

Valorisation de coproduits de légumes dans l'alimentation du porc : mise au point d'un procédé pour rendre les protéines assimilables

Geert Vermeulen -Veurmelen construct

Bargiestraat 3/Z, 8900 Ieper

n.v.vermeulen@skynet.be

A l'échelle de la Belgique, l'élevage de porcs est important et conduit à une offre excédentaire sur le marché. En outre, les matières premières comme le soja et les céréales sont coûteuses.

Le modèle économique actuelle n'est pas viable sur le long terme. Il est nécessaire de prospecter, d'innover, en vue de l'améliorer.

L'industrie alimentaire génère un grand nombre de restes, sous-produits, coproduits, qui ne sont pas utilisés et finissent dans les poubelles.

Question est posée de l'utilisation de ceux-ci dans l'alimentation des porcs. Ils peuvent en effet représenter une opportunité pour diminuer le prix de l'alimentation des porcs.



Il est par exemple possible d'utiliser des restes de légumes (choux et pommes de terre) qui sont riches des protéines et amidon.

Il faut néanmoins résoudre le problème de la consommation de légumes crus chez le porc. L'une des solutions réside dans la **fermentation des légumes** au travers d'un **traitement thermique**.

Quels sont les avantages de ce traitement :

- 1) il permet la réduction des sucres et la production d'acide lactique,
- 2) il améliore la santé du porc,
- 3) il permet de travailler sans utiliser d'antibiotiques,
- 4) il conduit à une digestibilité de plus de 85%.



Au final, l'objectif peut être résumé par : "Let's make the world better !"