

80 % des protéines dans les aliments porcs sont françaises

Les coproduits et les grains de céréales produits en France constituent l'essentiel des apports protéiques dans les rations de nos porcs, selon les travaux du GIS avenir élevages.

En 2015, la France a récolté 8,7 millions de tonnes (Mt) de protéines⁽¹⁾ sous forme de grains et graines. Le blé tendre, le maïs et l'orge sont les principales sources (77 %) de cette protéine française. Les oléoprotéagineux grains, colza en tête, participent à hauteur de 17 %. S'y ajoutent 0,2 Mt de protéines en provenance de coproduits issus d'autres cultures (pulpes de betterave, luzerne déshydratée...). Le bilan du commerce extérieur est équilibré en termes de protéines, si l'on compte celles exportées par les céréales produites en France, soit un total de 2,8 Mt. Les protéines importées (2,7 Mt) sont à plus de 75 % d'entre elles sous forme de tourteaux. Bien que ces imports n'aient cessé de décroître depuis les années 2000, le tourteau de soja représente plus de 55 % des protéines importées en 2015. Le gisement dispo-

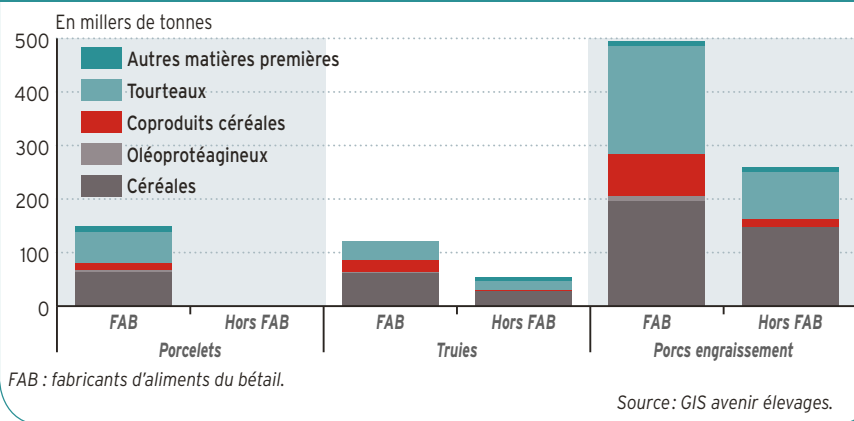
nible des matières premières s'établit ainsi à 8,8 Mt de protéines, dont 5,7 seront consommées par les animaux d'élevage. En identifiant les matières premières importées (tourteaux soja et tournesol hipro), on estime que 63 % des besoins protéiques de l'élevage français sont couverts par des matières premières nationales (hors aliments minéraux et vitaminiques (AMV) et fourrages).

Les porcs valorisent une large gamme de coproduits riches en protéines

Les porcs français captent 13 % des protéines consommées en alimentation animale soit un peu plus de 1 Mt. Les protéines originaires de coproduits,

tourteaux inclus, sont majoritaires dans la ration. La capacité des porcs à valoriser une large gamme de coproduits riches en protéines, hors tourteau de soja, permet à l'élevage porcin français de consommer des protéines à 80 % d'origine nationale (hors AMV). Par comparaison, la consommation protéique de l'élevage avicole dépend fortement des importations. Elle n'est qu'à 55 % d'origine française. En élevage bovin (lait et viande confondus), en dehors des fourrages, les apports protéiques sont à 70 % d'origine nationale. Pour ces filières, trouver une alternative au tourteau de soja et son fort taux de protéine est un challenge. Les porcs en engraissement

ORIGINE DES PROTÉINES CONSOMMÉES PAR LES ÉLEVAGES PORCINS FRANÇAIS EN 2015



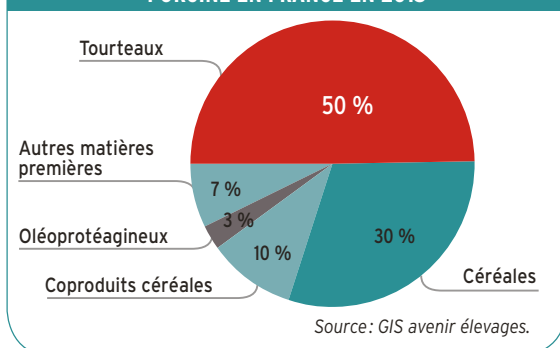
EN SAVOIR PLUS

- **Le groupement d'intérêt scientifique (GIS) avenir élevages** fait collaborer la recherche, l'enseignement supérieur, les instituts techniques, les interprofessions et les chambres d'agriculture.
- **Les trois axes de Recherche et Développement** portent sur l'animal, les systèmes d'élevage et les territoires.
- **Le projet a été réalisé avec le cofinancement** de l'Inrae, le Cniel, FranceAgriMer, TerresUnivia, Inaporc & l'APCA; et en collaboration avec Agreste, l'ANMF, Agro-ParisTech, Arvalis, le Céréopa, la Coopération Agricole NA, Idele, l'Ifip, l'Inria, l'Itavi, Maaf, Réséda et le Snia.



Davantage de ressources sont disponibles sur le site internet du GIS avenir élevages
www.gis-avenir-elevages.org

ORIGINE DES PROTÉINES UTILISÉES EN ALIMENTATION PORCINE EN FRANCE EN 2015



sont les premiers utilisateurs de protéines au sein de l'élevage porcin (74 % du volume). 45 % proviennent de grains de céréales et 12 % des coproduits de céréales. Ces deux sources de protéines sont produites en France. 38 % des protéines proviennent des tourteaux, dont une partie est importée. Ils sont dépendants à 22 % des importations pour les protéines de leur alimentation. Les truies consomment encore plus de protéines nationales (85 %). Proportionnellement, elles ingèrent plus de protéines provenant de céréales (52 %) et de coproduits céréaliers (13 %). Le poids des tourteaux dans la ration est de 30 %. Enfin, les protéines consommées par les porcelets proviennent pour moitié des céréales grains ou coproduits. Les tourteaux importés représentent 20 % des protéines présentes dans leur alimentation. ■ **Cécile Cordier,**
 cecile.cordier@ifip.asso.fr

(1) Les quantités de protéines sont mesurées grâce au taux de matière azotée totale (MAT) des différentes matières premières étudiées.