



Après forçage de la racine d'endive, on obtient le chicon destiné à la consommation humaine. La racine d'endive est consommable par les animaux.



Propriétés

- Energie est apportée sous forme de sucres facilement fermentescibles.
- Sa teneur en cellulose brute (10%) et sa digestibilité importante (82 %), du fait d'une faible composition de ses parois en lignine, obligent à respecter quelques précautions d'utilisation
- Sa valeur azotée est faible et demande une complémentarité azotée adaptée.



Utilisation

- Prévoir une transition alimentaire
- Adapter l'utilisation en fonction des différents types de rations



Logistique et stockage

Le stockage à la ferme des racines d'endives forcées ne pose pas de problèmes particuliers, à condition qu'elles soient saines, sans feuilles ni radicelles, sans blessures ni champignons. Il est préférable que les racines d'endives soient décrottées.

Les racines d'endives peuvent être stockées telles quelles à l'extérieur, en tas de 1 mètre de haut, sur une plateforme bétonnée légèrement en pente pour faciliter l'évacuation des eaux de pluie.

Le tas ne doit pas être couvert par une bâche, sauf en cas de gelées (températures inférieures à -4°C).

La présence de feuilles, radicelles et terre est préjudiciable à une bonne conservation des racines et limite de moitié ces durées de stockage.

Toutes les données et caractéristiques techniques, recommandations ou suggestions contenues dans cette fiche technique n'ont qu'une valeur indicative qui ne saurait engager la responsabilité de notre société. Les conditions de stockage et de mise en œuvre du produit n'étant pas sous notre contrôle, nous déclinons toute responsabilité pour toute perte ou dommage qui pourraient en résulter.

Constituants analytiques sur sec

MS	14 %
Cellulose Brute	10 %
Matières minérales	8 %
Matières azotées totales	6 %
Matières grasses	3 %
Calcium	4 g/kg
Phosphore	3 g/kg

Valeurs alimentaires sur sec

UFL	1.06
UFV	1.05
PDIN	53
PDIE	74
PDIA	6

Valeurs indicatives non contractuelles