

**Intérêt et facteurs limitants des Matières riches en protéines pour les volailles**

PRODUITS	INTERÊT	FACTEURS LIMITANTS		LIMITES D'INCORPORATION (en %)		
				Pondeuses	Poulets de chair	
<b>PROTEAGINEUX</b>						
Pois protéagineux	Bien pourvu en lysine	Grande taille. Peut se cultiver en association avec une céréale	Pauvre en AAS et tryptophane	Difficile à produire	20	25
				Présence de tannins (baisse de digestibilité des protéines)	20	Ne pas utiliser dans l'aliment démarrage
Fève/roble à fleurs blanches à fleurs colorées	Bien pourvu en lysine	Absence de tannins	Pauvre en AAS et tryptophane	Présence de tannins	7	10-20
				Baisse de la ponte	15	
- riche en vicine-convicine	Faible activité antitrypsique	Intérêt pour les pondueuses		Présence de tannins		
- pauvre en vicine-convicine						
Lupin blanc		Riche en protéines.	Profil médiocre en acides aminés essentiels. Présence d'alcaloïdes qui réduisent les taux d'introduction (porcs).		5	10 - 15
<b>OLEAGINEUX</b>						
Graine de tournesol	Bien pourvu en AAS.		Teneur élevée en cellulose. Pauvre en lysine et tryptophane.		5	5
Graine de colza OO	Bon équilibre en acides aminés essentiels.	Présence de sinapine.	Riches en huile : limite d'ordre technologique		5	5
Graine de soja cuite	Riche en protéines bien équilibrées (sauf en AAS).		Fortes activités antitrypsiques de la graine crue (obligation de cuisson : toastage ou extrusion).		20	20
<b>TOURTEAUX/pression</b>						
Tournesol	Bien pourvu en AAS.		Teneur élevée en cellulose. Pauvre en lysine et tryptophane.		15	20
Colza OO	Bon équilibre en acides aminés essentiels.		Présence de sinapine (risque d'odeur de poisson dans les œufs roux uniquement).		6	5-10
Soja	Riche en protéines bien équilibrées (sauf en AAS).		Obligation de cuisson.		Non limité	Non limité
<b>PRODUITS DIVERS</b>						
F. luzerne désydratée	Bon équilibre en acides aminés essentiels. Apport de xanthophylles.		Teneur élevée en cellulose et en saponines (effets antinutritionnels).		5	5