



Leader en nutrition animale



Rencontre France AGRIMER, le 17 novembre 2016

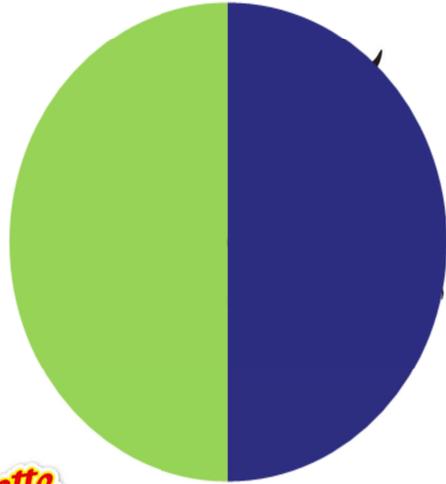


BVCert 6150918



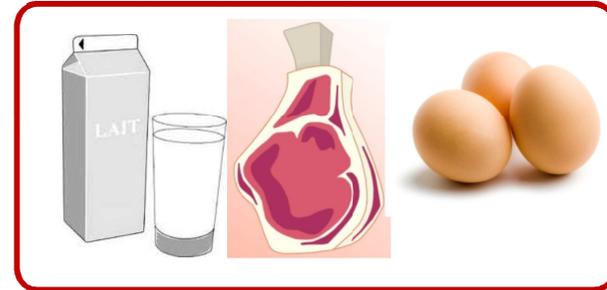


Hauts de France, au cœur d'un bassin d'élevage



50 %
agriculteurs

Éleveurs



BVCert 6150918





Au cœur des régions
une proximité humaine et industrielle

Un acteur labellisé

La garantie d'une sécurité alimentaire pour vos produits d'élevages

Certification qualité/système



OQUALIM
GBPAC (Guide de Bonnes pratiques de la Fabrication d'Aliments Composés)



FCA



KAT
(Kontrollierte alternative tierhaltungsförmern)

Certification produit

Produits fermiers, filières régionales...



Leader en nutrition animale

N°2
en porc

N°1
en volaille de chair traditionnelle, poudeuse, vache laitière, bovin, lapin, gibier, basse-cour, cheval

Présence
grand-public marché bio



BV Cert 6150918



La Nutrition Animale en France:

*« Ici votre alimentation
progresses chaque jour »*

LA FABRICATION INDUSTRIELLE DES ALIMENTS POUR ANIMAUX

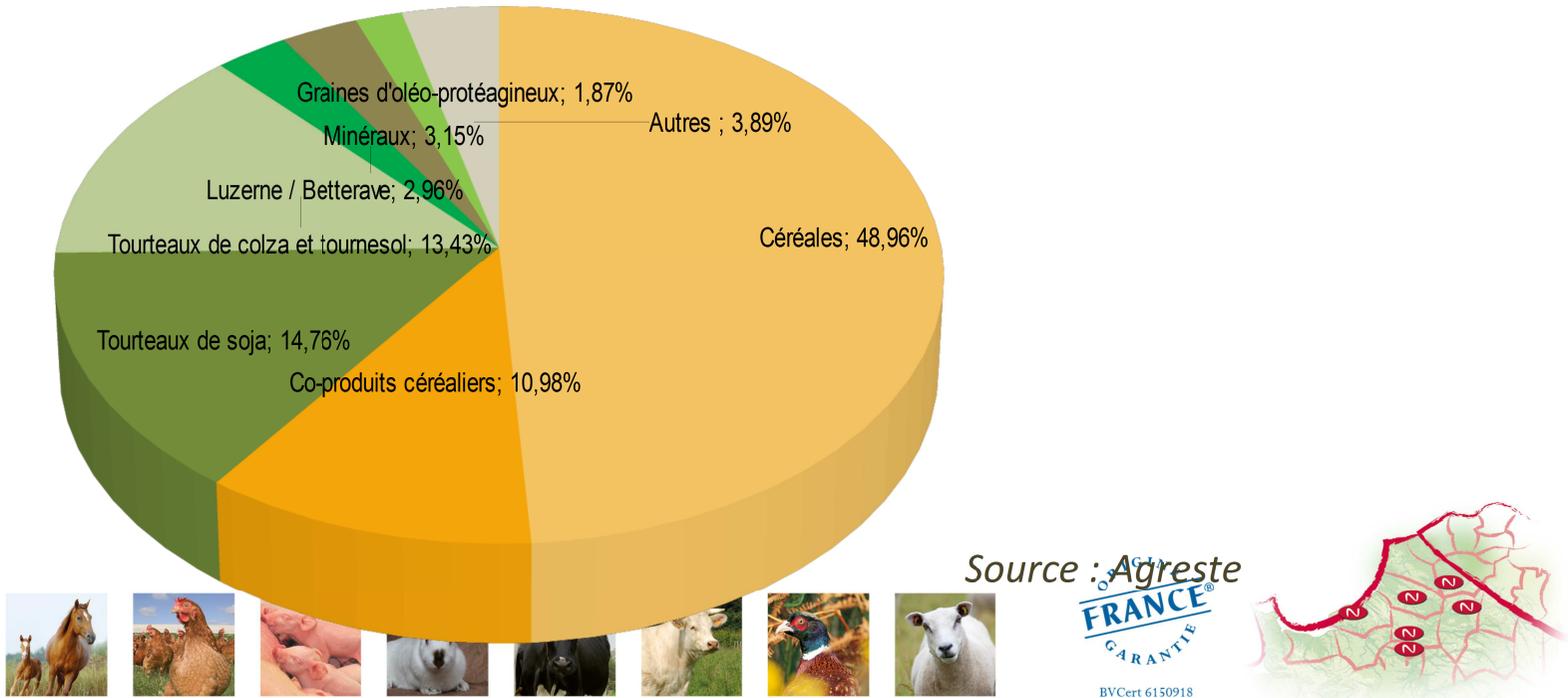
- ➔ Matière premières brutes
- ➔ Matière premières broyées
- ➔ Aliments granulés
- ➔ Aliments farine





