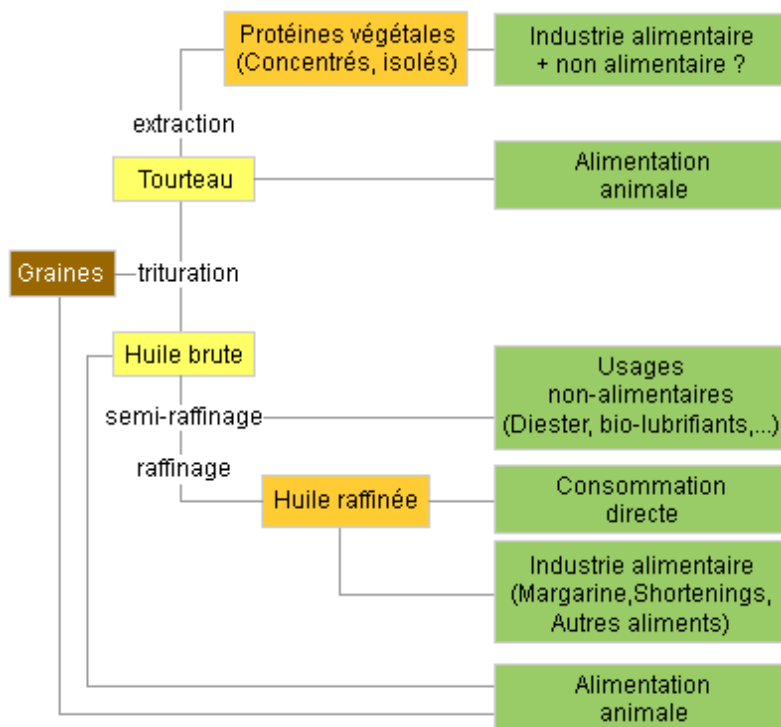


## Débouchés alimentaires du colza et du tournesol

### Devenir des graines oléagineuses



### Colza et tournesol en alimentation humaine

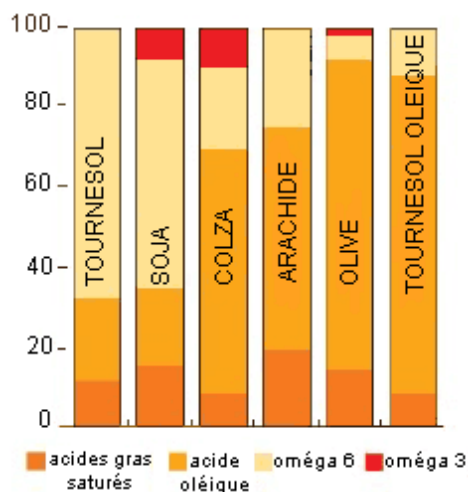


**Les huiles**, valorisation principale des graines de colza et de tournesol (plus de 80% de la valeur graine), jouent un rôle nutritionnel fondamental dans l'alimentation humaine, comme apport essentiel d'énergie et d'acides gras dans la ration quotidienne alimentaire. Les Apports Nutritionnels Conseillés (ANC) proposent actuellement un apport lipidique représentant 30 à 35% de l'apport énergétique total soit de l'ordre de 70 à 80 g/j, contenant 10 g/j d'acide linoléique et 2 g/j d'acide linoléique, donc un rapport proche de 5 entre ces deux acides gras essentiels. Pour combler la différence entre ces deux valeurs, il est conseillé de limiter la part des acides gras saturés à 8% de l'apport énergétique total et de privilégier les acides gras monoinsaturés.

L'usage de différentes huiles raffinées, pures ou en mélanges, consommées directement (huiles de bouche), ou utilisées dans l'industrie alimentaire (margarines et shortenings notamment) permet de tendre vers un meilleur équilibre des apports lipidiques.

La nature des acides gras différencie les huiles végétales. Les acides gras essentiels contenus dans les huiles de colza et de tournesol, Oméga 3 (acide alpha- linoléique) et Oméga 6 (acide linoléique) sont utilisés par l'organisme comme source d'énergie et comme matériaux de construction au niveau du cerveau, de la peau, de la rétine... et participent notamment à la prévention des maladies cardio- vasculaires.

### Composition en acides gras des principales huiles végétales (en % des acides gras totaux)



## Colza et tournesol en alimentation animale



Les tourteaux de colza et de tournesol qui contiennent entre 32 et 36% de protéines sont utilisés pour l'alimentation des animaux d'élevage : porcs, ruminants et volailles.

