

LE COMPORTEMENT DES INDUSTRIELS  
DE L'ALIMENTATION ANIMALE FACE  
AU TOURTEAU DE COLZA

C. BRETTE, O. LAPIERRE, D. SAUVANT

Département des Sciences Animales

I.N.A. Paris-Grignon  
16, Rue Claude Bernard  
75231 - PARIS CEDEX 05

INTRODUCTION

Au cours des dernières années la production française de graines de colza a enregistré une forte progression mais, paradoxalement, la consommation intérieure de tourteau de colza est restée limitée.

Ainsi, en 1981 la récolte française de graines a dépassé un million de tonnes, mais la consommation de tourteau n'a atteint que 220 000 tonnes soit 38% des disponibilités intérieures potentielles (DUCHESNE et RICHARD, 1983).

En conséquence, le taux moyen d'incorporation du tourteau de colza dans les aliments composés d'origine industrielle atteint à peine 1,5%, alors que d'après les disponibilités nationales il pourrait s'élever à près de 5%. Pour analyser une telle différence, il convient donc d'étudier plus en détail le comportement des industriels de l'alimentation animale face à cette matière première et leur intérêt vis-à-vis de nouveaux produits.

1 - MATERIEL ET METHODE

Pour mettre en évidence et hiérarchiser les principaux facteurs qui influencent le comportement des fabricants d'aliments du bétail, une enquête a été réalisée auprès de :

. 6 firmes services correspondant à 75% de la production française d'aliments composés,

. 32 entreprises ou usines fabricant des aliments composés pour le bétail et représentant près de 20% de la production française.

Les informations recueillies à l'aide de ces enquêtes ont permis d'analyser :

- les exigences des fabricants vis-à-vis de cette matière première,
- la variabilité de leur comportement,
- leur intérêt éventuel pour de nouveaux produits dérivés de la graine de colza.

## 2 - RESULTATS

### 2.1. EXIGENCES DE QUALITE VIS-A-VIS DU TOURTEAU DE COLZA

Compte tenu de l'absence actuelle de normes de commercialisation concernant ce tourteau, l'un des objectifs de l'enquête était d'apprécier les exigences des fabricants en matière de qualité. D'après les réponses obtenues et présentées dans la figure I, les critères énoncés ci-dessous sont les plus préoccupants pour les utilisateurs :

. la teneur moyenne requise pour l'humidité se situerait entre 10 et 12 %,

. la teneur minérale en matières azotées totales devrait être comprise entre 33 et 36%, mais certains utilisateurs avancent le chiffre de 40%,

. la limite minimale de la teneur en cellulose est plus difficile à cerner. Certains, la fixent à 9% pendant que d'autres accepteraient le seuil de 14%.

Certains fabricants n'ont pas manifesté de désirs précis en matière de qualité, mais ont demandé qu'un effort soit fait au niveau de la régularité de la teneur en protéines et en cellulose.

Ces divers résultats tendent à démontrer l'importance des analyses pour cette matière première. Ils confirment par ailleurs la nécessité de chercher à maîtriser davantage la régularité de la composition du tourteau de colza.

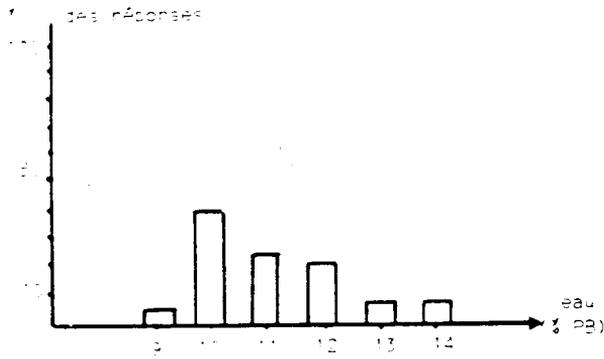
### 2.2. VARIABILITE DU COMPORTEMENT DES FABRICANTS

L'utilisation du tourteau de colza est loin d'être systématique. En effet, parmi les 32 entreprises ou usines interrogées :

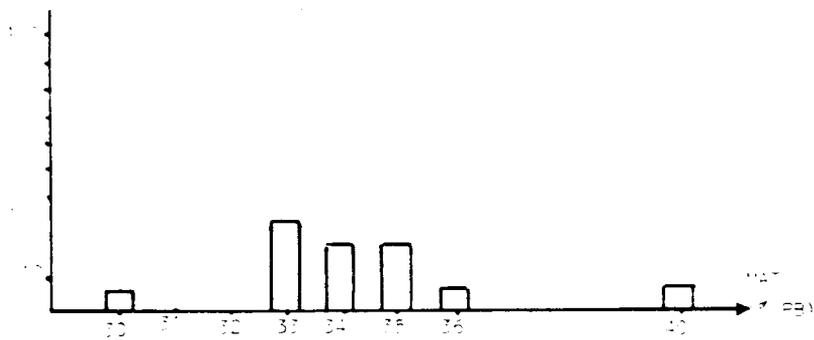
- 22% ne l'utilisent pas
- 16% ne l'utilisent que de façon occasionnelle.

