

## **Rendement et Composition Chimique du Tourteau de *Tetracarpidium conophorum* (Müll. Arg.) Hutch. & Dalz Produit par Pression Mécanique et Hydrodistillation**

***Ntsoumou M.V.***

Institut national de Recherche Agronomique (IRA), Avenue des premiers  
jeux africains, face stade Alphonse Massamba-Débat, Brazzaville, Congo  
Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et de Foresterie,  
Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo  
Faculté des Sciences et Techniques,  
Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo

***Adzona P.P.***

***Ndoulou T.M.***

Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et de Foresterie,  
Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo  
***Saboukoulou A.J.***  
Faculté des Sciences et Techniques,  
Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo

***Banga Mboko H.***

Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et de Foresterie,  
Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo  
Institut national de Recherche Agronomique (IRA), Avenue des premiers  
jeux africains, face stade Alphonse Massamba-Débat, Brazzaville, Congo  
Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et de Foresterie,  
Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo

[Doi: 10.19044/esipreprint.9.2023.p388](https://doi.org/10.19044/esipreprint.9.2023.p388)

Approved: 17 September 2023

Posted: 19 September 2023

Copyright 2023 Author(s)

Under Creative Commons CC-BY 4.0

OPEN ACCESS

*Cite As:*

Ntsoumou M.V., Adzona P.P., Ndoulou T.M., Saboukoulou A.J. & Banga Mboko H.  
(2023). *Rendement et Composition Chimique du Tourteau de Tetracarpidium conophorum*  
(Müll. Arg.) Hutch. & Dalz Produit par Pression Mécanique et Hydrodistillation ESI  
Preprints. <https://doi.org/10.19044/esipreprint.9.2023.p388>

## Résumé

Les tourteaux, principales sources de protéines végétales, sont les sous-produits de l'usinage des graines traitées pour en extraire l'huile selon les techniques de pressage à chaud et d'extraction par les solvants. L'objectif de ce travail était de produire le tourteau de *Tetracarpidium conophorum* et évaluer son rendement et sa composition chimique par deux techniques de production: la presse mécanique et la méthode d'hydrodistillation. Le rendement du tourteau à partir du broyat a été de : 73,63% et 72,50% respectivement pour la presse mécanique et l'hydro distillation. ( $P > 0,05$ ). Quant à la composition physico-chimique du tourteau, les différences significatives ont été observées ( $p < 0,05$ ) en faveur de la méthode par presse mécanique notamment sur la MS (91,10% contre 97,63%) ; lipides (10,78% contre 14,46%) ; protéines brutes (24,63% contre 43,75%) ; calcium (1,94% contre 3,17%) ; phosphore (0,46% contre 0,85%). La faible composition chimique du tourteau en protéines brutes du tourteau produit par hydro distillation par rapport à celle du tourteau produit par presse mécanique suscite la maîtrise de la température de l'eau.

---

**Mots-clés:** Protéines brutes, minéraux, production,0 noix de kaso, délipidation, distillation, pressage

---

## **Yield and Chemical Composition of Oil Cake of Tetracarpidium Conophorum (Müll. Arg.) Hutch. & Dalz Produced by Pressure in Cold and hydrodistillation**

*Ntsoumou M.V.*

Institut national de Recherche Agronomique (IRA), Avenue des premiers  
jeux africains, face stade Alphonse Massamba-Débat, Brazzaville, Congo  
Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et de Foresterie,  
Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo  
Faculté des Sciences et Techniques,  
Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo

*Adzona P.P.*

*Ndoulou T.M.*

Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et de Foresterie,  
Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo

*Saboukoulou A.J.*

Faculté des Sciences et Techniques,  
Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo

*Banga Mboko H.*

Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et de Foresterie,  
Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo

Institut national de Recherche Agronomique (IRA), Avenue des premiers  
jeux africains, face stade Alphonse Massamba-Débat, Brazzaville, Congo  
Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et de Foresterie,  
Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo

---

### **Abstract**

Oil cakes are by-products of seeds treated to extract oil by using many ways. The objective of the present study was to produce the oil cake of *Tetracarpidium conophorum* and to evaluate its yield and their chemical composition by two techniques of production mainly the pressure in cold and the hydrodistillation methods. There was no significant difference in yield in both techniques used. ( $P > 0,05$ ). Whereas, chemical composition were significantly higher in oil cake produced by using pressure in cold than by hydrodistillation mainly ( $p < 0,05$ ) the DM (91,10% versus 63%); lipids (10,78% vs 14,46%); crude proteins (24,63% vs 43,75%); calcium (1,94% vs 3,17%); phosphorus (0,46% vs 0,85%). The lower chemical composition of the crude protein oil cake produced by hydro distillation compared to that of the oil cake produced by cold pressures may due to the

uncontrolled of the temperature of water during the process of delipidation.

