temps écoulé entre chaque stade de végétation. Peu de laboratoires nous ayant fourni ces données, nous avons d'abord dépouillé les résultats des laboratoires (pratiquement ceux d'Espagne et de Portugal) nous les ayant fournies. Il nous est apparu qu'un stade de végétation donné ne se situe pas toujours à la même date du calendrier suivant l'année ou le lieu d'étude, mais que le temps écoulé entre deux stades est peu variable, ce qui n'entraîne pas d'écart très importants au niveau de l'évolution de la digestibilité. Nous avons donc considéré que ces temps

concept of PDI (INRA, 1978) or the Anglo-Saxon concept of degradable protein. In fact, we think that the MAD system is still used in practice. Besides, the data available for most feedstuffs we deal with here are measured according to this system.

The mineral composition indicated in the tables also comes from the original data received. The reliability of the values shown in the tables is limited, due to the insufficiency of the information received on the macroelements, and to the variability of the data depending on the site of cultivation.

#### c) Amount of intake

The corresponding tabulation only concerns voluntary intake in adult sheep with 10-15 % rejection. When this parameter is not indicated this means that this data is not known, or that they are experiments carried out with inferior feeding levels.

In spite of the enormous variability of the intake parameter we have decided to introduce it in the tables as a reference whenever possible.

#### C. CALCULATION METHODOLOGY

The estimation of the parameters digestible energy (DE), metabolizable energy (ME) and net energy units (UF) has been calculated according to the French methodology explained in the appendix.

- Gross energy (GE) when not directly measured, has been calculated using the method of DEMARQUILLY and ANDRIEU (1978). For a limited number of cases, in particular for certain by-products, we have chosen a more general equation, from the "Oskar Kellner Institute" - GDR, used in the Technical Bulletin number 33 of the British Ministry of Agriculture.

- The energy digestibility has always been calculated from that of OM, using the equation shown in the appendix.

- The feeding level used for the calculation of ME is that calculated from the intakes, ad lib or restricted, when known. In the other cases, we have assumed the feeding level to be equal to 1.

In the cases of by-products we used the same methodology, but it was necessary to estimate the digestibility by subtraction, assuming that there have not been any associative effects. In

general we have accepted the estimations of equally digestible proteins, essentially proteins and energy. The values correspond to the by-product distributed but correctly complemented.

#### D. ORGANIZATION OF TABLES

Once the available data was grouped by species (or by-products), form of conservation, or other classifications, we made out a first analysis, drawing up graphs which show the evolution of the DOM parameter in relation to the vegetative stages. This analysis which consists of tracing the DOM evolution in relation to the age of the forage expressed in growing days. We can see that this evolution is regular, with a linear or curvilinear trend. To draw up this curve we need to know the time elapsed between each vegetative stage. Since few laboratories have given us this data, we have reviewed the results from the laboratories which did give it to us (almost all from Spain and Portugal). We have been able to verify that a given vegetative stage does not always occur on the same calendar date but varies with the latitude and location of the study. The time elapsed between two consecutive stages is not very variable, and does not result in important differences on the level of the evolution of digestibility. We have therefore decided that these time periods can be applied to the other laboratories which has allowed us to superpose their digestibility data on the evolution curves already drawn.

This analysis by species in relation to time has allowed us to eliminate some aberrant "in vivo" digestibility data and above all to establish a mean for two vegetative stages, the time elapsed between these stages and has therefore affected digestibility data. This was done in order to make the digestibility data as reliable as possible, by species, as simple as possible, and at the same time as precise. After reviewing the data we have decided to use the digestibility data estimated from chemical analysis, most of it was incorrect, and only the analytical data was retained. As far as the vetch-oat, which is very important in the Mediterranean area, is concerned, it was very difficult to include it in the tables given the lack of information on the proportion of each species in this mix, the lack of information on the vegetative stages, and the precision level of the parameters. We have decided to define the concurrence of the different stages using the available information (Tunisia and Spain) to assign values according to different proportions of vetch-oat, using the data we have on each separate species. We have been able to verify that these results correspond well with the data we already had.

s'appliquer aux autres laboratoires ce qui nous a permis de superposer leurs données de digestibilité sur les évolutions déjà tracées.

En analyse par espèce en fonction du temps nous avons éliminé quelques rares données d'ingestibilité *in vivo* et surtout de pouvoir faire la moyenne de deux stades de végétation, si le temps écoulé entre ces stades était faible et aduisait donc pas par des différences importantes de digestibilité, et ceci afin que les tableaux par espèce soient les plus possibles tout en restant précis. En revanche ce n'est pas nous qui a fait rejeter toutes les digestibilités estimées de l'analyse chimique, car la plupart étaient erronées, mais les données analytiques ont été conservées.

ce qui concerne la "vesce-avoine", qui est d'une importance considérable pour les régions méditerranéennes, il est difficile de l'indiquer dans les tables étant donné le manque d'information sur la proportion de chaque espèce dans ce mélange, sur les stades de végétation, et le niveau de précision des paramètres. Nous avons choisi de définir la concordance des résultats à partir des renseignements disponibles (Tunisie et Italie) et de donner des valeurs selon plusieurs proportions de vesce et d'avoine, en partant des données que nous possérons pour chaque espèce séparément. Nous avons pu vérifier que ces résultats présentaient une bonne fidélité par rapport aux résultats que nous possédions déjà.

#### REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1978. Alimentation des ruminants, Ed. INRA, Versailles,

J.M.A., TERRY, R.A., 1963. A Two-stage Technique for "in vitro" Digestion of Forage Crops.  
Grassld. Soc. 18, (2) 104-111.

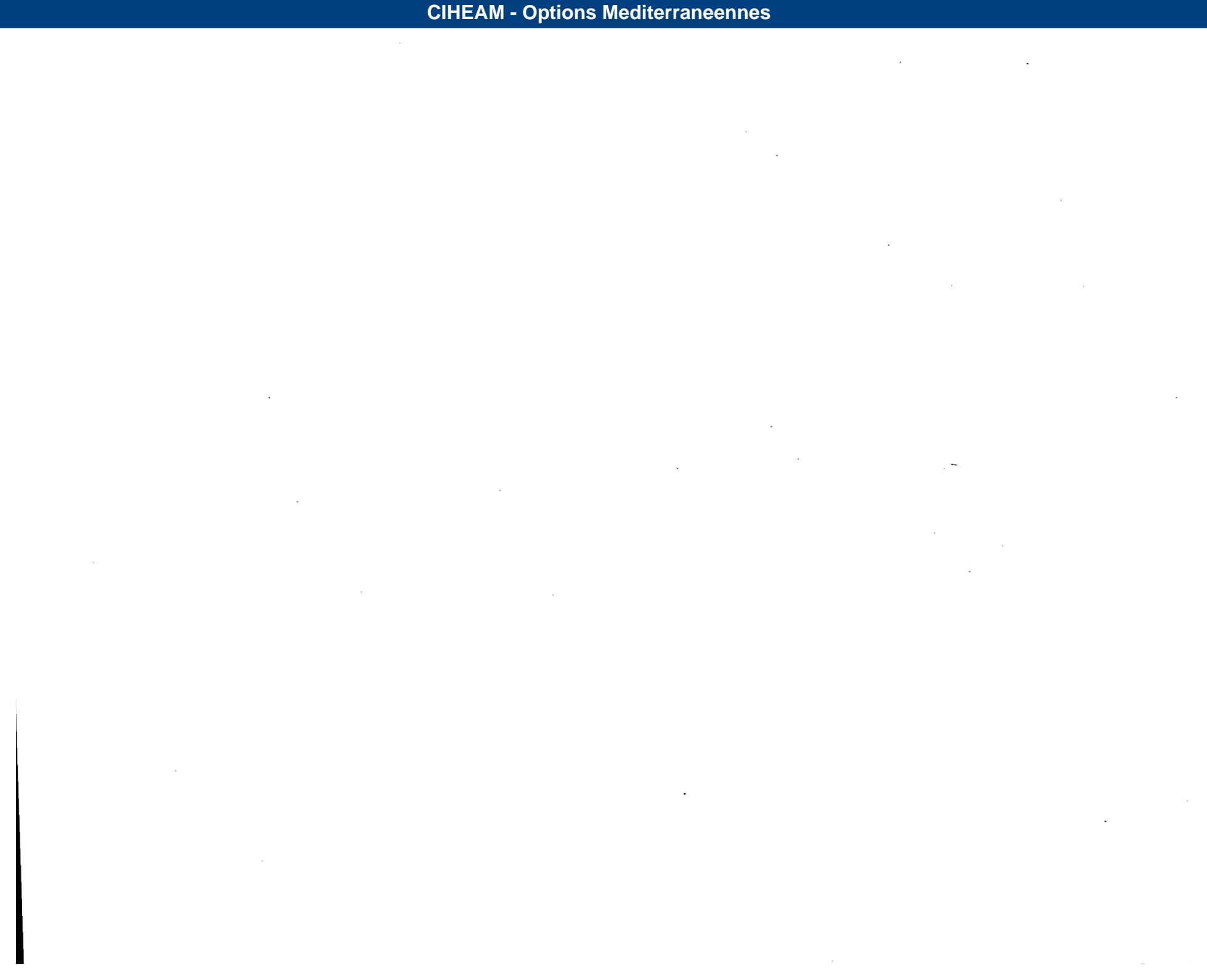
EST P.J., WINE R.H., 1967. Use of Detergents in the Analysis of Fibrous Feeds. IV Determination of Plant Cell Wall Components. J. Ass. of Agric. Chem. 50, 50-55.

JILLY C., ANDRIEU J., 1978. Alimentation des ruminants, Ed INRA, Versailles.

BIBLIOGRAPHIC REFERENCES

- INRA, 1978. Alimentation des ruminants, Ed. INRA, Versailles, p. 586.
- TILLEY, J.M.A., TERRY, R.A., 1963. A Two-stage Technique for the "In vitro" Digestion of Forage Crops.  
J. Brit. Grassld. Soc. 18, (2) 104-111.
- VAN SOEST P.J., WINE R.H., 1967. Use of Detergents in the Analysis of Fibrous Feeds. IV Determination of Plant Cell Wall Constituents. J. Ass. of Agric. Chem. 50, 50-55.
- DEMARQUILLY C., ANDRIEU J., 1978. Alimentation des ruminants. Ed INRA, Versailles.





**FOURRAGES**

**FORAGES**

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	AUTEURS
	g/Kg (%))	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg)		VALEUR AZOTÉE g/Kg	QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES			CONSTITUANTS MINÉRAUX		ENERGIE			N° d'ESSAIS			
	MS dMS	UFL	UFV	MAD		Teneurs (g/Kg) digestibilité (%))			Ca	P	EB dE	ED	EM	ch	D		

*COPYRUM CRISTATUM**) GAERTN.*

IN

Debut floraison	936	--	--	--	--	851	166	262	--	--	--	--	--	--	5	-	13
Apres floraison	927	0.76	0.68	66	--	930 668	103 629	318 605	--	--	4391 636	2795	2237	3	3	13	

*COPYRUM DESERTORUM**(NK) SCHULT.*

IN

Debut floraison	927	--	--	--	--	897	184	293	--	--	--	--	--	--	5	-	13
Floraison	911	0.69	0.68	64	--	940 639	108 586	301 547	--	--	4444 607	2699	2163	2	2	13	

*COPYRUM ELONGATUM**(ST) BEAUV.*

IN

Jeune	874	0.78	0.71	100	--	925 691	142 703	368 700	--	--	4438 659	2924	2307	1	1	13
-------	-----	------	------	-----	----	------------	------------	------------	----	----	-------------	------	------	---	---	----

N°	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	11
		g/kg (%) DM DMD	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	UFV	PROTEIN VALUE g/Kg DCP	DAILY INTAKE g/Kg <sup>405</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%) OM OMD	CP CPD	CF CFD	MINERAL CONSTITUENTS g/Kg Ca	P	ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%) GE ED	DE	ME	Nº TRIALS	AUTI	
6	Floraison	932	0.66	0.57	36	--	910 614	75 470	389 631	--	--	4276 582	2488	1985	7	2	13

AGROPYRUM GLAUCUM

ROEM. et SCH. (Intermedium)

7	FOIN	899	0.73	0.65	70	--	912 663	110 639	353 651	--	--	4324 631	2729	2172	3	3	13
---	------	-----	------	------	----	----	------------	------------	------------	----	----	-------------	------	------	---	---	----

ASTRAGALUS HAMOSUS L.

8	FOIN	861	0.64	0.54	119	--	912 592	181 661	355 399	--	--	4446 559	2485	1948	1	1	13
---	------	-----	------	------	-----	----	------------	------------	------------	----	----	-------------	------	------	---	---	----

AVENA SATIVA L.

VERT

9	Montaison	205 707	0.87	0.82	54	61	914 740	86 625	308	4.4	2.3	4280 709	3033	2499	29	5	1, 2
---	-----------	------------	------	------	----	----	------------	-----------	-----	-----	-----	-------------	------	------	----	---	------

10	Début épiaison	196 690	0.84	0.78	54	63	908 722	86 627	309	3.1	2.5	4353 691	2939	2422	14	2	1, 2
----	----------------	------------	------	------	----	----	------------	-----------	-----	-----	-----	-------------	------	------	----	---	------

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	g/Kg (%) MS dMS	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg) UFL	VALEUR AZOTÉE (par Kg) UFV	QUANTITÉS INGÉRÉES MAD	g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES			CONSTITUANTS MINÉRAUX		ENERGIE			N° d'ESSAIS		AUTEURS
						Teneurs (g/Kg) digestibilité (%) MO dMO	MAT dMAT	CB dCB	g/Kg Ca	P	EB dE	ED	EM	ch	D	
Epiaison	214 678	0.83	0.77	43	65	922 708	74 580	318	3.0	2.2	4296 677	2906	2400	24	3	1, 2
Début floraison - floraison	304 647	0.76	0.69	33	55	899 680	76 530	319	3.1	2.4	4195 648	2719	2219	5	2	1, 2
Grain laiteux	307 630	0.71	0.64	36	55	884 660	76 540	323	2.8	2.7	4128 628	2592	2112	7	4	1, 2
Grain pâteux	420 583	0.65	0.57	21	57	917 613	58 381	321	3.1	2.0	4130 581	2398	1959	5	4	1, 2
Grain vitreux	634 570	0.63	0.54	10	66	931 592	51 194	316	3.1	2.0	4130 560	2313	1906	2	2	2
)IN																
Grain laiteux-pâteux	907 591	0.66	0.57	29	40	932 601	49 596	287 503	--	--	4298 569	2443	1985	1	1	3
Grain vitreux	904 546	0.60	0.50	20	35	940 559	40 493	307 514	--	--	4318 526	2272	1836	1	1	3

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	A
		g/kg (%)	NET ENERGY VALUE (for Kg)		PROTEIN VALUE g/Kg	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%)			MINERAL CONSTITUENTS g/Kg		ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%)			Nº TRIALS		
		DM DMD	UFL	UFV	DCP		OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D	

BETA VULGARIS s.l.

## VERT

18	Blanche	140	0.94	0.75	--	--	901 936	101	159 951	--	--	3980 906	3605	2938	1	1	13
19	Rouge	127	1.09	1.11	--	--	882 940	95	179 410	--	--	3980 911	3626	2952	1	1	13
20	Feuilles	223	--	--	--	--	789	151	148	--	--	--	--	--	--	--	

## FOIN

21	Feuilles	800	--	--	--	--	843	146	145	--	--	--	--	--	--	1	--	13
----	----------	-----	----	----	----	----	-----	-----	-----	----	----	----	----	----	----	---	----	----

## ENSILAGE

22	Feuilles	178	0.63	0.58	90	--	652 711	135	107 --	--	--	3320 680	2258	1838	1	1	13
----	----------	-----	------	------	----	----	------------	-----	-----------	----	----	-------------	------	------	---	---	----

BRASSICA RAPA L.

