

QUALITE DES TOURTEAUX

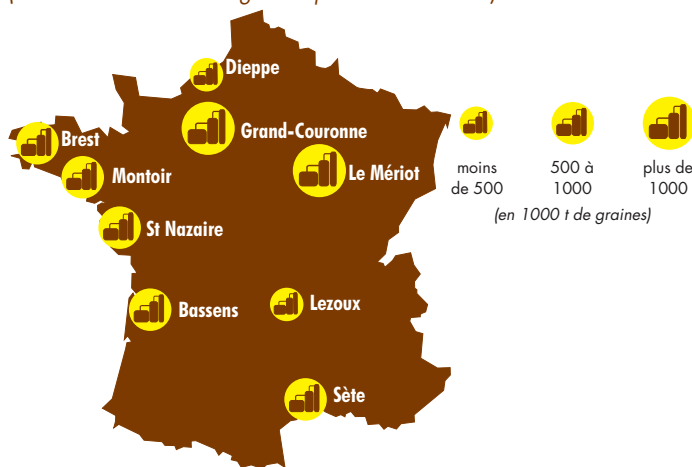


Colza

année
2015

Les unités de trituration participantes :

capacités de trituration en colza, tournesol et soja
(en milliers de tonnes de graines pour l'année 2015)



1 tonne de graines de colza produit 560 kg de tourteau et 420 kg d'huile
1 tonne de graines de tournesol produit 540 kg de tourteau et 440 kg d'huile sans décorticage. Avec décorticage, 1 tonne de graines de tournesol produit 440 kg d'huile et 390 à 500 kg de tourteau selon le taux de coques extraites.
1 tonne de graines de soja produit 800 kg de tourteau et 180 kg d'huile

L'observatoire de la qualité nutritionnelle des tourteaux de colza issus des usines de trituration françaises est mené par l'institut technique Terres Inovia avec le soutien de l'interprofession Terres Univia depuis 2003. Pour la campagne 2014-2015, 4,6 millions de tonnes de graines ont été triturées, produisant 2,6 millions de tonnes de tourteau de colza, pour une consommation nationale d'environ 2,6 millions de tonnes (1). Chaque mois, les usines participantes envoient un échantillon de tourteau au laboratoire de Terres Inovia à Ardon, qui réalise les analyses selon les méthodes normalisées.

En 2015, 60 échantillons de tourteau de colza issus de 7 usines ont ainsi été collectés.

(1) Sources : Huileries et margarineries de France, FAM et Douanes

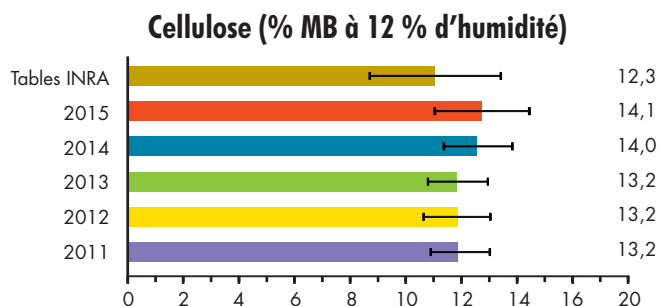
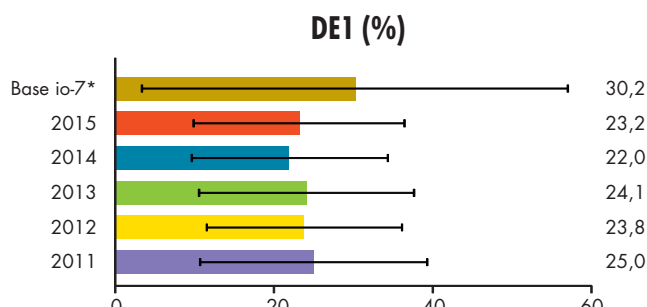
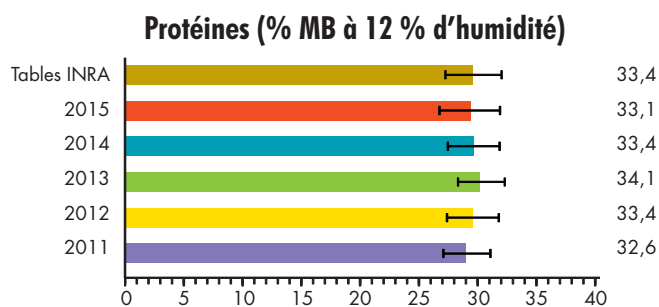
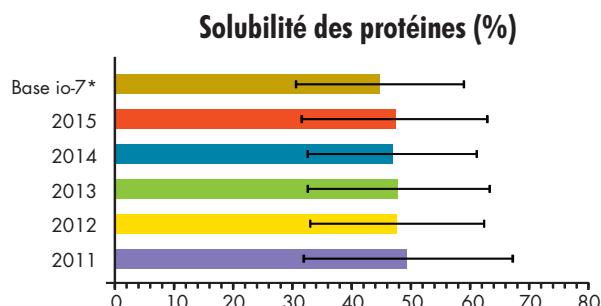
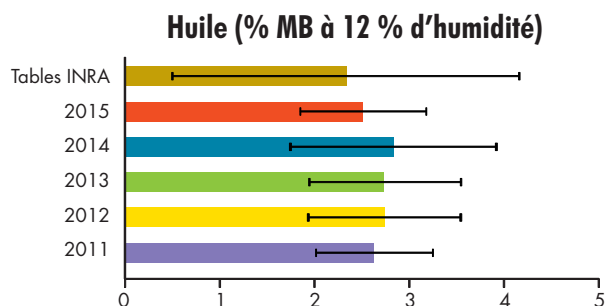
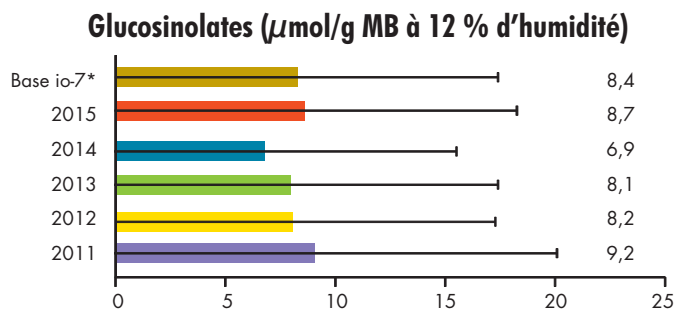
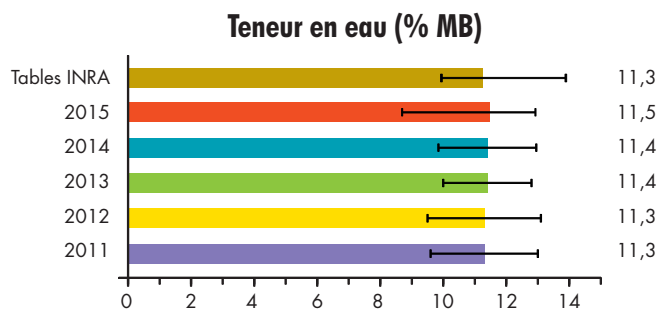
Résultats de l'année 2015