Production à partir d'une gamme diversifiée de matières premières

Utilisations de matières premières par l'industrie de la nutrition animale française



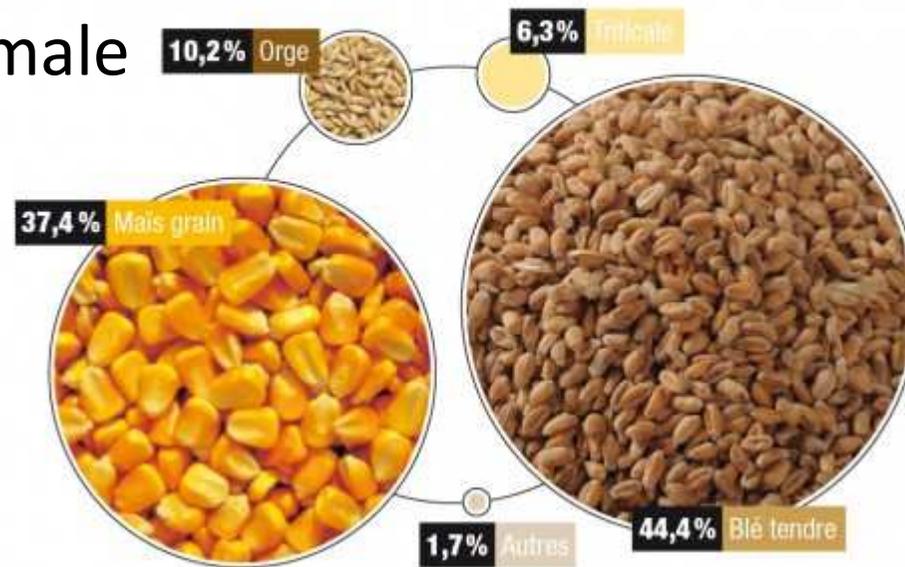


Un partenaire fidèle de la filière céréale

- 10 millions de tonnes de céréales consommées.....tous les ans !!!
- 1 tonne de céréales sur deux consommées en France est valorisée en Nutrition Animale

