



**CIZERON** **BIO**<sup>SA</sup>

*nos exigences nourrissent votre élevage*

# La stratégie 100 % Bio de CIZERON BIO



SECALIBIO  
25/06/2019

- **36 000 t** d'aliments produites par an
  - 55 % en volaille (pondeuses, poulets, poulettes)
  - 25 % en porcs
  - 20 % en ruminants
  
- Consommation de tourteau de soja :
  - en 2018/2019 : 68 t / mois
  - en 2019/2020 : 20 t / mois
  
- **21 M€** de chiffre d'affaire
  
- **15 %** de croissance / an
  
- **20 %** du volume fabriqué pour les noyaux techniques et protéiques et prémix Cizeron Bio
  
- 45 ans de certification bio

## Stratégie d'entreprise et enjeux



➔ Avancée technique vers le 100 % Bio

## Un approvisionnement diversifié et régionalisé

### ➤ Maitriser l'approvisionnement en matières premières

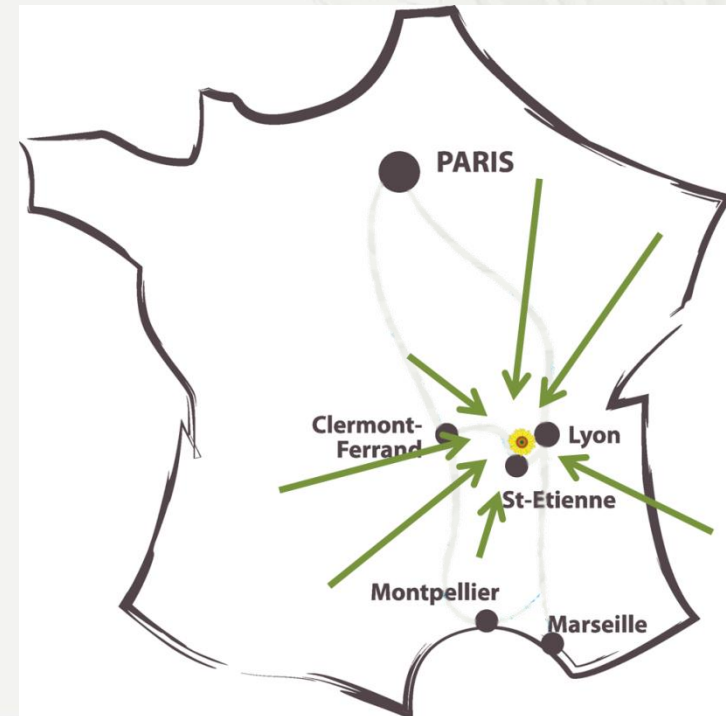
- Anticiper les besoins
- Régionaliser les approvisionnements pour soutenir le développement du bio et assurer un approvisionnement sécurisé

### ➤ Satisfaire les besoins nutritionnels des animaux

- Grâce à une formulation adaptée
- Avec un travail sur la digestibilité de la protéine

### ➤ Maintenir de bonnes performances en élevages

- Suivre les performances techniques grâce à des essais en élevages
- Prendre en compte l'impact tarifaire pour le consommateur



Essais débutés en 2007, 2010 et 2012 (Projet Avialim)

En 2012 : Formulation classique 100 % Bio : 100 % des apports en tourteau de soja

❖ **Travail sur la sécurisation digestive** au démarrage, car niveau de protéine important :

- **Apport de « protéines valorisées »** issues du process CIZERON BIO  
→ améliorer la digestibilité des protéines permet de diminuer le niveau de protéine totale
- Sourcing axé sur la **gestion de la flore** (prébiotique, probiotique)

❖ Travail d'assemblage des MP pour optimiser la **complémentarité des acides aminés, primaires et secondaires.**

Le profil en AA impacte:

- le microbiote intestinale
  - le système immunitaire
  - l'emplumement....
- ➔ **Impact sur le bien-être**