	Teneur en eau (% MB)	Huile (% MB à 12%)	Protéines (% MB à 12%)	Cellulose brute (% MB à 12%)	Glucosinolates ($\mu\text{mol/g MB à 12\%}$)	Solubilité des protéines dans la potasse (%)	DE1 (%)
Nombre d'échantillons	60	60	60	60	60	60	60
Moyenne	11,5	2,5	33,1	14,1	8,7	47,1	23,2
Valeur minimale	8,8	1,7	31,4	11,0	1,0	34,6	14,2
Valeur maximale	12,7	3,3	38,0	15,8	21,1	64,1	37,0
Ecart-type	0,7	0,3	1,5	0,9	4,8	7,8	6,7

MB à 12 % = Matière Brute ramenée à 12 % d'humidité

Teneur en huile par méthode équivalente à NF EN ISO 734-2. Teneur en protéines par méthode Kjeldahl (NF EN ISO 5983-2). Teneur en cellulose brute selon Weende (NF V 03-040). Solubilité des protéines dans la potasse à 0,1% (méthode interne équivalente à ISO 14244). Teneur en glucosinolates totaux par HPLC (NF ISO 10633-1). DE1 : digestibilité enzymatique en 1 heure, méthode interne selon Aufrère et al., 1989 (la DE1 permet de calculer la valeur PDI des tourteaux).

Comparaison des qualités moyennes et de la variabilité des tourteaux de colza au cours des 5 dernières années et des valeurs des tables INRA-AFZ (2004)



Les segments horizontaux représentent ± 2 fois l'écart-type.
 Source des données INRA : Tables de composition et de valeur nutritive des matières premières destinées aux animaux d'élevage, D. Sauvant, J.M. Perez et G. Tran, INRA éditions 2004
 (*) Source Base io-7, la banque de données de l'alimentation animale (www.feed-base.com). Pour les données glucosinolates de la base io-7, on ne retient que celles de 2006 à 2012 (N=993)

Commentaires :

La qualité des tourteaux de colza pour l'année 2015 est relativement proche de celle observée l'année précédente. La teneur en matière sèche est proche des valeurs des années précédentes. La teneur en huile a baissé en 2015 et revient à 2,5 % alors que les années précédentes elle était de 2,6 à 2,8 %. La teneur en protéines est proche de l'année précédente (33,1 % en 2015 et 33,4 % en 2014), et également de la valeur de la référence des tables INRA (33,4 % MB). La teneur en cellulose est élevée en 2015, avec une valeur moyenne de 14,1 % proche de l'année 2014 (14,0 %). La teneur moyenne en glucosinolates est un peu plus élevée (8,7 $\mu\text{mol/g MB à 12 \% d'humidité}$), mais toujours avec une forte variabilité. Les valeurs de la solubilité des protéines et de la digestibilité enzymatique (DE1) sont très proches de celles de l'année précédente, avec une forte variabilité.

Des différences entre usines sont significatives sur les paramètres de teneur en glucosinolates et de solubilité des protéines qui sont influencés par le process, en particulier par les conditions hydro-thermiques appliquées durant la désolvantation des tourteaux.

Remerciements aux sociétés SAIPOL & CARGILL

Fiche éditée par Terres Inovia & Terres Univia.

Contacts Terres Univia : Corinne Peyronnet

11, rue Monceau - CS 60003 - 75378 PARIS - Cedex 08

Tél. : 01 40 69 49 14 - mail : c.peyronnet@terresunivia.fr

Contacts Terres Inovia : Sylvie Dauguet

11 rue Monge, Parc industriel - 33600 Pessac

Tél. : 05 56 07 30 84 - mail : s.dauguet@terresinovia.fr

Pour en savoir plus : www.terresinovia.fr et www.terresoleopro.com