

## Retour sur la journée technique Cizeron Bio : La valorisation de la protéine

Jeudi 5 juin 2014, l'entreprise Cizeron Bio, leader dans l'alimentation biologique animale, a convié ses clients, nouveaux clients, partenaires et une classe du Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole de Précieux-St Genest Malifaux à assister à une journée technique sur le thème de **la valorisation de la protéine**. Retour sur une notion émergente et des projets à grande échelle.

### **Une journée technique avec au programme : conférence, ateliers et visite d'entreprise**

Autour de ses clients, nouveaux clients et partenaires, venus de la région Rhône-Alpes, de l'Auvergne, de Bourgogne et de Saône et Loire, ainsi que des élèves du LEGTA, la journée a commencé par une conférence sur la valorisation de la protéine, scindée en trois parties : **la production végétale, la production animale et les solutions techniques développées par Cizeron Bio**. Le choix s'est porté sur ce sujet étant donné la pénurie actuelle de protéines, subie en même temps par les éleveurs et les fabricants.

Sur le premier topo, Katia Popoff, Romain Coulon et Jean-Louis Mosnier (Bio Agri) se sont relayés pour aborder **la pertinence de l'alliance des cultures de plantes et de légumineuses** productrices d'azote, élément constitutif de la protéine.

Pour la partie animale, Yann de Bengy (Cizeron Bio) a enchaîné avec **l'assimilation des acides aminés** (constituants de la protéine) **chez les monogastriques**. Erik Sulmont (Inzo°) a quant à lui pris sa suite pour expliquer **ce même mécanisme chez les ruminants**.

Jean-Charles Cizeron conclut cette conférence en abordant l'importance **des procédés de cuissons et de mélange des végétaux pour améliorer l'assimilation par l'animal**, qui diffère en fonction de sa catégorie.

La journée s'est poursuivie par deux ateliers portant sur les ruminants et les monogastriques, permettant à chacun d'approfondir le sujet sur le thème qui le concernait le plus.

L'événement s'est terminé par une visite commentée de l'usine et un buffet bio très réussi.

### **La valorisation de la protéine : une notion émergente**

**La protéine** est aujourd'hui devenue une ressource chère et rare, on assiste à **une situation de quasi-pénurie**. Pour tenter de répondre à cette problématique Cizeron Bio a cherché à optimiser la qualité et donc la productivité de cette dernière.

L'entreprise s'est penchée à la fois sur des modes de cultures, des alliances et des process de cuissons différents mais aussi sur les besoins primaires et les réactions des animaux en fonction de la nourriture fournie.

De ces études poussées, elle en a retiré des résultats probants, permettant de fournir des protéines d'excellente qualité. Elles peuvent donc **être fournies en quantité moindre, étant donné leur meilleure assimilation**. Ce qui augure donc des économies en termes d'achat et améliore l'état sanitaire de l'animal et ses performances technico-économiques par une augmentation de ses productions (lait, viande).

### **Les projets Cizeron Bio**

En partant du fruit de ses recherches, Cizeron Bio envisage dès à présent **d'investir 850.000 € pour développer et mettre en application de manière industrielle cette technologie** à travers de nouvelles machines et process permettant d'adapter les transformations de la matière protéinique en fonction des exigences de l'élevage et de l'éleveur. Cizeron Bio ouvre donc une nouvelle porte sur la nutrition animale bio.

### Zoom sur Cizeron Bio

- Entreprise bio spécialisée dans la nutrition animale depuis 1973
- Epopée familiale : 6ème génération de meuniers dans la famille Cizeron depuis 1763
- Entreprise dynamique et rentable, ancrée dans le respect de la nature, du bio et des codes agricoles
- Firme impliquée dans la R&D sur l'amélioration de la nutrition animale bénéficiant de labels de choix : bio, Oqualim, Qualimat, signataire du plan HACCP et certifié bio entreprise durable (Synbio)
- Acteur à l'écoute de ses fournisseurs et clients, situé stratégiquement au carrefour des échanges agricoles du sud-est
- Membre actif de Bio Agri, alliance entre Cizeron Bio, le groupe Eurea et la minoterie Dupuy-Couturier, visant à apporter un service complet en termes de conseils et de produits de qualité, pour les agriculteurs bio ou en conversion ainsi que pour la collecte des matières premières (blé, orge, pois, etc.).

Contact presse :



Agathe Raskin – Caroline Segoni – Céline Chouzet

Agence Les (petites) ficelles

[contact@lespetitesficelles.com](mailto:contact@lespetitesficelles.com)

06 38 49 75 17 - 04 73 61 72 45

