



Bovins laitiers

Pour ou contre les acides aminés protégés?



Par : Chantal Paul
Agriculture et agroalimentaire Canada
<http://res2.agr.gc.ca/lennoxville>
Révisé le 29 janvier 2002

La vache tire ses acides aminés des protéines microbiennes et des protéines alimentaires non dégradables qui arrivent à l'intestin. Elle les utilise ensuite pour fabriquer ses propres protéines (muscles, fœtus, lait, etc.). L'industrie de l'alimentation animale propose des acides aminés protégés de la dégradation ruminale pour équilibrer la protéine dans la ration de la vache. Il s'agit des acides aminés méthionine et lysine, qui ont été identifiés comme les plus limitants. Est-ce utile?

Un projet de recherche réalisé dans 10 fermes québécoises n'a pas confirmé l'utilité de ces produits. À vrai dire, l'effet des acides aminés protégés n'était pas uniforme d'un troupeau à l'autre. Si on combine les résultats de tous les troupeaux, on note même une baisse de production de lait pour les vaches recevant des acides aminés protégés. Ces mêmes vaches avaient un contenu en protéines plus élevé dans leur lait, mais au total, la production de protéine n'a pas augmenté. Le pourcentage de gras dans le lait est resté relativement le même.

Historiquement, la performance des acides aminés protégés a été très inégale d'un projet de recherche à l'autre. Parfois c'est positif, d'autres fois non. Les chercheurs suggèrent les explications suivantes :

1. l'absence de données canadiennes sur la teneur en acides aminés de nos fourrages nous empêche d'équilibrer précisément les rations;
2. il est difficile d'équilibrer les rations correctement en acides aminés car nos fourrages présentent des variations importantes dans leur taux de protéine;
3. il est possible que la lysine soit l'acide aminé le plus limitant et le projet testait des produits qui contenaient soit de la méthionine seule, soit de la méthionine et de la lysine.

Réf. : Producteur de lait québécois, juin 1999, p. 42