



# a chronique **Ovine**

Semaine 15 du 15 avril 2022

## Du tourteau de colza « maison » pour les agneaux



Les tourteaux de colza gras sont pressés à froid directement sur l'exploitation, ou bien au sein de petites unités collectives.

Ils présentent un taux de matière grasse élevé pouvant varier entre 10 et 30 %. Un simple dosage de la matière grasse, peu onéreux, permet de connaître la valeur alimentaire du tourteau grâce à une table de correspondance. Pour les brebis, un taux de matière grasse élevé ne pose pas de problème sanitaire. Par contre, une attention particulière doit être portée aux

agneaux, y compris après le sevrage. Selon les références disponibles, des taux de matière grasse supérieurs à 10 % entraîneraient des baisses notables de performances.

### Pas plus de 5% de matière grasse

Cela s'explique d'une part, parce que le taux de matière grasse de la ration dépasse alors les 5 % recommandés pour assurer une bonne digestion ; d'autre part, parce que la valeur azotée de la ration est alors trop faible pour assurer des vitesses de croissances soutenues. Des refus de consommation ont également été observés par des agneaux en finition, avec des tourteaux dépassant les 20 % de matière grasse. Enfin, aucun enrichissement en acides gras OMEGA 3 n'a été mesuré sur les noix de côtelettes d'agneaux disposant de tourteau de colza gras. Ce résultat s'explique par le faible taux du principal acide gras OMEGA 3 mesuré dans le tourteau distribué.

*Photo semaine 15-22 : les tourteaux présentant un taux de matière grasse nettement supérieur à 10% entraînent des baisses de croissance*

Equipe technique ovine de Bourgogne-Franche-Comté et Laurence Sagot (Institut de l'Elevage/CIIRPO)