

P. 29

SANTÉ INTESTINALE DES VOLAILLES

Le microbiote : un organe à part entière



TECHNOLOGIE

Inodry : mise sous forme sèche de principes actifs

AG DU SNIA

Relais d'innovation, du végétal à l'animal

SYMPOSIUM TECALIMAN

Biosécurité dans nos industries

FILIÈRE CAPRINE

Nouveau système alimentaire de l'Inra

Viv Asia

2^e partie

De l'intérêt pour le savoir-faire français



Avec près de 80 entreprises exposantes, la France était particulièrement bien représentée lors de la dernière édition du Viv Asia, qui s'est déroulée du 13 au 15 mars à Bangkok. Les acteurs de la nutrition animale ont mis en avant leur savoir-faire, notamment en matière d'alternatives naturelles. (Retrouvez la première partie de ce dossier dans RAA 726-mai 2019)

/ Ermeline Mouraud

MG2Mix

Une gamme d'œufs enrichis

« Le Viv Asia est un salon qui évolue bien, estime Vincent Gerfault, directeur général de MG2Mix. On a vu tous nos contacts de la zone, même d'Afrique et du Moyen Orient, ce qui nous a permis de faire avancer des dossiers. C'est génial, le salon prend de l'ampleur et s'étend géographiquement. » L'entreprise a profité de l'événement pour mettre en avant une nouvelle gamme dédiée à la santé des œufs, baptisée Eggsellent. Des produits développés en partenariat avec la société finistérienne Copri « pour le marché asiatique et les marchés de niche », destinés à enrichir les œufs en DHA, oméga-3, vitamines A, E, D, sélénium et iode. « Une gamme d'œufs enrichis avec différentes modalités et la possibilité d'avoir un enrichissement personnalisé. Nous avons développé des mélanges, des solutions pour améliorer le potentiel naturel de l'œuf, avec aussi un aspect santé humaine. »



L'équipe MG2Mix présente sur le salon.

MiXscience

Lancement de Betahit sur le marché asiatique

« L'un des principaux défis de l'Asie dans les années à venir sera d'accorder encore plus d'attention à l'utilisation raisonnable des antibiotiques », estime MiXscience. L'entreprise bretonne a ainsi organisé, en marge du salon, un séminaire pour ses clients et partenaires asiatiques, durant lequel elle a présenté son programme SAHM (Sustainable animal health management), approche globale visant à préserver la santé de l'animal pour réduire l'utilisation d'antibiotiques. Durant cet événement,



L'équipe MiXscience.

MiXscience a présenté des exemples concrets et probants de la mise en œuvre de ce programme en production porcine, en aquaculture, volailles et ruminants. Une présentation a également été consacrée aux mycotoxines, « un autre sujet brûlant pour la région asiatique ».

MiXscience a aussi profité du salon pour lancer officiellement sur le continent asiatique son nouveau produit à destination des volailles, Betahit. « Cette solution, à incorporer à l'aliment, améliore les performances zootechniques de l'animal lorsque celui-ci est soumis à différents types de contraintes comme la chaleur ou le stress oxydant. Des essais, menés en fermes expérimentales, ont montré un effet très significatif par temps chaud notamment sur l'amélioration du poids et de l'indice de consommation. » Autre actualité : MiXscience vient d'ouvrir un nouveau bureau en Asie, à Hô Chi Minh Ville, au Vietnam. « Quatre personnes sont basées sur place, dont notre expert aquaculture, indique Clémence Messant, responsable produit. C'est un tremplin pour le développement de MiXscience sur ce continent. »

Nor-Feed

Une alternative au Yucca

Le yucca est une plante à saponines, référence dans les rations destinées aux volailles, aux ruminants et aux animaux de compagnies, notamment pour ses effets sur la diminution du méthane, la captation d'ammoniac ou encore ses propriétés anti-protozoaire. Produite en Amérique du Sud, sa disponibilité est réduite et sa collecte de plus en plus réglementée,



Gilles Le Thomas, responsable du développement commercial, et Pierre Caillis, ingénieur R&D et chef produit de la gamme Norponin.