## VERT

23	Vegetatif (21-I)	100	1.00	0.98	179	34	846 871	212 845	119 755	--	--	4145 841	3486	2792	1	1	24
----	---------------------	-----	------	------	-----	----	------------	------------	------------	----	----	-------------	------	------	---	---	----

## CIHEAM - Options Mediterraneennes

28

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	g/Kg (%))	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg)	VALEUR AZOTEE g/Kg	QUANTITES INGEREES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilite (%))			CONSTITUANTS MINERAUX g/Kg		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilite (%))			Nº d'ESSAIS		AUTEURS		
	MS dMS	UFL	UFV	MAD	MO dMO	MAT dMAT	CB dCB	Ca	P	EB dE	ED	EM	ch	D			
Vegetatif 15-II)	105	1.08	1.08	--	--	881 902	142	129 787	--	--	4178 872	3643	2947	10	9	3, 24	
Lergissement des fleurs 2-II)	89	1.05	1.03	114	46	876 862	147	166 801	--	--	4261 832	3545	2903	1	1	24	
Paines remplies 29-IV)	133	0.70	0.61	51	38	909 630	80	--	--	--	4284 598	2562	2091	1	1	24	
<b>ENSES</b>																	
Vegetatif	72	1.08	1.09	106	46	905 919	135	118 837	--	--	3980 889	3538	2929	1	1	24	
Loraison	70	0.94	0.92	58	46	895 828	87	--	--	--	3980	3176	2642	1	1	24	
<b>PIE AERIENNE</b>																	
Vegetatif	118	0.97	0.93	162	30	848 832	205	150 622	--	--	4266 802	3425	2726	1	1	24	
Loraison	129	0.90	0.84	111	54	901 747	142	--	--	--	4381 716	3137	2579	1	1	24	

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
		g/kg (%)	NET ENERGY VALUE (for Kg)		PROTEIN VALUE g/Kg	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%)			MINERAL CONSTITUENTS g/Kg		ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%)			Nº TRIALS	
		DM DMD	UFL	UFV	DCP		OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D

BROMUS CATHARTICUS VAHL.

VERT

31	1 <sup>er</sup> cycle. Montaison	207	0.87	0.82	121	44	887 760	162 750	258 690	--	--	4240 730	3080	2490	3	3	5
----	----------------------------------	-----	------	------	-----	----	------------	------------	------------	----	----	-------------	------	------	---	---	---

CYNODON DACTYLON

(L.) PERS.

VERT

32	4 semaines	250 622	0.70	0.62	--	60	-- 639	--	--	--	--	4163 608	2531	2065	-	1	1
----	------------	------------	------	------	----	----	-----------	----	----	----	----	-------------	------	------	---	---	---

33	5 semaines	270 607	0.67	0.59	--	61	-- 623	--	--	--	--	4163 591	2460	2005	-	1	1
----	------------	------------	------	------	----	----	-----------	----	----	----	----	-------------	------	------	---	---	---

34	6 semaines	290 529	0.57	0.48	--	58	-- 553	--	--	--	--	4163 521	2169	1757	-	1	1
----	------------	------------	------	------	----	----	-----------	----	----	----	----	-------------	------	------	---	---	---

DACTYLIS GLOMERATA L.

VERT

35	Vegetatif	--	--	--	--	--	896	232	--	3.5	3.9	--	--	--	8	-	8
----	-----------	----	----	----	----	----	-----	-----	----	-----	-----	----	----	----	---	---	---

36	Montaison	--	--	--	--	--	898	197	--	3.1	3.9	--	--	--	8	-	8
----	-----------	----	----	----	----	----	-----	-----	----	-----	-----	----	----	----	---	---	---

ALIMENTS	1	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	g/Kg (%) MS dMS	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg) UFL	VALEUR AZOTÉE g/Kg MAD	QUANTITÉS INGRÉDÉES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%) MO dMO			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg Ca		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%) EB dE			N° d'ESSAIS		AUTEURS	
					MAT dMAT	CB dCB	P	ED	EM	ch	D					

Epiaison -- -- -- -- -- 899 151 -- 2.8 3.3 -- -- -- -- 16 - 8

Floraison -- -- -- -- -- 907 97 -- 2.5 2.4 -- -- -- -- 16 - 8

#### TRICHOLOMA ARUNDINACEA L.

1<sup>er</sup> cycle. Végétatif 205 0.77 0.71 129 50 860 168 247 5.0 3.0 4145 2795 2251 13 5 3, 8, 52  
665 706 724 682 675

2<sup>nd</sup> cycle  
ébut epiaison 248 0.68 0.60 81 46 886 116 315 3.4 2.4 4164 2530 2043 13 5 3, 8, 52  
621 640 666 657 608

3<sup>rd</sup> cycle. Epiaison 402 0.68 0.59 50 45 908 90 376 2.4 2.3 4250 2542 2030 10 2 8, 52  
630 550 580 598

4<sup>th</sup> cycle  
ébut floraison 280 0.62 0.53 40 43 911 70 307 3.1 1.7 4195 2330 1880 9 1 3, 8  
573 588 522 602 555

5<sup>th</sup> cycle  
semaines 278 0.66 0.58 72 40 888 118 274 4165 2464 1977 1 1 3  
597 624 612 653 592

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	A
		g/kg (%)	NET ENERGY VALUE (for Kg)		PROTEIN VALUE g/Kg	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/kg digestibility (%)			MINERAL CONSTITUENTS g/Kg		ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%)			Nº TRIALS		
		DM DMD	UFL	UFV	DCP		OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D	
44	2 <sup>ème</sup> cycle 8 semaines	273 595	0.64	0.56	55	39	881 613	98 562	275 635	--	--	4099 581	2380	1924	1	1	3
45	2 <sup>ème</sup> cycle Montaison	187	0.76	0.70	89	52	860 700	128 690	248 710	--	--	4060 668	2714	2220	2	2	52
46	2 <sup>ème</sup> cycle Debut épiaison	272	0.72	0.64	48	49	900 660	80 600	308 —	--	--	4150 628	2606	2120	1	1	52
47	4 <sup>ème</sup> cycle 7 semaines	232 544	0.55	0.46	103	33	875 551	150 684	264 565	--	--	4163 518	2157	1704	1	1	3
48	4 <sup>ème</sup> cycle 9 semaines	290 536	0.55	0.46	83	31	886 550	129 641	265 576	--	--	4175 517	2159	1712	1	1	3
<u>FESTUCA OVINA L.</u>																	
VERT																	
49	Vegetatif	223	0.91	0.87	247	--	850 804	295 849	167 785	--	--	4302 773	3326	2594	3	3	13

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	g/Kg (%) MS dMS	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg) UFL	VALEUR AZOTÉE UFV	VALEUR AZOTÉE MAD	QUANTITÉS INGRÉDIÉNTS g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%) MO dMO MAT dMAT CB dCB			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg Ca P		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%) EB dE ED EM			N° d'ESSAIS ch	D	AUTEURS

Y SARUM CORONARIUM L.

I

2<sup>e</sup> cycle

courgeonnement

91	0.85	0.79	144	60	847 740	199 720	200 570	--	--	4170 710	2970	2430	3	3	54
----	------	------	-----	----	------------	------------	------------	----	----	-------------	------	------	---	---	----

2<sup>e</sup> cycle

loraison

135	0.76	0.69	108	60	871 680	155 700	279 540	--	--	4200 650	2730	2220	2	2	54
-----	------	------	-----	----	------------	------------	------------	----	----	-------------	------	------	---	---	----

IANTHUS ANNUUS L.

ILAGE

éout grenaison

182 596	0.72	0.63	--	64	899 622	102 --	281 --	22.1	2.0	4435 590	2615	2144	3	3	2
------------	------	------	----	----	------------	-----------	-----------	------	-----	-------------	------	------	---	---	---

DEUM VULGARE L.

I

ontaison

156 688	0.80	0.75	76	51	878 728	115 666	278 690	5	3	4074 698	2838	2316	2	2	2, 54
------------	------	------	----	----	------------	------------	------------	---	---	-------------	------	------	---	---	-------

éout épiaison -  
piaison

256 651	0.74	0.67	50	52	899 677	89 574	332 605	6	2	4132 646	2665	2175	30	4	1, 2, 54
------------	------	------	----	----	------------	-----------	------------	---	---	-------------	------	------	----	---	----------

N°	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	AU
		g/kg (%) DM DMD	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	UFV	PROTEIN VALUE g/Kg DCP	DAILY INTAKE g/Kg <sup>105</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%) OM OMD	CP CPD	CF CFD	MINERAL CONSTITUENTS g/Kg Ca	P	ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%) GE ED	DE	ME	ch	D	N° TRIALS
55	Début floraison - floraison	277 652	0.73	0.66	44	39	893 689	86 606	324 —	4.5	2.6	4026 657	2646	2138	5	1	1,
56	Grain laiteux	366 646	0.73	0.66	31	36	892 684	72 564	307 —	--	2.6	4055 652	2645	2138	5	1	1,
57	Grain pâteux	451 664	0.76	0.69	25	40	891 702	64 433	288 —	1	2	4096 670	2744	2228	4	2	1,
58	Grain pâteux-vitreux	603 661	0.74	0.68	19	36	909 691	54 354	304 —	1	2	4074 659	2686	2178	1	1	1
<u>LOLIUM MULTIFLORUM LAM.</u>																	
VERT																	
59	Vegetatif 1er pâturage	183	1.04	1.01	129	80	883 831	174 744	174 —	4.5	3.5	4272 798	3412	2880	23	13	18, 51
60	Vegetatif 2ème pâturage	-- 824	1.01	0.99	93	--	909 848	126 738	-- —	--	--	4272 818	3494	2837	1	1	18
61	Vegetatif 3ème pâturage	-- 794	0.95	0.92	88	--	894 814	128 690	-- —	--	--	4272 783	3347	2704	1	1	18

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	g/Kg (%) MS dMS	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg) UFL	VALEUR AZOTÉE UFV	QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg MAD	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%) MO dMO	CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg Ca	ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%) EB dE	Nº d'ESSAIS	AUTEURS								
					MAT dMAT	P	ED	ch	D								
Vegetatif 4 <sup>ème</sup> pâturage	-- 743	0.88 0.83	0.83 103	--	877 767	156 660	-- --	-- --	4272 736	3144	2512	1	1	18			
Début montaison - montaison	196	0.90	0.85	87	72	888 767	128 683	195 724	3.5	2.5	4245 736	3089	2560	12	4	3, 8	
Début epiaison	224	0.85	0.79	50	62	920 722	92 572	243 653	3.5	2.4	4254 692	2913	2448	12	4	3, 8, 43	
Epiaison	270	0.75	0.67	41	59	930 660	80 515	320 —	2.9	2.0	4250 630	2670	2200	9	1	8, 43	
2 <sup>ème</sup> cycle. Epiaison	171	0.79	0.73	84	49	884 702	126 669	220 648	--	--	4187 674	2820	2302	3	3	3, 51	

OLIUM PERENNE L.

## ERT

Vegetatif	--	--	--	--	--	911	189	--	3.9	2.2	--	--	--	8	-	8
Epi a 10 cm.	--	--	--	--	--	906	158	--	4.1	3.4	--	--	--	8	-	8
Montaison	--	--	--	--	--	902	143	--	3.5	3.2	--	--	--	8	-	8

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
		g/kg (%)	NET ENERGY VALUE (for Kg)		PROTEIN VALUE g/Kg	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%)			MINERAL CONSTITUENTS g/Kg		ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%)			Nº TRIALS		
		DM DMD	UFL	UFV	DCP		OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D	
70	Début epiaison	--	--	--	--	--	901	121	--	3.0	3.0	--	--	--	8	-	8
71	Epiaison	--	--	--	--	--	908	97	--	3.3	2.5	--	--	--	8	-	8
72	Floraison	--	--	--	--	--	923	69	--	3.1	1.8	--	--	--	8	-	8

LUPINUS LUTEUS L.

VERT																	
73	Début floraison	111 718	0.90	0.84	--	69	918 743	160	293	6.6	1.9	4437 712	3158	2583	1	1	2
74	Fructification	147 741	0.93	0.88	--	79	929 755	153	316	7.0	2.2	4475 724	3239	2675	1	1	2
75	Grenaisson	165 732	0.92	0.87	--	85	935 742	124	358	7.1	1.9	4452 711	3164	2629	1	1	2
76	Début maturation	193 643	0.77	0.70	--	76	936 660	105	369	4.7	2.3	4423 628	2778	2280	3	3	2

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	g/Kg (%) MS dMS	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg)	VALEUR AZOTÉE g/Kg	QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%)			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%)			Nº d'ESSAIS		AUTEURS	
	UFL	UFV	MAD		MO dMO	MAT dMAT	CB dCB	Ca	P	EB dE	ED	EM	ch	D		

CAGO SATIVA s.l.1<sup>er</sup> cycle

égetatif

175	0.90	0.85	214	80	882	263	260	16.0	3.4	4490	3160	2598	16	4	17, 8, 52
					735	812	—			704					

2<sup>er</sup> cycle

ébut bourgeonnement

282	0.83	0.76	176	67	903	224		16.0	3.2	4455	2946	2414	7	1	3, 8
647					693	786				661					

3<sup>er</sup> cycle

ébut floraison

219	0.83	0.76	152	73	896	198	278	19.0	2.9	4451	2952	2422	20	8	3, 17, 52, 8
659					695	768	550			663					

4<sup>me</sup> cycle

égetatif

213	0.74	0.66	134	66	882	178	291	22.0	2.5	4349	2705	2194	21	8	3, 17, 4, 8
					654	752	503			622					

5<sup>me</sup> cycle

éloraison

251	0.65	0.56	118	66	881	161		20.0	1.8	4233	2406	1960	8	2	3, 17, 8
560					601	732				569					

6<sup>me</sup> cycle

égetatif

0.83	0.76	227		872	277			4503	3105	2410	2	2	17		
				721	820			690							

N°	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	AU1
		g/kg (%) DM DMD	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	UFV	PROTEIN VALUE g/Kg DCP	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%) OM OMD	CP CPD	CF CFD	MINERAL CONSTITUENTS g/Kg Ca	P	ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%) GE ED	DE	ME	Nº TRIALS ch	D	
83	2 <sup>ème</sup> cycle Bourgeonnement	193	0.79	0.72	166	87	880 673	212 782	250 496	16.5	2.6	4414 641	2830	2324	9	9	3, 1
84	2 <sup>ème</sup> cycle Début floraison	224	0.75	0.67	156		898 653	202 771	251 536	18.5	2.6	4496 621	2775	2239	4	2	3, 1
85	2 <sup>ème</sup> cycle Floraison	266	0.74	0.66	145	83	890 644	186 758	295 505	17.0	2.0	4390 612	2686	2202	7	7	3, 1
86	3 <sup>ème</sup> - 9 <sup>ème</sup> cycle Vegetatif	172 672	0.80	0.73	193	69	848 708	247 810	268 514	24.0		4290 677	2902	2335	18	18	3, 1
87	3 <sup>ème</sup> - 9 <sup>ème</sup> cycle Bourgeonnement	--	0.74	0.66	170	--	879 665	217 786	--	--	--	4431 633	2805	2208	2	.2	17
88	3 <sup>ème</sup> - 9 <sup>ème</sup> cycle Début floraison	--	0.69	0.60	156	--	888 622	202 773	258 --	19.6	2.5	4422 590	2608	2066	18	2	17,
89	3 <sup>ème</sup> - 9 <sup>ème</sup> cycle Floraison	285	0.72	0.63	137	61	900 630	179 757	332 458	--	--	4470 598	2672	2151	12	12	3, 1

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	g/Kg (%) MS dMS	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg)	VALEUR AZOTÉE g/Kg	QUANTITÉS INGRÈÉES g/kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%)			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%)			N° d'ESSAIS		AUTEURS	
		UFL	UFV	MAD	MO dMO	MAT dMAT	CB dCB	Ca	P	EB dE	ED	EM	ch	D		
<b>IN</b>																
Début floraison	900 632	0.70	0.62	--	73	863 642	187	--	--	4225 610	2577	2090	1	1	37	
Floraison	877 576	0.64	0.54	122	54	886 596	172	317	17.5	4414 564	2486	1947	129	22	1, 3, 15, 13	
Coupe d'automne	859 601	0.69	0.60	137	44	867 644	182	233	--	4235 612	2591	2064	1	1	3	
Deshydratée	886 —	0.70	0.61	147	--	903 634	196	295	--	4422 602	2661	2092	1	1	13	
<b>SILAGE</b>																
1er cycle Bourgeonnement	210 568	0.68	0.59	79	45	878 622	141	332	--	4338 590	2558	2034	1	1	3	
1er cycle Bourgeonnement + Ac. Formique	-- 615	0.74	0.66	87	53	899 655	144	285	--	4338 623	2703	2180	1	1	3	
Dernier cycle Bourgeonnement Coupe d'automne + Ac. formique + préfane	439 —	0.74	0.66	128	54	829 661	177	220	--	4235 629	2664	2141	1	1	3	

N°	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	AU
		NET ENERGY VALUE g/kg (%e) DM DMD	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFV	PROTEIN VALUE g/Kg DCP	DAILY INTAKE g/Kg %	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%e)			MINERAL CONSTITUENTS g/Kg		ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%e)			N° TRIALS		
							OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D	

MELILOTUS OFFICINALISLAMK.

