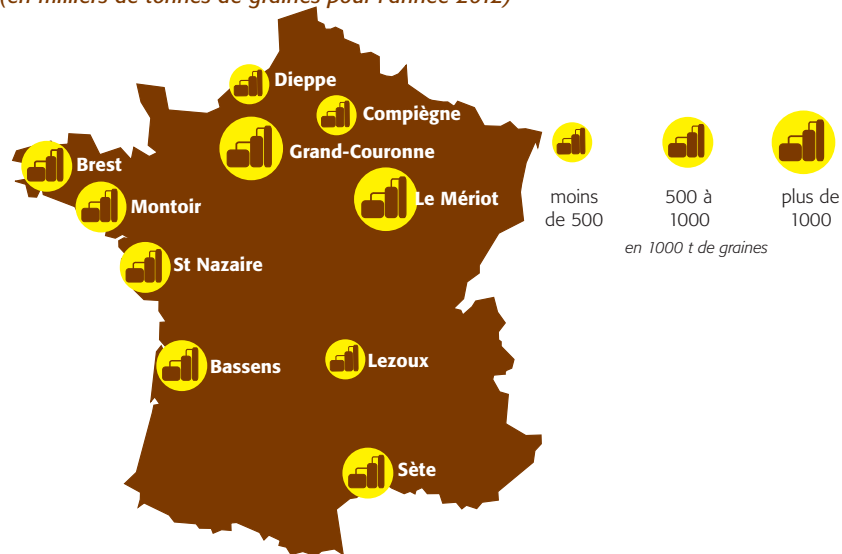


Tourteaux de tournesol



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 du tourteau de tournesol d'extraction issu des usines de trituration françaises est mené par le CETIOM avec le soutien de l'ONIDOL depuis 2003. Chaque mois, les usines participantes envoient un échantillon de tourteau au laboratoire du CETIOM à Ardon (45), qui réalise les analyses. En 2012, 54 échantillons issus de 4 usines ont ainsi été collectés.

Ces usines représentent 100 % de la production industrielle française de tourteaux de tournesol, qui s'est élevée en 2011-2012 à 790 000 tonnes.

Résultats de l'année 2012

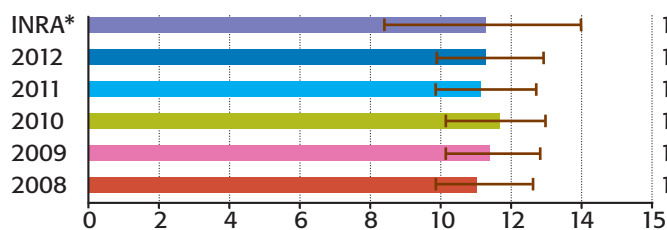
		Teneur en eau (% MB)	Huile (% MS)	Protéines (% MS)	Cellulose brute (% MS)	Solubilité des protéines à la potasse (%)	DE1 (%)
Tourteau non-décortiqué	Nombre d'échantillons	42	42	42	42	42	42
	Moyenne	11,3	2,1	30,6	29,8	75,3	50,1
	Valeur minimale	9,6	0,7	28,2	28,3	70,5	44,1
	Valeur maximale	14,6	3,6	34,0	33,0	80,0	58,5
	Ecart-type	0,8	0,6	1,5	1,2	2,4	4,3

MB = Matière Brute, MS = Matière Sèche

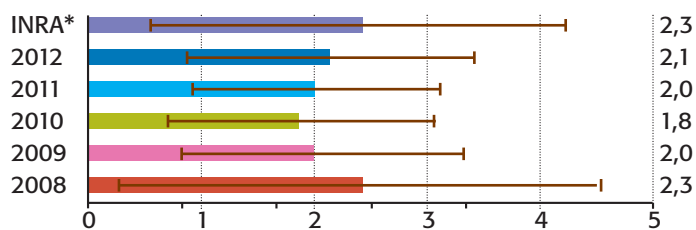
Teneur en huile par méthode méthode NF EN ISO 734-2. Teneur en protéines par méthode Kjeldahl (norme NF EN ISO 5983-2). Teneur en cellulose brute Weende (norme NFV 03-040). Solubilité des protéines dans la potasse (méthode interne). DE1 : digestibilité enzymatique en 1 heure, méthode interne selon Aufrère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

Comparaisons des qualités moyennes des tourteaux de tournesol non-décortiqué au cours des cinq dernières années

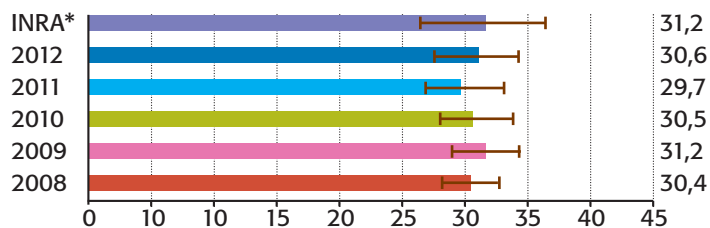
Teneur en eau (% MB)



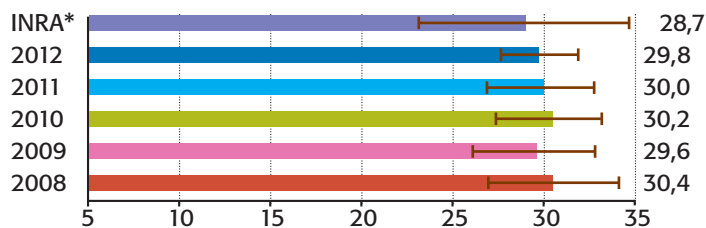
Huile (% MS)



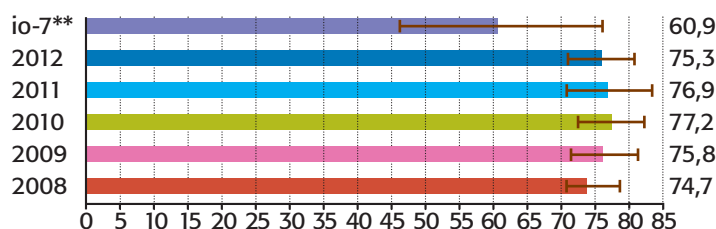
Protéines (% MS)



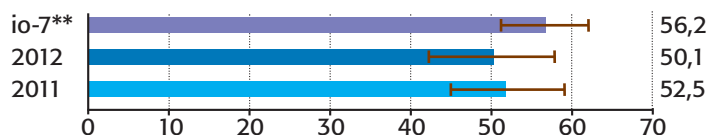
Cellulose brute (% MS)



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).

Solubilité des protéines à la soude et DE1 dans la base io-7 : sur 4 échantillons pour le tourteau de tournesol non décortiqué.

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 tournesol non décortiqués pour l'année 2012 est relativement proche de celle observée les années précédentes. On note une amélioration de la teneur en protéines à 30,6% sur MS par rapport à l'année précédente (29,7 %), du fait notamment d'une teneur plus élevée des graines lors de la récolte 2012.

La teneur en huile moyenne des tourteaux de tournesol reste basse à 2,1% sur MS.

La solubilité des protéines reste relativement élevée (75,3%) comme les années précédentes.

Les valeurs obtenues dans cet observatoire sont relativement proches des valeurs données par les tables INRA, sauf la solubilité des protéines qui est plus élevée que la valeur de la base io-7.

Une seule usine française produit du tourteau de tournesol semi-décortiqué, mais ses résultats ne sont pas intégrés dans cette fiche. Ce tourteau semi-décortiqué est un peu plus riche en protéines et plus pauvre en cellulose brute que le tourteau non-décortiqué.

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