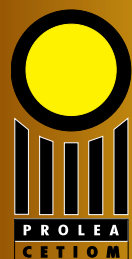


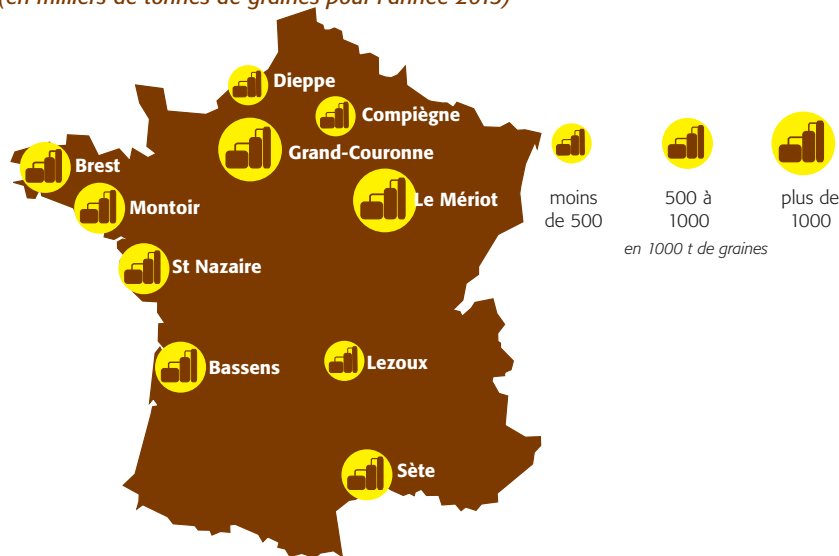
Tourteaux de colza



CETIOM



Les unités de trituration participantes : capacités de trituration en colza, tournesol et soja (en milliers de tonnes de graines pour l'année 2013)



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 2012-2013, 4,7 millions de tonnes de graines ont été triturées, produisant 2,5 millions de tonnes de tourteau de colza, pour une consommation nationale d'environ 2,5 millions de tonnes. Chaque mois, 10 usines participantes envoient un échantillon de tourteau au laboratoire du CETIOM à Ardon, qui réalise les analyses selon les méthodes normalisées. En 2013, 71 échantillons de tourteau de colza issus de 8 usines ont ainsi été collectés.