FOIN

97	Debut floraison	895	0.76	0.68	125	--	926 661	170 735	253 372	--	--	4487 629	2819	2240	2	2	13
----	-----------------	-----	------	------	-----	----	------------	------------	------------	----	----	-------------	------	------	---	---	----

MELILOTUS SEGETALIS SER.

VERT

98	Bourgeonnement	136 697	0.89	0.85	179	27	864 724	224 804	238 —	15.0	3.8	4191 779	3265	2547	2	2	2
----	----------------	------------	------	------	-----	----	------------	------------	----------	------	-----	-------------	------	------	---	---	---

99	Floraison	178 710	0.79	0.72	120	22	898 725	172 741	257 —	16.0	2.9	4278 694	2967	2317	7	1	2
----	-----------	------------	------	------	-----	----	------------	------------	----------	------	-----	-------------	------	------	---	---	---

100	Debut fructification	188 647	0.69	0.61	119	28	904 663	162 735	298 —	17.6	3.0	4172 631	2633	2062	4	2	2
-----	----------------------	------------	------	------	-----	----	------------	------------	----------	------	-----	-------------	------	------	---	---	---

101	Fruct - grenaison	233 621	0.69	0.60	102	49	911 642	142 728	326 —	17.7	2.6	4224 610	2576	2056	16	10	2
-----	-------------------	------------	------	------	-----	----	------------	------------	----------	------	-----	-------------	------	------	----	----	---

MORUS ALBA L.

VERT

102	Feuilles Juillet	355 —	0.79	0.74	116	74	810 720	159 730	139 450	--	--	3950 690	2720	2270	1	1	54
-----	------------------	----------	------	------	-----	----	------------	------------	------------	----	----	-------------	------	------	---	---	----

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	g/Kg (%))	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg)	VALEUR AZOTÉE g/Kg	QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%)			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%)			Nº d'ESSAIS		AUTEURS	
	MS dMS	UFL	UFV	MAD	MO dMO	MAT dMAT	CB dCB	Ca	P	EB dE	ED	EM	ch	D		

Feuilles Novembre 368 0.53 0.44 38 67 790 94 145 --- --- 3850 1950 1620 1 1 54  
— 540 400 360 — — 510

OBRYCHIS VICIAEFOLIA  
OP.

RT

1<sup>er</sup> cycle

Bourgeonnement 156 0.98 0.94 137 67 928 181 197 --- --- 4472 3338 2596 3 2 27, 43, 30  
754 777 757 603 — — 747

1<sup>er</sup> cycle

Début flor. - floraison 208 0.80 0.72 104 58 934 148 241 --- --- 4448 2884 2342 5 3 27, 30  
— 680 703 439 — — 648

1<sup>er</sup> cycle

Grenaison 296 0.63 0.53 96 52 943 141 282 --- --- 4455 2394 1934 3 1 27, 30  
— 570 681 368 — — 537

2<sup>ème</sup> - 5<sup>ème</sup> cycle

Végétatif 148 0.84 0.76 143 47 895 203 164 --- --- 4387 3070 2477 1 1 17, 27  
— 731 706 563 — — 700

2<sup>ème</sup> - 5<sup>ème</sup> cycle

Début floraison-flor. 248 0.74 0.66 110 60 920 164 361 --- --- 4442 2772 2217 26 26 3, 42  
— 656 677 394 — — 624

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
		g/kg (%)	NET ENERGY VALUE (for Kg)	PROTEIN VALUE g/Kg	DAILY INTAKE g/Kg <sup>75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS			MINERAL CONSTITUENTS		ENERGY			Nº TRIALS		
		DM DMD	UFL	UFV	DCP	OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D	
109	2 <sup>ème</sup> - 5 <sup>ème</sup> cycle Grenaison	253 --	0.71 --	0.61 --	114 --	68 --	923 616	153 745	243 328	-- --	4437 584	2890 --	2113 --	1 1	1 3	
<b>FOIN</b>																
110	1 <sup>er</sup> cycle Debut flor.-floraison	916 --	0.77 --	0.69 --	109 --	74 --	932 662	154 708	271 467	15.0 2.0	4507 632	2850 --	2283 --	11 --	2 1	
111	1 <sup>er</sup> cycle Grenaison	842 --	0.57 --	0.46 --	116 --	-- --	943 526	160 725	324 288	-- --	4540 493	2238 --	1768 --	1 1	1 1	
112	2 <sup>ème</sup> - 5 <sup>ème</sup> cycle Grenaison	870 --	0.63 --	0.53 --	80 --	74 --	940 562	138 644	327 427	-- --	4488 --	2375 --	1927 --	1 1	2 --	
<b>ENSILAGE</b>																
113	1 <sup>er</sup> cycle Debut floraison	196 --	0.77 --	0.69 --	117 --	64 --	925 660	178 658	239 547	-- --	4461 628	2802 --	2275 --	1 1	2 --	
<b>OPUNTIA FICUS INDICA (L.) MILLER</b>																
<b>VERT</b>																
114	De l'annee	68 --	0.71 --	0.66 --	21 --	25 --	780 720	47 420	114 130	59.7 0.8	3620 690	2490 --	2050 --	2 2	5 --	

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	VALEUR ENERGETIQUE		VALEUR AZOTÉE	QUANTITÉS INGÉRÉES	CONSTITUANTS ORGANIQUES			CONSTITUANTS MINÉRAUX		ENERGIE		N° d'ESSAIS		AUTEURS		
	g/Kg (%) MS dMS	(par Kg) UFL UFV	g/Kg MAD	g/Kg	Teneurs (g/Kg) digestibilité (%)			g/Kg	Ca	EB dE	ED	EM	ch	D		
Vieilles	115 —	0.44	0.34	—	19	822 480	26 0	154 —	44.8	0.5	3770 450	1680	1380	2	2	54
Fruit et pales	67 —	0.68	0.62	65	—	742 687	96 681	134 532	—	—	3695 655	2421	1985	3	3	39
POIN																
Farine du fruit	875 618	0.70	0.63	28	—	856 676	55 500	187 327	—	—	3872 644	2494	2045	1	1	31
<u>DRYZOPSIS MILIACEA (L.)</u>																
<u>ASCH. et SCHW.</u>																
VERT																
1 <sup>er</sup> cycle																
Debut montaison	229 —	0.79	0.73	147	54	863 710	194 760	279 680	—	—	4180 680	2860	2300	3	3	54
<u>PENNISETUM PURPUREUM</u>																
<u>BCHUM.</u>																
VERT																
1 <sup>er</sup> cycle																
Vegetatif (H = 1.0 - 1.2 m.)	153 —	0.65	0.57	65	43	848 640	99 660	321 600	6.1	2.7	3920 610	2390	1930	5	5	54

N°	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	A
		g/kg (%) DM DMD	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	UFV	PROTEIN VALUE g/Kg DCP	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg OM OMD	CP CPD	CF CFD	MINERAL CONSTITUENTS g/Kg Ca	P	ENERGY contents (Kcal / Kg) GE ED	DE	ME	Nº TRIALS ch	D	
120	2ème - 4ème cycle Vegetatif (H = 0.8 - 1.2 m.)	187 —	0.66 0.59	82 43	831 660	130 630	319 640	— —	— —	3890 630	2400	1960	6	6	54		

PHALARIS TRUNCATA Guss.

VERT

121	1 <sup>er</sup> cycle Vegetatif	163 —	0.94 0.90	143 50	50 881 800	192 750	227 770	— —	— —	4260 770	3270	2660	2	2	54	
-----	------------------------------------	----------	--------------	-----------	------------------	------------	------------	--------	--------	-------------	------	------	---	---	----	--

122	1 <sup>er</sup> cycle Epiaison	514 —	0.52 0.42	19 46	926 510	56 350	400 520	— —	— —	4230 470	2010	1620	1	1	54	
-----	-----------------------------------	----------	--------------	----------	------------	-----------	------------	--------	--------	-------------	------	------	---	---	----	--

SANGUISORBA MINOR SCOP.

123	FOIN	875 577	0.66 0.56	27	—	930 591	97 276	199 465	14	3	4382 558	2445	1985	1	1	45	
-----	------	------------	--------------	----	---	------------	-----------	------------	----	---	-------------	------	------	---	---	----	--

SECALE CEREALE L.

VERT

124	Montaison	121 —	0.95 0.91	154 53	857 810	199 770	254 790	— —	— —	4230 780	3290	2670	2	2	54	
-----	-----------	----------	--------------	-----------	------------	------------	------------	--------	--------	-------------	------	------	---	---	----	--

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	g/Kg (%o) MS dMS	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg)		VALEUR AZOTÉE g/Kg	QUANTITÉS INGRÉDIES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%o)			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%o)			N° d'ESSAIS		AUTEURS
	UFL	UFV	MAD			MO dMO	MAT dMAT	CB dCB	Ca	P	EB dE	ED	EM	ch	D	
Epiaison	143 —	0.87	0.82	85	65	903 740	128 660	318 800	--	--	4290 710	3040	2510	1	1	54
Grain pâteux	144 —	0.81	0.75	47	51	929 700	71 660	387 740	--	--	4320 670	2890	2360	1	1	54

ORGHUM (Hybrid)

## ERT

1<sup>er</sup> - 2<sup>ème</sup> cycle

Montaison	185 —	0.67	0.59	18	47	898 630	49 360	349 —	--	--	4080 600	2440	2000	7	7	54
-----------	----------	------	------	----	----	------------	-----------	----------	----	----	-------------	------	------	---	---	----

1<sup>er</sup> - 2<sup>ème</sup> cycle

Début epiaison	176 —	0.62	0.54	41	37	871 610	67 610	309 590	--	--	3990 580	2300	1870	5	5	54
----------------	----------	------	------	----	----	------------	-----------	------------	----	----	-------------	------	------	---	---	----

ORGHUM SUDANENSEPIPER) STAPF.

## ERT

1<sup>er</sup> cycle

Vegetatif (H = 0.7 - 0.8 m.)	164 —	0.73	0.67	83	60	872 680	123 680	326 700	5	2.4	4060 650	2630	2150	1	1	54
---------------------------------	----------	------	------	----	----	------------	------------	------------	---	-----	-------------	------	------	---	---	----

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	AT
		g/kg (%) DM DMD	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	UFV	PROTEIN VALUE g/Kg DCP	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%)			MINERAL CONSTITUENTS g/Kg		ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%)			Nº TRIALS		
						OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D		
130	1 <sup>er</sup> cycle Montaison (H = 1.0 - 1.6 m.)	160 --	0.72	0.66	80	52	864 680	124 650	303 680	4.9	2.2	4130 650	2610	2120	4	4	54
131	1 <sup>er</sup> cycle Epiaison (H = 1.7 m.)	187 --	0.65	0.57	63	42	893 620	100 630	336 610	--	--	4130 590	2430	1960	2	2	54
132	2 <sup>ème</sup> - 5 <sup>ème</sup> cycle Montaison	162 --	0.62	0.53	81	49	873 600	122 660	323 650	--	--	4060 570	2310	1860	7	7	54
133	2 <sup>ème</sup> - 5 <sup>ème</sup> cycle Epiaison (H = 1.5 - 1.7 m.)	183 --	0.62	0.53	65	46	879 600	100 650	351 600	--	--	4060 570	2310	1860	9	9	54

TRIFOLIUM ALEXANCHINUM L.

## VERT

134	Stades vegetatifs en coupes d'hiver (1 <sup>o</sup> -4 <sup>o</sup> )	127 --	0.83	0.78	146	74	848 738	199 755	220 615	27.0	--	4148 706	2931	2395	83	32	1,
135	1 <sup>er</sup> cycle Reproducteur Vegetatif (4 - 5 semaines)	103 754	0.86	0.82	235	64	824 804	273 863	243 --	19.0	3.4	3934 773	3042	2430	2	2	2

ALIMENTS	1 g/Kg (%) MS dMS	2 VALEUR ENERGETIQUE (par Kg) UFL	3 VALEUR AZOTÉE g/Kg MAD	4 QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg	6 CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%) MO dMO MAT dMAT CB dCB			9 CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg Ca P		11 ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%) EB dE ED			14 N° d'ESSAIS ch		16 AUTEURS	
1 <sup>er</sup> cycle Vegetatif (6 - 11 semaines)	110 683	0.75	0.69	154	63	850 712	206 745	240 600	26.0	3.4	4012 681	2730	2200	22	22	2, 9, 52
1 <sup>er</sup> cycle Bourgeonnement	150 672	0.73	0.67	129	65	878 686	177 759	274 —	16.0	1.6	4099 654	2681	2169	4	4	2, 9
1 <sup>er</sup> cycle Floraison	221 691	0.73	0.66	117	62	866 672	167 691	241 510	24.0	1.4	4171 628	2635	2147	7	7	2, 52
1 <sup>er</sup> cycle Grenaison	344 661	0.71	0.64	122	56	897 671	166 732	318 —	25.0	1.3	4088 639	2613	2094	2	2	2
2 <sup>ème</sup> cycle reproduc. Bourgeonnement	136 —	0.72	0.65	162	91	868 671	224 —	213 —	15.0	—	4099 639	2620	2148	2	2	9
2 <sup>ème</sup> cycle Floraison	187 —	0.63	0.55	125	86	883 598	187 —	250 —	15.0	—	4180 566	2364	1929	2	2	9
3 <sup>ème</sup> cycle Floraison	192 618	0.67	0.59	163	54	888 634	229 711	211 —	21.8	3.3	4180 602	2515	2002	1	1	2

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	A
		g/kg (%)	NET ENERGY VALUE (for Kg)		PROTEIN VALUE g/Kg	DAILY INTAKE g/Kg <sup>1/2</sup>		ORGANIC CONSTITUENTS		MINERAL CONSTITUENTS		ENERGY		Nº TRIALS			
		DM	UFL	UFV	DCP		OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D	

## FOIN

143	3ème cycle Floraison	895 659	1.08	0.97	118	66	891 674	177 708	292	—	17.3	1.9	4180 642	2684	2166	2	2	2
144	3ème cycle Floraison (condensé)	903 628	0.72	0.64	142	85	885 650	180 788	244	—	19.1	2.0	4180 618	2583	2121	1	1	2
145	3ème cycle Floraison (broyée)	915 673	0.79	0.72	124	73	891 702	171 724	273	—	18.9	2.3	4180 670	2802	2289	1	1	2

TRIFOLIUM INCARNATUM L.

