



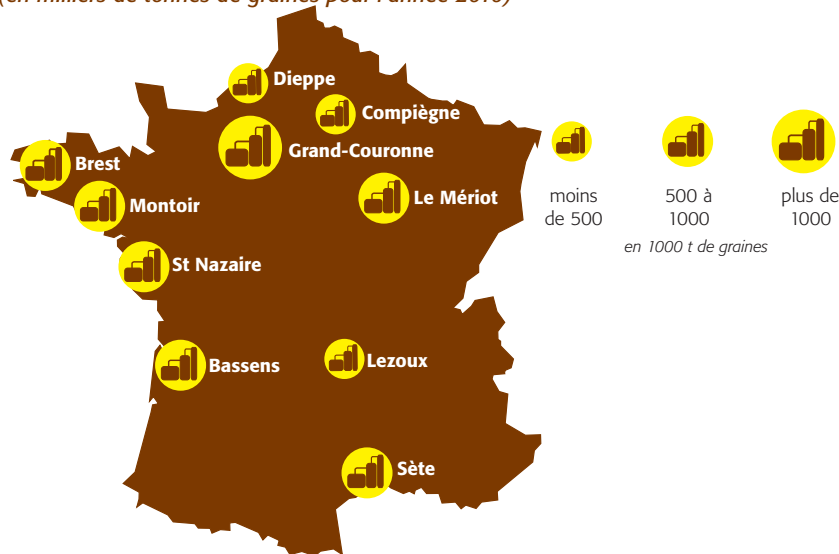
QUALITE DES TOURTEAUX

2010

Tourteaux de colza

CETIOM

Les unités de trituration participantes : capacités de trituration en colza, tournesol et soja (en milliers de tonnes de graines pour l'année 2010)



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
1 tonne de graines de soja produit 800 kg de tourteau et 180 kg d'huile

L'observatoire de la qualité nutritionnelle du tourteau de colza d'extraction issu des usines de trituration françaises est mené par le CETIOM avec le soutien de l'ONIDOL depuis 2003. En 2010, 3,8 millions de tonnes de graines ont été triturées, produisant un peu plus de 2 millions de tonnes de tourteau de colza, pour une consommation nationale d'environ 2,3 millions de tonnes. Chaque mois, 8 usines participantes envoient un échantillon de tourteau au laboratoire du CETIOM à Ardon, qui réalise les analyses selon les méthodes normalisées. En 2010, 86 échantillons issus de 8 usines ont ainsi été collectés.

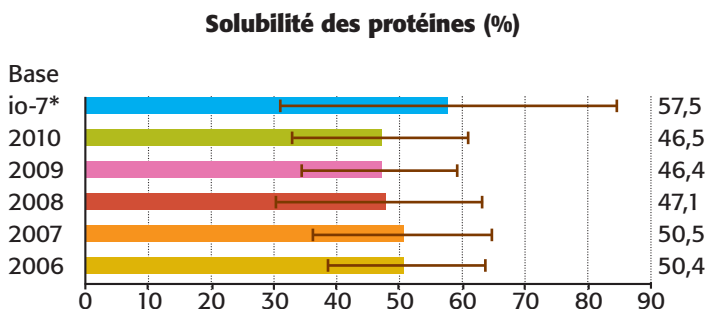
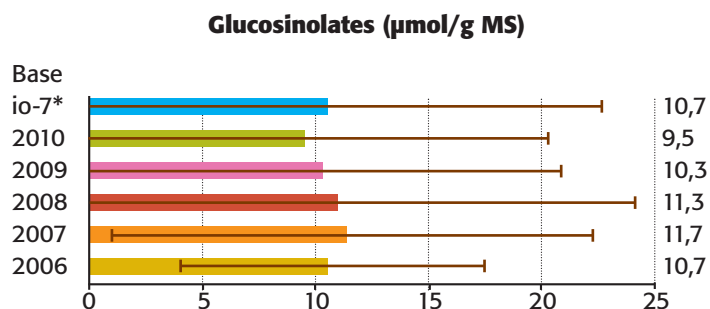
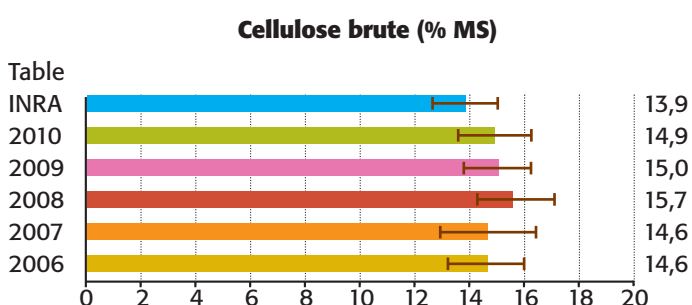
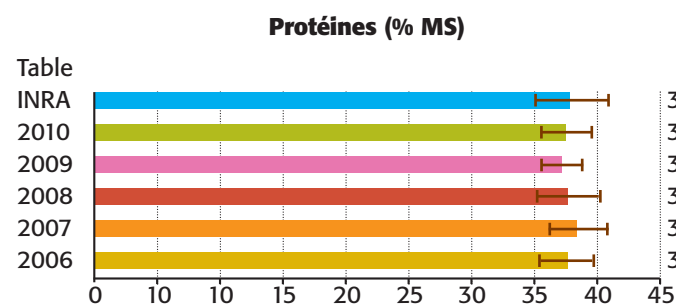
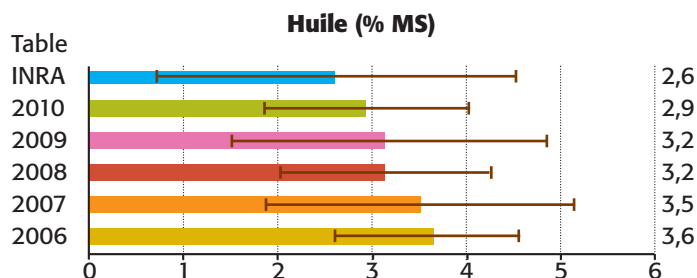
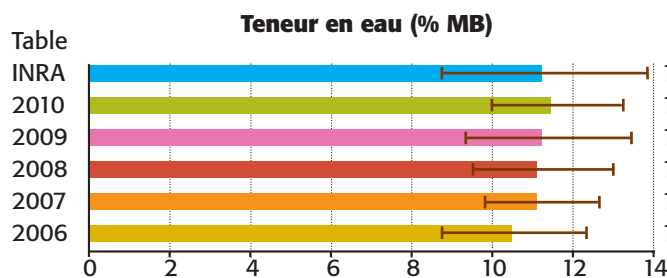
Résultats de l'année 2010

