

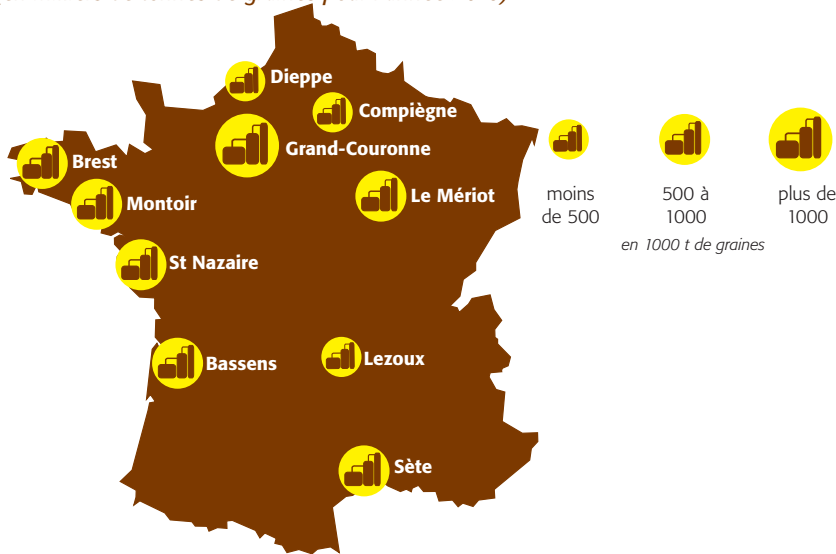


QUALITE DES TOURTEAUX

2010

Tourteaux de tournesol

Les unités de trituration participantes : capacités de trituration en colza, tournesol et soja (en milliers de tonnes de graines pour l'année 2010)



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, qui réalise les analyses selon les méthodes normalisées. En 2010, 54 échantillons issus de 4 usines ont ainsi été collectés. Ces usines représentent 100% de la production française industrielle de tourteaux de tournesol, qui s'est élevée en 2010 à 690 000 tonnes.