	VERT																	
146	Vegetatif	102 757	0.94	0.89	136	--	897 792	181 751	153	—	15.0	3.7	4368 761	3325	2663	1	1	2
147	Debut bourgeonnement-bourgeonnement	113 744	0.92	0.87	137	--	902 776	182 752	161	—	15.0	3.7	4392 745	3273	2622	2	2	2
148	Debut floraison	165 716	0.88	0.82	136	--	916 744	181 747	202	—	16.0	3.3	4454 713	3176	2531	5	5	2

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	g/Kg (%) MS dMS	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg) UFL	VALEUR AZOTÉE UFV	QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg MAD	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%) MO dMO	MAT dMAT	CB dCB	CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg Ca	P	ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%) EB dE	ED	EM	N° d'ESSAIS	AUTEURS		
													ch	O		
Floraison	265 676	0.81	0.73	122	--	924 697	166 730	238 --	14.0	3.2	4464 665	2969	2366	6	6	2
Début fructification	328 655	0.77	0.69	.81	--	937 673	124 653	267 --	10.0	2.8	4450 641	2853	2285	1	1	2
<b>TRIFOLIUM PRATENSE L.</b>																
VERT																
Vegetatif	--	--	--	--	--	911	262	--	13.8	2.8	--	--	--	8	-	8
Début bourgeonnement	--	--	--	--	--	913	234	--	12.5	2.6	--	--	--	4	-	8
Bourgeonnement	--	--	--	--	--	914	234	--	10.5	2.6	--	--	--	4	-	8
Début floraison	--	--	--	--	--	908	187	--	12.0	2.4	--	--	--	4	-	8
Floraison	--	--	--	--	--	929	148	--	12.5	1.6	--	--	--	4	-	8

N°	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	A
		g/kg (%) DM DMD	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	UFV	PROTEIN VALUE g/Kg DCP	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%) OM OMD	CP CPD	CF CFD	MINERAL CONSTITUENTS g/Kg Ca	P	ENERGY contents (Kcal /Kg) digestibility (%) GE ED	DE	ME	Nº TRIALS ch	D	

TRIFOLIUM REPENS L.

VERT

156	Vegetatif	--	--	--	--	--	890	278	--	13.5	3.7	--	--	--	8	-	8
157	Debut bourgeonnement	--	--	--	--	--	892	268	--	13.5	3.6	--	--	--	4	-	8
158	Bourgeonnement	--	--	--	--	--	892	261	--	12.5	3.4	--	--	--	4	-	8
159	Debut floraison	--	--	--	--	--	892	224	--	14.5	3.0	--	--	--	4	-	8
160	Floraison	--	--	--	--	--	893	213	--	16.5	2.7	--	--	--	4	-	8

TRIFOLIUM RESUPINATUM L.

VERT

161	1 <sup>er</sup> cycle Vegetatif	112 748	0.93	0.87	182	--	901 780	229 794	169 —	18.5	2.9	4470 749	3348	2652	6	6	2
162	2 <sup>ème</sup> cycle Vegetatif	122 759	0.94	0.89	197	--	885 792	246 799	148 —	22.1	3.7	4427 761	3369	2665	3	3	2

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	VALEUR ENERGETIQUE g/Kg (%o) MS dMS	VALEUR AZOTÉE g/Kg UFL	QUANTITÉS INGRÉDIÉNTS g/Kg UFV	VALEUR AZOTÉE g/Kg MAD	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%o)	CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg	ENERGIE		Nº d'ESSAIS		AUTEURS					
					MO dMO	MAT dMAT	CB dCB	Ca	P	EB dE	ED	EM	ch	D		
<b>2ème cycle</b>																
Debut bourgeonnement	134 753	0.93	0.88	189	--	890 785	238 794	153 —	22.9	3.4	4436 754	3345	2649	1	1	2
2ème cycle Bourgeonnement	143 745	0.92	0.86	180	--	894 776	229 788	165 —	24.9	3.2	4438 745	3307	2619	1	1	2
2ème cycle Début floraison	193 738	0.90	0.84	176	--	899 767	224 785	173 —	21.5	3.2	4452 736	3277	2595	2	2	2

TRIFOLIUM SUBTERRANEUM L.

## VERT

## 1er cycle

## Vegetatif

96 824	1.05	1.03	--	81	881 839	209 —	202 —	8.2	4.5	4344 809	3513	2919	4	4	2
-----------	------	------	----	----	------------	----------	----------	-----	-----	-------------	------	------	---	---	---

## 2ème cycle

Début floraison-  
floraison

116 806	1.01	0.98	160	70	882 821	203 789	191 —	13.6	2.7	4339 790	3430	2826	1	1	2
------------	------	------	-----	----	------------	------------	----------	------	-----	-------------	------	------	---	---	---

## 2ème cycle

## Floraison

158 799	1.00	0.97	129	79	888 814	169 763	203 —	12.4	3.3	4307 783	3374	2817	1	1	2
------------	------	------	-----	----	------------	------------	----------	------	-----	-------------	------	------	---	---	---

N°	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
		NET ENERGY VALUE g/kg (%)	PROTEIN VALUE g/Kg	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/kg digestibility (%)		MINERAL CONSTITUENTS g/Kg	ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%)	N° TRIALS							
		g/kg (%)	UFL	UFV	DCP		OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D
169	2ème cycle Fructification	174 774	0.96 0.92	119	74	892 790	158 752	232	—	12.7	2.2	4306 759	3269	2710	1	1
170	2ème cycle Fructificat.-grenaison	205 746	0.90 0.85	109	68	892 761	152 716	238	—	14.7	2.0	4296 730	3136	2584	1	1
<u>TRITICUM AESTIVUM L.</u>																
	VERT															
171	Montaison	162	—	—	—	—	873	182	266	4.8	3.4	—	—	—	9	—
172	Floraison	221 668	0.84	0.78	80	48	897 706	128 707	299 701	3.6	2.5	4277 712	3047	2432	10	1
173	Grain laiteux	435 652	0.77	0.70	48	42	925 684	83 630	267 587	3.0	2.0	4325 652	2820	2281	11	1
174	Grain pateux - dur à vitreux	472 628	0.74	0.66	43	49	937 653	86 564	234 445	3.0	2.0	4384 621	2723	2208	5	1
<u>ENSILAGE</u>																
175	Grain laiteux	367 574	0.65	0.56	405	40	912 603	79 515	295 557	—	—	4300 571	2453	1962	1	1

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	g/Kg (%) MS dMS	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg) UFL	VALEUR AZOTÉE (par Kg) UFV	QUANTITÉS INGÉRÉES MAD	CONSTITUANTS ORGANIQUES g/Kg	Teneurs (g/Kg) digestibilité (%)			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg		ENERGIE			N° d'ESSAIS		AUTEURS
					MO dMO	MAT dMAT	CB dCB	Ca	P	EB dE	ED	EM	ch	D		
Grain pâteux-dure	458 608	0.69	0.60	353	49	923 629	68 518	248 518	--	--	4310 597	2572	2058	1	1	3

ICIA ATROPURPUREA DESF.

(engalensis)

## ERT

Vegetatif	138 778	1.03	0.99	--	92	896 810	293	201	17.0	4.7	4472 779	3485	2872	1	1	2
Début bourgeonnement	118 730	0.88	0.84	214	86	899 760	255 840	219	16.8	4.5	4209 729	3068	2519	1	1	2
Bourgeonnement	133 691	0.81	0.75	203	73	904 716	244 840	262	15.8	4.4	4270 685	2924	2357	3	2	2
Début floraison	193 680	0.81	0.74	176	67	917 700	215 819	327	15.0	4.4	4412 669	2949	2365	2	2	2
Floraison	288 645	0.73	0.65	155	67	924 664	193 805	339	15.8	3.7	4252 632	2688	2157	1	1	2

ICIA FABA L.

## ERT

Début floraison	168 —	0.90	0.85	154	92	902 742	193 800	248 520	--	--	4310 710	3060	2560	3	3	16
-----------------	----------	------	------	-----	----	------------	------------	------------	----	----	-------------	------	------	---	---	----

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	AU
		g/kg (%) DM DMD	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	UFV	PROTEIN VALUE g/Kg DCP	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%) OM OMD	CP CPD	CF CFD	MINERAL CONSTITUENTS g/Kg Ca	P	ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%) GE ED	DE	ME	Nº TRIALS ch	D	
183	Floraison	182 —	0.92	0.87	138	98	917 740	177 780	268 540	—	—	4380 710	3110	2620	3	3	16
184	Grenaison	236 —	0.93	0.88	127	105	913 740	165 770	273 510	—	—	4360 710	3090	2630	2	2	16
185	Grain laiteux-pâteux	300 —	0.91	0.86	101	92	911 740	143 710	322 550	—	—	4360 710	3090	2600	1	1	16
<b>ENSILAGE</b>																	
186	Floraison	192 —	0.78	0.70	151	76	908 667	212 722	276 535	—	—	4438 635	2818	2283	2	2	16
187	Debut grenaison	274 —	0.82	0.75	140	76	912 695	200 695	282 497	—	—	4419 663	2931	2385	1	1	16
188	Floraison (5 l/t Ac. formique)	195 —	0.75	0.67	146	86	899 650	207 702	265 485	—	—	4399 618	2719	2219	1	1	16
<b>VICIA SATIVA s.l.</b>																	
<b>VERT</b>																	
189	Vegetatif	— —	0.85	0.78	—	—	883 740	309 —	220 —	—	—	4536 709	3215	2476	1	1	17

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	g/Kg (%) MS dMS	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg) UFL	VALEUR AZOTÉE g/Kg MAD	QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%) MO dMO			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg Ca		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%) EB dE			Nº d'ESSAIS		AUTEURS	
					MAT dMAT	CB dCB	P	ED	EM	ch	D					
ebut floraison	189 —	0.87	0.82	201	87	883 736	242 841	244 781	--	--	4421 705	3115	2523	15	15	17, 57, 13, 37
loraison	187 696	0.85	0.78	168	61	909 719	201 783	233 —	12.4	4.4	4467 688	3072	2458	2	2	2, 39
ebut fructification	191 683	0.83	0.76	169	60	901 712	214 790	266 —	14.5	4.1	4454 681	3031	2425	14	14	2, 17, 57
ructification	258 673	0.80	0.73	151	58	906 693	196 770	274 —	15.1	3.4	4445 661	2939	2351	14	14	2, 17, 57
renaison	-- --	0.74	0.66	--	--	903 666	185 —	280 —	--	--	4412 634	2798	2210	12	12	57
<b>N</b>																
ebut floraison	900 701	0.80	0.73	178	56	880 710	225 781	247 584	13	1	4390 678	2979	2353	2	2	3
loraison	881 650	0.79	0.71	153	50	908 693	197 749	218 417	15	3	4390 661	2903	2322	2	2	3, 13
ebut fructification	909 639	0.74	0.66	--	--	919 665	183 729	227 411	13	--	4390 633	2779	2209	1	1	39
ructification	905 —	0.66	0.57	--	--	935 614	166 —	278 —	--	--	4390 582	2553	2017	2	1	13, 39

N°	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	A
		g/kg (%) DM DMD	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	UFV	PROTEIN VALUE g/Kg DCP	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%) OM OMD	CP CPD	CF CFD	MINERAL CONSTITUENTS g/Kg Ca	P	ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%) GE ED	DE	ME	Nº TRIALS ch	D	
<b>ENSILAGE</b>																	
199	Floraison (direct)	235 612	0.70	0.61	140	56	897 625	195 714	228 515	22	4	4437 593	2630	2108	1	1	3
200	Floraison (3.6 l/t. Ac. formique)	239 624	0.72	0.64	138	61	878 638	198 698	229 483	24	5	4437 606	2688	2162	1	1	3
 <u>VICIA SATIVA s.l. -</u>																	
<u>AVENA SATIVA L.</u>																	
<b>VERT</b>																	
201	Vicia (debut floraison) Avena (epiaison) 20 % vicia	209 —	0.81	0.75	63	--	914 714	108 583	303 —	—	—	4321 683	2951	2364	—	—	(*)
202	40% vicia	204 —	0.82	0.75	96	--	906 719	141 681	288 —	—	—	4346 688	2990	2383	—	—	(*)
203	60% vicia	199 —	0.83	0.76	130	--	898 725	175 743	274 —	—	—	4371 694	3032	2401	—	—	(*)
204	80% vicia	194 —	0.83	0.77	163	--	891 730	208 784	259 —	—	—	4396 699	3071	2417	—	—	(*)

(\*) Tous les paramètres en vert ont été obtenus par calcul.

ALIMENTS	1 g/Kg (% MS dMS)	2 VALEUR ENERGETIQUE (par Kg) UFL	3 VALEUR AZOTÉE g/Kg MAD	4 QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (% MO dMO MAT dMAT CB dCB)			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg Ca P		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (% EB dE ED EM)			N° d'ESSAIS		AUTEURS	
Vicia (floraison)	283	0.73	0.66	56	--	889 672	101 555	305 --	--	--	4196 640	2686	2154	--	--	(*)
Avena (grain laiteux) 20% vicia	—															
40% vicia	259 —	0.76	0.68	81	--	894 684	126 643	287 —	--	--	4264 652	2781	2222	--	--	(*)
60% vicia	235 —	0.78	0.71	106	--	899 695	151 702	269 —	--	--	4331 663	2873	2290	--	--	(*)
80% vicia	211 —	0.81	0.74	131	--	904 707	176 744	251 —	--	--	4399 676	2972	2360	--	--	(*)
Vicia (fructification)	388	0.67	0.59	41	--	915 629	86 477	312 —	--	--	4192 597	2502	2012	--	--	(*)
Avena (grain lait.-pât.) 20% vicia	—															
40% vicia	271 —	0.70	0.62	68	--	913 645	113 602	302 —	--	--	4255 613	2608	2086	--	--	(*)
60% vicia	323 —	0.73	0.65	96	--	910 661	141 681	293 —	--	--	4319 629	2717	2163	--	--	(*)
80% vicia	290 —	0.76	0.68	123	--	908 677	168 732	283 —	--	--	4382 645	2827	2239	--	--	(*)

(\*) Tous les paramètres en vert ont été obtenus par calcul.

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
		g/kg (%) DM DMD	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	UFV	PROTEIN VALUE g/Kg DCP	DAILY INTAKE g/Kg DPS	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg OM OMD	CP CPD	CF CFD	MINERAL CONSTITUENTS g/Kg Ca	P	ENERGY contents (Kcal / Kg) GE ED	digestibility (%) DE	ME	Nº TRIALS ch	D	
<b>ENSILAGE</b>																	
199	Floraison (direct)	235 612	0.70	0.61	140	56	897 625	195 714	228 515	22	4	4437 593	2630	2108	1	1	3
200	Floraison (3.6 l/t. Ac. formique)	239 624	0.72	0.64	138	61	878 638	198 698	229 483	24	5	4437 606	2688	2162	1	1	3
<b>VICIA SATIVA s.l. -</b>																	
<b>AVENA SATIVA L.</b>																	
<b>VERT</b>																	
201	Vicia (debut floraison) Avena (epiaison) 20 % vicia	209 --	0.81	0.75	63	--	914 714	108 583	303 --	--	--	4321 683	2951	2364	--	--	(*)
202	40% vicia	204 --	0.82	0.75	96	--	906 719	141 681	288 --	--	--	4346 688	2990	2383	--	--	(*)
203	60% vicia	199 --	0.83	0.76	130	--	898 725	175 743	274 --	--	--	4371 694	3032	2401	--	--	(*)
204	80% vicia	194 --	0.83	0.77	163	--	891 730	208 784	259 --	--	--	4396 699	3071	2417	--	--	(*)

(\*) Tous les paramètres en vert ont été obtenus par calcul.

