

# Catalogue des aliments pour animaux



## Farine de poisson



### Origine, fabrication, description

La farine de poisson peut être obtenue à partir de poissons entiers ou à partir de sous-produits de la transformation de poissons. Ces poissons ou sous-produits sont stérilisés, en partie dégraissés, puis séchés et moulus. Plusieurs qualités sont disponibles :

- La farine de poisson à 70/72 % est le type de farine de poisson le plus riche en protéines, et il représente la qualité standard du nord de l'Europe (Danemark, Norvège, Islande). La farine de poisson à 70/72 % est aussi appelée « farine de hareng ». Il a une teneur en lipides relativement élevée.
- La farine de poisson à 64 % de matière azotée vient le plus souvent d'Amérique du Sud (Pérou, Chili). Par rapport à la farine de poisson 70/72 %, la teneur en MA est plus basse, ainsi que la part d'acides aminés essentiels. La teneur en cendres est, au contraire, plus élevée.

La farine de poisson est un aliment riche en protéines de bonne qualité. Sa teneur en lipides est variable, mais contient une grande proportion d' $\omega 3$ , qui sont des acides gras à longue chaîne sujets à l'oxydation. Vu que ces derniers ont une influence sur la composition de la graisse corporelle des animaux à l'engrais, l'utilisation de la farine de poisson dans l'alimentation des porcs et de la volaille est limitée.

Le problème de la surpêche des mers de la planète concerne aussi la farine de poisson.

# Catalogue des aliments pour animaux



## Constituants particuliers

Sur le lieu de fabrication, on ajoute parfois un antioxydant à la farine de poisson.

## Problèmes possibles de qualité

La farine de poisson est sujette aux contaminations microbiennes (salmonelles p. ex.).

Divers polluants environnementaux (notamment PCB et dioxine) s'accumulent dans les animaux marins et peuvent aussi se retrouver dans la farine de poisson.

Les farines de poisson à 70/72 % sont généralement des produits de marque aux propriétés bien définies. Dans les autres produits, il faut faire attention aux fluctuations possibles de la teneur en matière azotée, de la qualité des protéines (produit de départ de mauvaise qualité, détérioration due au séchage), de la qualité de la graisse (oxydation) et de la teneur en Na.

## Transformation

Pour faciliter le transport et le stockage, la farine de poisson peut être produite sous forme de pellets. Dans ce cas, il est nécessaire de les concasser avant utilisation.

## Utilisation

La farine de poisson est interdite dans l'alimentation des ruminants. De plus, la farine de poisson ne peut pas être utilisée dans des installations qui fabriquent également des aliments pour ruminants.

En Suisse, elle peut être utilisée comme ingrédient d'aliments pour porcs, volaille et poissons ainsi que dans les aliments d'allaitement en poudre pour veaux. L'entreprise de fabrication doit être annoncée au contrôle des aliments pour animaux d'Agroscope et l'utilisation de la farine de poisson doit être consignée en détail. Il est interdit de la donner directement aux animaux de rente.

Les farines de poisson sont chères. Elles ne sont donc utilisées que de manière très ciblée.

## Pourcentages maximums conseillés dans divers types d'aliments composés, %

Aliments pour bovins		Aliments pour porcs		Aliments pour volailles		Autres aliments	
Veaux	5*	Porcelets	10	Poussins	5	Chevaux	0
Génisses	0	Gorets	5	Poulettes	5	Lapins	0
Bovins à l'engrais	0	Engraissement	3	Poules pondeuses	5		
Bétail laitier	0	Truies	5	Engraissement	5		

\* voir ci-dessus

*Veillez tenir compte des précisions sur les pourcentages maximums conseillés !*

Actualisé : 11 juillet 2016