



Mensuel d'information

Février 2016

Prix de marché des matières premières (€/t) (Prix franco usine, parité RENNES moyenne du mois).

Blé	141
Orge	144
Maïs	148
Sorgho	176
Triticale	163
Avoine	213
Son de blé	129
Remoulage demi-blanc	148
Gluten Feed de blé	150
Drèches de blé	-
Drèches de maïs	242
Corn Gluten Feed	165
Pois protéagineux	223
Féverole	195
Tourteau de soja 48	319
Tourteau de colza	204
Tourteau de tournesol non décortiqué	162
Tourteau de tournesol décortiqué	212
Graine de colza	364
Graine de tournesol	401
Graisse animale	593
Huile de soja	667
Lysine HCl	1320
Méthionine	4000
Thréonine	1800
Tryptophane	7000
Valine	7200
Carbonate de calcium	50
Phosphate monocalcique	650
3-Phytase	9000

Les majorations mensuelles des céréales et du pois sont incluses. Les prix des acides aminés et de la phytase microbienne sont indicatifs. Des achats en faible quantité chez les revendeurs conduisent à des prix qui peuvent être majorés de 20 à 30 %. Nous ne disposons pas toujours de cotation pour l'ensemble des matières premières.

Rédaction de cette note : **Didier Gaudré** : didier.gaudre@ifip.asso.fr ; 02 99 60 98 26

Service Alimentation : vos contacts à l'IFIP - Institut du Porc

Pôle Techniques d'élevage à Rennes : IFIP La Motte au Vicomte, BP35104, 35651 Le Rheu cedex :

• **Nathalie Quiniou** : nathalie.quiniou@ifip.asso.fr ; 02 99 60 98 38

Pôle Techniques d'élevage et Pôle Economie* à Toulouse : IFIP, 34 boulevard de la gare, 31500 :

• **Laurent Alibert** : laurent.alibert@ifip.asso.fr ; 05 62 16 61 73

• **Eric Royer** : eric.royer@ifip.asso.fr ; 05 62 16 61 76

• **Hervé Marouby** : herve.marouby@ifip.asso.fr ; 05 62 16 61 84

Prix d'intérêt des Matières Premières (€/t)

Le prix d'intérêt de chaque matière première est déterminé dans le cas de formules farine croissance et finition, correspondant à deux niveaux de concentration énergétique des aliments. Cette détermination s'effectue d'après les prix de marché relevés dans la presse spécialisée et auprès de fournisseurs.

Une matière première dont le prix d'intérêt est supérieur à son prix de marché apparaît en gras dans le tableau. Une matière première est intéressante lorsque son prix de marché est inférieur à son prix d'intérêt. Mais cela ne suffit pas, car il faudra également dans ce cas, tenir compte du taux entrant, afin de ne pas mobiliser inutilement des capacités de stockage.

	Prix de MARCHÉ	Croissance		Finition	
		ENAA+	EN+AA+	ENAA+	EN+AA+
Blé	141				
Orge	144	138	128		140
Maïs	148				
Sorgho	176	150	150	150	149
Triticale	163	145	141	149	146
Avoine	213	114	94	128	123
Son de blé	129	114	84		117
Remoulage 1/2 blanc	148	137	118	144	137
Gluten Feed blé	150	131	113	140	132
Drèches de blé	-	185	176	180	178
Drèches de maïs	242	205	208	177	181
Corn Gluten Feed	165	132	110	141	133
Pois	223	186	184	182	181
Féverole	195			194	
T. Soja 48	319	310		284	290
T. Colza	204				
T. Tournesol non déc.	162		132		
T. Tournesol déc.	212		196	200	203
Gr. Colza	364	285	330	226	255
Gr. Tournesol	401	245	280	197	224
Huile de soja	667	367	488	251	315
Graisse animale	593	367	488	251	315
Lysine HCl	1320				
Méthionine	4000			3226	
Thréonine	1800				
Tryptophane	7000				
Valine	7200	4635	6385	2567	3220
Carbonate Ca	50				
Phosphate bicalcique	560	405	390	76	63
3-Phytase	9000				
Phosphate monocalcique	650		637	151	135

