



Des résultats encourageants en volailles Label-Rouge dans le Grand Ouest (35)

La féverole à défaut du soja



Le groupe Valorex a mené il y a six mois en volailles Label-Rouge une expérimentation visant à remplacer le soja par de la féverole Prodival®, féverole sélectionnée pour ses valeurs nutritionnelles et extrudée de manière spécifique. Performant d'un point de vue technico-économique, l'essai est reproductible en volailles standard.

Pour Valorex, basé à Combourtillé en Ile-et-Vilaine (35), l'avenir des productions animales nécessite la mise en place de nouveaux standards. « Il faut tendre vers des modèles innovants, les imaginer puis les faire émerger », a déclaré Stéphane Deleau, directeur général de l'entreprise. « Ces derniers doivent permettre d'améliorer les performances des élevages tout en veillant à répondre aux attentes sociétales », a ajouté Pierre Weill, président de Valorex.

Ces deux piliers sont d'ailleurs à la base de la Recherche et du Développement (R & D) du groupe, spécialisé dans la mise en

place de filières végétales ainsi que dans la cuisson de graines oléagineuses et protéagineuses pour l'alimentation animale.

Les moyens mis en œuvre par le leader national de la cuisson-extrusion sont à ce titre conséquents et porteurs d'ambitions. Ainsi, le budget annuel alloué au département R & D « équivalait à la construction d'une usine tous les deux à trois ans », a confié Stéphane Deleau.

Une réussite en volailles Labels

Expérimenté il y a peu, le projet d'étude innovant de Valorex a substitué le tourteau de soja importé de pays comme le Brésil par « de la féverole sélectionnée et traitée spécifiquement par un procédé thermomécanique », a précisé Guillaume Chesneau, directeur de recherche du groupe.

Pour ce faire, l'entreprise a choisi dans le Grand Ouest et au sein d'une ferme de référence en Label, deux bâtiments identiques de 4 400 poulets.

Ces derniers, alimentés selon deux programmes distincts de quatre phases – démarrage, croissance, finition 1 et finition 2 – ont été sustentés soit avec du soja, soit avec de la féverole Prodival®. A noter également que les formules ont été réalisées de sorte à être iso-nutritionnelles en énergie métabolisable, protéine et lysine.

Les performances zootechniques des animaux ont été évaluées à partir des relevés de poids (PV), de mortalité, ainsi que de la croissance (GMQ), ou encore de l'indice de consommation (IC) des volailles.

Valorex, qui a historiquement fait ses débuts du côté des bovins, a fortement progressé en volailles grâce à cet essai. Et, si aujourd'hui ses activités sont « davantage orientées sur les ponduses », a précisé Guillaume Chesneau, les résultats prometteurs obtenus pourraient bien



▲ Stéphane Deleau, directeur général de l'entreprise : « Il faut tendre vers des modèles innovants, les imaginer puis les faire émerger ».

inverser la tendance.

En effet, significatifs, le poids vif (PV) ainsi que le gain moyen quotidien (GMQ) se sont vu respectivement croître de + 2,1 % chacun. « Le niveau de performances exprimé par les poulets s'est avéré au-delà de nos attentes », a-t-il confié.

A tel point que l'investigation s'est vu poursuivre par une évaluation économique, jugée « pertinente », et dans laquelle le surcoût alimentaire engendré par l'introduction du produit Prodival® – soit 5,8 €/tonne – a été intégré.

Avec une marge PA plus que satisfaisante et accrue de + 5,7 %, l'emploi de la féverole sélectionnée a démontré l'intérêt de son utilisation en productions avicoles.

« L'investissement nécessaire à l'apport de cette protéagineuse est compensé par l'amélioration des indices zootechniques des animaux », a-t-il expliqué. Par ailleurs, la légumineuse étant produite à proximité, « son utilisation est en phase avec les attentes actuelles des citoyens ».