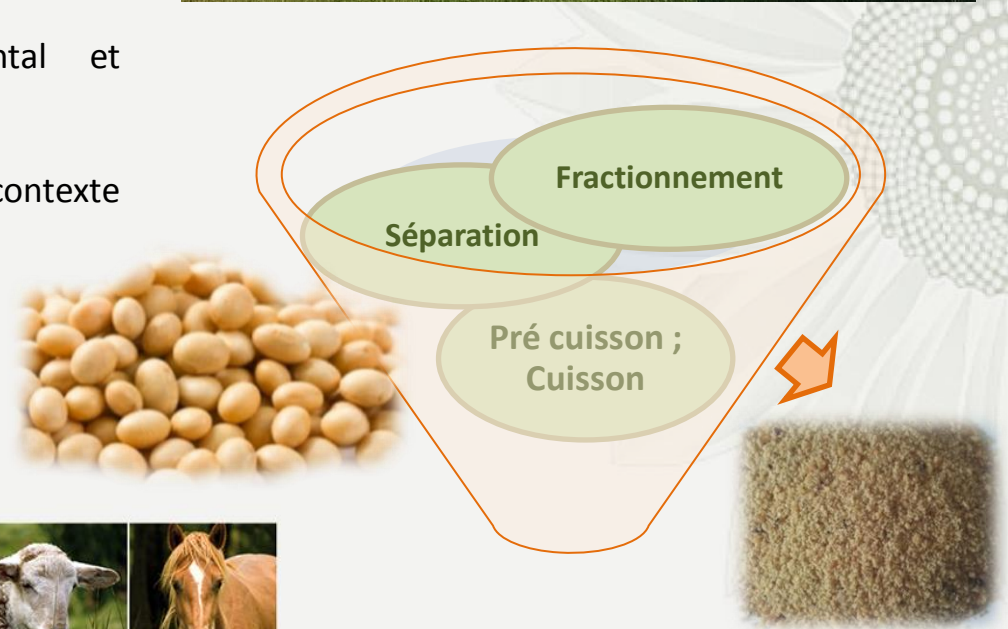
❖ **Adapter le programme alimentaire pour**

- Optimiser les apports
- Etre au plus près des besoins nutritionnels
- Limiter le gaspillage



# La valorisation de la protéine par CIZERON BIO

- Process unique et innovant, en fonctionnement depuis 2017  
Investissement de 1,5 M€
- Permet d'obtenir différentes MP : les fractions choisies et les traitements sont adaptées aux besoins physiologiques des animaux
- Amélioration de la digestibilité de la protéine
  - Des aliments avec moins de protéine, mais de meilleure qualité pour diminuer la sollicitation hépatique
  - Gaspillage limité : impact environnemental et économique positif car moins de rejet d'azote
  - Disponibilité de la protéine optimisée dans un contexte de marché de la protéine tendu



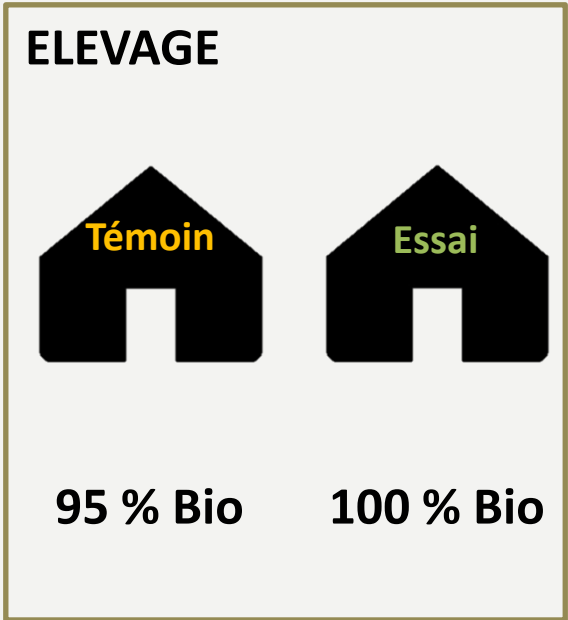
<https://www.youtube.com/watch?v=V2YTN06eOAO>