Commentaires

Les cotations sont en baisse pour toutes les catégories de matières premières. Ainsi la cotation du blé diminue encore fortement avec -12 €/T (qui s'ajoutent aux -16 €/T du mois de janvier). Les cotations d'orge et de maïs sont en baisse, respectivement, de -4 et -7 €/T. Les coproduits de meunerie affichent -6€/T, les protéagineux, respectivement -8 et -14 €/T pour le pois et la féverole, les tourteaux, respectivement -10, -9 et -14 €/T, pour le soja, le tournesol et le colza. Les acides aminés sont également en diminution

La composition des aliments est assez stable et s'appuie sur le blé et le maïs pour l'apport énergétique, les tourteaux de colza et de tournesol, la féverole et les acides aminés pour l'apport protéique.

Le coût de revient matières premières des aliments diminue de 11 à 12 €/T en valeur spot et de 5 à 6 €/T en moyenne lissée.

Estimation du coût matières premières de formules équilibrées pour porc charcutier

FORMULES	Croissance				Finition			
	ENAA+	ENAA	EN+AA+	EN+AA	ENAA+	ENAA	EN+AA+	EN+AA
MATIERES PREMIERES								
Blé	650	650	650	650	650	650	650	650
Maïs	76	113	90	108	110	118	145	156
Orge					27			
Triticale								
Son de blé		14			11	74		24
Remoulage ½ blanc								
Graine de colza								
Fèverole	50		50	50		23	5	27
Tourteau de soja 48			37					
Tourteau de colza	150	138	146	150	66		129	16
T. Tournesol déc.	6			10				
T. Tournesol non déc.	41	58		4	109	109	46	101
Lysine HCl	4.34	4.60	3.98	4.13	4.75	4.00	4.50	4.08
Méthionine	0.14	0.01	0.30	0.19			0.04	
Thréonine	1.10	1.09	1.10	1.06	1.12	0.92	1.07	0.94
Tryptophane	0.13	0.10	0.13	0.14	0.09	0.01	0.12	0.06
Valine								
Carbonate de calcium	11.48	11.00	12.14	12.08	11.27	11.39	9.51	10.92
Phosphate monocalcique	0.3	0.5		0.7				
3-Phytase	0.10	0.10	0.15	0.10	0.07	0.08	0.06	0.10
Sel et bicarbonate	4.4	4.6	4.2	4.6	4.7	4.6	4.7	4.9
COV			5				5	
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES								
ED (kcal)	3117	3096	3179	3157	3072	3046	3139	3105
EN (kcal)	2240	2242	2290	2290	2238	2239	2290	2290
EN (Mégajoules)	9.38	9.38	9.59	9.59	9.37	9.37	9.59	9.59
MAT (g)	157	148	160	151	140	130	143	130
Lysine (g)	9.6	9.0	9.9	9.2	8.4	7.3	8.8	7.5
Lysine digestible (g)	8.4	7.9	8.6	8.0	7.5	6.6	7.7	6.7
Lysine digestible/EN (g/MJ)	0.90	0.84	0.90	0.84	0.80	0.70	0.80	0.70
Phosphore total (g/kg)	4.75	4.77	4.43	4.60	4.40	4.31	4.40	4.03
Phosphore digestible (g/kg)	2.21	2.20	2.26	2.24	1.80	1.78	1.83	1.84
Prix (€) / Tonne	165.8	162.3	171.2	165.8	158.6	153.0	161.9	155.9
Prix Moyen	181.1 (-6.3)	177.2 (-5.8)	186.9 (-6.3)	181.4 (-6.1)	173.7 (-5.7)	167.1 (-4.9)	177.2 (-5.8)	170.3 (-5.0)
Prix de 10MJ EN (€)	176.8	172.9	178.6	173.0	169.3	163.3	168.9	162.6

Coût de l'alimentation biphase CORPEN

Le coût matières premières de l'alimentation biphasé CORPEN comprenant 65 % d'aliment finition et 35% d'aliment croissance est comparé dans les 4 combinaisons de concentration énergétique et de teneurs en acides aminés digestibles présentées ci-dessus.

