

QUALITE DES TOURTEAUX

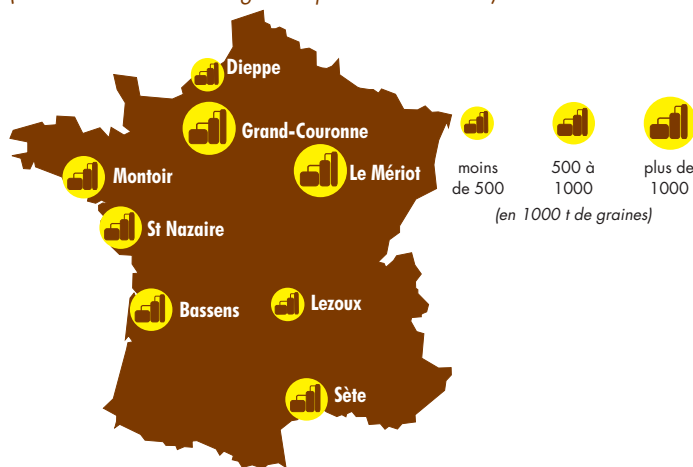


Colza

année
2016

Les unités de trituration participantes :

capacités de trituration en colza, tournesol et soja
(en milliers de tonnes de graines pour l'année 2016)



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 2015-2016, 4,8 millions de tonnes de graines ont été triturées, produisant 2,6 millions de tonnes de tourteau de colza, pour une consommation nationale d'environ 2,5 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 des méthodes normalisées. En 2016, 64 échantillons de tourteau de colza issus de 6 usines ont ainsi été collectés.

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

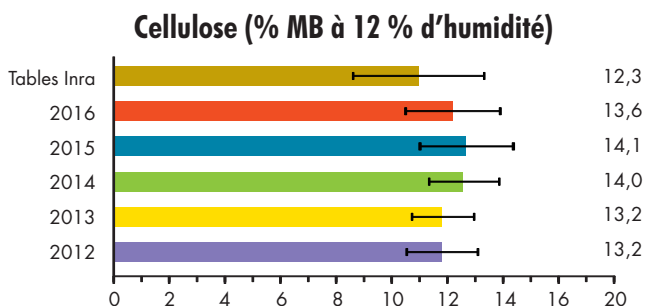
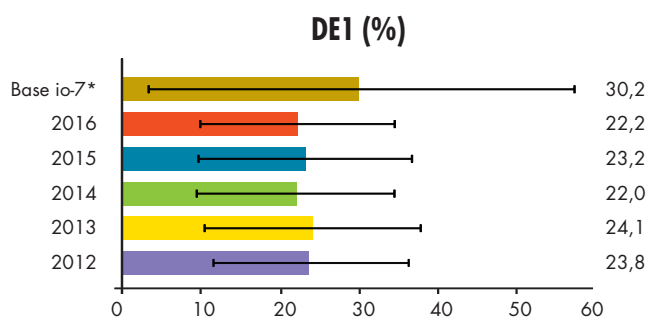
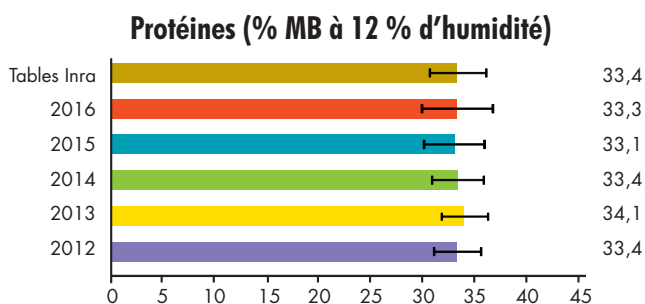
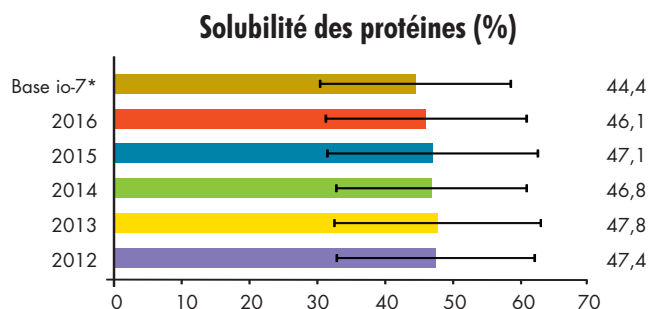
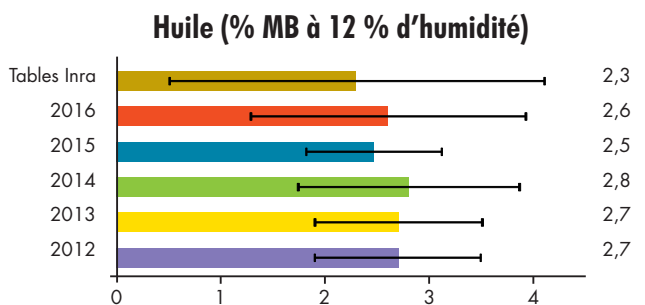
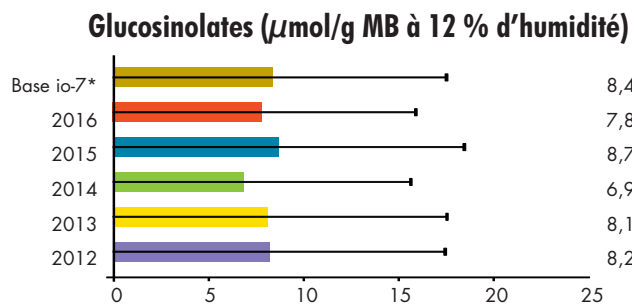
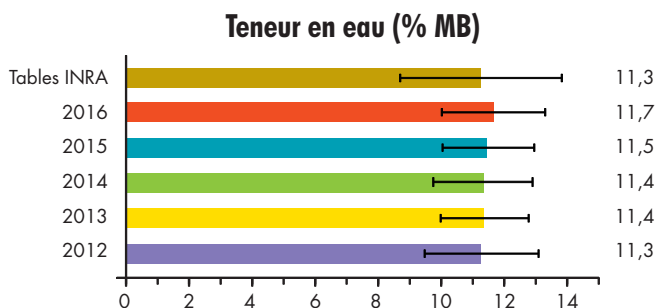
Résultats de l'année 2016