engendrant une augmentation du prix. « Une baisse de la qualité sur le marché est également observée, indique Gilles Le Thomas, responsable du développement commercial. Chez Nor-Feed, nous avons une vraie connaissance des plantes, de leur caractérisation et de leur standardisation. Nous avons donc développé des alternatives au Yucca, de même qualité, avec un profil et des propriétés tout à fait comparables, à un prix plus compétitif. » Le produit a déjà été appliqué en Asie, « et nous avons observé une baisse effective de l'ammoniac chez les monogastriques », ajoute Pierre Caillis, ingénieur R&D et chef produit de la gamme Norponin, (produits à base de plantes riches en saponines). Nor-Feed a également profité de l'événement pour organiser un séminaire technique à Hô Chi Min, sur le remplacement des antibiotiques en production porcine.

Olmix

Lancement d'Algimun sur le marché asiatique

Après un lancement en Europe au mois de novembre, lors du Breizh Algae Tour et du salon EuroTier, Olmix Group a profité du Viv Asia à Bangkok pour lancer Algimun sur le marché asiatique. « Algimun est notre dernière innovation à base d'extraits d'algues, pour renforcer les défenses naturelles des animaux, indique María García Suárez, spécialiste produits For Feed du groupe. Il est constitué d'une association synergique d'extraits de macroalgues, aux propriétés biologiques démontrées, isolés grâce aux technologies innovantes d'Olmix (MSP). L'objectif d'Algimun est de renforcer les défenses naturelles des animaux à plusieurs niveaux, pendant tout le cycle, mais plus particulièrement en phases de démarrage et de croissance. Il peut être utilisé pour toutes les espèces animales. Il a déjà prouvé son efficacité en poulets de chair, porcelets, truies ou encore chez les crevettes. » L'entreprise bretonne avait également organisé, en marge du salon, la 2^e édition de son Olmix Satellite Seminar, un événement qui a réuni près de 200 clients, partenaires et experts professionnels de plusieurs pays d'Asie.

L'alimentation animale

RETROUVEZ-NOUS sur
www.revue-alimentation-animale.fr

Phodé

Un atelier découverte des arômes

« Les arômes, c'est l'essence de Phodé. » Sur le stand des laboratoires, Aurore De Vienne animait donc un atelier de mise en avant des arômes et proposait aux visiteurs des tests olfactifs et gustatifs. « Les arômes ne peuvent plus être une option, poursuit le chef produit arômes. Ils ont de réelles fonctionnalités, notamment attractante et de palatabilité. Ils permettent aussi de créer une mémorisation positive chez l'animal, ce qui revient aussi à sécuriser l'ingéré alimentaire. Les animaux sont beaucoup plus sensibles que l'homme. » Les laboratoires Phodé travaillent sur une galénique adaptée : « pour des molécules volatiles, une libération à la fois immédiate et aussi homogène dans le temps, une distribution homogène du produit dans l'aliment, etc. » Ils ont notamment développé l'Imprégnation Crystalik, « une galénique exclusive » basée sur une structure moléculaire cristalline unique garantissant intensité, persistance de l'arôme dans le temps. Phodé, qui compte des distributeurs en Thaïlande, a aussi profité du salon pour dévoiler Ellipsense, « une photo d'identité des arômes ».



Aurore De Vienne chef produit arômes chez Phodé.

Physan

Levures inactivées liquides

Physan fait partie, avec Lacto Production, Lacto Food et La Brohinière Transport, du groupe Lacto. Elle fabrique et commercialise des levures inactivées pour la nutrition animale, « sous forme liquide notamment. Cette spécificité permet d'intégrer des levures en complément des rations alimentaires sur l'aliment ou dans l'eau de boisson, pour pallier à des problématiques d'élevage », indique Nicolas Pelier, responsable commercial export. Elles peuvent être utilisées pour toutes les espèces « ruminants, porcs, volailles, petfood, chevaux, aquaculture » et sont destinées à « améliorer l'efficacité de l'aliment, pour de meilleures performances : augmenter la prise de poids des poulets de chair, des bovins viande, la production d'œufs ou de lait, améliorer la croissance des crevettes ou encore l'appétence des aliments canins ». Physan, dont l'usine se situe près de Dinan, fabrique également des aliments complémentaires poudre et liquide et des minéraux diététiques. Comme « nos produits star », le Lysabion SC+, utilisé pour réduire les risques de cétose ou en récupération de cétose, ou Prev'7+, utilisé pour réduire les risques de cétose et de fièvre vitulaire. « Ces produits incluent bien entendu des levures liquides, comme dans la majeure partie de notre gamme. »