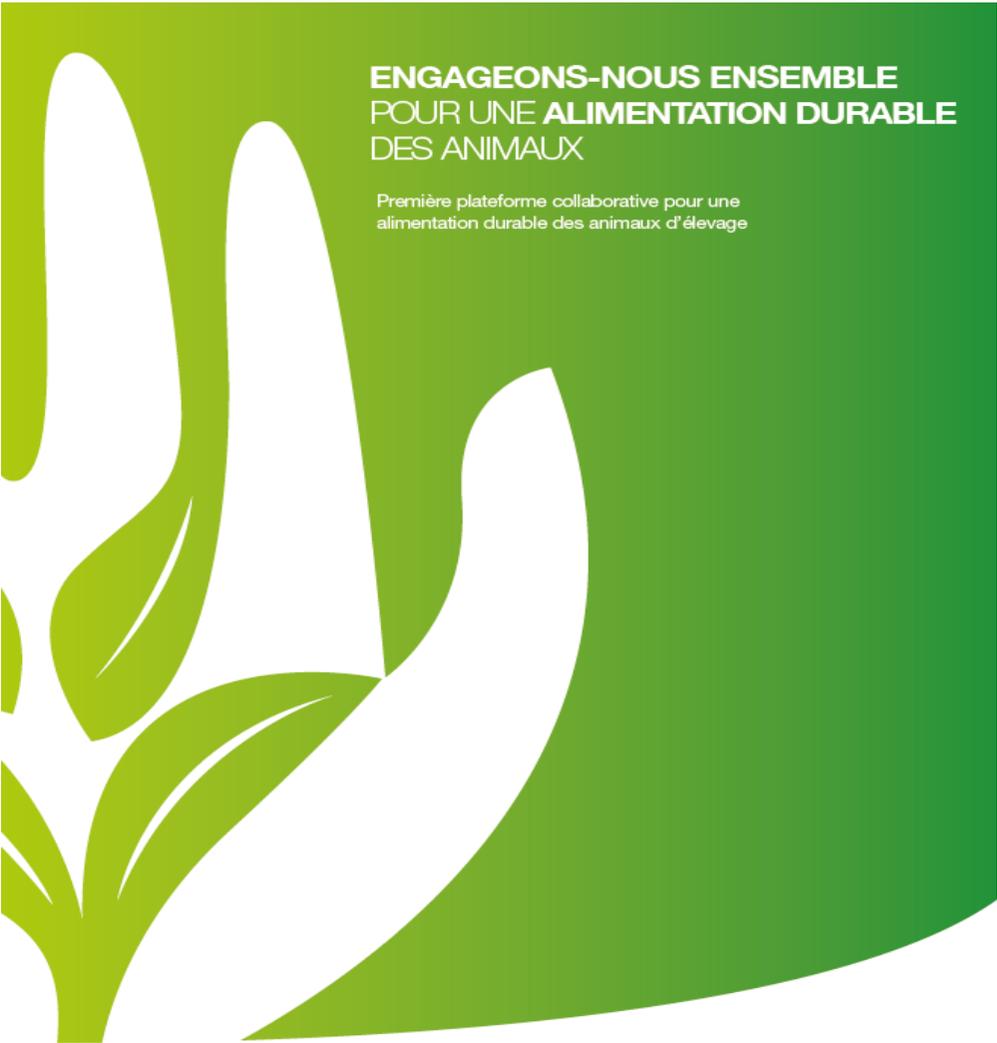
Les céréales destinées à l'industrie de l'alimentation animale

Source : FranceAgriMer, campagne 2014/2015





UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL DE LA PROFESSION



ENGAGEONS-NOUS ENSEMBLE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE DES ANIMAUX

Première plateforme collaborative pour une
alimentation durable des animaux d'élevage

www.duralim.org



BVCert 6150918





Une industrie locale partenaire des filières d'élevage

Distance moyenne
entre usines d'aliments et zones d'élevage



Etroitement liée à
l'implantation de l'élevage
et des industries aval de
transformation

Organisatrice de filières

Des emplois non délocalisables

= UN ENJEU SOCIÉTAL



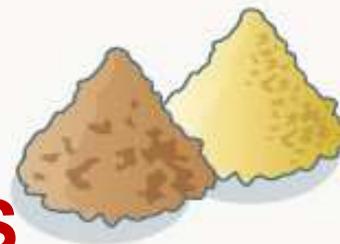
Une recherche permanente de performance et de préservation des ressources alimentaires

Quantité d'aliments nécessaire à la production d'1 kg de viande



Source : IFIP/ITAVI

Coproduits des agro-industries non valorisables en alimentation humaine



1/3
des matières premières utilisées en nutrition animale

- > moins de prélèvements sur les ressources
- > pas de destruction de produits à forte valeur alimentaire

