

Tourteaux de colza

Le tourteau de colza, tout comme le soja, peut se présenter sous forme farine ou pellets.

Il est plus riche en cellulose brute et en matières minérales (phosphore et calcium notamment), ce qui explique sa valeur énergétique plus faible. Par ailleurs, les protéines du tourteau de colza sont plus riches que le soja en acides aminés soufrés (méthionine et cystine) et ont une teneur notable en lysine.

Ce produit est employé de façon complémentaire pour les porcins et les volailles, mais sa principale utilisation concerne l'alimentation du gros bétail ou ce dernier peut se substituer totalement au tourteau de soja, sur la base de 1.5 kg de colza pour 1 kg de soja.

Les qualités du tourteau de colza sont aussi notifiées "Profat" (taux de protéines brute combiné au taux de matière grasse). Il existe aussi du tourteau gras, fabriqué par des unités de trituration ayant un process d'extraction à froid.

Ainsi la qualité "Profat" se rapproche plus de 40 à 41%.

Les différentes qualités disponibles sont :

	Profat	Protéine	Matière grasse	
Tourteau industriel	34%	32%	2%	
	35%	33%	2%	
Tourteau gras	40/41%	32/33%	8%	

Les composantes moyennes du tourteau de colza sont :

Humidité	Protéine	Huile	Cellulose
12%	33%	2%	12%

[Retrouver sur la carte les différentes usines ou zones d'importations de tourteaux que nous pouvons vous proposer.](#)