---

**Keywords:** Rough proteins, macro elements, output, kaso, delipidation, distillation, pressing

## Introduction

Les tourteaux sont les résidus de l'usinage des graines d'oléagineux. Ils sont, obtenus par un procédé d'extraction d'huile appelé trituration au cours duquel les graines sont broyées et pressées chaud ou par les solvants, laissent alors un coproduit appelé tourteaux d'oléagineux (Nys, 2001 ; Sonaiya et Guéye, 2010). Les tourteaux ne contiennent qu'une très faible teneur en matières grasses résiduelles variable suivant la technique de délipidation appliquée, mais sont concentrés en d'autres nutriments notamment en protéines brutes faisant d'eux les principaux ingrédients protéiques pour l'alimentation animale dans le monde.

La production mondiale en tourteaux en 2009 était estimée à environ 270 millions de tonnes et dont les tourteaux de colza, de tournesol, d'arachide et surtout de soja demeurent les sources protéiques les plus utilisées respectivement soit 12,4 ; 6,9 ; 5,3 et 2,8 et 69 % d'utilisation (Foster et al., 2009). Récemment, plus de 20 millions de tonnes de tourteaux d'oléagineux sont produits chaque année par les pays de l'Union Européenne et dont le tourteau de soja, de colza et de tournesol représentent 94% de la production totale avec la France est le premier consommateur en termes d'élevage devant l'Allemagne, l'Espagne et les Pays-bas (Interprofession des huiles et protéines végétales, 2020).

La production africaine des trois cultures oléagineuses les plus importantes (palme, coton, arachide) a subi une courbe ascendante pendant les dix dernières années sur les plans production, transformation et utilisation. En dépit de l'accroissement en même temps, des besoins africains en huile et en tourteaux dû à l'augmentation de la population et de l'élévation du niveau de vie. Récemment, des équipes de recherche ont mis à jour le niveau de production des huiles et tourteaux de certaines nouvelles espèces oléagineuses parmi les plantes domestiques dans certains pays d'Afrique. Il s'agit du *Canarium schweifurthii Engl*, du *Dacryodes edulis* et du *Ricinodendron heudelotii* dont les avantages sont notables et les potentialités ont été étudiées (Kapseu, 2009 ; Mezajougkenfack, 2010).

Au Congo, la disponibilité d'intrants agricoles est un éminent problème qui limite la productivité des animaux élevés hors-sol. Pourtant, le pays dispose d'énormes atouts notamment de par ses potentialités agroforestières et libéralise les surfaces grandes surfaces de productions agricoles malheureusement, Malheureusement, le manque d'huilerie dû à la faible production nationale et au manque de programmes adéquats sur

l'utilisation des fonds de subventions ainsi que l'insuffisance de connaissances précises sur l'adaptation des oléo protéagineux conventionnels aux zones d'exploitation compromettent sérieusement la traçabilité de production, transformation et d'utilisation des tourteaux tant conventionnels que locaux en alimentation animale. Ainsi la plupart des ingrédients riches en MAT utilisés comme les tourteaux sont conventionnels et proviennent de l'étranger dont l'irrégularité, le délai d'utilisation et les prix prohibitifs sont trois facteurs majeurs qui compromettent sérieusement la production des aliments de qualité (Doumbia, 2002 ; Livet et al., 2015 ; ITAVI, 2021). D'où, leur utilisation pour la fabrication des aliments de volailles entraîne des coûts élevés de production d'aliment, de poulet de chair et de l'œuf. A cet effet, l'utilisation des ingrédients et additifs biologiques locaux et disponibles dans les formulations d'aliment pour volailles devient dès lors une alternative (Adzona, 2019 ; Mbanza-Mbanza et al., 2023). Cela a conduit des paysans, éleveurs et chercheurs à se tourner vers des cultures émergentes commerciales et locales (safou, coprah, courge, feuille de manioc, etc.), pour la production artisanale et manuelle des huiles cosmétiques, de consommation et des tourteaux locaux destinés à être incorporés dans les formulations alimentaires des animaux. (Sianard, 2010 ; Adzona., 2019)

C'est aussi dans ce même cadre que les besoins du marché des tourteaux et de la détection de protéines locales ont suscité au niveau national un intérêt de l'Institut de Recherche Agronomique à s'orienter vers l'identification et la valorisation d'une nouvelle source végétale locale d'oléagineux, encore sous-exploitées tel que le *Tetracarpidium conophorum*.