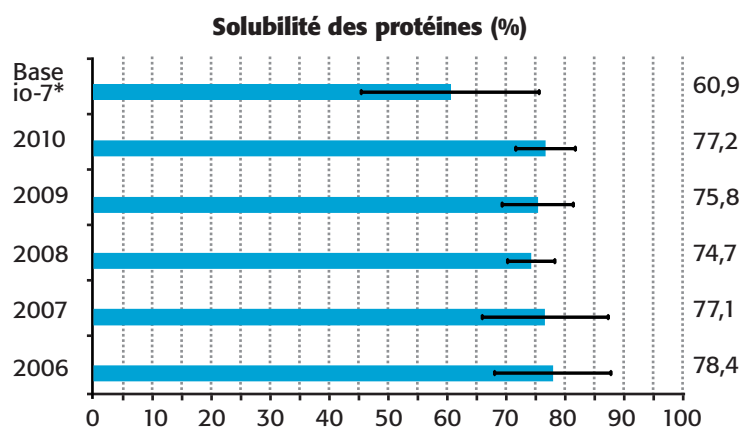
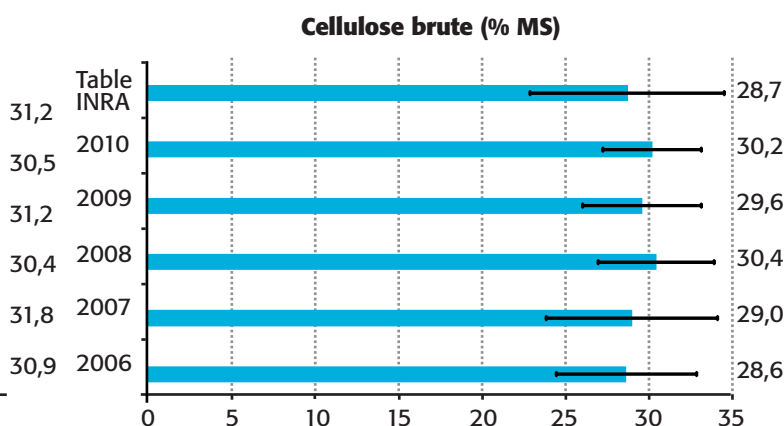
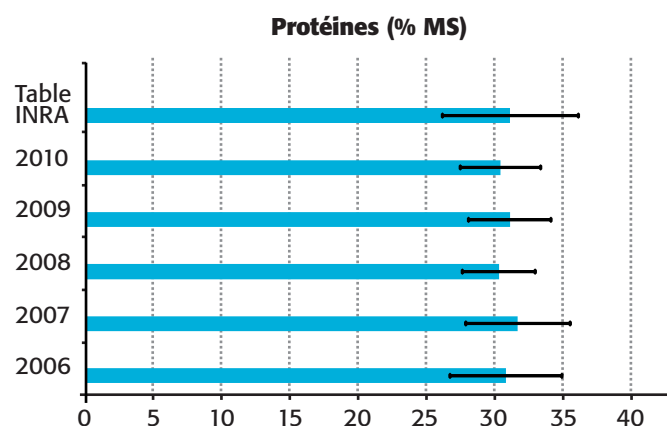
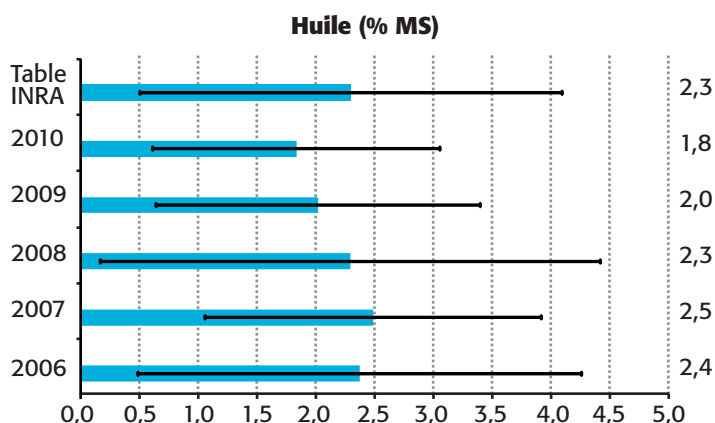
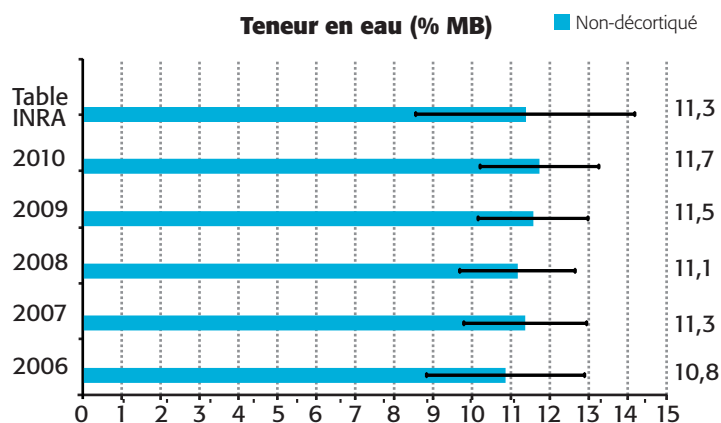
Résultats de l'année 2010

		Teneur en eau (% MB)	Huile (% MS)	Protéines (% MS)	Cellulose brute (% MS)	Solubilité des protéines à la soude (%)
Non-décortiqué	Nombre d'échantillons	42	42	42	42	42
	Moyenne	11,7	1,8	30,5	30,2	77,2
	Valeur minimale	9,7	0,7	26,7	25,3	72,3
	Valeur maximale	13,0	3,1	34,9	33,2	83,1
	Ecart-type	0,8	0,6	1,5	1,5	2,5

MB = Matière Brute, MS = Matière Sèche

Teneur en huile par méthode interne équivalente à ISO 734-2. Teneur en protéines par méthode Kjeldahl (norme ISO 5983). Teneur en cellulose Weende (norme NFV 03-040). Solubilité des protéines dans la soude.

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



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 10-7, la banque de données de l'alimentation animale (solubilité des protéines : sur 4 échantillons pour non-décortiqué) www.feedbase.com

Les barres horizontales représentent ± 2 fois l'écart-type

Commentaires :

La qualité des tourteaux de tournesol pour l'année 2010 est relativement proche de celle observée l'année précédente. Les teneurs en huile sont basses dans les tourteaux de tournesol (1,8 %).

La solubilité des protéines est relativement élevée (77,2 %) comme les années précédentes.

Les valeurs obtenues dans cet observatoire sont relativement proches des valeurs données par les tables INRA, sauf en ce qui concerne la teneur en protéines où les valeurs sont plus élevées dans les tables INRA (mais aussi l'écart-type), ce qui s'explique notamment par le fait que des tourteaux d'importation, sont pris en compte.

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 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 la fiche téléchargeable : "Tourteaux de tournesol des protéines de qualité et des fibres"