

Les graines de protéagineux crues dans la ration des volailles

Besoins alimentaires des volailles:

		Energie métabolique (Kcal/jr)	Protéines brutes (%)	Lysine digestible (%)	Méthionine digestible (%)
Dómarrago chair	Max	2850	22	1.15	0.4
Démarrage chair	Min	2750	19	0.95	0.37
Croissance chair	Max	2900	19	0.95	0.35
	Min	2800	15	0.70	0.30
Finition chair	Max	2900	17	0.85	0.31
Fillition Chair	Min	2700	14	0.65	0.25
Poules	Max	2900	19	0.90	0.40
pondeuses	Min	2650	15	0.68	0.30

Valeurs nutritionnelles des protéagineux :

	Energie métabolique (Kcal/jr)	Protéines brutes (%)	Lysine digestible (%)	Méthionine digestible (%)
Féverole	2450	25	1,62	0,2
Pois	2500	21	1,58	0,23
Lupin blanc	2410	34,4	1,66	0,27
Tourteau de Soja	2550	43,5	2,44	0,54

Exemple de ration fermière en volailles de chair:

Composition aliment finition	%	Energie métabolique (Kcal/jr)	Protéines brutes (%)	Lysine digestible (%)	Méthionine digestible (%)	Coût (€/T)*
Blé	46	2980	11	0,32	0,18	380
Pois four.	15	2500	21	1,58	0,23	400
Féverole	15	2500	25	1,62	0,2	450
Graine de tournesol	10	4500	14	0,6	0,41	650
Tourteau de colza	10	2400	30	1,65	0,6	620
Complément minéral	4	-	-	-	-	600
TOTAL	100	2810,8	16,4	0,85	0,25	453€/T

^{*} Prix de vente récolte 2017, Petit Meunier



Limites d'incorporation et recommandations :

- ✓ Privilégier les variétés faibles en tanins et en viscine/conviscine (= FAN) : il s'agit des variétés de féverole à fleurs blanches et des pois protéagineux. Les tanins limitent l'assimilation des protéines. La viscine et la conviscine ralentissent la ponte.
- ✓ **Obligation de cuisson en cas d'utilisation de soja en graine entière :** A l'état cru, le soja est très mal toléré. La cuisson permet d'inactiver en grande partie les FAT et de le rendre mieux utilisable.
- ✓ Respecter les limites d'incorporation:

	Volailles	de chair	Poules
	Jeunes	Adultes	pondeuses
Féverole à fleurs blanches	15%	20%	15%
Féverole à fleurs colorées (riche en viscine)	10%	15%	7%
Féverole à fleurs colorées (pauvre en viscine)	10%	15%	15%
Pois protéagineux	15%	20%	20%
Pois fourrager (fleur colorée)	10%	15%	15%
Lupin blanc	20%	20%	10%
Tourteau de soja	Non limité	NL	NL



REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE





Les graines de protéagineux crues dans la ration des porcs

Besoins alimentaires des porcs:

	Truie allaitante	Truie gestante	Porc charcutier	Porcelet après sevrage
Energie métabolique (EN MJ/kg)	+ de 9	8 à 9,5	8,5 à 10	9 à 10
Protéines brutes (%)	15 à 16	13 à 15	14 à 17	17 à 19
Lysine digestible (g/EN MJ)	0,8	0,5	0,6 à 0,8	1 à 1,1





Valeurs nutritionnelles des protéagineux :

	Energie métabolique (EN MJ/kg)	Prot. brutes (%)	Lysine tot. (%)	Intérêts	Limites
Féverole	8,7	25	1,5	Bien pourvu en lysine	Pauvre en AAS (dont méthionine et tryptophane)
Pois	9,7	19,7	1,4	Bien pourvu en lysine, riche en amidon	Pauvre en AAS (dont méthionine) et tryptophane
Lupin blanc	7,9	30,7	1,3	Riche en protéines, indemne de FAT	Profil médiocre en AAS
Tourteau de Soja	9,5	41,1	2,5	Riche en protéines, bien équilibré	FAT, obligation de cuisson

Exemple de ration fermière en porc finition :

Composition aliment finition	%	Energie métabolique (EN MJ/kg)	Protéines brutes (%)	Lysine digestible (g/EN MJ)	Coût (€/T)*
Triticale	50	10,5	9,8	0,32	350
Orge	12	9,9	9,2	0,27	330
Pois four.	15	9,7	19,7	1,4	400
Féverole	15	8,7	24,8	1,5	450
Concentré prot. de luzerne	5	9	47,8	2,4	900
Complément minéral	3	-	_	_	700
TOTAL		9,6	15,1	0,75	408 €/T

* Prix de vente récolte 2017, Petit Meunier

Limites d'incorporation et recommandations :

- ✓ Privilégier les variétés de féverole faibles en tanins (= FAN) : il s'agit des variétés de féverole à fleurs blanches. Les tanins limitent l'assimilation des protéines.
- ✓ **Obligation de cuisson en cas d'utilisation de soja en graine entière :** A l'état cru, le soja est mal toléré. La cuisson permet d'inactiver en grande partie les FAT et de le rendre mieux utilisable.
- ✓ Respecter les taux d'incorporation:

	Porcelet	Porc	Truies
Féverole*	15%	20%	15%
Pois protéagineux et fourrager	15%	20%	20%
Pois fourrager (fleur colorée)	10%	15%	15%
Lupin	20%	20%	10%
Tourteau de soja	Non limité	NL	NL

* Les valeurs du tableau sont pour la féverole à fleurs colorées, riche en tanins. La féverole à fleurs blanches, sans tanins, peut être incorporée à des taux légèrement plus élevés (5% de plus environ).



REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE





Utilisation de la graine de soja toastée en élevages monogastriques

Intérêts du toastage:

Les facteurs antinutritionnels (FAN): Substances endogènes des structures végétales, qui interfèrent avec la digestibilité des nutriments,

notamment des protéines. L'ingestion de taux élevés ou prolongée est responsable d'effets indésirables.

Rappels soja cru:

Présence de FAN dont les facteurs antitrypsiques

En monogastriques, difficile voir impossible à utiliser directement (ex : volailles)

Deux méthodes:

- Extrusion ou toastage
 - ✓ Moins énergivore
 - ✓ Mobile
 - ✓ Viable sur de petites unités
- => Augmenter **l'autonomie protéique** des fermes
- => Utiliser les **productions de ferme**
- ⇒ **Traçabilité** du produit (non OGM)
- ⇒ Rendre la graine de soja utilisable en l'état
- ⇒ Formuler sans tourteau de soja en maintenant les performances



	(mg/g)
Graine soja crue	50 – 85
Tourteau de soja	16 – 60
Graine soja toastée	6 – 8

Seuils d'incorporation:

STADE PHYSIOLOGIQUE	% MAXI
Porcelet 2°AGE	15 %
PORC CROISSANCE	18 %
PORC FINITION	15 %
TRUIE GESTANTE	12%
TRUIE ALLAITANTE	20 %
Poulet Démarrage	15 %
Poulet >28 jours	20 %
Poule pondeuse	20 %



Adaptation obligatoire des rations car produit entier non transformé et non-déshuilé

Ration tourteau de soja Vs soja toasté:

Compo. aliment finition poulet de chair	%	Energie métabolique (Kcal/jr)	Protéines brutes (%)	Lysine digestible (%)	Méthionine digestible (%)	Coût (€/T)*
Blé four.	58	2980	11	0,32	0,18	380
Pois four.	15	2500	21	1,58	0,23	400
Soja toasté	11	3380	35,2	2,12	0,45	750
Tourteau de colza	12	2400	30	1,65	0,6	620
Complément minéral	4	-	-	-	-	600
TOTAL	100	2763,2	17,0	0,85	0,26	461€/T

Compo. aliment finition poulet de chair	%	Energie métabolique (Kcal/jr)	Protéines brutes (%)	Lysine digestible (%)	Méthionine digestible (%)	Coût (€/T)*
Blé four.	61	2980	11	0,32	0,18	380
Pois four.	14	2500	21	1,58	0,23	400
Tourteau de soja	10	2550	43,5	2,44	0,54	900
Graine de tournesol	2	4500	14	0,6	0,41	650
Tourteau de colza	9	2400	30	1,65	0,6	620
Complément minéral	4	-	-	-	-	600
TOTAL	100	2728,8	17,0	0,82	0,26	471€/T

Composition aliment finition porc	%	Energie métabolique (EN MJ/kg)	Protéines brutes (%)	Lysine digestible (g/EN MJ)	Coût (€/T)*
Triticale	50	10,5	9,8	0,32	350
Orge	15	9,9	9,2	0,27	330
Pois four.	17	9,7	19,7	1,4	400
Soja toasté	10	10,8	35	2,12	750
Concentré prot. de luzerne	5	9	47,8	2,4	900
Complément minéral	3	-	-	-	700
TOTAL	100	9,9	15,5	0,77	434€/T

Composition aliment finition porc	%	Energie métabolique (EN MJ/kg)		Lysine digestible (g/EN MJ)	Coût (€/T)*
Triticale	50	10,5	9,8	0,32	350
Orge	17	9,9	9,2	0,27	330
Pois four.	15	9,7	19,7	1,4	400
Tourteau de soja	10	9,5	41	2,5	850
Concentré prot. de luzerne	5	9	47,8	2,4	900
Complément minéral	3	-	-	-	700
TOTAL	100	9,8	15,9	0,79	442€/T

* Prix de vente récolte 2017, Petit Meunier

Que ce soit en volaille ou en porc on constate :

- qu'une ration peut être équilibrée sans tourteau de soja
- un coût d'aliment équivalent voir moindre en utilisant le soja toasté

De plus, ici ce sont les prix de vente des céréales et protéagineux bio qui ont été utilisés. Dans le cas d'une intraconsommation le coût pourrait encore diminuer.



RECION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

