

# Protéines cultivées en local à la place du soja dans l'aliment

Type de production : Finition

Pays d'origine : Finlande



Au cours des deux dernières décennies, les consommateurs ont développé de nombreuses réserves concernant l'utilisation d'aliments génétiquement modifiés (OGM). De ce fait, les éleveurs de porcs en Europe ont de plus en plus besoin de sources de protéines alternatives à l'utilisation du soja génétiquement modifié dans l'alimentation des porcs, tout en maintenant les coûts de production au minimum.

## La solution - Meilleures pratiques

Tehri Harjunmaa-Levonen, de l'exploitation Harjunmaa en Finlande, cherchait à augmenter l'utilisation de protéines cultivées localement dans l'alimentation des porcs. Ils ont découvert que la féverole peuvent être une source de protéines alternative au soja et ont donc commencé à la cultiver il y a environ huit ans. Pour augmenter l'utilisation de féverole dans l'alimentation des porcs, ils ont développé un prémélange sur mesure en collaboration avec une entreprise d'alimentation locale (Rehux) et HKScan. La proportion de féverole était d'environ 10 à 12% de la matière sèche de l'aliment liquide. Cet aliment a ensuite été distribué à tous les porcs charcutiers (30 à 120 kg de poids vif). Les protéines cultivées localement comprenaient de l'orge, du blé, de la farine d'avoine, des fèves, de la protéine d'orge liquide (sous-produit d'une distillerie locale). Pendant la phase de finition, deux régimes séparés ont été administrés, tous deux à base de protéines locales. En plus d'être utilisée comme source alternative de protéines, la production de féverole peut être bénéfique pour la culture de la rotation suivante. La féverole fixe l'azote et peuvent ainsi améliorer la croissance des céréales. Pour cette raison, l'exploitation a augmenté la superficie sur laquelle elle cultive les féveroles (de 150%). Les coûts de production de la viande de porc avec cet aliment protéiné alternatif peuvent être comparés à la farine de soja standard qui peut être calculée à l'aide d'un modèle Interpig.

	Avec soja	Protéines alternatives	% variation
<b>Alimentation (€/kg poids froid)</b>	<b>0,78</b>	<b>0,76</b>	<b>-2,42</b>
<b>Autres frais variables (€/kg poids froid)</b>	<b>0,37</b>	<b>0,37</b>	<b>-0,21</b>
<b>Main d'œuvre (€/kg poids froid)</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	<b>0,00</b>
<b>Frais financiers (€/kg poids froid)</b>	<b>0,32</b>	<b>0,31</b>	<b>-3,17</b>
<b>Coût total (€/ poids froid)</b>	<b>1,65</b>	<b>1,62</b>	<b>-1,81</b>

Porcs à la mangeoire



## Analyse coût/avantages

### Avantages :

- ✓ L'indice de consommation est passé de 2,7 à 2,6.
- ✓ Le gain moyen quotidien (GMQ) a augmenté de 9%, passant de 960 à 1 050 g/jour.
- ✓ Les coûts alimentaires ont été réduits de 2,4%, ce qui représente une économie de 1,10 € par porc.
- ✓ Le taux d'autosuffisance pour les aliments protéiques a augmenté de 7%, s'il est calculé sur la base du contenu énergétique.

### Coût :

- L'éleveur a dû investir dans un nouveau distributeur de minéraux et de nouveaux convoyeurs.

## Points à prendre en compte informations supplémentaires

Les féveroles sont plus riches en lysine mais contiennent moins de méthionine, de cystéine, de thréonine et de tryptophane que la farine de soja. La proportion de féveroles dans le régime dépend de la teneur en protéines des grains.

Complément de recherche & Liens vers le projet  
<https://eupig.eu/>  
 Lien vers le rapport technique  
 Contact RPiG (Finlande) :  
 Ina Toppari