€/T	AA+	AA	5.3	<=variation teneurs en AA
EN	161.1	156.3		
EN +	165.2	159.4		
Variation concentration EN=>	3.6			

Une sélection d'articles scientifiques parus récemment

Evaluation of conditioning time and temperature on gelatinized starch and vitamin retention in a pelleted swine diet

Effets de la température et de la durée dans le préparateur sur la gélatinisation de l'amidon et la conservation des vitamines dans un aliment porc granulé

Lewis L. L., Journal of Animal Science, (2015)

L'effet des paramètres de préparation de l'aliment avant sa granulation font l'objet de cette étude. Dans le préparateur, l'aliment sous forme de farine est chauffé par ajout de vapeur d'eau, selon des consignes de température et de durée de traitement fixées par l'opérateur. Les effets de la température (77 et 88 °C) et de la durée (15, 30 et 60s) de passage dans le préparateur sont analysés selon un dispositif en bloc complet. La comparaison entre les différents traitements se base sur la mesure de la gélatinisation de l'amidon, qui révèle potentiellement une amélioration de l'utilisation digestive de l'énergie par le porc. Les échantillons prélevés après le passage dans le préparateur mais avant celui à la presse, montrent que la gélatinisation de l'amidon est principalement favorisée par les forces mécaniques et thermiques induites par la presse, même s'il est observé un effet significatif de la température et de la durée de traitement dans le préparateur sur ce critère. Il apparaît également que les teneurs en riboflavine, niacine et vitamine D3 ne sont pas affectées par les traitements appliqués dans le préparateur.

Amino acid, phosphorus, and energy digestibility of *Aspergillus niger* fermented rapeseed meal fed to growing pigs

*Digestibilité de l'énergie, des acides aminés et du phosphore du tourteau de colza fermenté en présence d'*Aspergillus niger* chez le porc en croissance*

Shi C., Journal of Animal Science (2016)

Des spores d'*Aspergillus niger* sont mélangées à du tourteau de colza dans des conditions de température et d'humidité contrôlées. Cette méthode de fermentation conduit selon les auteurs à une réduction des teneurs en glucosinolates, phytates et fibres du tourteau de colza. Des mesures de digestibilité effectuées sur porcs en croissance permettent de mettre en évidence une amélioration nette de la digestibilité du phosphore du tourteau de colza liée au procédé (CUDa du P : 72,1 vs 34,8 %) ainsi que de l'énergie (ED augmentée de +11 %). Les digestibilités iléales standardisées de la lysine et de la méthionine tendent également à être améliorées.

Majorations mensuelles commerciales sur les céréales et les protéagineux (en €/tonne) (moyenne)

Mois	Blé, orge, maïs, pois (1)
Décembre	4,65
Janvier	5,58
Février	6,51

(1) Pour le pois, faute d'un accord interprofessionnel, le SNIA et le SYNCOPAC préconisent une majoration bimensuelle (du 1er août au 30 juin) identique à celle appliquée sur les céréales, tandis que la FFCAT et la FNA recommandent 1,22 €/t/mois base août.

Cette lettre d'information « Aliment » a pu vous être envoyée gratuitement grâce à nos partenaires :



Mycofix 5.E

Nouvelle génération d'anti-mycotoxines unique et pertinente!

BIOMIN France

Zoopôle, 5 rue Jean Rostand, 22440 Ploufragan

www.biomin.net

Contact : Christian Tenier

christian.tenier@biomin.net

tél : 02 96 76 54 80

MIXSCIENCE

Z.I. de Bellitourne

Azé

53200 CHÂTEAU-GONTIER, France

www.mixscience.eu

Pour toute information, contact : Benoit Quéméneur

benoit.quemeneur@mixscience.eu

tél : 02 43 07 42 47

Portable : 06 13 11 64 39