	Teneur en eau (% MB)	Huile (% MS)	Protéines (% MS)	Cellulose brute (% MS)	Solubilité des protéines à la soude (%)	Glucosinolates (µmol/g MS)
Nombre d'échantillons	86	86	86	86	86	86
Moyenne	11,5	2,9	37,3	14,9	46,5	9,5
Valeur minimale	9,3	1,8	35,3	12,5	35,3	1,6
Valeur maximale	13,2	5,6	40,8	16,5	67,8	27,7
Ecart-type	0,8	0,5	1,1	0,7	7,3	5,4

MB = Matière Brute, MS = Matière Sèche

Teneur en huile par méthode interne équivalente à ISO 734-2. Teneur en protéines par méthode Kjeldahl (norme ISO 5983). Teneur en cellulose Weende (norme NF V 03-040). Solubilité des protéines dans la soude. Teneur en glucosinolates totaux par HPLC (norme NF ISO 10633-1).

Comparaisons des qualités moyennes des tourteaux de colza au cours des cinq dernières années



Source des données INRA : Tables de composition et de valeur nutritive des matières premières destinées aux animaux d'élevage, D. Sauvant, JM Perez et G. Tran, INRA Editions 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 2010 (N=571) et on considère que l'humidité des échantillons est de 11,3 %. Les barres horizontales représentent ± 2 fois l'écart-type.

Commentaires :

La qualité des tourteaux de colza pour l'année 2010 est relativement proche de celle observée l'année précédente. On constate une légère baisse de la teneur en glucosinolates qui est pour la première année inférieure en moyenne à 10 µmol/g MS. Mais cette tendance doit être relativisée par le fait que la variabilité des teneurs en glucosinolates est très forte. La teneur en protéines reste relativement basse, comme l'année précédente, avec une variabilité qui reste stable. La teneur en huile a légèrement diminué en 2010 par rapport aux

années précédentes confirmant la baisse depuis 2006 liée à la modernisation des usines, tandis que la teneur en eau a légèrement augmenté.

La solubilité des protéines est relativement basse (46,5 %) comme pour les années 2008 et 2009, depuis l'introduction de nouvelles usines dans l'observatoire.

Des différences entre usines sont significatives sur les paramètres Glucosinolates et solubilité des protéines qui sont influencés par le process, en particulier par les conditions hydrothermiques appliquées durant la désolvantisation.

Remerciements aux sociétés SAIPOL et CARGILL

Fiche éditée par le CETIOM et l'ONIDOL

Contacts :

Corinne Peyronnet, ONIDOL : 11 rue de Monceau - CS 60003 - 75378 PARIS - Cedex 08
Tél : 01 40 69 49 14 - mail : c.peyronnet@onidol.fr

Sylvie Dauguet, CETIOM : 11 rue Monge, Parc industriel - 33600 Pessac
Tél : 05 56 07 30 84 - mail : dauguet@cetiom.fr

Pour en savoir plus : www.cetiom.fr et www.prolea.com

Voir aussi les fiches téléchargeables : "Tourteaux de colza pour les porcs" et "Le tourteau de colza, source de protéine de qualité pour vos bovins"