*Tetracarpidium conophorum*, est un arbre sarmenté, produit forestier non ligneux, une espèce de liane sauvage et locale de la famille des Euphorbacés (Bernadin, 2012). Cette plante regorge les vertus pharmaceutiques, cosmétiques (Oriakhiet Uadia, 2020 ; Ojokoh et al., 2020). Plusieurs études menées sur *T. conophorum* sur la caractérisation chimique de ses feuilles, ses noix, son résidu, révèlent une variabilité des teneurs en éléments chimiques suivant la technique de délipidation appliquée. Son huile peu connue dans la cuisine est extraite en petite quantité. Son tourteau est richement nutritif avec les teneurs en protéines brutes variant entre 33% et 47% (Mezajougkenfack, 2010; Uchechukwu-Nkeirukayvonne, 2017).

C'est au regard de ce qui précède et compte tenu de sa disponibilité remarquée à l'état sauvage dans le contexte du Congo, que ce travail fixe comme objectif : produire mécaniquement ou localement le tourteau de *Tetracarpidium conophorum* et évaluer son rendement et sa composition chimique par presse mécanique et par hydrodistillation.

Cette étude est basée sur l'hypothèse selon laquelle le rendement et la composition chimique du tourteau de *T. conophorum* varient avec sa technique de production.

## Méthodologie

### Zones d'étude

Cette étude a été réalisée en plusieurs étapes dans 3 localités du Congo : Lékana, Brazzaville et Pointe-Noire

Les noix de *T. conophorum* ont été collectées des lianes sauvages dans le District de Lékana du Département des Plateaux, situé à près de 450 kilomètres de la capitale (Brazzaville), perché à 790 mètres d'altitude par rapport au niveau de la mer ; avec une Latitude de 20 19' 31'' Sud et 14°36'00'' Est de la République du Congo (Anonyme, 2019).

Le tourteau a été produit à Brazzaville, dans trois sites distincts : l'Agence Nationale de Valorisation des Résultats de la Recherche (ANVAR), la maison cosmétique Santé et Nature pour la presse mécanique et la ferme expérimentale de l'unité mixte de valorisation des produits et sous-produits agroindustriels de l'Institut national de Recherche Agronomique (IRA), pour la production par hydrodistillation.

Les analyses ont été effectuées dans deux laboratoires distincts :

- Le laboratoire de l'Ecole Nationale d'Agronomie et de Foresterie (ENSAF), situé à Brazzaville, pour la détermination de la teneur en eau, de la matière sèche, des lipides ;
- Le laboratoire de l'Institut de Recherches Scientifiques en Sciences Naturelles (IRSSN), situé à Pointe noire, pour la détermination de l'azote, des protéines, du calcium(Ca), et du phosphore (P).

### Matériel végétal

Le tourteau de *T. conophorum* a constitué le principal matériel végétal. Ce tourteau a été obtenu après extraction d'huile à partir des amandes issues des graines de capsules de *T.conophorum* illustrée à la figure 1.



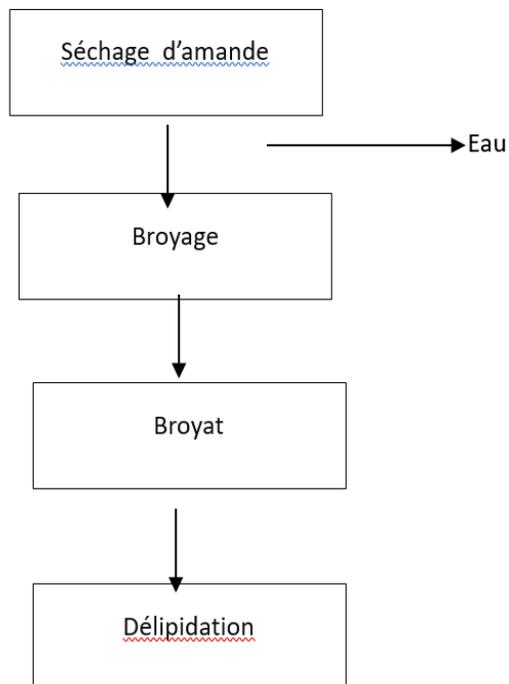
**Figure 1.** Méthodes d'obtention des amandes de *T.conophorum*

Méthodiquement, plusieurs étapes ont été observées pour produire le broyat du *T. conophorum*.

