

Spécialiste de l'extrusion

Valorex est une entreprise spécialisée dans la thermo-extrusion depuis plus de 20 ans. De Dextroyer à Tradi-Lin®, l'innovation produits extrudés a toujours été son métier au service des fabricants d'aliments. Spécialiste de l'extrusion des graines oléo-protéagineuses, Valorex commercialise une large gamme de produits sous différentes présentations : farine, croquette, plaquette. Créateur de noyau énergie riche en matières grasses avec l'apport de graines de lin extrudées (Tradi-Lin®), concepteur de noyau azoté en extrudant différents tourteaux associés avec de l'urée (Prometro).

Valorex propose également des formules extrudées à la carte en fonction des attentes clients. La performance technico économique est considérée comme une priorité en élevage, d'où la mise au point d'un concept de nutrition Vaches Laitières Hautes Productrices (VLHP +). Les extrudés Tradi-Lin® sont différents des extrudés standards, explique la société : « Nous sélectionnons la meilleure des graines de lin (origine française ou anglaise) avec des garanties en Omega 3 pour lui appliquer un process breveté d'extrusion. L'objectif est d'obtenir le meilleur niveau de matières grasses libres dans le produit final. Au travers de nombreux essais en collaboration avec des instituts, nous avons démontré l'intérêt des extrudés Tradi-Lin® sur différentes espèces. En ruminants, l'apport d'extrudés Tradi-Lin® dans la ration permet à travers une action dans le rumen de réduire le gaspillage énergétique et ainsi d'augmenter l'efficacité alimentaire. Nous pouvons mesurer à travers le profil en acides gras du lait la quantité de méthane produit par les animaux (gr CH₄/L lait, méthode brevetée Inra - Valorex). »

www.valorex.com



VALOREX® est la seule entreprise à maîtriser la thermo-extrusion, process Tradi-Lin, graine par graine.

Le process Tradi-Lin est une idée simple qui se pratique de façon extrêmement précise, il faut créer les conditions d'activité de certaines enzymes, et en détruire d'autres. Cela se joue à quelques degrés près, et les objectifs sont toujours différents d'une graine à l'autre. Valorex est la seule entreprise d'extrusion qui spécialise ses lignes par type de graine (donc par objectif de traitement). Avec 5 lignes d'extrusion spécialisées en 2005, VALOREX® est un cas unique de spécialiste de la thermo-extrusion. On ne cuit évidemment pas du soja comme du lin, du colza comme du lupin, du blé comme du maïs... C'est pour cela que VALOREX® gère 5 lignes d'extrusion différentes.

La thermo-extrusion est d'abord une méthode économiquement efficace de valorisation des graines oléagineuses et des céréales. Quand on multiplie par trois la digestibilité d'une graine, cela signifie qu'il faudra en mettre trois fois moins dans les régimes des animaux pour le même résultat. Mais cette efficacité zootechnique se fait dans un cadre scientifique étayé : Aucun chiffre qui ne soit validé par un essai indépendant. Et cette solidité scientifique a pour corollaire un cadre de sécurité alimentaire précis. Nous mesurons analytiquement tout ce que nous affirmons.

Enfin l'application de cette technologie a une finalité d'actualité : Ne pas manger plus, mais manger mieux. En d'autres termes, passer d'une approche quantitative de l'alimentation à une approche qualitative de la nutrition.