CAP PROTÉINES
innovons pour notre souveraineté protéique

Des pois toastés dans un mélange fermier d'agneaux en finition

Laurence Sagot (laurence.sagot@idele.fr) et Claire Douine (claire.douine@idele.fr).

Enjeux

Le toastage du pois a été testé via deux essais dans le but d'améliorer la teneur en protéines d'un mélange fermier à destination d'agneaux sevrés. L'objectif était de diminuer la durée de finition par rapport à la graine de pois crue.

Résultats

Contrairement aux références (tables Inrae), les analyses réalisées sur les pois toastés utilisés dans les deux essais indiquent une augmentation des valeurs PDI de seulement 10 g par kg brut par rapport aux graines crues. Les pois étant incorporés à raison de 40 % dans les mélanges fermiers, la valeur protéique des aliments recomposés a ainsi été majorée de 4 g. Avec des poids de carcasse équivalents intra essais, la durée de finition des agneaux a été peu modifiée par le toastage du pois.

UN COÛT DE LA RATION MAJORÉ

Par ailleurs, les indices de consommation étaient équivalents avec les deux types de graines. Les qualités de carcasse (état d'engraissement, conformation, couleur et fermeté du gras) n'ont pas été impactées.

Au final, le toastage du pois entraîne une augmentation du coût du mélange fermier de 22 € la tonne par rapport à la graine crue sans amélioration des performances.

Perspectives

Compte tenu de la faible augmentation de la valeur protéique induite par le toastage, la question de la qualité du traitement de la graine réalisé par les deux prestataires peut se poser. D'autres études sont donc nécessaires, y compris avec d'autres graines : féverole, soja…

INSTITUT DE L'ELEVAGE idele
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
FRANCE RELANCE
CIIRPO