

# Le pois source d'azote du remplacement du tourteau de soja dans l'engraissement de l'agneau

## Pea substitution for soja cake as nitrogen source to fattening lamb

J.-L. TISSERAND, F. FAURIE

Unité Associée de Recherches Zootechniques INRA-ENESAD, BP 1607, 21036 DIJON CEDEX

### INTRODUCTION

Les pois protéagineux peuvent constituer une source d'azote pour les ruminants (Hoden et al 1992). Pour préciser leur utilisation dans l'engraissement de l'agneau, nous avons comparé un aliment contenant 30 % de pois tanné ou non à un aliment du commerce isoénergétique.

### 1. MATÉRIEL ET MÉTHODE

1.1. Quatre aliments (T, P<sub>0</sub>, P<sub>3</sub>, P<sub>10</sub>) sont expérimentés en présence de paille au cours d'un essai de 75 jours sur quatre lots comparables de 16 agneaux chacun (huit mâles et huit femelles).

T % : maïs 30, mélasse 6, protéinal 3,8, corn feed 12,8, pulpes agrumes 8,2, pulpes betteraves 14,2, soja 48 3,7, tournesol 13,3, graines colza 1,1, graisses 2,5, CM 4,4.

P<sub>0</sub> % : maïs 21,1, mélasse 6, son 1; corn feed 2,7, pulpes betteraves 14,7, soja 48 3,5, tournesol 15, pois 30, graisses 2,4, CM 3,6.

P<sub>3</sub> et P<sub>10</sub> : pois traité au tanin de châtaignes 3 et 10 % respectivement. La composition chimique des aliments et de la paille est donnée dans le Tableau 1.

Tableau 1  
Composition chimique de la paille et des aliments

Composition chimique	Paille	T	P <sub>0</sub>	P <sub>3</sub>	P <sub>10</sub>
Matière sèche	92,1	93,8	93,8	93,8	93,8
Matière minérale	7,2	8,6	7,8	7,6	7,9
Cellulose brute	43,1	11,9	12,7	13,9	10,6
Matières azotées totales	2,9	17,8	18,4	17,9	18,9

1.2. La digestibilité et la rétention azotée des trois aliments à base de pois (P<sub>0</sub>, P<sub>3</sub>, P<sub>10</sub>) sont évaluées sur trois moutons mâles. L'aliment est distribué à raison de 1200 g par tête et par jour accompagné de 200 g de paille hachée pour éviter toute météorisation. La consommation d'eau est contrôlée.

### 2. RÉSULTATS

2.1. Les gains moyens quotidiens (G.M.Q.) sont très comparables : 263 g ± 53, 283 g ± 69, 263 g ± 63 et 271 g ± 61 respectivement pour T, P<sub>0</sub>, P<sub>3</sub>, P<sub>10</sub>. Il en est de même des indices de consommation KgMSI/Kg gain : 3,7, 3,8, 4,1, 3,8. Il en est de même des classements des carcasses.

2.2. Le tableau 2 montre que la digestibilité n'est pas affectée par le tannage sauf dans le cas du traitement à 10 % qui réduit la digestibilité de la cellulose brute. Le tannage diminue la rétention azotée surtout pour P<sub>3</sub>, il réduit la consommation d'eau.

Tableau 2  
Digestibilité et rétention azotée des trois aliments à base de pois

	NC g/Kg pois	% concentré	dmo %	dcb %	dmat %	Rétention azotée %	eau buc l par Kg MS
P <sub>0</sub>	76,3 ± 4,6	78,0	70,6 ± 0,5	42,5 ± 3,2	74,0 ± 1,9	39,6 ± 4,6	3,3
P <sub>3</sub>	77,0 ± 1,2	80,4	70,8 ± 0,8	44,1 ± 1,9	72,5 ± 1,5	27,4 ± 4,9	2,1
P <sub>10</sub>	78,6 ± 5,4	78,1	69,2 ± 1,1	33,9 ± 3,2	75,0 ± 0,2	34,7 ± 1,3	1,6

### 3. CONCLUSION

Le pois peut être utilisé comme complément azoté dans l'alimentation de l'agneau de boucherie. Il pourrait remplacer le tourteau de soja importé. Le tannage ne semble pas améliorer sensiblement sa valeur azotée.

### RÉFÉRENCES

HODEN A., DELABY L., MARQUIS B., 1992, Prod. Anim., 5 (1) 37-42.