Source : SSP

= FAIRE PLUS AVEC MOINS





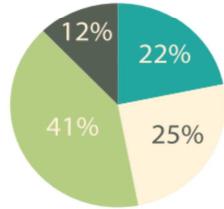
NutriArche

- Création en juin 2015
- Régions Hauts de France – Grand Est + Seine Maritime
- Adhérents Coop de France – SNIA – AFCA-CIAL
- 16 Adhérents
- 1 650 000 tonnes
- Président: Alexandre RAGUET (Sanders Nors Est)
- Vice Président: Gaël PESLERBE (NOVIAL)
- Trésorier: Thierry DUBACH (Moulins de SARAI RRF)



Dans un contexte de la réalité régionale

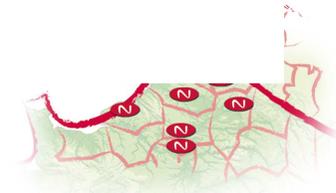
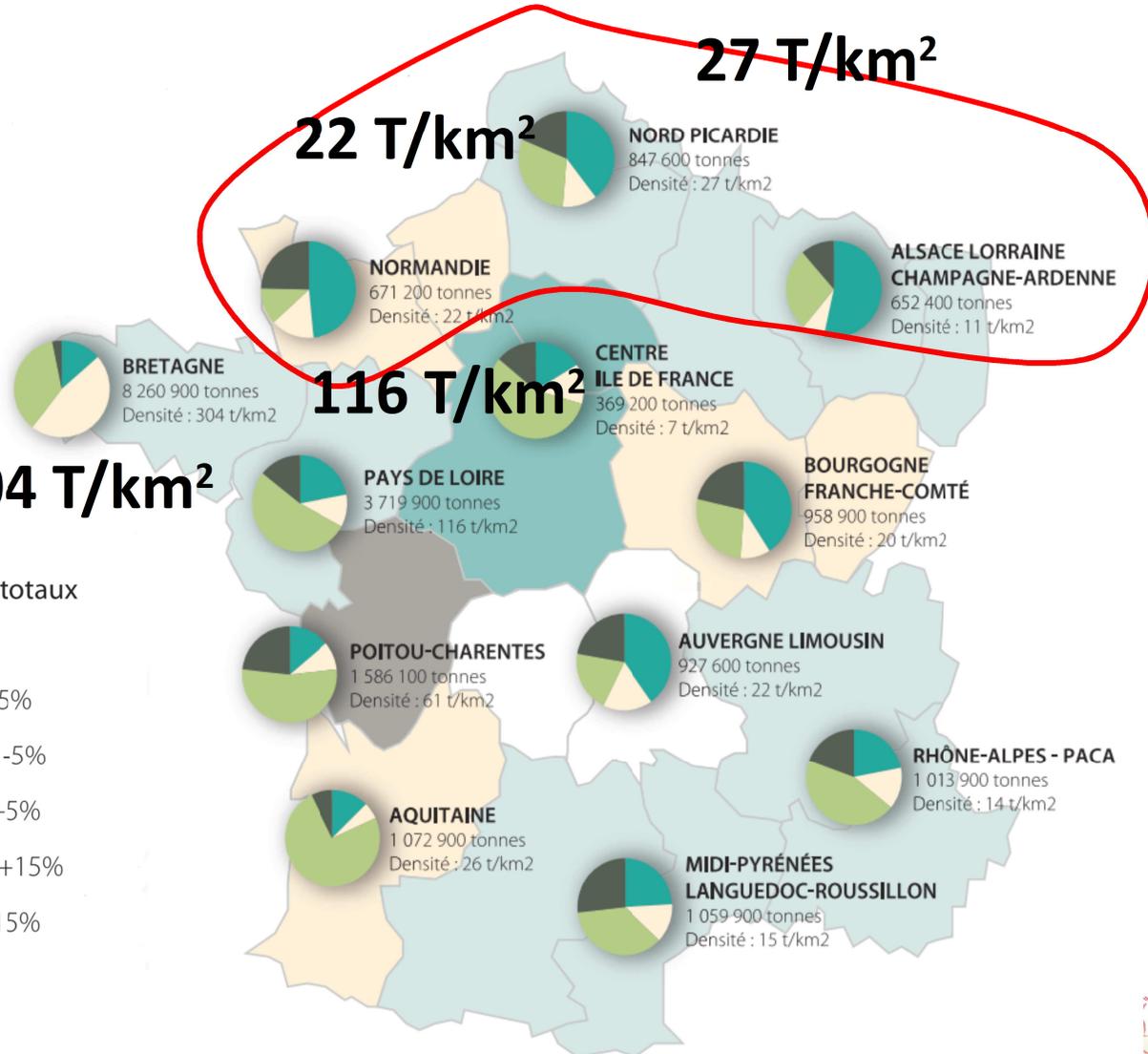
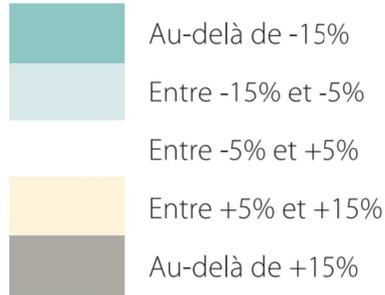
France métropolitaine
21 140 500 tonnes
Densité : 39 t/km²



