

# Une demande en protéines françaises non OGM qui devrait tripler dans les dix ans

31/05/2021 |  Corteva •  Terre-net Média

**Co-produits de l'extraction de l'huile, les tourteaux de colza constituent un gros atout pour la France en renforçant son autonomie en protéines. Adaptés à l'alimentation de la plupart des animaux, ils bénéficient de la demande croissante en aliments non OGM.**



Stock de tourteau de colza en sortie de trituration.  
(©Adobe Stock)

**L**a trituration des graines de colza donne de l'huile, utilisée sous forme alimentaire ou transformée en biocarburant, et des tourteaux riches en protéines, destinés à l'alimentation animale. Une tonne de graines de colza produit environ 560 kg de tourteaux et 420 kg d'huile. « La production de tourteaux de colza varie selon les années, explique Corinne Peyronnet, responsable Pôle Aval chez Terres Univia. En 2019-2020, par exemple, nous avons collecté en France 3,4 Mt de colza et, compte-tenu des quantités importées et exportées, trituré 4 Mt de graines et fourni 2,25 Mt de tourteaux utilisés en alimentation animale. »

## Du terrain gagné par rapport au soja

Avec une teneur en protéines autour de 33-34 %, le tourteau de colza est surtout utilisé pour la fabrication d'aliments du bétail, comme source de protéines, en substitution au tourteau de soja. « En 2019-2020, 2,4 Mt de tourteaux de colza ont été incorporées dans l'alimentation animale, pour 3,6 Mt de tourteaux de soja, constate la responsable de Terres Univia. L'augmentation des surfaces cultivées en colza, depuis 1980, a permis au tourteau français de gagner du terrain par rapport au tourteau de soja importé qui a représenté, par le passé, jusqu'à 5 Mt ». Le tourteau de colza contribue ainsi à renforcer l'autonomie protéique de la France.

Un gros effort de sélection a été conduit, dans les années 1980-1990, pour supprimer l'acide érucique du colza et diminuer sa teneur en glucosinolates, moins appréciés par certains animaux. Les variétés dites « 00 » cultivées aujourd'hui donnent au tourteau des caractéristiques nutritionnelles adaptées à l'alimentation de pratiquement tous les animaux d'élevage.

## D'abord en bovins lait et porcins

Sur le plan nutritionnel, le tourteau de colza peut être incorporé aussi bien dans l'alimentation des bovins et des ovins, que celle des porcins et des volailles. D'après les estimations du modèle Prospectives aliment du Céréopa pour la campagne 2019-2020, le tourteau de colza a été introduit dans des aliments destinés aux bovins laitiers, à hauteur de plus de 600 000 t et dans ceux des porcins, pour 560 000 t. « Le tourteau de colza s'incorpore très facilement dans l'alimentation des vaches laitières et il a eu tendance, ces dernières années, à remplacer les pois protéagineux dans les aliments destinés aux porcs, indique Corinne Peyronnet. Il est plus difficile à utiliser en quantité importante pour l'alimentation des volailles car il présente sa teneur en protéines est plus faible que celle du soja (autour de 45 %). Or les volailles sont des animaux à croissance rapide qui ont besoin d'aliments très concentrés en protéines. » Cela étant dit, en 2019-2020, 300 000 t du tourteau de colza ont été introduites dans l'alimentation des volailles. Les bovins viande en consomment aussi environ 200 000 t/an.

## Le créneau non OGM progresse

Autre avantage du tourteau de colza français, il répond aux demandes en aliments non OGM. « Pour 30 % des tonnages, le tourteau de colza est incorporé aujourd'hui dans les formules, pour son caractère non OGM, en particulier en production Label Rouge, constate Corinne Peyronnet. C'est un point fort de la production française et cette demande progresse. Nous estimons que les quantités concernées devraient être multipliées par trois, dans les dix ans à venir. »

## Des acides gras insaturés bons pour la santé

Les tourteaux de colza, obtenus par des procédés de pressage et d'extraction, bénéficient d'une teneur en huile résiduelle d'environ 2 %. « Celle-ci est très intéressante, notamment pour la production de lait, ajoute Corinne Peyronnet. Il s'agit d'une huile riche en acides gras insaturés au profil nutritionnel très favorable que l'on retrouve dans le lait et le beurre. Des études conduites en Normandie montrent qu'ils sont bons pour la santé des animaux et qu'ils améliorent la tartinabilité du beurre. »

