

## AFFOURAGEMENT

# Des pistes pour valoriser les protéines indigènes dans l'engraissement bovin

Elise Frioud

Différentes pistes peuvent être étudiées pour valoriser les protéines indigènes dans les rations d'engraissement et tendre vers l'autonomie alimentaire.

Près de 600 000 tonnes de céréales fourragères et plus de 350 000 tonnes de tourteaux et oléagineux sont importées en Suisse chaque année et destinées, essentiellement, à l'alimentation des bovins. La question peut se poser de devenir plus autonome pour l'alimentation du bétail. Pour des raisons sociétales d'une part: les conséquences écologiques des productions intensives de soja seront de plus en plus difficiles à justifier aux yeux des consommateurs, d'autant que la part d'OGM est croissante. Pour des raisons individuelles au niveau des exploitations d'autre part: pour garantir la sécurité de l'approvisionnement, pour réduire les coûts de production, pour favoriser une production de viande durable et mettre en avant l'utilisation de ressources locales.

Les pistes pour favoriser l'autonomie alimentaire, notamment en valorisant les protéines indigènes dans l'engraissement bovin ont fait l'objet d'un cours organisé par Proconseil à Cuarnens (VD), fin janvier.

Si les apports énergétiques sont largement couverts par le maïs cultivé sur les exploitations, les apports protéiques sont plus difficiles à couvrir dans les rations intensives, a expliqué Jean-Luc Oberson, conseiller chez Proconseil, a cette occasion. Ils sont généralement fournis par les concen-



Les apports protéiques sont plus difficiles à couvrir dans les rations d'engraissement intensives.

trés à base de tourteau de soja, de colza, de tournesol ou par le gluten de maïs, ou encore par l'ensilage d'herbe ou de luzerne.

### Augmenter la part des protéines indigènes

Le conseiller a énuméré différentes pistes pour augmenter la part des protéines indigènes dans la ration. Valoriser les herbages est une première possibilité. Il peut s'agir d'augmenter la part des légumineuses, d'exploiter les herbages de manière intensive avec une fauche précoce ou de travailler sur un meilleur processus de récolte et conservation pour réduire les pertes. Une autre possibilité est de cultiver des sources de protéines alternatives en fonction des potentiels régionaux: le soja, le lupin, la féverole, le pois ou encore le lin sont à envisager. Troisième piste: optimiser la ration en fonction des phases d'engraissement, pour disposer des protéines utiles au moment où le taurillon en a besoin.

### Alternatives au soja

Isabelle Morel, d'Agroscope, a de son côté présenté les résultats d'un essai qui visait à comparer différentes sources protéiques alternatives au soja. Les rations suivantes ont été comparées: maïs plante entière (MPE) et concentrés; MPE, pois protéagineux, tourteau de pression de colza; MPE, lupin; Powermaïs, ensilage d'herbe (type L, mélange 310); Powermaïs, ensilage de luzerne. Une ration avec maïs shredlage et tourteau d'extraction de soja et de colza a également été comparée. Toutes les rations étaient formulées sur un même niveau d'intensité.

Les résultats ont montré qu'une autonomie protéique de plus de 90% est réalisable avec les rations testées, sans soja. Le GMQ visé de 1400 g/j a pu être réalisé. Cependant, aucune des rations alternatives testées n'a pu concurrencer la ration témoin sur l'ensemble des paramètres évalués; le résultat économique, par exemple, était moins intéressant.

Dans ces rations, l'équilibre protéique (PAIN>PAIE) n'était par ailleurs pas optimal et détériorait le bilan azoté en chargeant le foie. Globalement, les différentes rations testées présentaient toutes des avantages et des inconvénients. L'essai a toutefois montré qu'il existe un potentiel d'optimisation important, notamment en combinant différemment les sources protéiques. Il serait également intéressant d'étudier l'intérêt de produire soi-même ses sources protéiques.

On relève que le maïs était présent dans toutes les rations testées. A ce sujet, la chercheuse a présenté les résultats d'essais menés sur le maïs shredlage. Pour rappel, le procédé du shredlage consiste à éclater les grains à la récolte dans le but de mieux valoriser l'amidon et à hacher la partie fibreuse plus grossièrement, ce qui améliore la structure. «Des essais ont été réalisés par le passé sur vaches laitières mais nous n'avions pas de données

pour les bovins à l'engrais», a expliqué Isabelle Morel.

Un essai a donc été mené sur taurillons pour comparer les effets de l'ensilage de maïs plante entière standard (haché à 10 mm) et le shredlage (haché à 30 mm). D'après les résultats, le shredlage n'a pas amélioré les performances de croissance des taureaux. L'ingestion en début et en fin d'engraissement a même été plus faible qu'avec le maïs standard. La variante shredlage a donné un meilleur rendement à l'abattage, sans qu'il soit possible de l'expliquer. La qualité de carcasse et les résultats économiques n'ont pas présenté de différence marquante. Mesurés également, les paramètres de santé n'ont pas évolué dans un sens ou l'autre. «D'après ces résultats, il n'y a pas de raison de recommander spécialement ce maïs», a conclu Isabelle Morel.

### Pas d'achat de maïs

Les participants ont également pu visiter l'exploitation

de Christophe Longchamp à Chavannes-le-Veyron (VD). Sur ce domaine d'une trentaine d'hectares situé à 600 mètres d'altitude, l'agriculteur engraisse des taureaux sous les labels Swiss Prim Beef et IP-Suisse. Le cheptel compte une trentaine d'UGB.

Christophe Longchamp essaie de travailler en autonomie alimentaire. Il cherche à ne plus acheter de maïs en dehors de ses 10,5 hectares. Il produit de la luzerne sur 2,5 hectares et distribue de la pulpe en été. Sa ration est composée de 65% de maïs, de 10% de pulpe, de 15% de luzerne et de 10% d'un mélange d'aliments.

D'après son expérience, il est possible de produire des protéines indigènes; toutefois, atteindre l'autonomie alimentaire n'est pas évident en termes de coûts. Le lupin est bien mis en valeur dans la ration des taureaux, mais cette légumineuse qu'il cultive sur 3,5 hectares demande du travail pour la mouture et le stockage.

### Quelques valeurs nutritives des protéagineux cultivés en Suisse

Type	Matière azotée dans la MS	Energie	Digestibilité de la matière azotée	Forme
Graines de soja	40%	21% de MG dans la graine	Digestibilité MA élevée: 85%	Tourteau de pression, d'extraction, grains
Graines de lupin	37%	>10% de sucre et 7-8% d'amidon	Digestibilité MA élevée: 85%	Moulue, aplatie
Graines de féverole	30%	42% amidon	75%	Moulue
Graines de lin	22% (36% dans le tourteau)	43% MG	> 80%	Graines, tourteaux de pression
Graines de colza	21% (35-38% dans le tourteau)	48% MG	75% graines 83% tourteaux	Concassée
Luzerne	21-25%	5 MJ NEV	71-77%	
Pois protéagineux	21%	51% amidon	83%	Moulue
Graines de tournesol	16% (33% dans le tourteau)	49% MG	82%	Graines concassées, tourteaux

Source: Proconseil

AGRI

PUBLICITÉ



Profitez d'une couverture nationale avec un rabais de

11%

Agri & Bauernzeitung

Pour vos annonces, choisissez l'unique combinaison agricole 100% professionnelle couvrant la Suisse romande et alémanique.

Vous ciblez l'ensemble des acteurs du monde rural et économiserez 11%.

079 102 11 19