Sur le marché asiatique, Physan « démarre à Taïwan et en Corée du Sud. Cela ne fait que commencer ! Le Viv est une formidable



Nicolas Pelier, responsable commercial export.



L'équipe de la firme-services Techna.

occasion, nous avons eu entre 60 et 70 contacts, dont une dizaine pourrait donner lieu à des flux réguliers. En Thaïlande il y a un énorme marché, un vrai intérêt pour le savoir-faire et les ingrédients français. C'est ici même que se trouvent les plus gros fabriquant d'aliments au monde. C'est fantastique de pouvoir démarrer quelque chose ici. » Physan projette ainsi de mettre en place des essais. « D'autres sont en cours en Italie et au Royaume Uni. »

ce dernier sujet, la situation est hétérogène : il y a une vraie prise de conscience globale et une pression des consommateurs, même en Inde. Il faut aller dans ce sens. En proposant un accompagnement global, pas uniquement une offre produit. Nous mettons aujourd'hui en avant un savoir-faire, une démarche, et des solutions compétitives, sans perte de performance. » Le groupe compte une filiale au Vietnam et souhaite « trouver de nouveaux partenaires sur le secteur, pour étendre l'activité ».

Techna

Première communication avec les nouvelles marques

Techna a récemment réorganisé ses marques, autour des cinq métiers du groupe. « C'est la première fois qu'on communique en salon avec cette nouvelle identité, explique Laurent Vallon, directeur commercial. Globalement c'est bien perçu, bien accueilli par nos partenaires. » Outre cette nouveauté, Techna avait également choisi d'organiser deux conférences durant le Viv, autour de la gestion de la protéine en ruminants et en aquaculture, et de la démédecation en porc et volaille. « Sur

Valorex

Première présence au Viv Asia

Valorex, installé sur un stand en partenariat avec Bleu Blanc Cœur, était présent pour la première fois au Viv Asia. « C'est un marché qui nous tient à cœur et qu'on a voulu tester, nous sommes globalement contents du salon, nous avons eu un certain nombre de contacts, explique Vikram Sipahimalani, responsable commercial export. Nous souhaitons développer l'export en Asie, où il y a un vrai potentiel. Notamment grâce à la plus grande sensibilité des Asiatiques au lien entre alimentation et santé. On n'en est qu'au

Thaïlande

L'industrie de l'alimentation animale en chiffres

- L'association des fabricants d'aliments thaïlandais existe depuis 1978. Son président actuel est Pornsil Patchrintanukul. Elle compte 54 membres, dont Charoen Pokphand food et Betagro.
- Le pays compte une centaine d'usines, pour un chiffre d'affaires annuel de 9 000 millions de dollars US.
- La consommation totale d'aliments en 2019 est estimée à 20,2 millions de tonnes, contre 19,9 Mt en 2018, dont 41 % pour les poulets de chair, 14 % pour les poules pondeuses, 32 % en porc, 4 % pour les vaches, 3 % les canards, 3 % les poissons et 2 % les crevettes.
- La Thaïlande occupe ainsi la 12^e place au niveau mondial en termes de volume d'aliments produit. La Chine est 1^{er} avec 187,89 Mt.
- L'élevage en Thaïlande. Les volailles arrivent en première position avec 1 500 millions de têtes de poulets, pour une production de 2,55 millions de tonnes de poulets (croissance de +5 % en 2018-2017). Suit un cheptel de 19 millions de porcins et de 4,9 millions de bovins. La Thaïlande est le 3^e exportateur mondial de fruits de mer.



Deux exposants de l'entreprise Yeast Master Farm (extraits de levures et d'ananas pour la nutrition et la santé animales) sur le pavillon thaïlandais.