Marc de pommes séché

Sous-produit de Malus domestica Borkh.

Origine, fabrication, description

Résidu de presse séché résultant de la production de jus de pomme.

Les constituants principaux de la matière organique sont les suivants : hémicelluloses, pectines des parois cellulaires (qui ne sont bien valorisées que par les ruminants) et résidus de sucres. Les quantités de sucres résiduels varient considérablement. Le marc de pommes contient peu de minéraux, de matière azotée et de matière grasse. Il n'est pas équivalent aux résidus de production de pectines (voir « marc de pomme dépectinisé »), dont la valeur nutritive est comparable à celle du marc de poires.

Le marc de pommes séché est un aliment riche en fibres, pauvre en éléments nutritifs, aux caractéristiques diététiques intéressantes.

Le marc de pommes séché est parfois commercialisé en mélange avec des résidus de poires (l'appellation « marc de fruits séché » convient alors mieux). La présence de résidus de poires, qui contiennent des sclérites, des cellules fortement lignifiées, réduit la digestibilité de la MO.

Constituants particuliers

–

Problèmes possibles de qualité

–

Transformation

Suivant l'utilisation, une mouture peut être nécessaire.

Utilisation

Est presque exclusivement utilisé dans des mélanges n'exigeant pas de valeur énergétique élevée, p. ex. aliment pour lapins, chevaux ou truies taries.

Est également utilisé dans de faibles proportions dans l'alimentation porcine. Le marc de pomme est même apprécié dans les aliments pour porcelets pour des raisons diététiques.

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

Aliments pour bovins		Aliments pour porcs		Aliments pour volailles		Autres aliments	
Veaux	5	Porcelets	5/20*	Poussins	0	Chevaux	10
Génisses	15	Gorets	5	Poulettes	0	Lapins	15
Bovins à l'engrais	20	Engraissement	5	Poules pondeuses	0		
Bétail laitier	20	Truies	10	Engraissement	0		

* Mélanges spéciaux en cas de troubles digestifs

Veuillez tenir compte des précisions sur les pourcentages maximums conseillés !

Actualisé : 11 juillet 2016