Les noix crues de *T. conophorum* ont d'abord fait l'objet du tri des graines avariées vu le temps de stockage ensuite bouillies à 100°C, durant 3h à l'aide d'une marmite casserole et d'un foyer de feu. Puis séchées à l'air libre au soleil pendant 3 journées afin d'égoutter l'eau et faciliter le décorticage. Ces graines ont été enfin décortiquées manuellement et séchées à nouveau à température ambiante pendant 4 jours d'ensoleillement pour permettre d'avoir les amandes sèches devant passer au broyage.

### La production du broyat

La production du broyat a été effectuée selon la méthode appliquée antérieurement par Mezajoug Kenfack (2010) comme indiquée à la figure 2.



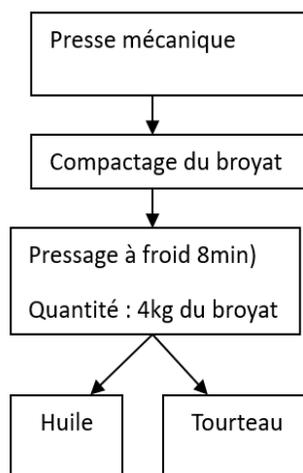
**Figure 2.** Processus résumé de production du broyat de *T. conophorum* (Mezajoug Kenfack, 2010)

Le broyat constitue la farine issue du broyage des noix cuites, servant à l'extraction d'huile suivant telle ou telle technologie afin d'obtenir le tourteau. Afin d'obtenir le broyat ou la farine de *T. conophourum*, les amandes séchées ont été transportées à l'endroit de transformation, broyées à l'aide d'un Moulinex adapté à des broyages fins.

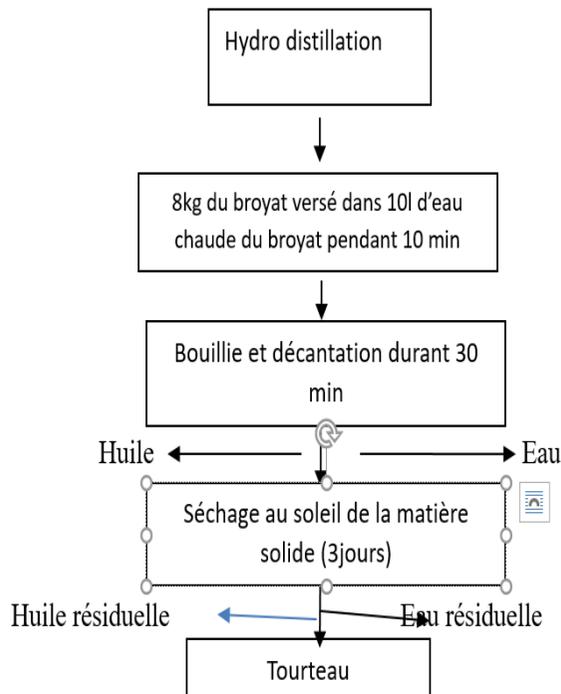
De la récolte à la transformation des noix en tourteau, le passage d'une étape à une autre a été marqué par la pesée du produit et sous- produit de cette matière.

### **La production du tourteau selon la méthode mécanique et l'hydrodistillation**

Deux technologies de production : la presse mécanique et la méthode artisanale d'hydro distillation ont été appliquées sur le broyat pour extraire l'huile des amandes et produire le tourteau. Les figures 3 et 4 illustrent séparément le processus résumé d'extraction appliquée à chaque étape de production, suivant les deux techniques.



