

# Catalogue des aliments pour animaux



## Tourteau de pression de colza

*Sous-produit de Brassica napus L.*



### Origine, fabrication, description

Le tourteau de pression de colza est le résidu obtenu lors de la pression des graines de colza pour en extraire l'huile. Les presses utilisées aujourd'hui sont des presses à vis travaillant continuellement (« presses à expeller »). C'est de là que vient le terme « expeller » que l'on utilise pour désigner ces tourteaux. L'huile de colza a un très bon profil en acides gras pour l'alimentation humaine.

En Suisse, on cultive depuis 1991 exclusivement des variétés de colza 00, dont les graines sont exemptes d'acide érucique et pauvres en glucosinolates. Le colza constitue la plante oléagineuse principale des régions tempérées, et donc également de la Suisse. En Suisse, la récolte de colza est toujours pressée, et on produit donc uniquement du tourteau de pression.

Le tourteau de pression de colza contient nettement plus de graisse résiduelle que le tourteau d'extraction et donc également plus d'AGPI, avec comme conséquence une valeur énergétique plus élevée. Les protéines de colza ont un bon profil d'acides aminés, qui s'approche de celui des protéines de soja. Par rapport à ce dernier, le colza contient davantage d'acides aminés soufrés. La teneur en PAIE est relativement faible, en raison de la dégradabilité élevée de la matière azotée dans la panse.

# Catalogue des aliments pour animaux



## Constituants particuliers

Les glucosinolates (molécules soufrées) sont présents en quantités bien moindres dans les variétés 00 cultivées aujourd'hui que dans le colza d'origine. Ils ont néanmoins toujours des effets indésirables chez les monogastriques, ce qui restreint la quantité de colza qui peut être utilisée. Autrement, il faut s'attendre à des modifications d'organes et à des baisses de performances.

Les variétés 00 contiennent aussi des sinapines (ester de choline). Celles-ci sont transformées par voie microbienne en triméthylamine (TMA) dans l'intestin. Chez les poules pondeuses qui ne possèdent pas l'enzyme TMA-oxydase pour des raisons génétiques, la TMA n'est pas dégradée et peut provoquer un goût de poisson dans les œufs. Aujourd'hui, le gène concerné a pu être identifié, et ce défaut génétique a été supprimé grâce à la sélection de pondeuses hybrides modernes, si bien qu'il n'y a plus de problèmes de ce côté-ci.

D'autres substances antinutritives (tanins et lignine dans l'enveloppe) limitent la proportion de colza que l'on peut utiliser, notamment chez les volailles.

## Problèmes possibles de qualité

La teneur en glucosinolates doit être connue.

## Transformation

Disponible sous différentes formes, utilisables sans autre transformation.

## Utilisation

Chez les ruminants, en fonction des teneurs. Chez les porcs et la volaille, en quantités limitées, selon la quantité de substances antinutritives (valeur de référence pour les porcs : max. 1,5 mmol glucosinolate par kg d'aliment complet). Peu apprécié dans les aliments pour chevaux.

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

Aliments pour bovins		Aliments pour porcs		Aliments pour volailles		Autres aliments	
Veaux	5	Porcelets	5	Poussins	5	Chevaux	10
Génisses	15	Gorets	10*	Poulettes	5	Lapins	10
Bovins à l'engrais	25	Engraissement	10*	Poules pondeuses	5		
Bétail laitier	30	Truies	5	Engraissement	5		

\* moins si l'on souhaite que la graisse corporelle contienne peu d'acides polyéniques.

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

Actualisé : 11 juillet 2016