ANNEXE  
 ENQUÊTE DE QUALITÉ RELATIVE À L'ALIMENTATION DE BOLDA

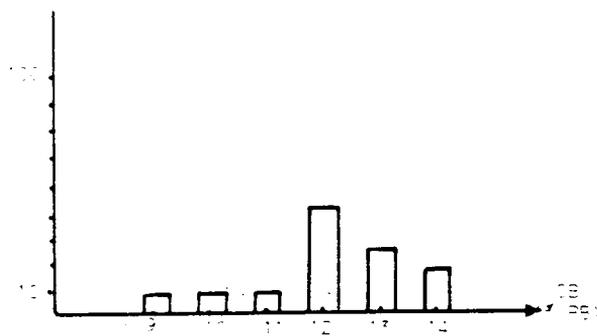
a. Teneur en eau : limite maximale (18 réponses)



b. Teneur en protéines ; limite minimale (13 réponses)



c. Teneur en cellulose : limite maximale (13 réponses)



Mais l'hétérogénéité du comportement se traduit aussi par la variabilité des contraintes d'incorporation dans les différentes formules. Cet aspect avait déjà été souligné par une enquête du CETIOM (1979).

Actuellement, la prudence des fabricants est extrême et il est frappant de souligner la diversité des contraintes adoptées. La figure II montre combien la fourchette de variation est étendue pour les aliments destinés aux bovins. Il faut souligner la proportion importante des situations dans lesquelles le tourteau de colza n'est pas utilisé pour les aliments destinés aux volailles, truies et porcelets.

Pour les porcs charcutiers, on constate également une forte variabilité des contraintes adoptées pour la formulation.

Le tableau 1 permet de visualiser la différence existant entre les taux préconisés par la recherche et les taux généralement pratiqués par les industriels.

Au niveau des bovins et des porcs charcutiers, ces deux taux sont sensiblement les mêmes, cependant la fourchette de variation est assez étendue.

La différence s'accroît considérablement pour certaines espèces :

• le cas des volailles chair est à cet égard assez significatif : les taux pourraient être doublés en général.

• le cas des volailles ponte est assez paradoxal : la recherche, habituellement assez large, préconise un taux d'incorporation nul, alors que certains fabricants par ailleurs assez circonspects pour d'autres espèces, n'hésitent pas à incorporer jusqu'à 3% de tourteau de colza.

Ces comportements expriment avant tout des contraintes d'ordre zootechnique et, conformément aux résultats de la littérature, aux dires des utilisateurs, les freins à l'utilisation du tourteau de colza sont : l'inappétence, les facteurs antinutritionnels et la teneur en cellulose. Néanmoins, les réponses enregistrées lors de l'enquête ne permettent pas de définir si les taux d'incorporation pratiqués sont faibles en raison d'observations faites sur le terrain, ou bien s'ils ne sont que l'expression d'une prudence exagérée.

### 2.3. INTERET DES FABRICANTS D'ALIMENT DU BETAIL VIS-A-VIS DES NOUVEAUX TOURTEAUX DE COLZA

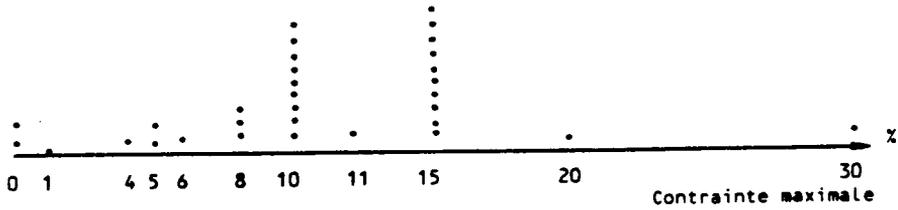
D'après le tableau 2, les deux tiers des fabricants d'aliment du bétail envisagent l'arrivée du tourteau 00 avec beaucoup d'intérêt.

FIGURE II

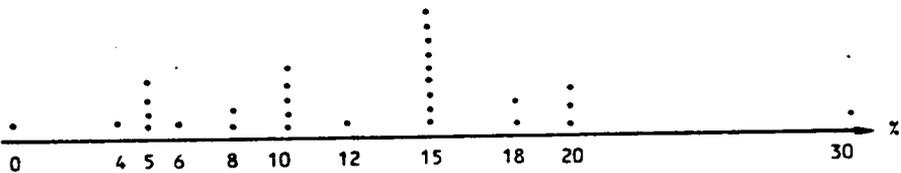
TOURTEAU DE COLZA :

Contrainte maximale d'incorporation retenue par les industriels  
(nombre de réponses)

