

## Toastage du pois : des résultats décevants

Le toastage consiste à chauffer les graines à 310°C à l'aide d'un brûleur à fioul pour que le cœur de la graine atteigne 120°C. Cette opération permettrait d'augmenter le taux de protéines assimilables dans l'intestin. Afin d'en mesurer les effets sur les performances des agneaux en finition, deux essais ont été réalisés au CIIRPO avec des mélanges fermiers distribués à volonté à des agneaux en finition comprenant 40 % de pois, crus ou toastés. Les résultats sont décevants sachant que le coût supplémentaire du toastage est d'environ 55 € la tonne. En effet, la majoration liée au chauffage de la graine est moins importante qu'attendue : seulement 8 et 10 de PDI par kg brut dans le cadre de cet essai pour les deux lots de pois.

### Sans intérêt économique

Les croissances des agneaux n'ont pas été améliorées par rapport à la graine crue, ce qui est logique compte tenu de la faible augmentation de la teneur en protéines de l'aliment. Lors du 1<sup>er</sup> essai, les agneaux avec la ration de pois toastés ont consommé 5 kg d'aliment en moins du sevrage à la vente. Cette tendance ne s'est pas confirmée dans le second essai avec des consommations supérieures de 1,5 kg avec la ration de pois toastés par rapport à celles avec les pois crus. Le coût supplémentaire du toastage n'est pas compensé par une amélioration des indices de consommation lorsque les agneaux ont accès au concentré à volonté. Enfin, les qualités de carcasse, état d'engraissement, conformation, couleur et fermeté du gras n'ont pas été modifiées par le toastage du pois. La question de la qualité du toastage pour ces deux lots de pois, pourtant réalisée par deux prestataires différents, peut se poser.

**Les croissances et indices de consommation des agneaux n'ont pas été améliorés avec le pois toasté.**



Crédit photo : CIIRPO

Laurent FICHET, Stéphane MIGNÉ, Aurore PRIEUR  
Chambre d'agriculture des Pays de la Loire  
Laurence SAGOT (Institut de l'Elevage/CIIRPO)