**Figure 3.** Extraction par pressage Mécanique (Mezajoug Kenfack, 2010)



**Figure 4.** Délipidation par hydro distillation

Le broyat écrasé a été transporté en partie au lieu de la transformation où il a été ensuite pressé à l'aide d'un extracteur mécanique (presse manuelle). Ce broyat a subi le compactage à l'aide d'une spatule et fermé avec une plaque en inox et mis dans le cylindre en forme de tamis inséré dans la presse hydraulique de l'extracteur ensuite la goupille a été fermée tout en possédant à l'élévation directe de l'extracteur, ce tamis est garni d'un tissu servant à faire passer l'huile grâce à la pression physique exercée par l'effort démesuré de l'opérateur à manoeuvrer la manivelle. Après toutes les 5 minutes, la procédure était de vérifier s'il y a augmentation d'huile dans l'assiette de recueillement et retirer l'huile à l'aide d'une cuillerée à soupe jusqu'à ce qu'il n'y ait rien à récupérer et retirer le cylindre dans l'extracteur. Le tourteau était enfin récupéré après avoir recueilli 3 à 4 reprises l'huile.

### **Production du tourteau de *T. conophorum* par Hydro distillation**

La technique d'hydro distillation permet d'obtenir, à partir d'un mélange complexe, le composé organique souhaité par simple séparation de phases dès lors que ce dernier est non miscible à l'eau. L'avantage principal de cette méthode par rapport à une distillation fractionnée tient aux températures utilisées : l'hétéro azéotrope est distillé à des températures, TH, toujours inférieures à 100 °C.

Afin de mettre à la disposition des aviculteurs fermiers une méthode simple facilement adaptable au contexte local il a été proposé un essai de production du tourteau par la méthode d'hydro distillation. A cet effet, partie du broyat a subi sur place un traitement par hydro distillation pour produire le tourteau. Cette technique a consisté à chauffer 10l d'eau dans une marmite placée sur un foyer de feu, durant 10 min à des températures modérées d'ébullition puis ajouter 8kg de broyat et faire descendre aussitôt la marmite. La solution laissée au repos au bout d'une (1) heure laisse monter la matière grasse en surface de l'eau après refroidissement.

L'huile est ainsi recueillie à l'aide de la cuillère et l'eau est renversée pour laisser au fond la matière solide. Cette matière a été ensuite laissée à l'air libre au soleil pendant 3 jours sur le contre-plaqué pour faire disparaître toute la quantité d'eau contenue et obtenir la matière sèche. Sur 16 kg de broyat, 20l d'eau ont été utilisés. La procédure était reprise chaque fois selon la quantité de *T. conophorum* à traiter.

### **Analyses physico-chimiques des échantillons du tourteau de *T. conophorum***

Les deux types de tourteaux produits ont été séparément constitués en échantillons de 100g, Ces échantillons ont été pesés à l'aide d'une balance à précision et séparés en 2 essais à raison de 30g, par échantillon (masse de l'échantillon frais :  $m_o$ ). Ils ont été placés dans des cartouches faites à base du papier filtre, qui lui aussi était pesé au départ. Ces échantillons ont été ensuite séchés dans une étuve ventilée, réglée à 65° C dont le protocole est décrit selon la méthode AOAC (2005).

Des pesés ont été effectués toutes les 24h à deux reprises (en 24h et en 48h), jusqu'à l'obtention d'un poids constant (masse sèche de l'échantillon séché  $m_s$ ).

Après avoir déterminé les teneurs en eau, les matières sèches obtenues ont été analysées comparativement suivant trois méthodes. Les protocoles décrits et appliqués préalablement par certains auteurs (Diallo Koffi et al., 2015) ont été soigneusement suivis.

- La méthode de Soxhlet, par utilisation de l'Hexane pour déshuiler la matière organique (figure 21).
  - La méthode de KJELDAHL, pour le dosage de l'Azote
- La minéralisation des végétaux ou des aliments, pour le dosage du Ca et P.

### **Eléments calculées**

#### **Rendement en amandes, en broyat, huile et en tourteau**

L'application de la règle de trois ou de la formule du ratio ci-après a permis de déterminer le rendement en amandes, en broyat huile et en tourteau de *T.conophorum*.

$$\text{Ainsi, } R_h = \frac{m_h}{m_b} \times 100 \text{ et } R_t = \frac{t}{m_b} \times 100$$

Avec :  $R_h$ , rendement en huile,  $R_t$ , rendement en tourteau ;  $m_b$ , masse du broyat ;  $m_h$ , masse d'huile ;  $m_t$ , masse du tourteau

### Teneurs en eau

Les teneurs en eau ont été connues par simple déduction de la matière brute par rapport à la masse moyenne des essais de pesés réalisés au frais et au sec suivant la formule ci-après.

$$\% \text{ Eau} = \frac{m_o - m_s}{m_o} \times 100$$

Avec :  $m_o$  = masse des échantillons frais et  $m_s$  : masse des échantillons secs ou matières sèches

### Teneurs en lipides

Les rendements en huile de ces différents échantillons ont été calculés en utilisant la formule suivante :

$$\% \text{ lipides} = \frac{m_1 - m_0}{m} \times 100$$

Avec  $m_0$  : masse du ballon vide,  $m_1$  : masse du ballon avec huile et  $m$  : masse des graines broyées.