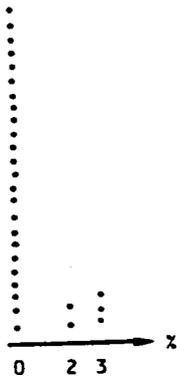
a. Vaches laitières



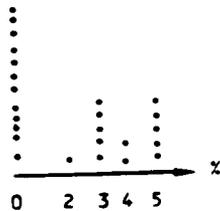
b. Autres bovins



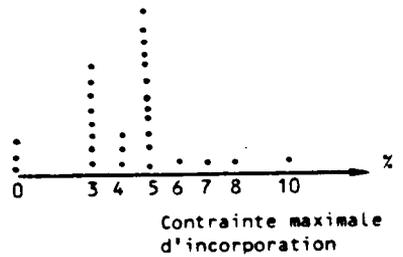
c. Pondeuses



d. Poulet de chair



e. Porcs charcutiers



**TABLEAU 1**

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION DES TOURTEAUX DE COLZA  
(% maximal d'incorporation dans les aliments composés)

	Tourteau actuel		Tourteau 30	
	Recherche (1)	Industrie (2)	Canada (3)	Essais français (4)
<b><u>BOVINS</u></b>				
Vaches laitières	15	15	25	-
Autres Bovins	10-15	10-15	25	-
<b><u>PORCINS</u></b>				
Porcs charcutiers	5-10	5	15	10-15
Truies	3	3	10	-
Porcelets	4- 5	3	10	-
<b><u>VOLAILLES</u></b>				
Chair	10-15	5	20	20-25
Ponte	0	0	10	10
<b><u>LAPINS</u></b>				
Engrais	15	4	-	-

Sources :

- (1) SYNCOPAC  
BORGIDA (1981)  
BOURDON-BAUDET (1981)
- (2) Chiffre établi d'après  
les enquêtes

- (3) SYNCOPAC
- (4) CALET (1982)  
BORGIDA (1981)

TABIEAU 2  
 INTERET PARTIE AUX NOUVEAUX TOURTEAUX DE COLZA

	Personnes intéressées				Peut-être	Pas de réponse	Total
	Firmes service	Entreprises		Utilisant du colza actuellement			
		Utilisant pas de colza actuellement	Utilisant du colza actuellement				
Tourteau 00	6	3	19	4	6	38	
Tourteau dépelliculé	6	3	14	7	7	37	

Leur jugement vis-à-vis du tourteau 00 dépelliculé est plus difficile à analyser. Si 17 fabricants sur 32 expriment un intérêt assez vif pour ce nouveau type de tourteau, d'une part en raison de sa faible teneur en ITC et VTO, d'autre part en raison de sa moindre teneur en cellulose, un certain nombre d'entre eux réservent leur réponse. En effet, si les caractéristiques du tourteau de colza actuel et de son "successeur" du type 00 sont relativement connues, le tourteau de colza dépelliculé est lui encore peu connu, peu d'études ayant été faites. Les utilisateurs potentiels souhaitent donc fonder leur jugement sur un nombre plus élevé de références et d'expérimentations. C'est pourquoi leur réponse est actuellement réservée vis-à-vis de l'intérêt de ce type de produit.

## CONCLUSION

Les fabricants d'aliment du bétail manifestent une grande hétérogénéité dans leur comportement vis-à-vis du tourteau de colza. Cette hétérogénéité, qui s'explique, à la fois par le caractère plus ou moins aigu des craintes dues aux risques d'inappétence et de toxicité du tourteau de colza, et à la fois par des contraintes de gestion différentes selon les entreprises, se traduit par des niveaux moyens d'incorporation dans les aliments composés très nettement inférieurs à ceux que l'on serait tenté d'avancer en extrapolant les résultats des travaux de recherche.

L'apparition des variétés de type 00 et la pratique du dépelliculage devraient entraîner une augmentation du nombre des utilisateurs de tourteau de colza et surtout une progression de son utilisation dans les aliments composés par le biais d'un élargissement des contraintes d'incorporation qui lui sont imposées.

Cette progression ne pourra s'exprimer pleinement que si les réserves actuelles de certains fabricants sont levées par des expérimentations relatives à l'ensemble des espèces animales, et si tritrateurs et utilisateurs parviennent à un consensus pour définir et maîtriser des normes de commercialisation.

## BIBLIOGRAPHIE

- . BRETTE C., LAPIERRE O., SAUVANT D., BEAUSSANT V., DUCHESNE M., 1982  
Les industriels de l'alimentation animale face à l'utilisation du maïs, du blé et du tourteau de colza. INA P-G. Département des Sciences Animales.
- . DUCHESNE B., RICHARD P., 1983 - Le tourteau de colza : analyse de l'intérêt économique du dépelliculage (document de travail) INRA - Laboratoire de Recherches et d'Etudes sur l'Economie des IAA.
- . CALET C., 1982 - Revue de l'Alimentation Animale ,° 352.

\* \* \*