■ Bovins ■ Porcs
■ Volailles ■ Autres

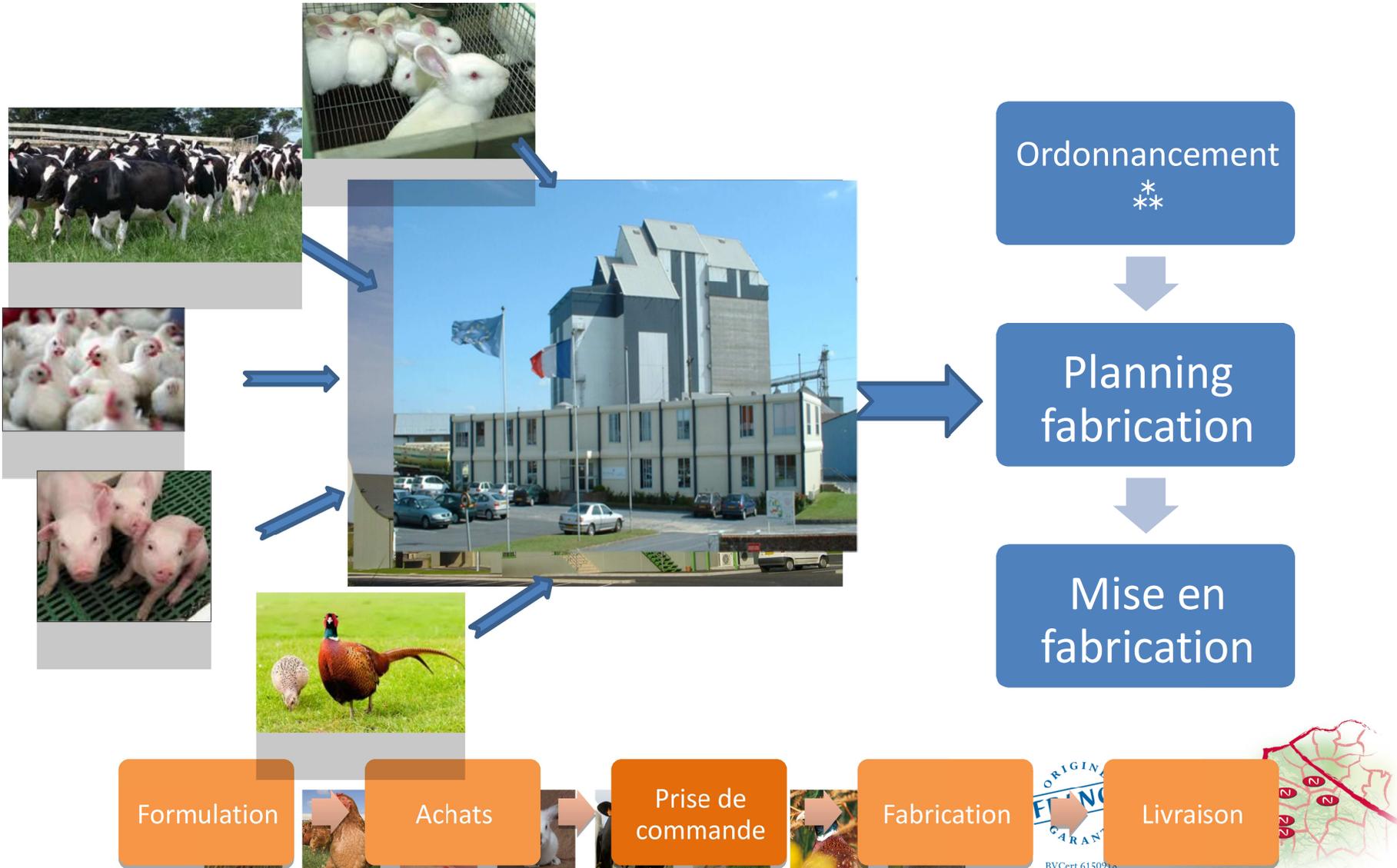
304 T/km²

Evolution des tonnages totaux depuis 2003





Des usines polyvalentes