### Teneurs en minéraux

L'azote, le Ca et le P ont été dosé par minéralisation d'une quantité de 0,5g de l'échantillon séché a été introduite dans un Matra durant 2 heure 30 à l'aide de l'acide sulfurique concentré en présence d'un catalyseur, l'ammoniac libéré a été distillé et recueilli dans une solution d'acide borique ensuite titré par une solution d'acide sulfurique. Les formules suivantes ont été enfin utilisées pour déterminer les teneurs du Ca et P.  
 $\%Ca = \frac{(Clue - Cblanc) \times 50 \times 0,01}{(2,5 \times m)}$  et  $\%P = \frac{Clue - Cblanc}{m \times 10}$  avec  $m$ , masse de l'échantillon minéralisé

### Teneurs en protéines

Les formules ci-dessous ont permis de déterminer le pourcentage d'azote et la teneur en protéines  $\%N = (VH2SO4 \times 0,07) / \text{Pesée}$

Taux de protéines =  $\%N \times 6,25$  (qui est le coefficient de multiplication).

### Analyses statistiques

Les données ont été saisies sur Excel puis transférées dans le logiciel stat R, les moyennes des lots ont été comparées en utilisant le test-student. Deux moyennes étaient statistiques différent quand  $P < 0,05$ .

## Résultats et discussion

### *Rendement en amande, broyat, huile et en tourteau des noix de T. conophorum*

Les tableaux 1 et 2 présentent les rendements de la transformation de la noix en tourteau

**Tableau 1.** Rendements en amande et en broyat des noix cuites de *Tetracarpidium conophorum*

Rendement	%
Noix ou graines	100
Graines avariées	10
Coques de noix	21
Amandes de noix	69

De ce tableau 1, il ressort que sur une quantité globale de 200kg de noix brutes, 10kg de graines avariées ont été triés ; 180kg de noix ont été soumises à la cuisson. Une quantité de 138kg d'amandes a été obtenue après décortication (42kg de coques). Ces amandes ont été en fin broyées et pressées.

**Tableau 2.** Rendement en huile et en tourteau des noix cuites de *Tetracarpidium conophorum*

Rendement	T.T.C.P.M. (%)	T.T.C.H.D. (%)
Huile	26,37 <sup>a</sup>	27,50 <sup>b</sup>
Tourteau	73,63 <sup>a</sup>	72,50 <sup>a</sup>

Sur une même ligne, 2 moyennes qui sont suivies par 2 lettres différentes en exposant sont significativement différentes à  $P < 0,05$ .

T.T.C.P.M : Tourteau du *Tetracarpidium conophorum* produit par presse mécanique

T.T.C.H.D : Tourteau du *Tetracarpidium conophorum* produit par hydro distillation

Rationnellement, ces tableaux stipulent que, 100% de bonnes noix fournissent la production du tourteau de 53,17% et 50,56% respectivement pour la presse mécanique et l'hydro distillation.

Aussi, 100% d'amandes séchées et broyées permettent l'obtention de 69,36% et 65,94% du tourteau respectivement pour la presse mécanique et l'hydro distillation.

Après extraction par presse mécanique de 110kg de broyat, 29 litres d'huile et 81kg de tourteaux ont été produits, par contre pour 20 kg de broyat, l'hydro distillation a produit 6 litres d'huile et 14 kg de tourteau.

Les données sur l'extraction d'huile et la production du tourteau exprimées par la présente étude tant pour la presse mécanique que pour l'hydro distillation avec un faible rendement en huile et une quantité

importante du tourteau expliquent l'importance économique et nutritionnelle de cette protéine locale.

