

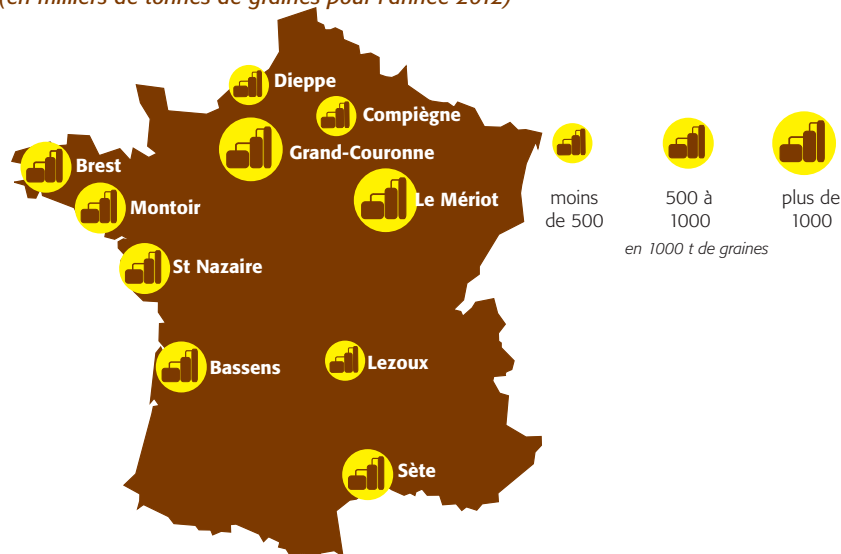
Tourteaux de colza



CETIOM



Les unités de trituration participantes : capacités de trituration en colza, tournesol et soja (en milliers de tonnes de graines pour l'année 2012)



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 des tourteaux de colza issus des usines de trituration françaises est mené par le CETIOM avec le soutien de l'ONIDOL depuis 2003. Pour la campagne 2011-2012, 4,2 millions de tonnes de graines ont été triturées, produisant 2,3 millions de tonnes de tourteau de colza, pour une consommation nationale d'environ 2,1 millions de tonnes. Chaque mois, 10 usines participantes envoient un échantillon de tourteau au laboratoire du CETIOM à Ardon (45), qui réalise les analyses. En 2012, 66 échantillons de tourteau de colza issus de 8 usines ont ainsi été collectés.

Résultats de l'année 2012

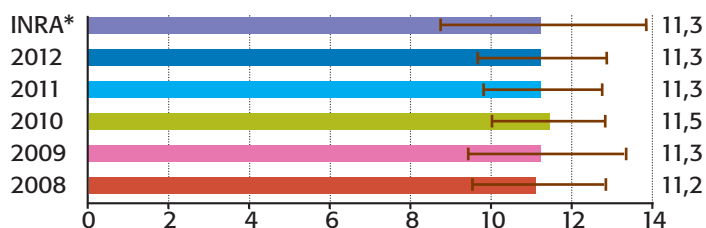
	Teneur en eau (% MB)	Huile (% MS)	Protéines (% MS)	Cellulose brute (% MS)	Solubilité des protéines à la potasse (%)	Glucosinolates (µmol/g MS)	DE1 (%)
Nombre d'échantillons	66	66	66	66	66	66	66
Moyenne	11,3	3,0	38,0	15,0	47,4	9,4	23,8
Valeur minimale	9,2	2,2	35,3	13,3	37,5	2,2	14,1
Valeur maximale	13,8	4,0	42,2	16,7	68,1	20,3	41,8
Ecart-type	0,9	0,4	1,3	0,8	7,4	5,2	6,2

MB = Matière Brute, MS = Matière Sèche

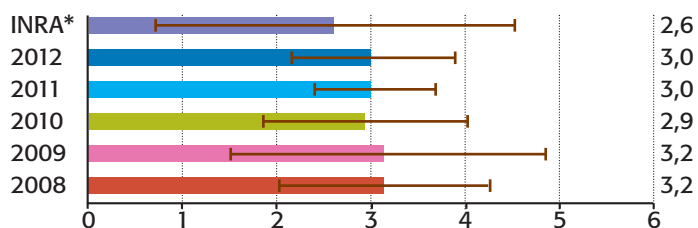
Teneur en huile par méthode NF EN ISO 734-2. Teneur en protéines par méthode Kjeldahl (norme NF EN ISO 5983-2). Teneur en cellulose brute Weende (norme NFV 03-040). Solubilité des protéines dans la potasse (méthode interne). Teneur en glucosinolates totaux par HPLC (norme NF ISO 10633-1). DE1 : digestibilité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