ALIMENTS	1 g/Kg [%] MS dMS	2 VALEUR ENERGETIQUE (par Kg) UFL	3 VALEUR AZOTÉE g/Kg MAD	4 QUANTITÉS INGRÉDÉES g/Kg	5	6 CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%)	7	8	9 CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg	10	11 ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%)	12	13	14	15 Nº d'ESSAIS	16 AUTEURS
						MO dMO	MAT dMAT	CB dCB	Ca	P	EB dE	ED	EM	ch	D	
Vicia (floraison)	283	0.73	0.66	56	--	889	101	305	--	--	4196	2686	2154	--	--	(*)
Avena (grain laiteux)	--					672	555	--			640					
20% vicia																
40% vicia	259	0.76	0.68	81	--	894	126	287	--	--	4264	2781	2222	--	--	(*)
	--					684	643	--			652					
60% vicia	235	0.78	0.71	106	--	899	151	269	--	--	4331	2873	2290	--	--	(*)
	--					695	702	--			663					
80% vicia	211	0.81	0.74	131	--	904	176	251	--	--	4399	2972	2360	--	--	(*)
	--					707	744	--			676					
Vicia (fructification)	388	0.67	0.59	41	--	915	86	312	--	--	4192	2502	2012	--	--	(*)
Avena (grain lait.-pât.)	--					629	477	--			597					
20% vicia																
40% vicia	271	0.70	0.62	68	--	913	113	302	--	--	4255	2608	2086	--	--	(*)
	--					645	602	--			613					
60% vicia	323	0.73	0.65	96	--	910	141	293	--	--	4319	2717	2163	--	--	(*)
	--					661	681	--			629					
80% vicia	290	0.76	0.68	123	--	908	168	283	--	--	4382	2827	2239	--	--	(*)
	--					677	732	--			645					

(\*) Tous les paramètres en vert ont été obtenus par calcul.

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	AU1
		NET ENERGY VALUE g/kg (%)	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFV	PROTEIN VALUE g/Kg	DAILY INTAKE g/Kg <sup>175</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%)			MINERAL CONSTITUENTS g/Kg		ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%)			Nº TRIALS	AU1	
		g/kg (%)	DM DMD	UFL	UFV	DCP		OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D
<b>FOIN</b>																	
213	<u>Etat précoce</u> >50% vicia	839	0.77	0.71	115	87	881	158	333	13	2	4256	2760	2270	4	4	52
214	20% a 50% vicia	790	0.77	0.70	60	62	897	104	280	--	--	4235	2750	2254	7	7	52
215	<20% vicia	810	0.78	0.71	72	62	870	129	270	5	2	4156	2780	2269	2	2	52
216	<u>Etat tardif</u> >50% vicia	813	0.78	0.71	77	84	929	123	268	--	--	4412	2770	2305	4	4	52
217	20% a 50% vicia	824	0.69	0.60	61	54	901	99	333	--	--	4244	2540	2053	4	4	52
218	<20% vicia	862	0.66	0.57	43	60	916	74	324	--	--	4270	2425	1981	7	7	3,
		--					601	543	568			568					
<b>ENSILAGE</b>																	
219	<20% vicia (début flor.) avena (floraison)	201	0.73	0.65	66	41	917	109	279	7	2	4364	2701	2175	1	1	3
		693					651	603	617			619					

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	VALEUR ENERGETIQUE g/Kg (%)	VALEUR AZOTÉE g/Kg	QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%)			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%)			Nº d'ESSAIS		AUTEURS		
	g/Kg (%)	UFL	UFV	MAD	MO dMO.	MAT dMAT	CB dCB	Ca	P	EB dE	ED	EM	ch	D		

VICTIA VILLOSA s.l.

## VERT

Bourgeonnement	140 784	1.01	0.98	235	99	908 813	272 863	223 —	17.0	4.4	4313 783	3376	2814	2	2	2
Debut floraison	172 730	0.92	0.87	207	87	897 756	244 847	246 —	17.5	3.7	4398 725	3188	2620	3	1	2, 57
Floraison	184 705	0.85	0.79	199	76	913 728	237 838	264 —	17.4	3.6	4334 697	3019	2450	1	1	2
Debut fructification	254 700	0.83	0.77	175	78	907 721	212 826	276 —	15.3	3.5	4270 690	2945	2396	3	1	2, 57
Fructification	269 701	0.85	0.79	160	78	908 724	187 840	267 —	16.0	3.7	4306 693	2982	2449	3	1	2, 57

ZEA MAYS L.

## VERT

Grain laiteux	256 692	0.83	0.77	29	54	959 710	58 492	236 652	--	--	4373 679	2967	2421	1	1	20
Grain pâteux	301 673	0.83	0.77	26	55	954 710	56 462	218 584	--	--	4350 679	2954	2416	1	1	20

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	AUT
		g/kg (%)	NET ENERGY VALUE (for Kg)		PROTEIN VALUE g/Kg	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%)			MINERAL CONSTITUENTS g/Kg		ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%)			Nº TRIALS		
		DM DMD	UFL	UFV	DCP		OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D	
227	Grain vitreux	343 619	0.84	0.77	18	45	959 710	51 362	225 523	--	--	4373 679	2969	2429	1	1	20
<b>ENSILAGE</b>																	
228	Grain laiteux (*)	233 --	0.82	0.76	56	56	929 711	81 687	273 696	--	--	4236 680	2878	2370	2	2	21
229	Grain pâteux (*)	266 --	0.80	0.73	65	52	931 694	94 682	242 643	--	--	4243 662	2812	2310	4	4	21
230	Grain vitreux (*)	397 673	0.81	0.74	49	50	951 688	87 556	206 562	--	--	4339 657	2849	2352	7	7	3, 2

X

(\*) Avec 1.5% urée et minéraux.



**PAILLES ET SOUS-PRODUITS**

**STRAW AND BY-PRODUCTS**

**CIHEAM - Options Méditerranéennes**

62

ALIMENTS	1 g/Kg (%) MS dMS	2 (par Kg) UFL	3 VALEUR ENERGETIQUE AZOTÉE UFV	4 g/Kg MAD	5 QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%)			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%)			N° d'ESSAIS		AUTEURS
	6 MO dMO	7 MAT dMAT	8 CB dCB	9 Ca	10 P	11 EB dE	12 ED	13 EM	14 ch	15 D						

ILLE  
RAW

ENAE SATIVA L.	— —	0.49 —	0.38 —	— —	38 —	918 479	30 —	420 550	— —	— —	4260 445	1898 1976	1528 1976	3 1	3 1	35, 54 58	
CERARIETINUM L.	867 594	0.66 —	0.57 —	— —	— —	919 616	99 645	369 410	— —	— —	4245 584	2479 1976	1976 1976	1 1	1 1	58	
YCINE SOJA (L.) SIEB.	851 409	0.39 —	0.28 —	20 —	30 —	942 421	51 388	514 356	— —	— —	4218 387	1632 1275	1275 1275	2 2	2 2	3	
LIANTHUS ANNUUS L.	954 —	0.53 —	0.42 —	— —	23 —	955 498	20 —	579 431	— —	— —	4490 465	2088 1649	1649 1649	1 1	1 1	46	
RDEUM VULGARE L.	Differents pays	858 —	0.44 —	0.34 —	— —	30 —	928 441	39 <0	410 519	— —	— —	4320 419	1817 1443	1443 1443	10 10	4 4	3, 1, 35, 36
Maroc		877 —	0.51 —	0.40 —	— —	49 —	900 496	31 —	351 —	— —	— —	4320 463	1998 1616	1616 1616	2 2	2 2	9
Traité à la soude 3.5%		357 —	0.56 —	0.46 —	— —	37 —	924 551	38 <0	398 619	— —	— —	4320 503	2169 1737	1737 1737	4 4	4 4	3, 36
THYRUS SATIVUS L.		901 489	0.55 —	0.45 —	— —	— —	866 551	81 500	403 388	— —	— —	4084 518	2116 1686	1686 1686	1 1	1 1	58

N°	ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1
		g/Kg (%o) MS dMS	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg) UFL	VALEUR AZOTÉE g/Kg MAD	QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (%o)			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (%o)			Nº d'ESSAIS	AUTI		
<b>ZEA MAYS L.</b>																	
18	Cannes Stover (Turquia)	916 —	0.61 —	0.51	9	--	889 558	47 182	362 629	--	--	4438 525	2330	1864	1	1	13
19	Cannes Stover (Espagne)	871 —	0.48 —	0.36	--	24	940 464	54 —	348 —	5.5	2.0	4438 430	1910	1509	6	6	3, 36
20	Cannes + 3% NaOH Stover (Espagne)	367 —	0.52 —	0.42	--	35	910 498	44 —	302 —	--	--	4349 465	2021	1637	5	5	3
21	Cannes propres + uree + minéraux Stover cleaning+urea + minerals (Ensilage)	291 549	0.62 —	0.52	72	35	923 569	87 683	298 586	11.0	3.0	4438 536	2379	1903	3	3	22
22	Cannes sales + melasse + 3% NaOH Stover dirty + molasses + 3% NaOH (Ensilage)	434 —	0.56 —	0.46	--	38	791 518	44 —	292 706	--	--	4203 514	2160	1743	6	6	3

FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	ORGANIC CONSTITUENTS			MINERAL CONSTITUENTS		ENERGY			N° TRIALS		AUTHORS
	g/kg (%) DM DMD	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	PROTEIN VALUE g/Kg UFV	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup> DCP		contents g/Kg OM OMD	digestibility (%) CP CPD	contents g/Kg CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D	
LENS ESCULENTA MOENCH.	927 —	0.55	0.45	--	--	915 536	67 337	430 387	--	--	4280 503	2153	1716	1	1	58
PHASEOLUS VULGARIS L.	876 591	0.66	0.57	--	--	939 610	64 389	425 428	--	--	4286 578	2477	1977	1	1	58
PISUM SATIVUM s.l.	878 551	0.63	0.54	--	--	915 600	81 460	442 480	--	--	4233 567	2400	1906	1	1	58
<i>TRITICUM AESTIVUM L.</i>																
Differents pays	843 —	0.45	0.34	--	30	926 458	39 <0	437 528	--	--	4340 433	1820	1440	8	7	3, 34, 35 54
Maroc	879 —	0.49	0.38	--	39	887 481	29 —	375 —	--	--	4340 447	1942	1557	1	1	9
VICIA ERVILIA (L.) WILD.	909 595	0.71	0.64	--	--	894 662	93 535	315 402	--	--	4158 630	2620	2104	1	1	58
VICIA FABA L.	886 511	0.54	0.45	--	--	874 553	74 383	390 356	--	--	3983 520	2071	1655	1	1	58
VICIA MONANTHOS DESF.	886 553	0.61	0.52	--	--	905 553	87 454	396 421	--	--	4208 554	2331	1858	1	2	58
VICIA SATIVA s.l.	901 531	0.58	0.49	3	--	909 528	62 495	415 354	--	--	4180 535	2236	1787	2	2	13, 58

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	A
		g/kg (%)	NET ENERGY VALUE (for Kg)		PROTEIN VALUE g/Kg	DAILY INTAKE g/Kg <sup>0.75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%)			MINERAL CONSTITUENTS g/Kg		ENERGY contents (Kcal /Kg) digestibility (%)			Nº TRIALS		
		DM DMD	UFL	UFV	DCP		OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D	

SOUS PRODUITS DES INDUSTRIES DE CONSERVERIEBY PRODUCTS OF THE CANNING INDUSTRY

23	CAPSICUM ANNUUM	973 506	0.48	0.37	--	--	885 470	21 439	209 282	--	--	4181 436	1825	1504	1	1	48
24	CYDONIA COMMUNIS	844 499	0.51	0.40	--	--	974 472	96 378	196 354	--	--	4511 438	1978	1608	1	1	48
<u>CYNARA SCOLYMUS</u>																	
25	Frais Fresh	129 —	--	--	--	--	945 —	150 —	255 —	4	3	-- —	-- —	-- —	1	-	3
26	Ensilage Silage	141 —	0.84	0.78	--	44	951 748	143 714	322 717	--	--	4209 717	3018	2420	1	1	3
27	Sec Dry	890 747	0.84	0.79	--	--	936 751	130 688	267 707	--	--	4209 720	3030	2424	1	1	48
28	MENTHA PIPERITA	928 508	0.53	0.42	--	--	954 504	79 337	302 379	--	--	4367 471	2056	1657	1	1	48
29	PISUM SATIVUM s.l.	866 730	0.88	0.83	--	--	913 756	165 753	199 699	--	--	4376 725	3172	2538	1	1	48

ALIMENTS	66															AUTEURS	
	g/Kg (% MS dMS)	VALEUR ENERGETIQUE		VALEUR AZOTÉE g/Kg MAD	QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg		ENERGIE			N° d'ESSAIS	ch	D	
		UFL	UFV			Teneurs (g/Kg) digestibilité (% MO dMO	MAT dMAT	CB dCB	Ca	P	EB dE	ED	EM				

RUS COMMUNIS 896 0.32 0.21 -- -- 940 65 327 4334 1323 1066 1 1 48  
336 340 164 279 305

LANUM LYCOPERSICUM-  
CULENTUM 927 0.65 0.52 -- -- 960 198 378 5121 2581 2011 1 1 48  
531 537 611 315 504

#### TRES SOUS-PRODUITS

#### HER BY-PRODUCTS

#### TRUS

Pulpe de citrus  
Citrus pulp -- 1.02 1.01 -- -- 948 72 109 3.2 1.2 4169 3427 2819 14 14 34, 38, 48  
-- 852 598 824 822

Emondage d'oranges  
Orange peels 919 1.13 1.13 -- -- 955 69 104 1.5 0.8 4390 3775 3099 2 1 38, 48  
856 890 611 846 860

#### IRDEUM VULGARE L.

Drêches de brasserie  
Brewers dried grains 922 0.87 0.79 -- -- 927 216 118 5.6 0.2 4970 3240 2586 1 1 50  
639 648 714 311 652

#### ALUS COMMUNIS

Marc de pomme  
(fraîche)  
Apple pomace  
(fresh) 207 -- -- -- -- 966 50 155 -- -- -- -- -- -- 2 - 3, 28  
-- -- -- --

N°	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	AU1
		NET ENERGY VALUE g/kg (%)	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	PROTEIN VALUE g/Kg DCP	DAILY INTAKE g/Kg <sup>75</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%)	MINERAL CONSTITUENTS g/Kg	ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%)			Nº TRIALS						
		DM DMD	UFV	CPD	CFD	OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D		
36	Marc de pomme (ensilee) Apple pomace (silage)	197	0.94	0.88	24	35	955 748	84 334	241 840	--	--	4669 717	3348	2719	10	8	3,
<b>OLEA EUROPEA</b>																	
37	Grignon d'olive Olive cake mg: 308 Tunisie	814	0.57	0.44	--	--	956 457	92 236	155 --	--	--	5361 423	2268	1821	3	1	55
38	Grignon d'olive Olive cake mg: 96	895	0.42	0.29	--	--	957 354	68 245	442 296	--	--	4799 357	1713	1360	3	1	32
39	Grignon (degraissé) Olive cake (oil-extracted) mg: 35	--	--	--	--	--	909 --	79 --	425 --	10.8	0.6	--	--	--	1	-	41
40	Pulpe d'olive (graise) Olive pulp mg: 320-230	811	--	--	--	--	951 574	136 668	234 --	--	--	--	--	--	7	1	55
41	Pulpe extraction (solvent-extracted) Olive pulp mg. 88-10.5	871	--	--	--	--	938 694	140 280	206 --	--	--	--	--	--	6	1	55

ALIMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	g/Kg (% MS dMS)	VALEUR ENERGETIQUE (par Kg)		VALEUR AZOTÉE g/Kg	QUANTITÉS INGÉRÉES g/Kg	CONSTITUANTS ORGANIQUES Teneurs (g/Kg) digestibilité (% MO dMO			CONSTITUANTS MINÉRAUX g/Kg		ENERGIE Teneurs (Kcal/Kg) digestibilité (% EB dE			N° d'ESSAIS		AUTEURS
		UFL	UFV	MAD		Mo dMo	Mat dMAT	Cb dCB	Ca	P	ED	EM	ch	D		
Tourteau d'Amandon (pression)	940	1.05	0.99	266	--	941 763	307 837	169 --	--	--	4988 770	3841	2988	6	1	53
<hr/>																
mg: 106																
Tourteau d'Amandon (extraction)	917	--	--	--	--	957 --	329 --	165 --	--	--	-- --	-- --	-- --	3	-	53
<hr/>																
mg: 39																
<b>RUNUS AMYGDALUS</b>																
Exocarpe + mesocarpe des amandes Almond hulls	845	0.80	0.71	--	43	885 642	60	125 585	--	--	4722 610	2880	2379	11	8	3,25
<hr/>																
Tegument Skin	870 402	0.41	0.29	--	--	946 401	134 104	85 233	5	19	4408 367	1618	1320	1	1	49
<hr/>																
<b>ITIS VINIFERA</b>																
Marc de raisin (secchée) Grape marc (dried)	905 322	0.36	0.22	--	--	947 322	118 217	263 166	--	--	5182 287	1487	1190	1	1	48
<hr/>																
Marc de raisin (secré et egrappe) Grape marc (dried and deseeded)	--	0.30	0.17	--	--	954 284	123 195	354 --	--	--	5104 249	1271	1004	1	1	38

Nº	FEEDSTUFFS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
		NET ENERGY VALUE g/kg (% DM DMD)	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFL	NET ENERGY VALUE (for Kg) UFV	PROTEIN VALUE g/Kg	DAILY INTAKE g/Kg <sup>175</sup>	ORGANIC CONSTITUENTS contents g/Kg digestibility (%)			MINERAL CONSTITUENTS g/Kg		ENERGY contents (Kcal / Kg) digestibility (%)			Nº TRIALS	
		g/kg (% DM DMD)	UFL	UFV	DCP		OM OMD	CP CPD	CF CFD	Ca	P	GE ED	DE	ME	ch	D
48	Marc de raisin épuisé (par diffusion) Grape marc (water washed)	327 —	0.12	--	--	36	944 140	119 20	290 120	--	--	5234 104	542	434	-	-
49	Marc de raisin épuisé (a la vapeur) Grape marc (steam washed)	312 —	0.27	0.15	--	106	922 265	131 105	244 210	--	--	4960 230	1141	913	2	2
50	Pepins de raisin Grape seeds	905 —	--	--	--	--	973 —	84 —	500 —	8	2	--	--	--	1	1
51	Pepins de raisin (degraissés) Grape seeds (oil-extracted)	896 —	--	--	--	--	948 —	119 —	437 —	11	2	--	--	--	1	1

X



**DICTIONNAIRE DES TERMES ET PLANTES**

**DICTIONARY OF TERMS AND PLANTS**

## DICTIONNAIRE DES TERMES EMPLOYÉS

## DICTIONARY OF TERMS USED

es de Végétation Graminées et Légumineusestative Stages in Grasses and Legumes

tatifs

Vegetatives.