Une agriculture française et locale

L'essai, rattaché au projet ProLéval – dont le but est de développer de nouvelles technologies valorisant les protéagineux et permettant de s'abroger de certaines importations en légumineuses –, visait également à soutenir la filière française, soumise à la concurrence internationale, ainsi qu'à promouvoir le savoir-faire de celle-ci.

Par ailleurs, l'entreprise souhaitait que les éleveurs soient à même de subvenir à leurs besoins en matières premières, et ce de façon locale.

En effet, pour Stéphane De-



▲ Avec une marge PA plus que satisfaisante et accrue de + 5,7 %, l'emploi de la féverole sélectionnée a démontré l'intérêt de son utilisation en productions avicoles.



▲ Pierre Weill, président de Valorex : « L'innovation doit permettre d'améliorer les performances des élevages tout en veillant à répondre aux attentes sociétales ».



▲ Béatrice Dupont, directrice du développement : « Les résultats obtenus en poulets label ont dépassé toutes nos attentes ».

► leau, la revendication de l'effet nutritif des produits d'origine animale n'est aujourd'hui plus suffisante et les demandes des consommateurs, telle que la consommation de produits locaux, doivent être entendues.

Apporter ces nouvelles valeurs au travers de l'alimentation des animaux, dont la qualité nutritionnelle se reflète ensuite sur la santé des Hommes, semble progressivement s'être imposé.

Mais ce à juste titre puisque « des animaux bien nourris nourrissent bien les Hommes », a-t-il affirmé. En effet, en jouant uniquement sur ce levier, « nous pouvons couvrir jusqu'à 45 % de l'écart existant entre la consommation d'un français moyen par rapport aux recommandations en acides gras essentiels », a-t-il affirmé. Aussi, « en changeant simplement les aliments distribués dans les élevages, nous fai-

sons la moitié du chemin », a-t-il conclu.

Les prémices d'une révolution ?

Bien que récemment impliqué en aviculture, Valorex vient peut être, compte tenu de ses résultats en Label ayant « dépassé toutes nos attentes », a confié Béatrice Dupont, directrice du développement, d'insuffler « les prémices d'une révolution en chair et en ponte ».

En effet, « on imagine que les résultats techniques sont reproductibles en standard », a expliqué Guillaume Chesneau. Et, « il est très probable que la marge qui en émane soit elle aussi positive pour cette production », a ajouté Béatrice Dupont.

Aucune hypothèse en termes de revenus économiques dégagés n'a pour l'instant été émise par le groupe, qui entend redonner de la valeur aux productions animales par le biais de nouveaux systèmes d'alimentation.

M. Lecoupeur

Pour l'éleveur et le consommateur

Intérêts de la féverole

Bénéfices éleveur	Bénéfices société
• Performances zootechniques (GMQ, IC...)	Proximité
• Marge Poussin-Aliment	Diversification des productions françaises
• Indépendance vis-à-vis du soja	Environnement (pas d'importation, de déforestation)

Deux programmes nutritionnels testés en Label

Soja et féverole, les différences

	Lot Soja Prodival®	Lot (en %)	Différence	Écart
Performances zootechniques				
• Age abattage (jour)	82	82		
• Poids final (kg)	2,174	2,219	+0,045	+2,1
• Gain Moyen Quotidien (g/j)	26,51	27,06	+0,55	+2,1
• IC Économique	2,928	2,90	-0,029	-1,0
• kg produits/m ²	23,36	23,71	+0,35	+1,5
• Rapport eau/aliment	1,40	1,43	+0,03	+2,1
• Indice de performances	88,4	90,6	+2,2	+2,5
Performances économiques				
• Coût programme alimentaire (€/t)	295	300,8		
• Marge Poussin-Aliment (base 100)	100	105,71		

* Dans ce programme, le soja a été remplacé par de la féverole Prodival®, associée à 10 % de graines de soja métropolitaine et préparée spécifiquement par un procédé thermomécanique de cuisson-extrusion.

Source : résultats communiqués par Valorex dans le cadre de son étude menée avec CCPA en volailles Label dans le Grand Ouest et rattachée au projet Proval.