

**Sur le plan de la nutrition animale**, Monsieur Jean-Marc Bourguignon de la **SCAM** a fait le lien avec l'exposé précédent en présentant les modalités d'incorporation du tourteau de colza. A cet égard, il a rappelé que si les tourteaux et les coproduits de l'industrie alimentaire représentent respectivement 24% et 20% de l'utilisation des matières premières dans l'industrie belge des aliments composés pour animaux (41% pour les céréales), 3% seulement sont constitués par les protéagineux. Sur les 6,4 millions de tonnes d'aliments par an produits en Belgique, 1 million provient de l'importation de soja, soit 16%. Plus de 10% de ce total est associé au tourteau de soja.



**Jean-Marc Bourguignon de la SCAM est venu présenter les possibilités de valoriser le tourteau de colza en productions animales.**

L'attention portée à la qualité du tourteau de colza est nécessaire pour formuler correctement un aliment. En effet, selon le mode de trituration du colza, la qualité et la présentation du tourteau diffèrent :

- **colza pression** (pellets ou plaquettes) :  
 ---> à froid (<80°C) : **6 à 15%** de matières grasses (**MG**), **11 à 13%** de cellulose brute (**CB**), **29-31%** de matière azotée totale (**MAT**),  
 ---> à chaud (90°C à 120°C) : **4 à 8%** de **MG**.
- **colza extraction** (farine obtenue par des solvants et un processus de distillation) : **1 à 3%** de **MG**, **12%** de **CB**, **34%** de **MAT**

Par comparaison, le **tourteau de soja 48 titre 2,5%** de **MG**, **6%** de **CB** et **45,5%** de **MAT**.

En alimentation des volailles, ces caractéristiques conduisent à limiter le taux d'incorporation :

- poulet de chair : maximum 10% de tourteau de colza à partir de la 3ème semaine,
- pondeuse : maximum 7,5% en pondeuse blanche et maximum 2,5% en pondeuse brune (en raison de la présence de sinapine qui donne aux œufs un goût de poisson).

Aujourd'hui, on observe toutefois une tension sur le marché des matières premières. Le colza n'est pas épargné. En janvier 2011, le colza s'échangeait sur le marché de Rouen à 520 € la tonne, contre 250 € en octobre 2009. Par comparaison, les graines de soja s'échangeaient à 440 € la tonne à Rotterdam en janvier 2011 contre 280 € en octobre 2009. Le différentiel d'augmentation est donc plus élevé pour le colza. Ces éléments ont des conséquences sur les formulations d'aliments. Les logiciels se basent en effet sur la parité colza/soja. Si ce ratio de prix dépasse la valeur pivot de 68%, le soja sera préférentiellement introduit dans les rations. Cette valeur pivot a d'ailleurs été dépassée en septembre 2010.

Monsieur Bourguignon explique les variations de l'offre et de la demande des matières premières par une série d'éléments :

- les incidents météo (incendie en Russie, sécheresse en Argentine, inondations en Chine, Pakistan, Australie),
- les mouvements sociaux sur le pourtour de la Méditerranée,
- le développement des agro-carburants. Ainsi, aux USA, 38% du maïs est utilisé pour la fabrication de bioéthanol,
- l'évolution des cours pétroliers,
- les besoins grandissants des pays émergents,
- l'augmentation des productions animales due à l'augmentation mondiale de la consommation de viande (2010 : 37,4 kg de viande/habitant ; 2050 : 52 kg),
- le rapport de l'USDA qui pointe la faiblesse des stocks. Le ratio stocks/consommation est de 5,5% pour le soja, 15% pour le maïs et 27% pour le blé.



**En volailles, le tourteau de colza peut être incorporé jusqu'à 10% en poulet et 7,5% en pondeuse, voire moins (2,5% en pondeuse brune en raison de la présence de sinapine).**

A tous ces facteurs, il est nécessaire d'ajouter le phénomène de spéculation qui vient aggraver le processus de flambée des prix : fonds de pension, diminution des exportations pour augmenter les stocks dans certains pays, jeu des traders.

Le tourteau de colza a cependant toute sa justification dans le secteur de l'alimentation animale : la sélection variétale performante, la disponibilité, la proximité qui joue en faveur de l'empreinte écologique et rend moins fragile vis-à-vis du dollar, la diminution de la dépendance à l'importation des protéines végétales, les approvisionnements multiples, l'intérêt nutritionnel et multi-espèces.

Des éléments négatifs sont toutefois identifiés : le ratio prix colza/soja comme expliqué ci-dessus, la compétition avec les emblavements de céréales, la concurrence des drêches, la variabilité de la rentabilité pour les tritrateurs, la problématique du stockage des graines de colza et enfin la levée partielle prochaine de l'utilisation des farines animales !