- coupes d'hiver

- pâturage

- végétatif

- winter mowing

- grazing

- early vegetative

ut montaison

Late vegetative

aison

Stems elongated

ut épiaison

Early prebloom

ison

Prebloom

ut bourgeonnement

Early boot

geonnement (50%)

Full boot

ut floraison

Early bloom

aison (50%)

Mild bloom

floraison

Full bloom

ut grenaison

Early seed

aison

In seed

es de Végétation Chez les Céréales Inmaturestative Stages in Whole Plant Cereals

eux

Milk stage

aux

Dough stage

eux

Glace stage

C) Stades de Végétation CrucifèresVegetative Stages in Crucifers

Allongement tiges florales

Floral stems elongated

Développement siliques

Siliquas Development

D) Autres Caractérisations EmployéesOther Characterizations Used

Broyé

Ground

Capitule

Capitulum

Compacté

Cubed

Comprimé

Wafer

Condensé

Pelleted

Coupe fine

Finely chopped

Coupe longue

Chopped

Cycle

Cut

Deshydratée

Dehydrated

Ensilage

Silage

Epi

Ear

Stade précoce

Early stage

Stade tardif

Late stage

Feuilles

Leaves

Foin

Hay

Fraîche

Fresh

Haché	Chopped	Propres	Clean
Industrie de la conserve	Canning industry	Sales	Dirty
Limbes	Leaves	Tiges	Stems
Partie aérienne	Fodders	Vert	Fresh

E) Concepts et Abréviations Figurant en en-tête des Tables

Numéro d'ordre

Caractérisation des aliments

Colonne n° 1 - teneur en matière sèche et digestibilité de la matière sèche (dMS) (%)

Colonnes n° 2 et 3 - valeur en énergie nette, exprimée en UFL et UFV par kg de matière sèche

Colonne n° 4 - valeur azotée exprimée en matières azotées digestibles (MAD) g/kg matière sèche

Colonne n° 5 - Ingestibilité, mesurée sur moutons nourris ad libitum, normalement à 10% de refus, exprimée en g. matière sèche/kg 0,75

Colonnes n° 6, 7, 8 - constituants organiques, matière organique (MO), matières azotées (MAT) et cellulose brute (CB) en g/kg m.s. Au dessous, coefficients respectifs de digestibilité: d(MO), d(MAT), d(CB)

Colonnes n° 9 et 10 - constituants minéraux, Ca et P en g/kg m.s.

Colonnes n° 11, 12 et 13 - énergie brute (EB), énergie digestible (ED) et énergie métabolisable (EM) en Kcal/Kg m.s. Au dessous, digestibilité de l'énergie (dEB)

Colonnes 14 et 15 - nombre d'essais en digestibilité (D) et nombres d'essais en composition chimique (Ch)

Colonne n° 16 - auteurs, selon liste en annexe

E) Concepts and Abbreviations that Appear in the Ta

List number

Feedstuff characterization

Column 1 - dry matter content (DM) g/kg and digestibility (DMD) (%)

Columns 2 and 3 - net energy value, expressed UFV units for kg dry matter

Column 4 - protein value expressed in digestible protein (DCP) g/kg dry matter

Column 5 - daily intake, measured in sheep feed normally at 10% refused, expressed in g. d.m./kg

Columns 6, 7, and 8 - organic constituents, organic matter (OM), crude protein (CP) and crude fiber (CF) under digestibility: DMO, DCP, DCF

Columns 9 and 10 - mineral constituents, Ca and P.

Columns 11, 12 and 13 - gross energy (GE), energy (DE) and metabolizable energy (ME) d.m.; under energy digestibility (ED)

Columns 14 and 15 - number of trials in digestibility and in chemical composition (Ch)

Column 16 - authors, according to the list in the annex



NOMS SCIENTIFIQUES DES ESPECES VEGETALES ET TRADUCTION EN PLUSIEURS LANGUES  
SCIENTIFIC NAMES OF PLANT SPECIES AND THEIR TRANSLATION INTO DIFFERENT LANGUAGES

IRRAGGÉS - FORAGES

	<u>ENGLISH</u>	<u>FRANCAISE</u>	<u>ESPAÑOL</u>	<u>PORTUGUÊS</u>	<u>ARABIC</u>	<u>ITALIANO</u>
<i>Apyrum istatum</i> ..) GAERTN.	Crested wheat grass	Chiendent à crête	Agropiro	---	---	Agropiro crestato
<i>Apyrum esertorum</i> LINK) Schult.	---	---	Agropiro	---	---	Agropiro dei deserti
<i>Apyrum longatum</i> Host.) BEAUV.	Tall wheat grass	Agropyrum allongé	Agropiro	---	Hashishet El Qamh El-Tawilah	Agropiro allungato
<i>Apyrum aucum</i> ROEM-SCH. (intermedium)	Intermediate wheat grass	---	Agropiro	---	---	---
<i>Oryzopsis amosus</i> L.	---	---	---	---	Qafa'	Vermi-da "Fiori"
<i>Avena sativa</i> L.	Oat	Avoine	Avena	Aveia	Shoufan	Avena
<i>Beta vulgaris</i> s.l.	Beet	Betterave	Remolacha	Beterraba forrageira	Bangar Ahmar	Barbabietole
<i>Rapsha ampestris</i> v. apa L.	Turnip	Rave	Nabo	Nabo	Kabar	Rapa
<i>Bromus articus</i> VAHL.	Prairie grass	Brome de Schrader	Bromo	Bromo de Schrader	---	Bromo di Schrader
<i>Chion elylon</i> (L.) PERS.	Bermuda grass	Chiendent Pied-de-Poule	Grama	Grama	Theil	Gramigna

<u>LATIN</u>	<u>ENGLISH</u>	<u>FRANCAISE</u>	<u>ESPAÑOL</u>	<u>PORTUGUÉS</u>	<u>ARABIC</u>	<u>ITALIANO</u>
<i>Dactylis glomerata L.</i>	Cocksfoot	Dactyle	Dactilo	Panasco	Hashishet El-Basateen	Erba maza
<i>Festuca arundinacea L.</i>	Tall fescue	Fétuque élevée	Festuca alta	---	Shraita	Falasche
<i>Festuca ovina L.</i>	Sheep fescue	Fétuque ovine	Festuca ovina	---	---	Festuca
<i>Hedysarum coronarium L.</i>	Spanish saintoin	Sulla	Zulla	Sula	Sellah	Sulla
<i>Helianthus annuus L.</i>	Sunflower	Tournesol	Girasol	Girassol	Dawwar El- Qamar	Girasole
<i>Hordeum vulgare L.</i>	Barley	Orge	Cebada	Cevada	Sha'ir	Orzo
<i>Lolium italicum LAM.</i>	Italian rye-grass	Ray-grass d'Italie	Ray-grass Italiano	Azevém	Hashishet El-Rye	Loietto
<i>Lolium perenne L.</i>	Perennial rye-grass	Ray-grass anglais	Ray-grass inglés	Reigrasse dos ingleses	Djelif	Loietto
<i>Lupinus luteus L.</i>	Yellow lupine	Lupin jaune	Altramuz	Tremoço amarelo	Rebib-el- drias	Lupino G
<i>Medicago sativa s.l.</i>	Lucerne	Luzerne	Alfalfa	Luzerna	Safsafoh	Erba med
<i>Melilotus officinalis LAMK.</i>	Yellow sweet clover	Mélilot blanc	Meliloto	---	---	Meliloto
<i>Melilotus segetalis SER.</i>	Sweet clover	Mélilot des moissons	Meliloto	Anafa	Forta	---
<i>Morus alba L.</i>	Mulberry	Mûrier	Morera	Amoreira	Toot abyad	Gelso
<i>Onobrychis viciaefolia Scop.</i>	Sainfoin	Sainfoin	Esparceta	Sanfeno	A'urf El-Deek	Lupinella
<i>Opuntia ficus-indica (L.) MILLER</i>	Barbary fig.	Figuier de barbarie	Nopal	Figueira da India	Teen-Hendi Amlas	Fico d'I

	<u>ENGLISH</u>	<u>FRANCAISE</u>	<u>ESPAÑOL</u>	<u>PORTUGUÊS</u>	<u>ARABIC</u>	<u>ITALIANO</u>
<i>sis iacea (L.) H.-SCHW.</i>	Smilo	Faux millet	---	Talhadente	Hashishet El-Aurz El-Na'ma	---
<i>setum pureum SCHUM.</i>	Elephant grass	Haba á éléphant	Pasto elefante	Capim elefante	Hashishet El-Feel	Erba elefante
<i>is incata GUSS.</i>	---	---	Falaris	---	---	---
<i>isorba nor scop.</i>	Salad burnet	Pimprenelle	Pimpinela	---	---	Pimpinella
<i>cereale L.</i>	Rye	Seigle	Centeno	Centeio	Shayer	Segale
<i>(hybrid)</i>	Hybrid sorghum	Sorgo hybride	Sorgo híbrido	Sorgo híbrido	Durah-Rafia'ah	---
<i>ianense (per) STAPF.</i>	Sudan grass	Sorgho menu	Sorgo	Erva do Sudao	Hashishet Al-Sudan	Sorgo gentile
<i>lium alexandrinum L.</i>	Berseem	Tréfle d'Alexandrie	Tr. de Alejandría	Bersim	Berseem masri	Tr. alessandrino
<i>lium carnatum L.</i>	Crimson clover	Trèfle incarnat	Tr. encarnado	Tr. encarnado	---	Tr. incarnato
<i>lium atense L.</i>	Red clover	Tr. violet	Tr. violeta	Tr. violeta	Berseem Ahmar	Tr. violetto
<i>lium pens L.</i>	White clover	Tr. blanc	Tr. blanco	Tr. branco	Berseem Abyad	Tr. bianco
<i>lium supinatum L.</i>	Persian clover	Tr. de perse	Tr. persa	Tr. de Pérsia	---	Tr. resupinato
<i>lium bterraneum L.</i>	Subterranean clover	Tr.souterrain	Tr.subterráneo	Tr.subterraneo	Beid-diez-zouch	Tr. sotterraneo
<i>cum stivum L.</i>	Wheat	Blé	Trigo	Trigo	Qamh Tarry	Frumento

<u>LATIN</u>	<u>ENGLISH</u>	<u>FRANCAISE</u>	<u>ESPAÑOL</u>	<u>PORTUGUÉS</u>	<u>ARABIC</u>	<u>ITALIA</u>
<i>Vicia atropurpurea</i> (Desf)(bengalensis)	Purple vetch	Vesce de Bengale	Veza purpurea	Vicia bengalensis	---	Vecchia Ben.
<i>Vicia faba</i> L.	Field bean	Fèverole	Haba	Fava	Foul-Masri	Fava
<i>Vicia sativa</i> s.l.	Common vetch	Vesce	Veza común	Ervilhaca	Beqya	Vecchia
<i>Vicia villosa</i> s.l.	Hairy vetch	Vesce velue	Veza vellosa	---	---	Vecchia vel.
<i>Zea mays</i> L.	Maize	Maïs	Maíz	Milho	Durah	Granot

B) PAILLE - STRAW

<u>LATIN</u>	<u>ENGLISH</u>	<u>FRANCAISE</u>	<u>ESPAÑOL</u>	<u>PORTUGUÉS</u>	<u>ARABIC</u>	<u>ITALIA</u>
<i>Avena sativa</i> L.	Oat	Avoine	Avena	Aveia	Shoufan	Avena
<i>Cicer arietinum</i> L.	Chickpea	Pois chiche	Garbanzo	Grao	Homos	Cece
<i>Glycine soja</i> (L.) SIEB.	Soybean	Soja	Soja	Soja	Foul soya	Soja
<i>Helianthus annuus</i> L.	Sunflower	Tournesol	Girasol	Girassol	A'bbad El-Shams	Giraso
<i>Hordeum vulgare</i> L.	Barley	Orge	Cebada	Cevada	Sha'ir	Orzo
<i>Lathyrus sativus</i> L.	Peavine	Gesse commune	Almortas	Chicharros	Gelban	Cicer
<i>Lens scutellata</i> MOENCH.	Lentil	Lentille	Lentejas	Lentilhas	A'ds	Lentic
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Beans	Haricot	Alubias	Feijao	Fasoulyah-Baladi	Fagioli

<u>N</u>	<u>ENGLISH</u>	<u>FRANCAISE</u>	<u>ESPAÑOL</u>	<u>PORTUGUES</u>	<u>ARABIC</u>	<u>ITALIANO</u>
<i>lum sativum s.l.</i>	Pea	Petit pois	Guisante	Ervilha	Bazellaa	Pisello
<i>ticum testivum L.</i>	Wheat	Blé	Trigo	Trigo	Qamh Tarry	Frumento
<i>a ervilia L.) WILLD.</i>	Bitter vetch	Ers	Yeros	Gero	Kersannah	Capogirlo
<i>a faba L.</i>	Broad bean	Fèverole	Haba	Fava	Foul Masri	Fava
<i>a monanthos ESF.</i>	---	---	---	---	---	---
<i>a sativa s.l.</i>	---	---	---	---	Beqya	---
<i>mays L.</i>	Corn	Maïs	Maíz	Milho	Durah	Granoturco