Ces travaux réitèrent ceux de Mezajoug Kenfack (2010), qui en déduisant la quantité d'huile contenue dans la matière première de *Tetracarpidium conophorum*, a trouvé un rendement de 3,05kg (76,25%) de tourteau pour 1kg ou litre d'huile (23,75%). Ces résultats comparés à ceux des expériences de presse à chaud et par solvants réalisées sur chaque échantillon de 980kg de noix sont supérieurs à ceux du tourteau de colza soit 420kg (43%) d'huile pour 560kg du tourteau (57%) et du tourteau de tournesol soit (45%) d'huile pour 540kg du tourteau (55%) et légèrement inférieurs à ceux du tourteau de soja 180kg (18,36%) d'huile pour 800kg du tourteau (81,63%) (Interprofession des huiles et protéines végétales, 2020). Cet oléo protéagineux a un rendement meilleur en tourteau et contient moins d'huile par rapport à d'autres matières comme l'arachide, le safou (Livet et al., 2015 ; Adzona et al., 2019).

Les résultats de production par presse mécanique sont au tour de ceux réalisés par Mezajoug Kenfack (2010) qui en évaluant les propriétés nutritionnelles et fonctionnelles des protéines de tourteaux, de concentras et d'isolats de *Tetracarpidium conophorum* a obtenu un rendement en tourteau de 73,33%. Ces résultats montrent que le protocole de production du tourteau appliqué à la présente étude a été conforme à celui de ce premier auteur qui a déterminé pour la première fois la durée optimale de cuisson traditionnelle des graines à 90 min. En effet, à 120min, la digestibilité est meilleure et à 30min, la concentration en substances anti nutritionnelles est élevée. Par comparaison des résultats des deux méthodes, aucune différence significative n'a été observée, ce qui laisse à croire que la méthode d'hydro distillation bien qu'elle soit traditionnelle est applicable à l'échelle d'une aviculture fermière. Ce qui explique que le rendement en huile et en tourteau varie avec la nature du produit à déshuiler peu importe la technique utilisée surtout si le procédé celle-ci est bien subi. Le présent rendement d'extraction répond à la standardisation des techniques reconnues à l'échelle scientifique.

En revanche, la légère différence observée entre les deux techniques pourrait se justifier par la nature des acides gras hyper thermolabiles contenus dans les huiles de ces amandes tels que les Oméga 3 qui sont sensibles à des températures d'ébullition qu'elles soient modérées. Donc cela stipule que les analyses chimiques pourraient donner des teneurs en huiles moins élevées pour le tourteau produit par hydro distillation par rapport au tourteau produit par presse mécanique.

## Rendement en certains constituants chimiques du tourteau de *T. conophorum*

Les résultats des différents constituants chimiques du tourteau de *T. conophorum* analysés sont consignés dans le tableau 3.

**Tableau 3.** Composition du tourteau de *T. conophorum* en certains constituants chimiques

Constituants (%)	T.T.C.P.M. (%)	T.T.C.HD. (%)
Eau	8,90 <sup>a</sup>	3,27 <sup>b</sup>
MS	91,10 <sup>b</sup>	97,63 <sup>a</sup>
Lipides	14,46 <sup>a</sup>	10,78 <sup>b</sup>
Protéines brutes	43,75 <sup>a</sup>	24,63 <sup>b</sup>
Glucides	-	-
Calcium	3,17 <sup>a</sup>	1,94 <sup>b</sup>
Phosphore	0,85 <sup>a</sup>	0,46 <sup>b</sup>

Sur une même ligne, 2 moyennes qui sont suivies par 2 lettres différentes en exposant sont significativement différentes à  $P < 0,05$ .

D'une manière générale, les concentrations chimiques du tourteau produit varient d'une méthode à une autre.

La presse mécanique a produit un tourteau contenant plus de matière organique notamment les lipides et protéines (azote y compris) suivi du calcium et du phosphore, alors que le tourteau obtenu par hydrodistillation a moins d'eau et plus de la matière sèche. Cette variabilité s'explique du fait de la nature du traitement appliqué. En effet, la technique d'hydro distillation fait appel à la chaleur qui certes à un léger degré d'ébullition (60-80°C), mais dénature la qualité nutritionnelle tant lipidique que protéique de la matière ainsi que les minéraux hydrothermosensibles. Ces résultats réitérent ceux réalisés par Mezajoug Kenfack (2010), qui, en évaluant la composition physico chimique du tourteau de *T. conophorum* par les mêmes méthodes a conclu que la concentration du tourteau en protéines brutes varie avec la solubilité protéique de la matière, aussi, les teneurs en matières sèche et lipides sont fonction de la capacité de rétention d'eau et d'huile par rapport au pH à différentes concentrations et surtout par rapport à la solubilité dans le milieu de solubilisation.

