

Vers une alimentation 100% AB

Quelles matières premières pour équilibrer les rations ?

Restitution des essais appétence réalisés à GenESI Rouillé/INRA

Stéphane Ferchaud (INRA de Rouillé)



Contexte

- Le passage à une alimentation 100 % AB
 - difficulté à couvrir les besoins en lysine
 - nécessité de trouver des matières premières protéiques alternatives
- Les différentes matières premières :
 - brutes produites sur l'exploitation
 - issues de procédés technologiques (tourteaux, concentrés protéiques, ...)

Les MP brutes

Produites et valorisées à la ferme

- Les céréales : source d'énergie (amidon)
- Les protéagineux, mixtes, ϵ + Protéines
- Les oléagineux, protéines + huile (ϵ)
- Les fourrages grossiers (-10 % aliment)

Les MP issues de procédés technologiques

Objectif concentrer la protéine par des
procédés technologiques

- Les Tourteaux « expeller » (extraction sans solvant)
 - Soja biologique (44% de MAT, importé, hétérogène)
 - Ttx colza ou tournesol (HIPRO après décorticage)
 - Ttx lin ou chanvre

Essai appétence en 2013 à l'INRA de Rouillé

Essai Tourteau de Chanvre bio

- 31% de MAT
- 3 taux d'incorporation
- Testé en 2^{ième} âge pdt 6 sem
- 60 porcelets



	TC 10%	TC 15%	TC 20%
Conso par porcelet (Kg)	44,9	44,9	43,2
GMQ (g)	573	569	589
Indice de consommation	1,86	1,88	1,75
Test appétence / satiété (g)	308	270	266

- Pas d'effet du taux d'incorporation
- Tendance à des performances supérieures à 20%
- Pas de risques (sanitaire, conso) identifiés

Les MP issues de procédés technologiques

- Les concentrés protéiques
 - obtenus à partir de jus de pressage chauffés pour faire coaguler les protéines
 - Énergivores, faible rdt (1T/69T luz fraîche)
 - Production biologique actuelle très limitée mais source protéique intéressante (50% MAT)

Essais appétences en 2013 à l'INRA de Rouillé

Essais Concentré Protéique de Luzerne bio

- 3 taux d'incorporation
- Testé en 2^{ème} âge, 150 porcelets

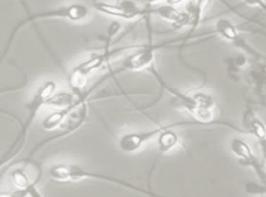
	CPL 10%	CPL 20%	CPL10%	CPL15%
Durée de l'essai	35	35	42	42
Conso par porcelet (Kg)	31,5	30,3	45,7	45,6
GMQ (g)	479	462	506	492
Indice de consommation	1,88	1,87	2,15	2,21
Test appétence / satiété (g)	198	181	164	165

- Pas de différences liées aux tx d'incorporation
- Tendence à des perf inférieures à 20 %
- Pas de risques identifiés à ce taux



Les MP issues de procédés technologiques

- Les graines extrudées
 - Traitement des graines (broyage, vapeur et séchage)
 - Objectifs:
 - Maintien des profils lipidiques
 - Détoxification
 - Amélioration digestibilité
 - Destruction des facteurs antinutritionnels
 - Exemple graine de soja, lin



Conclusion

- Il n'existe pas de MP brute très concentrée en protéines
- Les MP bio concentrées utilisées en AB sont issues de procédés technologiques (mal caractérisées, hétérogènes, à contrôler)
- Leur disponibilité reste faible, des filières locales sont à pérenniser ou à créer

Merci pour votre attention



Engraissement de porcelets créoles en Guadeloupe
dans des champs de culture de patates douces