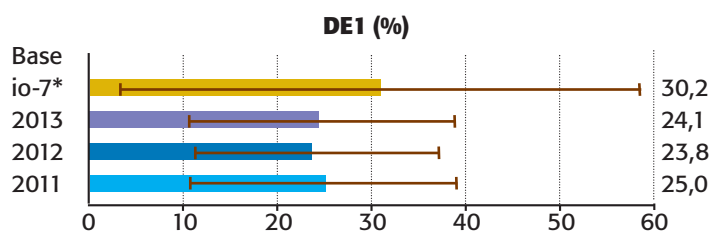
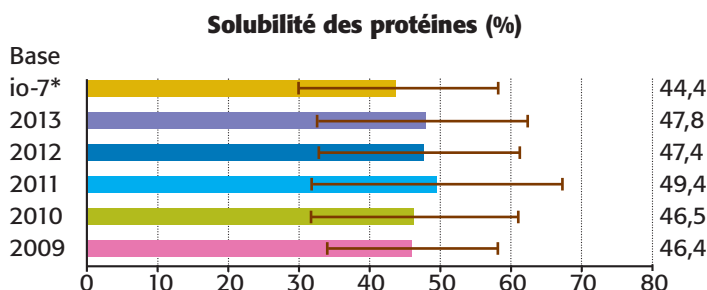
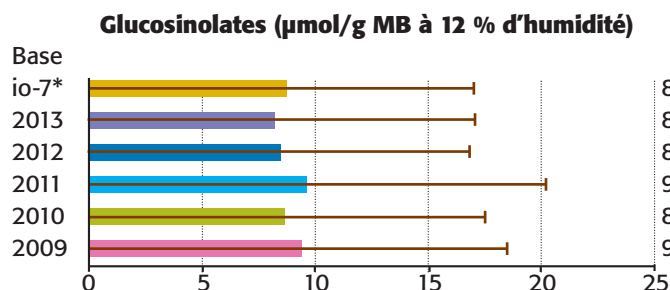
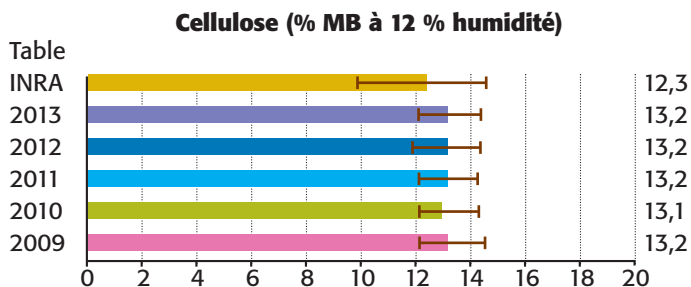
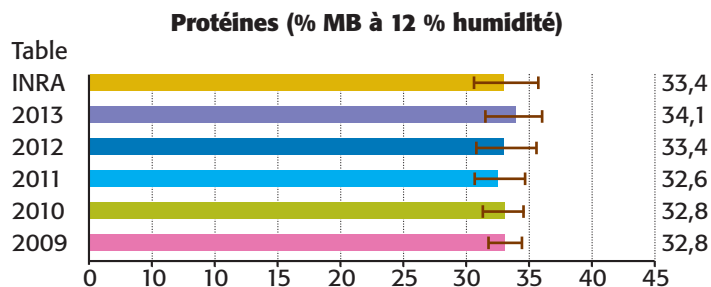
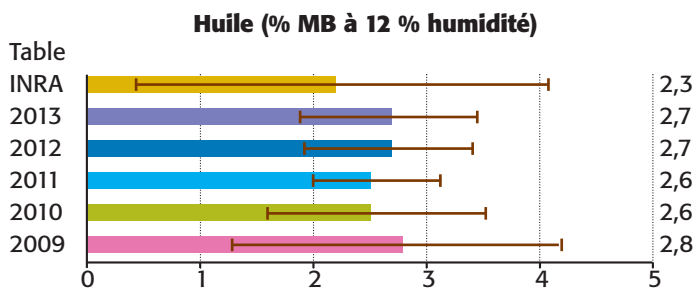
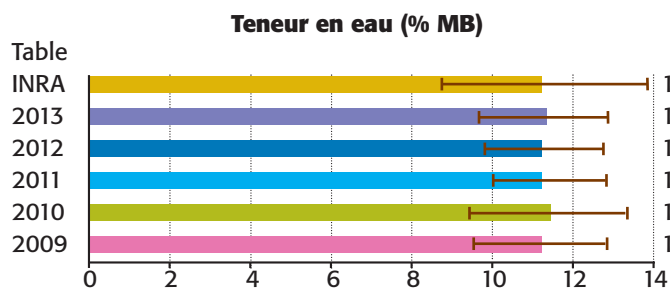
Résultats de l'année 2013

	Teneur en eau (% MB)	Huile (% MB à 12 %)	Protéines (% MB à 12 %)	Cellulose brute (% MB à 12 %)	Solubilité des protéines à la potasse (%)	Glucosinolates ($\mu\text{mol/g}$ MB à 12 %)	DE1 (%)
Nombre d'échantillons	71	71	71	71	71	71	71
Moyenne	11,4	2,7	34,1	13,2	47,8	8,1	24,1
Valeur minimale	9,6	2,1	31,4	12,0	36,1	2,2	14,0
Valeur maximale	12,9	4,3	36,4	14,6	71,4	23,5	44,4
Ecart-type	0,7	0,4	1,1	0,6	7,6	4,7	6,8

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 (NFV 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).

Comparaisons 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)
 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 2013 est relativement proche de celle observée l'année précédente. La teneur moyenne en glucosinolates reste basse (8,1 µmol/g MB à 12% d'humidité), mais toujours avec une forte variabilité. La teneur en protéines s'est sensiblement améliorée (34,1 % MB) par rapport à l'année précédente (33,4 % MB), dépassant la valeur de la référence des tables INRA (33,4 % MB). Les teneurs en matière sèche, en matière grasse et en cellulose

brute sont proches des valeurs des années précédentes. 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 et CARGILL

Fiche éditée par le CETIOM et l'ONIDOL.

Contacts :

Corinne Peyronnet, ONIDOL : 11 rue 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", "Pratiques d'utilisation du tourteau de colza pour les bovins viande" et "Pratiques d'utilisation du tourteau de colza pour les ovins viande"