



FICHE PRODUIT

Chapelure pour l'alimentation de bovins, porcins ou volailles

Caractéristiques du produit

La chapelure est un coproduit de l'industrie de la boulangerie. Elle est constituée de pains de tous types (pain blanc, pain complet, aux céréales...) faisant partie des matières premières autorisées pour l'alimentation animale.

- ❖ *Réglementation* : conforme au règlement (UE) n°68/2013 : MP pour aliments des animaux
- ❖ *Appétence* : Bonne
- ❖ *Digestibilité* : Bonne (teneur élevée en amidon cuit)
- ❖ *Energie* : facilement assimilable, concentration énergétique élevée des rations
- ❖ Convient aux jeunes animaux
- ❖ Effet « starter » dans le rumen
- ❖ Augmentation de la matière sèche ingérée



Composition

Détermination	Teneur (% de matière brute)	Blé tendre (INRA)
Humidité ^A	7,8 %	13 %
Matière azotée totale ^A	12,2 %	10.9 %
Cendres brutes ^A	2,6 %	1.6 %
Cellulose brute ^A	0,9 %	2.4 %
Matières grasses ^A	1,2 %	1.4 %
Amidon ^A	56,9 %	60.1 %
Calcium ^A	0,0399 %	0.06 %
Phosphore ^A	0,133 %	0,31 %
Lysine totale ^B	0,2 %	0,3 %
Sucres totaux (exprimés en saccharose) ^B	3,4 %	2.6 %

Valeurs énergétiques et quantités recommandées pour le Porc

Détermination	Valeurs énergétiques (/kg MB)	Blé tendre (INRA)
Energie nette (Noblet) ^B	11,7 MJ (2796,3 Kcal)	10,5 MJ (2520 Kcal)
Energie Digestible (Noblet) ^B	15,3 MJ (3676 kcal)	14 MJ (3350 Kcal)

Porcelet/Post sevrage	Porc adulte	Truie
10 à 30 %	Jusqu'à 40 %	Jusqu'à 40 %

Le taux d'incorporation est fonction de l'équilibre et de l'âge des animaux.

Nous vous conseillons d'étaler dans le temps l'incorporation de la chapelure dans les rations pour vos animaux.

Valeurs énergétiques et quantités recommandées pour les Bovins

Détermination	Valeurs énergétiques (/kg MB)	Blé tendre (INRA)
UFL ^B	1,06	1,02
UFV ^B	1,06	1,02
PDIN ^B	89 g	73 g
PDIE ^B	109 g	90 g
PDIA ^B	53 g	27 g

Veau avant sevrage	Vaches laitières	Taurillons	Gros bovins
Jusqu'à 30 %	1 à 5 kg brut/j	1 à 4 kg brut/j	1 à 5 kg brut/j

Nous vous conseillons d'étaler dans le temps l'incorporation de la chapelure dans les rations pour vos animaux, à raison d'un kilogramme tous les trois jours.

^A : Données issues de l'analyse de la chapelure produite par l'Association Cipres réalisée par Eurofins en Avril 2018.

^B : Données issues d'une analyse de la chapelure de l'Association Agripain par Upscience en octobre 2017. Les résultats concordent avec ceux obtenus par le laboratoire Eurofins en avril 2018.

Stockage et Conservation

- ❖ Stockage : en cellule ou à plat, à l'abri de l'humidité.
- ❖ Conservation : bonne conservation sur plusieurs mois à température ambiante et au sec.

Disponibilité et conditionnement

- ❖ Disponibilité : sur toute l'année
- ❖ Conditionnement : Big Bag de 500 kg ou sacs plus petits (jusqu'à 25 kg)
- ❖ Quantités disponibles : 4 tonnes tous les 15 jours à récupérer selon vos disponibilités.

Prix

Le prix de vente de la tonne de chapelure de pain sera indexé et inférieur au cours du blé tendre. Il sera encadré par un prix plancher et un prix plafond.



Photo de l'atelier dans lequel le pain est transformé en chapelure