# Essai en élevage

## Les performances d'une alimentation 100 % Bio en volaille de chair





- 4 élevages
  - Mises en place en décembre 2018
  - En Drôme, Haute Loire et Loire
  
- 2 bâtiment par élevage
  - Environ 4000 poulets / bâtiment
  - Souche 657
  
- 2 alimentations comparées, contenant de la protéine valorisée
  - 1 bâtiment témoin avec gamme d'aliment 95 % bio
  - 1 bâtiment essai avec gamme d'aliment 100 % bio





## Programmes alimentaires et valeurs nutritionnelles différentes

Aliment <b>témoin</b>	Période de distribution (indicative)	Quantité / poulet (kg)
<b>POUSSIN</b>	0 à 28 jours	<b>1.2 kg</b>
<b>CROISSANCE</b>	29 à 45 - 50 jours	<b>1.75 kg</b>
<b>FINITION</b>	45 - 50 jours à l'abattage	<b>3.4 kg</b>

Aliment <b>essai</b>	Période de distribution (indicative)	Quantité / Poulet (kg)
<b>POUSSIN 100 % BIO</b>	0 à 25-28 jours	<b>1 kg</b>
<b>CROISSANCE 100 % BIO</b>	29 à 45 - 50 jours	<b>2.4 kg</b>
<b>FINITION 100 % BIO</b>	45 - 50 jours à l'abattage	<b>3 kg</b>

Constituants (%)	POUSSIN	CROISSANCE	FINITION
Protéine brute	20,5	19,3	17,3
Matière grasse	6,9	6,9	6,3
Cellulose brute	5,6	6,5	5,6
Cendres brutes	5,9	5,5	5,3
Lysine	1,03	0,93	0,83
Méthionine	0,34	0,33	0,29

Constituants (%)	POUSSIN	CROISSANCE	FINITION
Protéine brute	22,5	17,1	16,1
Matière grasse	6,5	6,2	6,1
Cellulose brute	6,8	6,1	5,9
Cendres brutes	6,4	5,4	4,7
Lysine	1,12	0,82	0,76
Méthionine	0,38	0,28	0,27



## Quelques résultats techniques à l'abattage

### **Le poids à l'abattage est variable d'un élevage à l'autre :**

- Les élevages sont à l'objectif de poids pour les lots essai et témoin

### **Age à l'abattage moyen est similaire pour les bâtiments essai et témoin :**

- 81,75 jours pour les lots témoin
- 81,5 jours pour les lots essai

### **Mortalité maîtrisée dans les bâtiments essai et témoin :**

- 1,26 % pour les lots témoin
- 1,72 % pour les lots essai

### **Taux de saisie maîtrisé dans les bâtiments essai et témoin :**

- 0,29 % pour les lots témoin
- 0,38 % pour les lots essai

**GMQ : 3,5% en moins par rapport aux lots témoin**

**Indice de consommation : 3 % plus élevé avec l'alimentation 100 % bio, par rapport aux lots témoin**



Dégustation à l'aveugle de filets de poulet de l'élevage n°2 par 11 personnes :

- Cuisson à point : 1 filet lot témoin et 1 filet lot essai
- Sur cuisson : 1 filet lot témoin et 1 filet lot essai

**Cuisson  
à point**

Témoin	Essai	Pas de préférence
3 personnes	5 personnes	3 personnes

**Sur  
cuisson**

Témoin	Essai	Pas de préférence
2 personnes	6 personnes	3 personnes

Pour les 2 durées de cuisson, c'est le poulet élevé avec une alimentation 100% bio qui a été préféré, en particulier pour la texture de la viande. La différence est encore plus marquée en cas de sur cuisson.



## Conclusion de l'essai 100% BIO

- Globalement des performances correctes en 100% BIO  
Même si elles restent inférieures à l'aliment 95% BIO
- Des pistes d'amélioration identifiées, notamment sur la période de croissance
- Surcoût lié à une alimentation 100% BIO maîtrisé pour le consommateur
- En cours : Essai d'un programme alimentaire en 100% bio en poudeuse  
Essai volaille de chair  
Essai porcelet / porc

