

# Annexes

## Lexique

### **Babeurre**

Le babeurre est un liquide au goût aigrelet qui se sépare de la crème lors de la fabrication du beurre.

### **Coccidiostatique**

Médicament utilisé pour le traitement de la coccidiose. Les coccidies sont des protozoaires microscopiques qui vivent dans la muqueuse intestinale des volailles et du bétail causant de graves diarrhées et la morbidité.

### **Corn glutenfeed**

Le corn glutenfeed est le principal coproduit de l'amidonnerie. Il est constitué d'un mélange de drêches de maïs et de tourteau de germe de maïs et parfois de solubles de maïs. Une quantité adéquate de gluten est également ajoutée afin d'obtenir un taux de protéines constant.

### **Drêches de brasserie**

Les drêches constituent le principal coproduit de la fabrication de la bière. Elles résultent de la filtration du moût en fin de brassage, qui permet d'éliminer tous les résidus solides avant clarification de la bière. Les drêches correspondent aux enveloppes du grain d'orge.

### **Drêches et solubles de maïs**

Coproduits de l'amidonnerie du maïs (extraction de l'amidon des grains). À cette fin, les grains sont trempés dans une solution chaude et acide (diluée) afin de ramollir le grain. Les eaux de trempage sont commercialisées après déshydratation sous l'appellation solubles de maïs. Après broyage, les enveloppes du grain sont séparées de l'albumen. Les enveloppes lavées forment les drêches de maïs.

### **Farines basses**

Elles ne diffèrent de la farine panifiable que par une couleur un peu plus sombre et une texture un peu plus grossière. Elles correspondent aux farines éliminées après les remoulages et juste avant la farine destinée à l'alimentation humaine.

### **Gluten de maïs**

Le gluten de maïs est la protéine extraite du grain de maïs.

### **Histomonostatiques**

Substances destinées à détruire ou à inhiber la reproduction des histomonas (protozoaires parasites des cellules de l'intestin).

### **Mélasses**

La mélasse est un sirop épais et visqueux constituant un résidu du raffinage du sucre extrait de la canne à sucre.

### **Poudre de lactosérum**

Le lactosérum est un liquide jaune pâle qui provient de la fabrication des fromages après coagulation et rétraction du caillé. Il est composé à 90 % d'eau. La poudre de lactosérum est produite par extraction de l'eau.

### **Pulpe de betterave**

La pulpe de betterave est un sous-produit de l'industrie sucrière. Lors de l'extraction du sucre, les racines sont râpées grossièrement et le jus sucré est récupéré par osmose. Le résidu riche en cellulose digestible prend le nom de pulpe de betterave et peut être utilisé en alimentation animale pour les ruminants (seuls capables grâce aux bactéries de leur panse de digérer la cellulose).

### **Radicales d'orge séchées**

Mélange déshydraté de germes et de radicules d'orge obtenu après nettoyage de l'orge germée en malterie (synonyme : touraillons).

### **Remoulages**

Ils correspondent à des mélanges de particules d'enveloppes et de farine qui sont broyées pour obtenir une granulométrie homogène.

### **Son**

Le son est constitué par l'enveloppe du grain. Lors de la mouture des céréales, le son fait partie des issues, c'est-à-dire des résidus obtenus après séparation de la farine par tamisage ou blutage. Leur taille permet de distinguer les sons gros et les sons fins.

### **Tourteaux de germe de maïs**

L'embryon, couramment appelé « germe » se situe à la base du grain. Ces germes sont utilisés pour la fabrication d'huile de maïs destinée à l'alimentation humaine. Le résidu solide de l'extraction forme du tourteau de germe de maïs destiné à l'alimentation animale.

### **Vinasse**

La vinasse est un résidu de la distillation de la mélasse ou d'un jus de betterave dont le sucre a été transformé en alcool.

### **Wheatfeed**

Son de blé issu principalement de l'amidonnerie du blé.

# Signes conventionnels utilisés

ε	Résultat inférieur à la moitié de l'unité du dernier ordre exprimé
s	Résultat non publiable pour raison de secret statistique
...	Résultat non disponible

## Pour en savoir plus

« *Les matières premières de l'alimentation animale en 2009* »  
Agreste Chiffres et Données  
Agroalimentaire, n° 174  
mai 2011

« *Les matières premières de l'alimentation animale en 2006* »  
Agreste Chiffres et Données  
Agroalimentaire n° 155  
février 2008

« *Davantage de tourteaux, toujours plus de céréales* »  
Agreste Primeur n° 153  
novembre 2004

« *De nouvelles sources d'approvisionnement* »  
Agreste Primeur n° 258  
mars 2011

« *L'année des tourteaux de colza* »  
Agreste Primeur n° 203  
décembre 2007

## Sources

Site Internet du SSP : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

Retrouvez toute l'actualité de la statistique agricole sur le site **Agreste**.

Les résultats détaillés par région, département, produit et des séries longues sont disponibles dans l'espace « **Données en ligne** » du site **Agreste** : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

Visualisation et téléchargement gratuit, réutilisation sans licence et sans versement de redevance, sous réserve de mention de la source.

# Agreste : la statistique agricole

---

**Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**

**Secrétariat Général**

**SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE**

12, rue Henri Rol-Tanguy - TSA 70007  
93555 Montreuil sous-bois Cedex  
Tél. : 01 49 55 85 85  
Site Internet : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

Directrice de la publication : Béatrice Sédillot  
Composition : SSP  
Impression : SSP  
Dépôt légal : à parution  
ISSN : 2259-5120  
© Agreste 2014