

Des protéines vertes issues de cultures locales

Problème

Les producteurs de volaille biologique sont souvent confrontés à des coûts d'alimentation élevés et à un manque de sources alternatives de protéines de haute qualité pour la volaille.

Solution

Le concentré de protéines vertes peut être produit à partir de cultures locales telles que le trèfle (voir figure 1) ou la luzerne. Il peut être utilisé dans l'alimentation des poulets de chair et pondeuses biologiques. Dans une bioraffinerie, le concentré de protéines est obtenu en pressant de la matière verte fraîche (voir figure 2), en chauffant/fermentant le jus pour précipiter les protéines et en le mettant finalement dans une centrifugeuse. La protéine verte concentrée peut être séchée et ajoutée aux aliments pour volailles.

Benefits

Le concentré de trèfle/graminée et de luzerne a une teneur élevée en protéines et un profil d'acides aminés optimal pour les volailles, ce qui rend la formulation des régimes biologiques plus optimale. Une augmentation des sources de protéines cultivées localement peut améliorer la durabilité de l'exploitation et rendre l'agriculteur moins dépendant des protéines importées, comme le soja, de l'étranger.

Applicability box

Theme

Production végétale - Élevage - Alimentation et nutrition - Transformation des aliments pour animaux + logistique - Grandes cultures - Fourragères - Systèmes de production - Volailles - Valeurs nutritives et besoins - Planification des rations

Geographical coverage

Dans les climats tempérés. Europe centrale et du Nord.

Application time

Le produit peut être utilisé à tout moment de l'année si la pâte protéinée est séchée et stockée dans des conditions optimales.

Required time

Période de récolte des protéines vertes au printemps, en été et en automne, temps de traitement dans une bioraffinerie et temps de séchage.

Period of impact

Impact immédiat

Equipment

Machines nécessaires à la récolte de la matière verte (trèfle/graminée/luzerne) et à son transport vers une usine de bioraffinage ou vers des installations de stockage.

Best in

Le choix de la culture pour la production de protéines vertes dépend du pays, du type de sol et des conditions météorologiques pendant la période de récolte préférée. Avantageux dans la rotation des cultures.

Practical Recommendations

ICAMMA MAKING

- Choisissez un type approprié de culture verte, comme le trèfle ou la luzerne, dont la teneur en protéines et en acides aminés devrait être élevée. Tenez compte des types de sol et des conditions météorologiques pour obtenir une culture dont le rendement sera bon et de qualité.
- Récolter le champ à intervalles réguliers afin d'obtenir une bonne croissance des plantes et d'obtenir des lots contenant plus de protéines de haute qualité et moins de fibres.
- Les procédures de récolte, qui minimisent la teneur en terre dans la matière verte obtenue du champ, sont nécessaires pour obtenir des protéines vertes de bonne qualité et pour éviter l'usure des machines et des équipements techniques.
- La coopération avec une usine de bioraffinage est une condition préalable pour concentrer la protéine en une pâte verte qui peut être séchée et utilisée dans l'alimentation des volailles.
- Si elle n'est pas séchée, la pâte verte humide peut être stockée dans des récipients fermés/sacs en plastique dans des conditions fraîches pendant une période plus courte.
- L'analyse chimique du concentré de protéines vertes est importante pour remplacer d'autres sources de protéines, comme le soja, et pour formuler correctement les aliments. Cette analyse peut être effectuée en collaboration avec des conseillers ou des entreprises d'alimentation animale.



Figure 1 : Récolte de trèfle d'herbe cultivé localement. Photo : Erik Fog, SEGES



Figure 2 : Pressage à vis de l'herbe de trèfle fraîche en jus vert et en gâteau de presse. Photo : Erik Fog, SEGES

Further information

Video

- Vidéo "[GRASS PROTEIN - une chance en or pour améliorer l'agriculture biologique](#)" du Seges

Weblinks

- Rapport sur la "[Biomasse verte - Production de protéines par bioraffinage](#)".
- OrganoFinery : [Croissance biologique avec des aliments, des engrais et de l'énergie à base de protéines biologiques bioraffinées](#)
- Consultez la plateforme "[Organic Farm Knowledge](#)" pour obtenir des recommandations plus pratiques.

About this practice abstract and OK-Net EcoFeed

Publishers:

Dept. of Animal Science (ANIS) and Dept. of Engineering (AU)
Aarhus University (AU), DK 8830 Tjele,
Phone +45 8715 6000/+45 8715 8074, , anis.au.dk, eng.au.dk

Section for Sustainable Biotechnology, Dept. of Chemistry and
Bioscience Aalborg University (AAU), DK 2450 Copenhagen,
Phone +45 2447 0418, , bio.aau.dk

Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), CH 5070 Frick,
Phone +41 62 865 72 72, info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

IFOAM Organics Europe, BE 1000 Brussels,
Phone +32 2 280 12 23, www.organicseurope.bio,
www.organicseurope.bio

Authors: Sanna Steinfeldt, Morten Ambye-Jensen, Mette Lübeck

Contact: sanna.steenfeldt@anis.au.dk, maj@eng.au.dk,
mel@bio.aau.dk

Permalink:

<https://organic-farmknowledge.org/fr/tool/37034>

**OK-Net EcoFeed:**

<https://orgprints.org/view/projects/OKNetEcoFeed.html>

This practice abstract was elaborated in the Organic Knowledge Network on Monogastric Animal Feed project. The project is running from January 2018 to December 2020. The overall aim of OKNet EcoFeed is to help farmers, breeders and the organic feed processing industry in achieving the goal of 100% use of organic and regional feed for monogastrics.

Project website: <https://ok-net-ecofeed.eu/>

Project partners:

IFOAM Organics Europe (project coordinator), BE; Aarhus University (ICROFS), DK; Organic Research Centre (ORC), UK; Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB), FR; Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), CH; Bioland, DE; Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB), IT; Donau Soja DS, AT; Swedish University of Agricultural Sciences, SE; ECOVALIA, ES; Soil Association, UK.

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 773911. This communication only reflects the author's view. The Research Executive Agency is not responsible for any use that may be made of the information provided. The authors and editors do not assume responsibility or liability for any possible factual inaccuracies or damage resulting from the application of the recommendations in this practice abstract