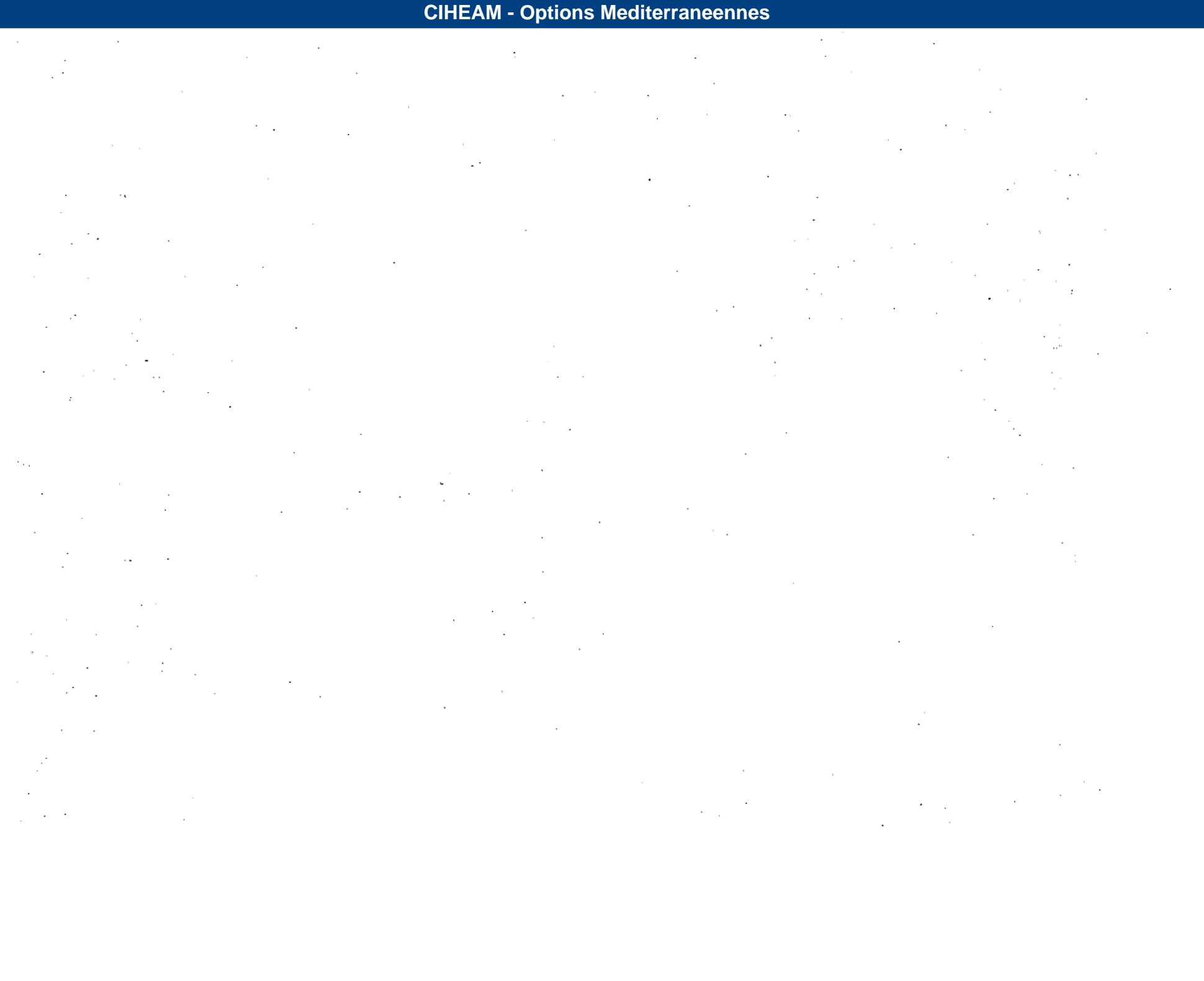
PRODUITS DES CONSERVERIES - CANNING INDUSTRY BY-PRODUCTS

<u>N</u>	<u>ENGLISH</u>	<u>FRANCAISE</u>	<u>ESPAÑOL</u>	<u>PORTUGUES</u>	<u>ARABIC</u>	<u>ITALIANO</u>
<i>sicum annum</i>	Capsicum	Piment	Pimiento	Pimento	Felfel	---
<i>rus spp.</i>	Citrus	Citrus	Cítricos	Cítricos	Hemdeyat	Agromi
<i>nia communis</i>	Quince	Cognassier	Membrillo	Marmelo	---	---
<i>ira colymus</i>	Artichoke	Artichaut	Alcachofa	Alcachofa	Kharshouf	Carciofo
<i>is communis</i>	Apple	Pomme	Manzana	Maça	Tuffah	Melo
<i>lum sativum s.l.</i>	Field pea	Pois	Guisante	Ervilha	Besellah	Pisello
<i>is communis</i>	Pear	Poire	Pera	Pera	Kommethra	Pero
<i>num copersicum-culentum</i>	Tomato	Tomate	Tomate	Tomate	Tamatem	Pomodoro

D) AUTRES SOUS-PRODUITS - OTHER BY-PRODUCTS

<u>LATIN</u>	<u>ENGLISH</u>	<u>FRANCAISE</u>	<u>ESPAÑOL</u>	<u>PORTUGUÊS</u>	<u>ARABIC</u>	<u>ITALIANO</u>
Hordeum vulgare	Brewery by-products	Drêches de brasserie	Bagazo cerveza	Bagaço de cerveja	Biracilik artigi	Orzo
Mentha piperita	Mint	Menthe	Menta	---	Na'na	Menta pe
Olea europaea	Olive cake	Grignon d'olive	Orujo aceituna	Bagaço de azeitôna	Zaytoun	---
Prunus amygdalus	Almond hulls	Mésocarpe et exocarpe	Pelarza	---	Lawz	Mandorlo
Vitis vinifera	Grape marc	Marc de raisin	Orujo uva	Bagaço de uva	E'nab	Vite





**LISTE DE COLLABORATIONS**

**LIST OF COLLABORATIONS**

uteurs qui ont envoyé directement les résultats de  
mentaire des fourrages.

ithors who have directly sent results of the alimentary  
orages

LI, H., NEFZAoui, A., - I.N.R.A.T., Tunisie

, J.M., CALOURO, F., BRUNO, A. - Inst. Superior de  
omia, Lisboa, Portugal

S, X., MUÑOZ, F., RODRIGUEZ, J., MAESTRE, M<sup>a</sup>R., -  
03, INIA, Zaragoza, España

A, A. - Inst. Econom. Prod. Ganaderas del Ebro,  
oza, España

J. - Estación Experimental El Zaidín (CSIC). Granada,  
a

QUILLY, C., ANDRIEU, J., - CRVZ, INRA, Theix, France

NDEZ-CARMONA, J., MARTINEZ, J. - Dpto. Zootecnia  
Valencia, España

A-CRIADO, B. - Centro de Edafología y Biología Aplicada (CSIC) Salamanca, España

JS, F. - Inst. Agron. et Vet. Hassan II, Rabat, Maroc

LLI, P. - Instituto Sperimentale per le colture foraggere Lodi, Italia

I, M. - Inst. Nat. Agronom. d'Alger, El Harrach, e

, L. Aristotelium University of Thessaloniki, Thessaloniki, Grèce

ADYILDIZ, A. - Ziraat Fakültesi, Ankara, Turquie.

O, B. - CRIDA - 07 (INIA), Murcia, Espagne.

EZ-VIZCAINO, E. - Centro de Edafología y Biología Aplicada (CSIC), Murcia, España.

16. TISSERAND, J.L. - Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques Appliquées, Dijon, France.

17. TREVIÑO, J. - Instituto Alimentación y Producción Animal (CSIC), Madrid, Espagne.

18. VALDERRABANO, J. - CRIDA - 03, INIA, Zaragoza, Espagne.

Liste des travaux publiés qui ont été exploités dans les tableaux

List of published works that have been used in the tables

20. ALIBES, X., 1976. Ensayo comparativo del valor alimenticio de dos variedades de maíz. I. La planta entera consumida en verde. Composición morfológica, química y rendimientos.  
Anales Estación Experimental de Aula Dei, 13 (3/4), 411-434.

21. ALIBES, X., 1976. Ensayo comparativo de dos variedades de maíz. II. La planta entera ensilada. Influencia del estado de recolección y de la densidad de plantas.  
Anales Estación Experimental de Aula Dei, 13 (3/4), 435-450.

22. ALIBES, X., RODRIGUEZ, J., GERIA, R., 1978. Valor alimenticio del cañote de maíz. I. Ensilado de tallos y hojas, comparación con ensilado de planta entera.  
III Congreso Mundial Alimentación Animal. Madrid, octubre 1978. Vol. VIII, p. 49.

23. ALIBES, X., ALVAREZ, R., MUÑOZ, F., 1978. Valor alimenticio del cañote de maíz. II. Suplementación nitrogenada y tratamiento con alcalí de tallos y hojas secas.  
III Congreso Mundial Alimentación Animal. Madrid, octubre 1978. Vol. VIII, p. 50

24. ALIBES, X., ALBERTI, P., 1977. Valor alimenticio de nabo forrajero (*Brassica Rapa L.*)  
Anales Est. Exp. de Aula Dei, 14 (1/2), 188-200.

25. ALIBES, X., MAESTRE, M<sup>a</sup> R., MUÑOZ, F., RODRIGUEZ, J., 1979. Valor alimenticio de la envoltura carnosa de la almendra en rumiantes.  
IV Reunión Científica de la Sociedad Española de

- Ovinotecnia, Zaragoza, p. 225-237.
27. ALIBES, X., RODRIGUEZ, J., GERIA, R., MUÑOZ, F., 1979. Valor alimenticio de la Esparceta. XI Reunión Científica de la Sociedad Española para el Estudio de los Pastos, Zaragoza. Pastos 9 (1), 81-90.
28. ALIBES, X., RODRIGUEZ, J., MUÑOZ, F., GERIA, R., 1979. Valor alimenticio del ensilado de pulpa de manzana con distintas fuentes de suplementación nitrogenada. IV Reunión de la Sociedad Española de Ovinotecnia, Zaragoza. p. 213-225.
29. AMELLA, A., 1972. Influencia de diversos factores climáticos, agronómicos y edáficos sobre la composición bromatológica de la alfalfa producida en el Valle del Ebro. Trabajos del IEPGE, nº 11, pp. 57.
30. ANTONGIOVANNI, M., GIORGETTI, A.; POLI, B., FRANCI, O., 1976. Determinazione in vitro del valore nutritivo della lupinella (*Onobrychis sativa*) a vari stadi vegetativi. Zoot. Nutr. Anim. 2, 192-204.
31. BOZA, J., 1967. Experiencias de digestibilidad y de valor energético del fruto de la "Opuntia ficus-indica" en ovinos. Avances en Alimentación y Mejora Animal VIII, 10, 7-16.
32. BOZA, J., FONOLLA, J., AGUILERA, J. 1970. Aprovechamiento de subproductos agrícolas industriales en la alimentación del ganado ovino. 1. Estudio de la digestibilidad de dietas a base de orujo de aceituna y melazas de remolacha. Revista de Nutrición Animal vol. VIII 1, 13-23.
33. DUMONT, R., TISSERAND, J.L., 1978. Valeur alimentaire d'un marc raisin déshydraté. Ann. Zootech. 27 (4), 631-637.
34. FERNANDEZ-CARMONA, J., 1972. Utilización de paja de trigo tratada con alcalí. Anales del INIA, Serie P.A. nº 7, pp. 74-77.
- 34 bis. ECONOMIDES S., HADJIDEMETRIOU D., 1974. The nutritive value of some agricultural by-products. Technical Bulletin 18. Agriculture Research Institute. Nicosia, Cyprus.
35. FERNANDEZ-CARMONA, J. 1972. Consumo y digestibilidad de la paja. Avena y cebada: Anales del INIA, S nº 7, pp. 77.
36. FERNANDEZ, E., GONZALEZ, V., 1979. Nota sobre el valor nutritivo de la paja de cebada tratada. Pastos 9 (1), 101-105.
37. GONZALEZ, V., ZAERA, E., GOMEZ BALLESTEROS, Digestibilidad e ingestión voluntaria de ve (vicia sativa L.) y alfalfa (Medicago sativus) en corderos. European Grassland Federation Madrid, Mayo 1979.
38. MARTINEZ, J., FERNANDEZ-CARMONA, J., 1980. Citrus pulp position, citrus pulp for fattening lambs, citrus pulp for fattening rabbits. Anim. Feed. Sci. and Technol. (1) 1-23.
- 38 bis. HADJIPANAYIOTOU, M., LOUCA, A., 1976. A note on the value of dried citrus pulp and grape marc as replacements in calf fattening diets. Anim. Feed. Sci. and Technol. 129-132.
39. MORENO-RIOS, R., SANCHEZ VIZCAINO, E., HERNAÍN, 1975. Ensayos de alimentación en ruminantes (vicia sativa). Rev. Nutr. Animal VI. XII 135-142.
- 39 bis. MAYMONE, B., HALOSSINI, F., 1959. Digeribilità nutritiva dei cladodi e del frutto dell'Opuntia indica mill impiegati nell'alimentazione degli animali. Alimentazione animale, 11, 571-592.
40. MORENO-RIOS, R., CRESPO, F., SANCHEZ VIZCAINO, 1975. El *pisum sativum* (var. K-129 y K-248) como alimento para rumiantes. Zootechnia vol. XXV nº 4, 5, 6.
41. NEFZAoui, A., BEN DHIA, M., 1976. Mise au point des expériences réalisées sur l'utilisation des olives en alimentation animale. Document PP.
42. REYNE, T., GARAMBOIS, X., 1977. Note sur la valeur nutritive en zone Méditerranéenne de Ray-grass Tiara et du sainfoin Fakir distribués en vert. ges 68, pp 85-97.

Y., GARAMBOIS, X., 1977. Valeur alimentaire chez le mouton de l'ensilage de marc de raisin épuisé. Ann. Zootech. 26 (4) pp 471-479

J., VARELA, G., FONOLLA, J., SORIANO, J., RUANO, J., 1965. Digestibilidad y valor nutritivo en ovinos del heno de *Sanguisorba minor* (*Poterium Sanguisorba L.*) de parcelas experimentales de la Sierra de Loja. Avances en Aliment. y Mejora Anim. vol. VI nº 3

Z FLORES, A., OLIVARES, A., GOMEZ, A., GONZALEZ de DIEGO, T., 1979. Valor alimenticio de la caña de girasol (*Helianthus annus L.*) como alimento unico, completado con proteína y tratada con Na(OH). Inf. Tec. Econ. Agr. 34, pp. 61-64

Z VIZCAINO, E., MORENO, R., 1975. Alimentación animal con Dactilo (*Dactylis glomerata*) Rev. Nutr. Animal vol. XIV (1) pp. 27-34.

Z VIZCAINO, E., HERNANDEZ, C., MORENO, R., SMILG, N., 1975. Subproductos industriales y de la Agricultura en la región del Sureste. Policopia pp. 17

Z VIZCAINO, E., MORENO, R., 1978. Valores Nutritivos del tegumento de la almendra. III Congreso Mundial de Alimentación Animal Madrid, Vol. 1-2, pp. 487-491

Z VIZCAINO, E., HERNANDEZ, C., SMILG, N., 1974 Subproductos de la elaboración de cerveza aplicado a la nutrición de pequeños rumiantes. Rev. Nutr. Anim. vol.XII nº 4. pp. 209-217.

Z, M., 1968. Composition générale de quelques fourrages cultivés en Tunisie. Annales de l'Institut National de la Recherche Agronomique de Tunisie, 41 (2) pp. 16.

Z, M., 1965. Valeur alimentaire des fourrages tunisiens. II. composition chimique et digestibilité du Bersim, III de Napier. IV de la Luzerne. V de la Fétuque élevée. VI du foin de vesce-avoine. Bulletin de l'ENSAT 8-9-10

Z, M., SKOURI, M., MONTRICHARD, C., 1967. Essais préliminaires sur les possibilités d'utilisation du Tourteau d'amondon d'olive dans l'alimentation ani-

male. Anales INRAT, pp 39-62.

