



[Accueil](#) / [Les produits](#) / [L'alimentation animale](#) / Les tourteaux de colza et de tournesol

Les tourteaux de colza et de tournesol

La France ne couvre que 26 % de ses besoins

Les tourteaux ont un débouché naturel dans l'alimentation animale car ils contiennent des protéines indispensables au développement des animaux d'élevage

L'Union européenne produit aux alentours de 21 millions de tonnes de tourteaux oléagineux (soja, colza et tournesol représentent 94 %).

Pour les besoins de son élevage, **la France est le premier consommateur** de tourteaux de l'Union européenne, devant l'Allemagne, l'Espagne puis les Pays-Bas.

Mais la production française ne couvre que 26 % des besoins, obligeant la France à **importer une quantité importante de tourteaux**.

Le tourteau de colza



Une fois l'huile extraite des graines par pression, il reste les écales de presse.

Celles-ci contiennent encore de 12 % à 14 % d'huile qui est ensuite extraite à l'aide d'un solvant. Après désolvantisation et mise sous forme de granulés (pelletisation), on obtient le tourteau de colza qui contient 1 à 2% d'huile résiduelle pour 10 à 12 % d'humidité.

Grâce à ses qualités nutritionnelles, le tourteau de colza remplace facilement le tourteau de soja dans l'alimentation des bovins

En vaches laitières et en taurillons, le tourteau de colza s'utilise en toute sécurité

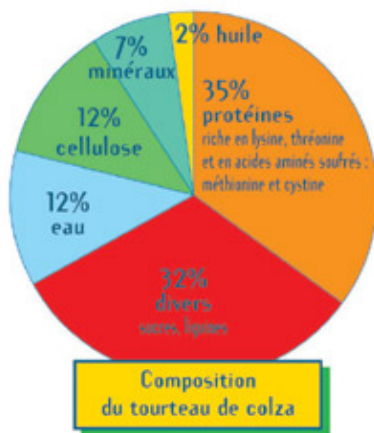
Le tourteau de colza a été testé à maintes reprises par l'Institut de l'Élevage en station et dans les fermes laitières de Chambres d'Agriculture et de lycées agricoles.

C'est aujourd'hui une matière première connue et reconnue

- Le tourteau de colza entre dans la composition des aliments pour **animaux d'élevage** jusqu'à 15 % pour les poulets de chair et 20 % pour les porcs charcutiers.
- **En production bovine** (lait et viande), le tourteau de colza remplace facilement le tourteau de soja importé et peut être distribué jusqu'à 4 à 5 kg/j. Il contribue également à l'amélioration de la qualité des produits laitiers.

La consommation totale de tourteau de colza dans l'Union européenne à 25 est de l'ordre de 6 millions de tonnes, soit 12 % de l'ensemble des tourteaux utilisés (2004).

Environ **800 000 tonnes de tourteau de colza sont produites** en France chaque année et sont entièrement utilisées pour l'alimentation des animaux d'élevage, soit au sein d'aliments composés, soit directement en fabrication à la ferme.



Le tourteau de tournesol



Le tournesol est cultivé pour l'huile de ses graines.

Celles-ci contiennent également des protéines végétales dont on se sert sous forme de tourteaux pour nourrir les animaux d'élevage une fois l'huile extraite. Les graines sont traitées dans des unités de transformation appelées huileries ou usines de trituration.

Les principaux produits qui en ressortent sont l'huile brute (43 % de la graine) et le tourteau (55 % de la graine).

Une fois la plus grande partie de l'huile extraite de la graine, il reste les écaillés de presse

Celles-ci contiennent entre 12 % et 15 % d'huile qui sont récupérés en très grande partie à l'aide d'un solvant alimentaire. Cette partie solide des graines desquelles l'huile a été extraite est appelée tourteau.

Après lavage, séchage et conditionnement, le tourteau de tournesol contient 10 % à 12 % d'humidité.

Ce tourteau, riche en protéines végétales, est notamment utilisé dans les aliments complémentaires pour bovins

L'Union européenne à 25 en utilise environ 4,5 millions de tonnes, soit 9 % du total des tourteaux consommés (2004).

