

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 5 ans)

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

LE PROCEDE LEGU'FERM

LEGU'FERM est un processus de **fermentation** développé en Belgique par les sociétés **Agriton** et **Vermeulen** et pouvant être adapté à la quasi-totalité des familles de légumes.

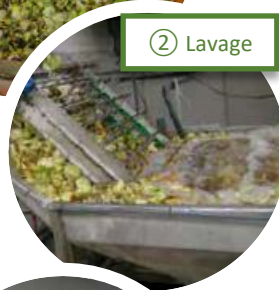
La soupe peut représenter jusqu'à **30% de la ration journalière** et la ration complémentaire est adaptée en fonction de la composition de la soupe.

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

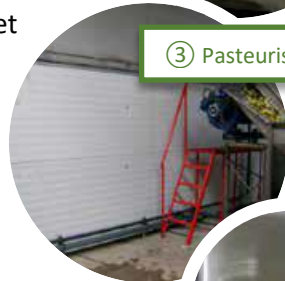
① Matières premières



② Lavage



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 CONTRÔLÉE 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 ($\nearrow$ 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**