54. THERIEZ, M., 1978. Composition et valeur nutritive des fourrages et sous produits méditerranéens. Alimentation des Ruminants. I.N.R.A. Ed. Versailles, pp. 597
55. THERIEZ, M., BOULE, G., 1970. Valeur alimentaire du tourteau d'olive. Ann. Zootech. 19 (2) pp. 143-157.
56. TREVIÑO, J., GONZALEZ, G., ZAERA, E., 1976. Estudio de la composición química y digestibilidad de la esparceta (*Onobrychis viciafolia* Scop) a diferentes estados de crecimiento y desarrollo. XVI Reunión Científica de la Soc. Esp. para el Estudio de los Pastos. Pamplona, Junio pp. 12.
57. TREVIÑO, J., CABALLERO, R., GIL, J., 1979. Estudio comparado de la composición química, digestibilidad y valor energético de diferentes cultivares y poblaciones de veza. XX Reunión Científica de la Soc. Esp. para el Estudio de los Pastos. Zaragoza, pp. 14.
58. ZORITA, E., CARPINTERO, C., GUEDAS, J.R., OVEJERO, F.J., SUAREZ, A., 1970. Digestibilidad y valor nutritivo de las pajas de nueve leguminosas cultivadas para grano. Anales Fac. Veterinaria, LEON, Año XVI, nº 16, 393-403

#### REMERCIEMENTS

Nous tenons à exprimer notre vive reconnaissance envers M. Ignacio Delgado Enguita (CRIDA 03), pour l'aide qu'il nous a apportée lors de la réalisation de ce travail.

#### ACKNOWLEDGEMENTS

We would like to express our gratitude to Ignacio Delgado Enguita (CRIDA 03) for his cooperation in our work.

**ANNEXE**

**APPENDIX**

## ANNEXE

ode de prévision de l'énergie nette des aliments,  
aide du nouveau système d'estimation de l'énergie  
proposé en France.

rgie nette (EN) des aliments est estimée à partir de l'en énergie brute (EB), de la digestibilité apparente (dE), du rapport entre l'énergie métabolisable (EM) et digestible (ED) des aliments, et de l'efficacité (k) de l'EM pour la lactation (kl) et pour l'entretien (kmf).

$$EB \times dE \times \frac{EM}{ED} \times k$$

Energie brute (EB)

foins et les fourrages verts, l'EB est estimée à partir d'une relation très étroite observée par Demarquilly et al.

$$.531 + \Delta + 1,735 X \pm 38 R = 0,945 n = 166$$

nombre de Kcal/Kg MOg, c'est-à-dire l'énergie brute à l'aide d'une bombe calorimétrique, et X étant N x MO, c'est-à-dire la teneur en protéine brute estimée à 66 échantillons de fourrages d'origine diverse.

ur les fourrages permanents et la luzerne, et pour les foins de ces plantes fourragères pérennes  
sur les fourrages verts tels que le trèfle, le sainfoin, les pâturages permanents de montagne, les céréales entière, et les foins des pâturages temporaires (raygrass italien et luzerne).  
our les fourrages verts tels le raygrass italien et anglais, la fêtuque élevée, etc.

autres types de fourrage, verts ou déshydratés, tels que le sol, les choux, colza, paille, betterave et pulpe de canne, l'énergie brute moyenne est obtenue directement à un nombre réduit d'échantillons, car leur teneur en protéine brute varie très peu et n'est pas sous la dépendance de leur en énergie brute.

ir en énergie brute de l'ensilage de fourrages de

bonne qualité est estimée à l'aide du rapport utilisé pour les fourrages verts. En fait, il a été décidé de ne pas tenir compte du fait que leur valeur est légèrement plus élevée (3,1% en moyenne) que celle des fourrages verts, ces derniers n'ayant pas fait l'objet d'essais correspondants.

- L'énergie brute de l'ensilage de maïs varie peu. La valeur de  $4.560 \pm 49$  Kcal/Kg de MO, obtenue à partir de 12 échantillons représentatifs, a été retenue pour les Tables d'Alimentation.
- L'EB des aliments concentrés est estimée à partir de l'équation proposée par Schiemann et al. (1971):

$$EB = 5,72 \text{ MAT} + 9,50 \text{ MG} + 4,79 \text{ CB} + 4,17 \text{ ENA} \pm 0,9\%$$

où MAT = matières azotées totales; MG = matière grasse; CB = cellulose brute; ENA = extractif non azoté (g/Kg MS)

Digestibilité de l'énergie (dE) et énergie digestible (ED)

a) fourrages

Vu que la digestibilité de la MO (dMO), mais non pas la dE, a été mesurée, la dE a été estimée à partir du rapport suivant, obtenu sur moutons (Demarquilly et al., 1978):

$$dE = 1,0087 \text{ dMO} - 0,0377 \pm 0,007 R = 0,996 n = 81$$

par conséquent DE = EB ( $1,0087 \text{ dMO} - 0,0377$ ).

b) pour les aliments concentrés, nous avons employé les résultats de Nehring et al. (1963)

Céréales	dE = dMO - 0,013
Tourteaux	dE = dMO - 0,020
Autres aliments	dE = dMO - 0,015

Energie métabolisable (EM)

L'EM indiquée dans les Tables d'alimentation a été obtenue de la façon suivante:

$$EM = ED \times \frac{EM}{ED}$$

## APPENDIX

Method of calculation of the net energy value of feeds, using the new energy systems proposed in France

The net energy (NE) values of feedstuffs are estimated from their gross energy (GE) content, the apparent digestibility of energy (dE), the ratio between metabolic energy (ME) and digestible energy (DE) contents and the partial efficiency (k) of ME for lactation (kl) and for both maintenance and fattening (kmf).

$$NE = GE \times dE \times \frac{ME}{DE} \times k$$

Gross energy (GE)

- For green forages and hays, GE is estimated from the very good relationship observed by DEMARQUILLY et al. (1978):

$$Y = 4,531 + \Delta + 1.735 \pm 38R = 0.945n = 166$$

where Y (kcal/kg OM) is the GE measured with the calorimetric bomb and X (NX6.25 g/g/kgOM) the crude protein content of 166 samples of forages of various origin.

$\Delta$  = +82 for permanent pastures and lucerne; for hays of permanent pastures

$\Delta$  = -11 for both fresh herbages such as trefoil, sainfoin, upland permanent pastures, whole crop cereals, and for hays from temporary pastures (Italian ryegrass and lucerne).

$\Delta$  = -71 for fresh grass such as Italian and perennial ryegrass, tall fescue, etc.

- For other forages, fresh or dried, such as sunflower, cabbage, rape, straw, beets and beet pulp, the mean GE values are obtained directly on a small number of samples since their CP contents vary very little and show no relationship with GE contents.

- The gross energy content of good quality grass silage is estimated using the relationships for green forages. It has in fact been decided to ignore their slightly higher value (3.1 per cent on average) than the corresponding one of green forages since it is not supported by the results of feeding trials.

- The GE of maize silage varies little. The value of 4 kcal/kg OM obtained from 12 representative samples has tained in the Feed Tables.

- The GE of concentrate feedstuffs has been calculated equation proposed by SCHIEMANN et al. (1971):

$$GE = 5.72 XP + 9.50 XL + 4.79 + 4.17 XX \pm 0.9 \text{ per}$$

where XP = Crude Protein; XL = Crude Fat; XF = Cru  
XX = nitrogen free extract (g/kg DM).

Energy digestibility (dE) and digestible energy (DE)

## a) Forages

Since organic matter digestibility (dOM), but not been measured, dE has been estimated using the following relationship obtained wit (DEMARQUILLY et al., 1978):

$$dE = 1.0087 dOM - 0.0377 \pm 0.007 R = 0.996 n = 1$$

therefore, DE = GE (1.0087 dOM - 0.0377).

b) For concentrates, we have used the results of NEHRI (1963)

Cereals	dE = dOM - 0.0
Oil-cakes	dE = dOM - 0.0
Other feeds	dE = dOM - 0.0

Metabolisable energy (ME)

ME given in the Feed Tables results from the calculation:

$$ME = DE \times \frac{ME}{DE}$$

where  $\frac{ME}{DE}$  has been calculated from the equation establish VERMOREL and BOUVIER:

$$\frac{ME}{DE} = 0.8286 - 0.0000877 XF - 0.000174 XP + 0.0243 \pm 0.0093 R = 0.90 n = 286$$

é obtenue à l'aide de l'équation établie par Vermorel

0,8286 - 0,0000877 CB - 0,000174 MAT + 0,0243

0093 R = 0,90 n = 286

cellulose brute (g/Kg MS); MAT = matières azotées (g MS); et i = le niveau d'alimentation (i = 1 pour

veau d'alimentation retenu dans cette équation est la moyenne lors d'essais de digestibilité de fourrages, cette valeur contre de 1,7 pour les aliments concentrés et

les aliments concentrés vendus dans le commerce, et leur composition n'est pas connue, il est impossible d'estimer leur teneur en EM. Cependant Sauvant (1978) a fait un rapport entre la teneur en EM des aliments mélangés et leur composition chimique (MAT, MG, et O, et EM en Kcal/Kg MO):

3260 + 0,455 MAT + 3,517 MG - 4,037 CB

,942; n = 61

#### Energie nette

Energie nette est obtenue en multipliant la teneur en EM (k) de l'EM pour la lactation ou la production à la fois pour l'entretien et l'engraissement).

Le nouveau système proposé en France (VERMOREL, 1978) l'énergie nette est exprimée en unités fourragères (UF). Elle correspond à l'énergie nette d'un Kg d'orge, valeur qui est à la valeur moyenne de grand nombre d'échantillons de France de 1970 à 1975.

Energie nette pour la lactation est estimée de la façon suivante:

$$\text{Mcal/Kg MS} = \text{EM (Mcal/Kg MS)} \times \text{kmf} 1,5$$

0,287 q + 0,554

1,78 q + 0,006

$$\text{kmf} = \frac{\text{km} \times \text{kf} \times 1,5}{\text{km} + (\text{km} \times 0,5)}$$

$$\text{Energie (UFV)} = \frac{\text{EM} \times \text{kmf}}{1,855}$$

où 1,730 et 1,855 sont, respectivement, la teneur en EN de 1 Kg d'orge pour la production de lait et de viande, pour un niveau de production de 1,5.

#### REFERENCES

DEMARQUILLY C., ANDRIEU J., SAUVANT D., 1978. Composition et valeur nutritive des aliments. Dans: Alimentation des Ruminants, INRA Publications Versailles, 469-518.

NEHRING K., HOFFMAN L., SCHIEMANN R., JENTSCH W., 1963. Die energetische Verwertung der Futterstoffe, 6. Arch. Tierernähr., 13 (3): 193-213.

SAUVANT D., 1978. Résultats non publiés.

SCHIEMANN R., NEHRING K., HOFFMANN L., JENTSCH W., CHUDY A., 1971. Energetische Futterbewertung der Energienormen. VEB Deutcher Landwirtschaftsverlag, Berlin, 344 pp.

VERMOREL M., 1978. Energie. Dans: INRA, Alimentation des Ruminants. INRA Publications Versailles, 48-88.

VERMOREL M., BOUVIER J.C. Résultats non publiés.



where XF = Crude Fibre (g/kg DM); XP = Crude Protein (g/kg DM) and i = the level of feeding (i = 1 for maintenance).

The level of feeding used in this equation has been the value observed in the digestibility trials for forages, and 1.7 for concentrates and other feedstuffs.

For commercial concentrates, the composition of which is unknown, it is not possible to estimate digestibility and ME content. However SAUVANT (1978) has established a relationship between ME content of mixed concentrates and their chemical composition (XP, XL, and XF; g/kg OM, and ME in kcal/kg OM):

$$ME = 3260 + 0.455 \text{ XP} + 3.517 \text{ XL} - 4.037 \text{ XF} \quad R = 0.942 \quad n = 61$$

#### Net Energy

Net energy is the product of ME content by the efficiency (k) of ME for either lactation or for meat production (both maintenance and fattening).

In the new system proposed in France (VERMOREL, 1978), the net energy values are expressed in feed units (FU). One FU is the net energy value of 1 kg of standard barley which corresponds to the average composition of numerous samples analysed in France between 1970 and 1975.

The net energy for lactation (UFL) is calculated as follows,

$$NE_L \text{ (Mcal/kg DM)} = ME \text{ (Mcal/kg DM)} \times k_{mf}^{1.5}$$

$$km = 0.287 q + 0.554$$

$$kf = 0.78 q + 0.006$$

$$kmf = \frac{km \times kf \times 1.5}{kf + (km \times 0.5)}$$

$$\text{Energy value (UFV)} = \frac{ME \times kmf}{1.855}$$

where 1.730 and 1.855 are respectively the NE content of 1 kg of barley for milk production and for meat production for the level of production of 1.5.

#### REFERENCES

- DEMARQUILLY C., ANDRIEU J., SAUVANT D., 1978 Con valeur nutritive des aliments. in: Alimentation des INRA Publications Versailles, 469-518
- NEHRING K., HOFFMAN L., SCHIEMANN R., JENTSCH W. energetische Verwertung der Futterstoffe, 6. Arch. 13 (3): 193-213
- SAUVANT D., 1978 Unpublished data
- SCHIEMANN R., NEHRING K., HOFFMANN L., JENTSCH A., 1971. Energetische Futterbewertung der Energien Deutcher Landwirtschaftsverlag, Berlin, 344 pp.
- VERMOREL M., 1978. Energie. In INRA, Alimentation nants. INRA Publications Versailles, 48-88
- VERMOREL M., BOUVIER J.C., unpublished data.





**E R R A T A**

- Page 41, Aliment n° 112: lire l'auteur n° 27 au lieu du 25
- Page 64, Aliment n° 19: supprimer l'auteur n° 36
- Page 67, Aliment n° 38: supprimer l'auteur n° 42
- Page 68, Aliment n° 47: lire l'auteur n° 38 bis au lieu de 38
- Page 86: L'annexe est empruntée à Demarquilly, Chenost et Sauvant - 1980. Ann. Zootech. 29, 351-362
- Page 88: L'équation employée pour calculer le rapport  $\frac{EM}{ED}$  est la suivante:

$$\frac{EM}{ED} = 0,8286 - 0,0000877 CB - 0,000174 MAT + 0,0243 i \pm 0,0093$$

Page 88: supprimer l'équation:

$$EN_1 (\text{Mcal/Kg MS}) = EM \times K_{mf} \cdot 1,5$$

et la remplacer par le paragraphe:

$$EN_1 (\text{Mcal/Kg MS}) = EM (\text{Mcal/Kg MS}) \times k_1$$

$$k_1 = 0,60 + 0,24 (q - 0,57) \quad (\text{où } q = \frac{EM}{EB})$$

$$\text{Valeur énergétique UFL} = \frac{EM \times k_1}{1,730}$$

L'énergie nette pour la production de viande (UFV) est estimée comme suit:

$$EN_v (\text{Mcal/Kg MS}) = EM (\text{Mcal/Kg MS}) \times k_{mf} \cdot 1,5$$

**E R R A T A**

- Page 41, Feedstuff 112: Author nr 27 instead of nr 25
- Page 64, Feedstuff 19: Suppress author nr 36
- Page 67, Feedstuff 38: Suppress author nr 42
- Page 68, Feedstuff 47: Author nr 38bis instead of au
- Page 86, The annex has been taken from Demarquilly Sauvant - 1980. Ann. Zootech. 29, 351-362
- Page 87, The equation to obtain  $\frac{ME}{DE}$  is the following c

$$\frac{ME}{DE} = 0,8286 - 0,0000877 XF - 0,000174 XP + 0,0243 i \pm 0,0093$$

Page 89, Suppress the equation:

$$NE_1 (\text{Mcal/kg DM}) = ME \times K_{mf} \cdot 1,5$$

Substituting it by the paragraph:

$$NE_1 (\text{Mcal/kg DM}) = ME (\text{Mcal/kg DM}) \times k_1$$

$$K_1 = 0,60 + 0,24(q-0,57) \quad (\text{where } q = \frac{ME}{GE})$$

$$\text{Energy value (UFL)} = \frac{ME \times K_1}{1,730}$$

The net energy for meat production (UFV) as follows:

$$NE_v (\text{Mcal/kg DM}) = ME (\text{Mcal/kg DM}) \times k_{mf} \cdot 1,5$$