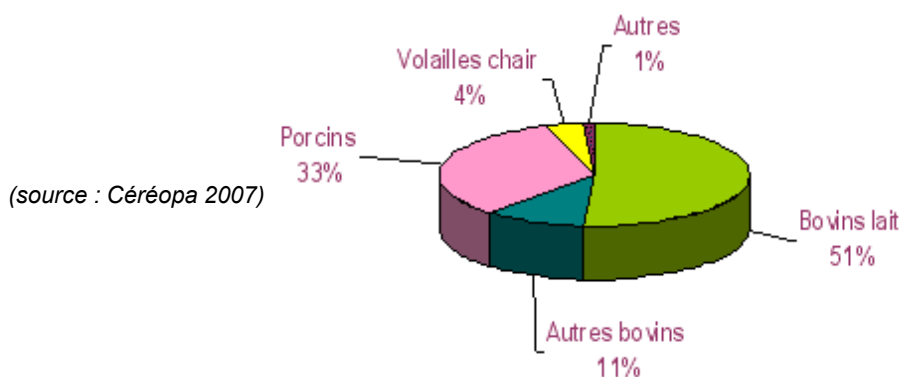
Les quantités à apporter dans les rations pour animaux sont adaptées à chaque conduite d'élevage.

Ils constituent une alternative économiquement rentable vis-à-vis du tourteau de soja d'importation. Par exemple, le tourteau de colza associé au pois peut constituer l'unique source de protéines pour l'alimentation des porcs en croissance.

**Les graines non déshuilées** incorporées dans la ration des animaux permettent, dans certaines conditions technico-économiques de réaliser à la fois un apport protéique et un apport énergétique (huile).

**Les tourteaux industriels** d'oléagineux sont pauvres en matière grasse (moins de 3%) et plus ou moins riches en protéines selon le type de graine triturée (27%, 34% et 45% pour les tourteaux de tournesol, colza et soja 48). Les tourteaux de tournesol peuvent présenter une variabilité de composition plus importante lorsqu'ils ont subi un décorticage plus ou moins poussé.

### Utilisations du tourteau de colza en alimentation animale



**Le tourteau de colza** est utilisé surtout chez les bovins (70%), de manière importante et croissante chez les porcins (30%) et encore assez peu chez les volailles.

**Bovins** : Avec les vaches laitières, il peut être utilisé sans limite et sur une base de substitution de 1,5 kg pour 1 kg de tourteau de soja. Ses atouts sont un profil d'acides aminés équilibré (lysine et méthionine), une richesse en minéraux (P et Ca) et un prix d'intérêt par rapport au tourteau de soja en général très favorable. Par ailleurs, il a un effet bénéfique sur la production laitière et permet de réduire le taux butyreux tout en augmentant légèrement le taux protéique. Enfin, il permet d'améliorer la composition en Acides Gras du lait en améliorant la teneur en AG insaturés.

**Porcins** : Depuis quelques années, le tourteau de colza est de plus en plus utilisé dans l'alimentation des porcins. La disponibilité réelle tout au long de l'année, et le suivi de sa qualité, ont permis de le ranger parmi les matières premières de choix.

Bien que moins riche en protéines que le tourteau de soja, il a l'avantage de pouvoir rééquilibrer des aliments contenant des matières premières moins riches en acides aminés soufrés telles que le pois. Le tourteau de

colza est utilisé dans les formules à 10% d'incorporation pour les aliments démarrage et jusqu'à 15% pour les aliments croissance et finition.


Des essais récents d'incorporation à 10% ont confirmé en outre le maintien des performances des truies reproductrices et de leur descendance sur le long terme.

**Le tourteau de tournesol** non décortiqué a une valeur énergétique plus faible que celle du tourteau de colza. Son incorporation est donc naturellement limitée du fait d'une concentration énergétique et azotée limitante chez les animaux en forte croissance mais il est aussi apprécié pour sa teneur en fibres et notamment chez les truies et les pondeuses et d'une manière générale, pour l'absence de composés antinutritionnels. Son utilisation principale est l'alimentation des ruminants. Le semi décortiquage permet de l'enrichir en protéines et de l'utiliser plus largement. Le décortiquage complet permet l'obtention d'un tourteau très polyvalent et proche du tourteau de colza.

**Les tourteaux gras de colza et tournesol** ont des teneurs en matière grasse résiduelle très variables (de 9 à 30% d'après l'enquête CETIOM- ONIDOL de 2007) qui ont pour effet d'augmenter considérablement l'énergie tout en réduisant par dilution la teneur en protéines. Ils peuvent être utilisés chez les bovins et les monogastriques, sous réserve que leur composition soit connue et que les préconisations sur le taux maximal de matière grasse de la ration soient respectées (de l'ordre de 5% de la matière sèche ingérée chez les ruminants).

 **En savoir plus**

[Les tourteaux de colza et de tournesol \(www.prolea.com\)](http://www.prolea.com)

 [Haut de page](#)