



## ALTERNATIVE AU TOURTEAU DE SOJA

# Le tourteau de colza : un aliment de qualité pour les vaches laitières

Marie Leclerc – Institut de l'élevage



Le tourteau de colza permet de bien corriger l'ensilage de maïs.

**Le tourteau de colza une source importante de protéines métropolitaines qui permet de maintenir les performances zootechniques des animaux tout en réduisant la dépendance nationale vis-à-vis du tourteau de soja importé et dont les prix sont parfois sujets à de fortes hausses. Revue de détails des connaissances sur le sujet**

Il est reconnu pour sa teneur en protéines et ses apports en phosphore. La ration devra donc être adaptée quand on décide de son utilisation. Ainsi, la complémentation minérale utilisera un aliment pauvre en phosphore ou n'en contenant pas. Les valeurs alimentaires du tourteau de colza sont de 0,85 UFL, 219 g PDIN et 138 g PDIE par kg brut tandis que le tourteau de soja titre 1,06 UFL, 331 g PDIN et 229 g PDIE par kg brut (source : Inra 2007) et 0.88 UFL, 128 g PDI et 150 BPR g (source : INRA 2018). Le tourteau de colza présente donc des valeurs alimentaires intéressantes pour une bonne utilisation par les ruminants.

Par kg brut (source : INRA 2018)	Tourteau de colza	Tourteau de soja 48
Matière sèche (%)	89	88
Protéines brutes (%)	33,9	46,3
Cellulose brute (%)	12,8	6,0
Matière grasse (%)	2,2	1,6
Ca absorbable (g/kg)	4,2	1,8
P absorbable (g/kg)	8,0	4,3

**Des performances zootechniques de même niveau**

D'un point de vue purement zootechnique, le tourteau de colza est un aliment concentré de tout premier choix pour les vaches laitières. La règle de base pour l'utiliser en production laitière est le remplacement d'1 kg de tourteau de soja par 1,5 kg de tourteau de colza. Assurer cette équivalence, c'est permettre :

- de maintenir l'ingestion de fourrages,
- d'augmenter la production de lait (+0,6 kg/j) et le taux protéique (+0,3 g/kg) et
- diminuer le taux butyreux (-1,2 g/kg).

Les règles de bonnes pratiques de rationnement doivent être appliquées en assurant une transition de 10 à 15 jours lorsque l'éleveur souhaite intégrer du tourteau de colza dans la ration quotidienne du troupeau. Un changement trop brutal entraînerait une baisse de consommation de la ration totale et donc de production laitière qui sera liée uniquement à cette mauvaise transition et non pas au tourteau de colza lui-même. Les effets sur les performances laitières sont bien connus, et c'est en partie pourquoi les Fabricants d'Aliments du Bétail (FAB) font appel à ce coproduit pour leurs aliments. Le tourteau de colza est d'ailleurs devenu en 2009 le premier tourteau utilisé dans les aliments composés pour ruminants, devant le tourteau de soja. Ainsi plus de 40 % des tourteaux utilisés dans les aliments ruminants issus des FAB sont des tourteaux de colza. Le tourteau de colza permet d'accroître l'autonomie nationale en protéines, et réduire l'empreinte carbone du lait français. Le tourteau de colza s'utilise aussi très bien sous forme de matière première, distribuée avec les fourrages à compléter en protéines. Une analyse de teneur en MAT à la livraison est recommandée pour correctement prévoir sa valeur protéique.

#### **Pour les veaux et les génisses aussi**

Les veaux peuvent aussi consommer du tourteau de colza en association avec un concentré énergétique de type céréales. Il sera renouvelé tous les jours pour conserver son appétence. Quand une transition a été effectuée pour l'introduire dans la ration, les performances de croissance sont conformes aux standards recommandés pour différents âges au vêlage.

Les génisses peuvent aussi être complétées avec du tourteau de colza quand le fourrage distribué est déficitaire en protéines. Une distribution rationnée d'ensilage de maïs corrigée par du tourteau de colza, convient parfaitement.

Matière première économiquement intéressante En production laitière, depuis la suppression du quota matière grasse, le tourteau de colza est économiquement intéressant quand son prix est inférieur à 70 % de celui du tourteau de soja compte tenu de ses valeurs mais aussi de son effet sur le TB. Il s'agit donc là d'une réelle opportunité pour faire des économies sur la complémentation azotée.

Guylaine Trou, Chambre d'agriculture de Bretagne,

D'après Benoît Rouillé et Valérie Brocard, *Institut de l'Élevage*

#### **Une évolution favorable du profil en acides gras du lait**

L'utilisation du tourteau de colza entraîne une évolution favorable de la composition en acides gras. En effet, il permet d'augmenter les acides gras insaturés et de diminuer les acides gras saturés et le rapport oméga6/oméga3. Il permet donc de faire évoluer la composition fine du lait dans le bon sens par rapport aux recommandations nutritionnelles.



La forme de présentation dominante reste le granulé