	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	64	64	64	64	64	64	64
Moyenne	11,7	2,6	33,3	13,6	7,8	46,1	22,2
Valeur minimale	9,4	1,3	30,1	11,6	0,7	33,9	13,9
Valeur maximale	13,0	6,8	38,1	15,1	18,5	64,2	35,8
Ecart-type	0,82	0,66	1,75	0,96	4,06	7,45	6,14

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 Io-7, la banque de données de l'alimentation animale (www.feedbase.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 2016 est relativement proche de celle observée l'année précédente. On constate cependant une baisse de la teneur en cellulose par rapport à l'année 2015 où elle était relativement élevée. Elle était en effet de 14,1 % en 2015 contre 13,6 % en 2016 et se rapproche donc de la valeur moyenne des teneurs des années précédentes (13,5 %). La teneur moyenne en huile (2,6 %) est proche de celle des années précédentes. La teneur moyenne en protéines est proche de l'année précédente, avec 33,3 % en 2016 contre 33,1 % en 2015. La teneur en glucosinolates est un peu plus faible que l'année précédente (7,8 $\mu\text{mol/g}$ de produit ramené à 12 % d'humidité en moyenne en 2016 contre 8,7 $\mu\text{mol/g}$ en 2015), avec cependant une forte variabilité. La solubilité des protéines et la digestibilité enzymatique (DE1) (respectivement 46,1 % et 23,2 %) sont très proches 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

Contact :

Elodie Tormo, Terres Univia :
 11 rue Monceau – CS 60003 – 75378 PARIS – Cedex 08
 Tél : 01 40 69 49 50 – mail : e.tormo@terresunivia.fr

Sylvie Dauguet et Anne-Gaëlle Sicaire, Terres Inovia :
 11 rue Monge, Parc industriel – 33600 Pessac
 Tél : 05 56 07 30 84 – mail : s.dauguet@terresinovia.fr - ag.sicaire@terresinovia.fr

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