Onbehandeld ■ Gemalen ■ Gepasteuriseerd Gefermenteerd 16h Gefermenteerd 96h Fig.1 - Effet de la fermentation sur les polyphénols du chou de Bruxelles - Etude VITO -2017





EM Agriton byba - Nieuwkerkestraat 19 - 8957 Mesen / Messines, Belgiques [t] +32 [0]57 366 163 - [e] info@agriton.be

---- www.agriton.be ----

Construct Vermeulen nv - Bargiestraat 1A - 8900 leper / Ypres [t] +32 [0]57 224 121 - [e] n.v.vermeulen@skynet.be









Votre distributeur:

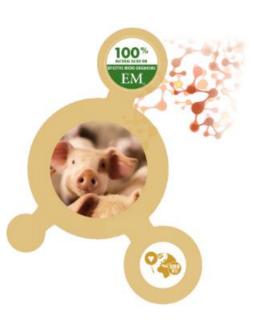
EM solutions SAS www.emsolutions.fr info@emsolutions.fr 06-28-31-33-04



SAS au capital de 5000€ RCS Saint Brieuc: 827 758 897

LEGU'FERM

LEGU'FERM est une technologie imaginée et développée pour le secteur de l'élevage. La fermentation contrôlée de légumes sortis de la chaine alimentaire (déclassés, invendus...) par des microorganismes efficaces permet de fournir à vos animaux une alimentation plus riche, plus énergétique, et immunostimulante, pour tendre vers une viande saine de qualité supérieure.





POURQUOI LEGU'FERM?

Des réalités

- Gaspillage et pertes alimentaires (Rapport ADEME de mai 2016 -Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire loi 2016-138)
- Usage abusif d'antibiotiques (Plan EcoAntibio 2017 - réduire de 25% l'usage en 5ans)

Des objectifs

- Réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025
- Réduire de 25% l'usage d'antibiotiques entre 2012 et 2017
- Créer une filière d'élevage respectueuse de l'environnement (diminution des gaz à effet de serre...)

DES SOLUTIONS

Adopter des pratiques agroécologiques :

- Par l'amélioration des systèmes de production et d'élevage existants
- Par l'innovation (« alicaments » probiotiques et prébiotiques ...)
- En privilégiant des cycles courts et une alimentation durable

① Matières premières ② Lavage

LE PROCEDE LEGU'FERM

LEGU'FERM est un process de fermentation développé en Belgique par les sociétés Agriton et Vermeulen et pouvant être adapté à la quasitotalité des familles de légumes.

La soupe peut représenter jusqu'à 30% de la ration journalière et la ration complémentaire est adaptée en fonction de la composition de la soupe.

Les **formulations** sont également calculées **en fonction des AJR** de vos animaux. (ex. Porcs: 20-50 kgs et +50 kgs)

3 Pasteurisation

(4) Fermentation

PASTEURISATION (90°C/20 min)

- Aseptise le milieu
- Evite une dérive de la fermentation
- Casse la cellulose pour produire de l'amidon

FERMENTATION CONTRÔLEE PAR NUTRIBIOME®

- Permet d'augmenter le taux d'amidon
- Entraîne une diminution des sucres et du pH - Formation d'acide lactique pH3 à 3.5
- L'amidon produit est facilement assimilable (digestibilité x 10 / aliment cru).
- L'énergie fournie par l'aliment est donc bien supérieure ce qui permet une croissance plus rapide du porc et un gain pondéral (+2% du taux de viande maigre sur une génétique Segers x Piétrain)

EFFETS PRO ET PREBIOTIQUES DE L'ALIMENT FERMENTE

- Développement d'une flore équilibrée par l'augmentation des bactéries positives dans l'intestin (→ bacilli/Ecoli)
- Meilleure absorption des nutriments
- Diminution importante des risques de maladie par renforcement du système immunitaire de l'animal
- La fermentation par Nutribiome® permet de dégrader les polyphénols complexes en molécules plus courtes mieux assimilables par le système digestif de l'animal (Fig 1)

DES RESULTATS:

- Un procédé sain et en place depuis 3 ans
- Diminution du coût de l'aliment et conservation de l'aliment > 1 mois
- Gain productivité (jusqu'à 7€/porc)
- Gestion durable des ressources légumières