La Nutrition

Animale:

« Un engagement

Qualité »



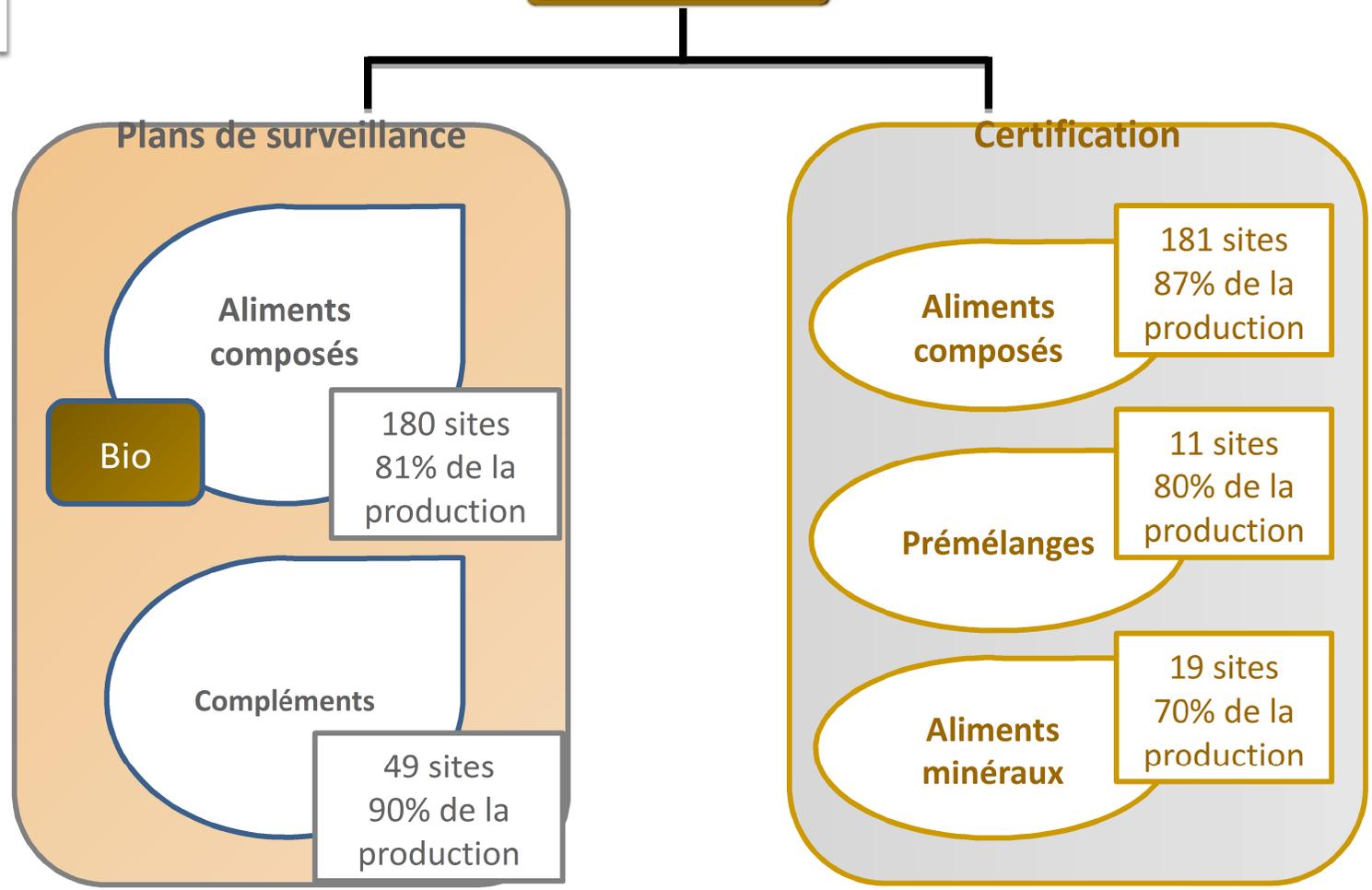
La sécurité sanitaire : un incontournable pour nos usines

