

Comment l'élevage contribue à réduire le gaspillage ?

En valorisant les co-produits !

Valorisation du marc de pomme chez le porc

Contexte

- Pas de valorisation économique du co-produit, issu de la presse des pommes, pourtant riche en molécules 'santé' et fibres
- Sevrage des porcelets et mise-bas des truies = phases critiques de la production

Recherche et principaux résultats

- Etat des lieux de la disponibilité et de l'utilisation du co-produit en Wallonie
 - Disponibilité suffisante pour les porcelets en Wallonie mais problème du séchage à régler
- Développement et reproductibilité en laboratoire d'un modèle porcelet au sevrage + test du marc de pomme in vitro
 - Modèle mis au point et marc testé. Il peut aussi être utilisé à présent pour d'autres co-produits
- Essai sur porcelets recevant un aliment formulé avec le co-produit en post-sevrage
 - Amélioration de l'indice de consommation (-0,2) pour un aliment à 4% de marc de pomme
- Essai sur truies reproductrices recevant des aliments formulés avec le co-produit en gestation et/ou lactation
 - Essai mené et résultats en cours de traitement



Contacts: Sandrine Dufourny et Pierre Rondia

✉ s.dufourny@cra.wallonie.be, p.rondia@cra.wallonie.be

En collaboration avec



Projets impliqués :