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

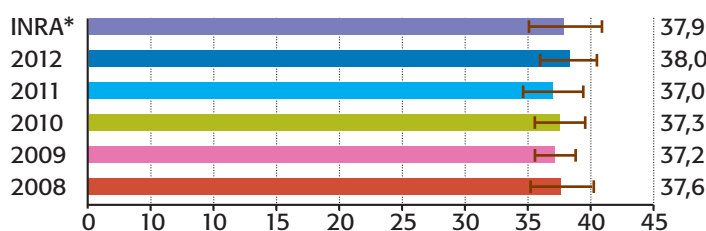
Teneur en eau (% MB)



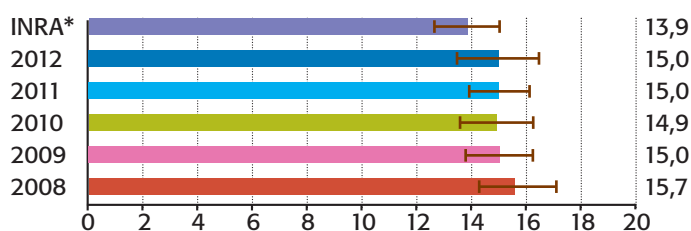
Huile (% MS)



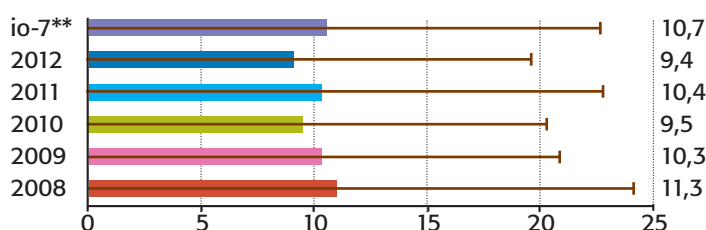
Protéines (% MS)



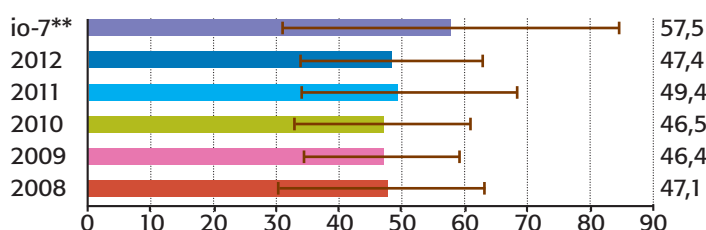
Cellulose brute (% MS)



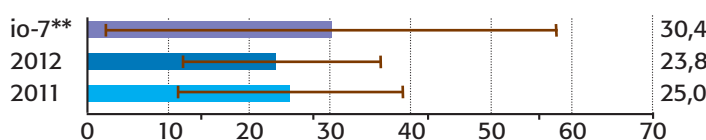
Glucosinolates (µmol/g MS)



Solubilité des protéines (%)



DE1 (%)



Les barres horizontales 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 2010 (N=571) et on considère que l'humidité des échantillons est de 11,3%.

Pour la solubilité des protéines, analyse dans la soude jusqu'en 2010, puis dans la potasse à partir de 2011.

Commentaires :

La qualité des tourteaux de colza pour l'année 2012 est relativement proche de celle observée l'année précédente. La teneur moyenne en glucosinolates reste basse (9,4 µmol/g MS), mais toujours avec une forte variabilité. La teneur en protéines s'est sensiblement améliorée (38% MS) par rapport à l'année précédente, pour revenir à un niveau proche de la référence des tables INRA.

Les teneurs en matière sèche, en matière grasse et en cellulose

sont proches des valeurs des années précédentes. La solubilité des protéines a légèrement diminué en 2012 par rapport à 2011, avec une forte variabilité. La valeur moyenne de digestibilité enzymatique (DE1) est de 23,8% en 2012, proche de la valeur 2011 (25%) avec également une forte variabilité.

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

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», «Pratiques d'utilisation du tourteau de colza par les vaches laitières» et «Pratiques d'utilisation du tourteau de colza pour les bovins viande»