La sécurité sanitaire
= un dû aux consommateurs

Les aliments composés industriels
= une profession qui s'est organisée pour
garantir un haut niveau de sécurité sanitaire
des aliments au consommateurs



OQUALIM



Un système unique de contrôle et de certification pour apporter une garantie de sécurité alimentaire aux Clients



Des aliments tracés et contrôlés

Importation
 Contrôle des matières premières
 zone portuaire

4,5 millions
de tonnes/an

Source : Association Qualité

Importation
 Contrôle des matières premières
 avant dédouanement

dans l'Union européenne



Vérification et validation
 échantillon de chaque matière première
 avant déchargement

900 000
échantillons de matières premières
chaque année

Traçabilité
 échantillonnage des aliments à chaque
 livraison en élevage

2 millions
d'échantillons d'aliments disponibles
en permanence dans nos usines

Conservés pendant 6 mois





La Qualité chez NOVIAL en 2016

37 cahiers des charges

1 560 formules en place

322 000 T de Matières premières et additifs

7 350 analyses Infralyseur MP et PF

et 2 250 analyses laboratoires



BVCert 6150918



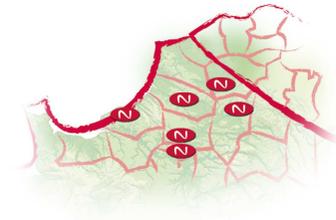


La Qualité chez NOVIAL en 2016

7 200 contrôles de durabilité par an

600 contrôles de durezza par an

1 900 contrôles de granulométrie par an





NOVIAL

Leader en nutrition animale



L'impact de la récolte céréales 2016 sur la fabrication des aliments pour animaux



BVCert 6150918





Critères de réception en usine

- Révision des cahiers des charges PS
Blé 68-70
Orge 58 -60
- Révision des contrats avec les OS
- Impact prime dans les achats





Valeurs nutritionnelles

- Moins d'amidon : std blé 59,9%
récolte 2016 à 57,3%
Diminution du niveau
énergétique
- Plus de protéines : std blé 10,65%
récolte 2016 à 12,25%

Attention
on parle de protéines alimentation





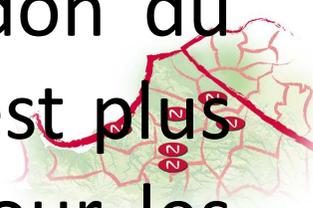
Impact Technologique

- Broyage:

Impact important sur la granulométrie pondreuse. Il ne faut pas avoir plus de 10 % de blé entier dans le produit et maintenir une répartition homogène des particules fines et grossières.

- Agglomération:

Le pouvoir de gélatinisation de l'amidon du blé est plus faible, le passage en presse est plus difficile avec une diminution du débit pour les





Sécurité Alimentaire

- **Mycotoxines:**
les grains très maigres et la présence importante d'impuretés (paille, grains cassés, graines étrangères, poussière). A ce jour le grain maigre dans notre région ne présente pas de taux de mycotoxines importants (il y a moins de 5% des échantillons au-delà de 1000 ppb) mais les impuretés présentes en quantité importante peuvent être un risque
- **Impuretés graines:**
Attention aux graines étrangères présentant des





co-produits de céréales

- Plus grande variation des valeurs nutritives des sons, wheat-feed et drêches, difficulté d'avoir un produit fini régulier dans le temps.
- Concentration des impuretés et des mycotoxines





Sécurité des Hommes

- Le Broyage:

Plus nous avons de faible PS, plus nous devons utiliser des grilles très fines (2mm de diamètre). Cela peut présenter un risque important d'échauffement du produit et donc d'incendie ou de bourrage et donc risque d'explosion





Rencontre France AGRIMER, le 17 novembre 2016

