

DISCUSSION

- M. LECLERCQ - Est-ce qu'il y a eu, quelque part, des tentatives de sélection qui ont été faites pour augmenter la teneur en lysine du tournesol ? Nous avons entendu parlé de viande artificielle faite à partir de soja et je voudrais savoir s'il y a eu des tentatives de faites quelque part pour faire la même chose à partir du tournesol.
- M. GUNMAR - Nous avons fait certains essais pour augmenter la teneur en lysine en Ethiopie. Nous n'en sommes encore qu'au début de cette expérience et nous ne connaissons donc pas encore nos possibilités, mais le problème pour nous, à l'heure actuelle, se présente surtout pour les chimistes car ils n'arrivent pas à faire suffisamment d'analyses étant donné que nous ne pouvons pas utiliser la méthode que je vous ai décrite tout à l'heure. Nous devons utiliser d'autres méthodes d'essais et cela nous rend les choses difficiles.
- Quant à l'autre question, celle d'essayer d'obtenir un produit directement à partir du tournesol, je n'en sais pas encore grand chose. Nous l'utilisons comme "porridge".
- M. - Questions adressées à MM. PION et ABRAHAM. Ma première question concerne la cellulose. Sous le vocable de cellulose, la méthode de WEENDE donne probablement un mélange de cellulose, d'hémicellulose, de lignine. Existe-t-il une méthode variétale qui permette de différencier ces trois produits ? Et, deuxièmement, y a-t-il eu des travaux pour étudier une corrélation différentielle avec l'influence sur la digestibilité ?
- Ma deuxième question concerne l'exposé de M. ABRAHAM. Y a-t-il un risque, une éventualité de présence de mycotoxines du type aflatoxines B1 émanant de l'Aspergillus flavus dans le tournesol ?
- M. ABRAHAM - La méthode de WEENDE est en effet criticable comme nous l'avons écrit dans cet exposé ; on lui reproche, en particulier, de solubiliser une partie de la lignine et, dans le cas du tournesol, de donner des résultats par défaut. Il existe des méthodes permettant de différencier l'indigestible glucidique mais elles ne sont pas susceptibles d'utilisation en grande série. Dans la pratique, la méthode de WEENDE peut être considérée comme satisfaisante. Son utilisation est d'ailleurs généralisée à quelques variantes près aussi bien en alimentation humaine qu'animale.
- Il existe d'ailleurs, indiscutablement, une corrélation inverse entre le taux de cellulose brute et la digestibilité comme le montre le tableau 2 de mon rapport.
- Quant à la deuxième question, il est certain que le tourteau de tournesol peut être contaminé par Aspergillus flavus, comme cela a été le cas pour un des échantillons que nous avons étudiés.