Ces résultats ne sont pas loin de ceux trouvés par Mezajoug Kenfack (2010) soit (94,94MS, 6,6% eau, 6,12%MM, 56,98% MAT et 2,03% MG). Les teneurs en eau trouvées montrent que les tourteaux obtenus des graines cuites de cette Euphorbiacée sont favorables pour une conservation de longue durée. D'autre part, sur le plan microbiologique, ces teneurs faibles en eau limitent le développement des microorganismes, à l'exception des moisissures comme l'affirment (Chapeland-Leclerc et al., 2005).

Les résultats obtenus sur la composition chimique en protéines du tourteau de *T. conophorum* produit par presse mécanique (standard) notamment en MS et en protéines brutes sont approximativement similaires à

ceux réalisés par ce même auteur qui a trouvé 90,69% de MS et 49,25% de MAT. Quant aux teneurs en Ca et P, les résultats sont divergents. Soit 0,64 Ca et 2,03P (Mezajoug Kenfack, 2010).

Les convergences et divergences observées sur la composition chimique des tourteaux des deux techniques expliquent simplement le résultat chimique est fonction des conditions de faisabilité. Ces résultats comparés à ceux des analyses physico-chimiques des autres matières conventionnelles des travaux réalisées par certains auteurs notamment le tourteau de colsa (9% eau, 91%MS, 2% MG, 34%MAT, 7% MM) le tourteau de tournesol (9% eau, 91%MS, 2% MG, 28%MAT, 6% MM) et le tourteau de soja (2% eau, 98%MS, 2% MG, 46%MAT, 6% MM) sont proches (Interprofession des huiles et protéines végétales,2020) ; malgré quelques variabilités observées au niveau des matières gras plus élevées dans cette étude.

Cependant, la variabilité observée entre ces études s'expliquent par la nature du produit et des traitements appliqués. Effet, les traitement hydro thermiques utilisés dans la présente étude (presse mécanique et hydro distillation) ce sont arrêtés à le première délipidation du broyat (huile brute) et n'ont pas été approfondis de manière à faire la deuxième délipidation sur le tourteau pour produire l'huile raffinée. D'ailleurs, Mezajoug Kenfack, (2010) affirme que le tourteau de *T.conophorum* contient les d'autres acides gras de nature omega3 qui ne dessoudent pas facilement en présence de l'eau, de certain degré de température. En plus les techniques de solvanisation appliquées à ces études permettent l'obtention du tourteau net ayant plus d'éléments nutritifs (Mezajoug Kenfack, 2010).

Ces présents résultats seraient encore meilleurs si les techniques appliquées dans la présente étude auraient été renforcées par l'utilisation des solvants tel que l'hexane malgré que moins adaptables pour une aviculture fermière, pour des raisons économiques de cherté (10.000FCFA le prix d'un litre).

En revanche, la teneur en MAT du tourteau de *T. conophorum* obtenu par presse mécanique est plus élevée que celle des autres tourteaux locaux non conventionnels tels que les tourteaux de sésame (35,42%) de coprah (22,42%), de courge (31,41%), de safou (19,28%) trouvée par Adzona, (2019).

Ce taux est proche à celui du tourteau de soja (46%), tourteau conventionnel le plus utilisé en alimentation de volaille à l'échelle internationale.

## Conclusion

L'objectif de ce travail était de comparer deux techniques de production du tourteau de *T. conophorum*, notamment le rendement et la composition chimique. Les résultats ont montré que quelle que soit la procédure de dilapidation appliquée, le rendement est le même entre

différents traitements. Les analyses chimiques ont montré une différence significative en MAT au profit du tourteau produit par presse mécanique par rapport à celui produit par hydrodistillation (43,75% contre 23,63%). Cette différence peut être expliquée par la température de l'eau utilisée pour diluer le broyat. Les deux hypothèses formulées au départ ont été vérifiées.

La production du tourteau par ses deux procédés ouvre des perspectives intéressantes dans la valorisation des bios ressources locales en aviculture tropicale.

### **Remerciements**

Les auteurs expriment leur gratitude envers l'Institut national de Recherche Agronomique. Ce travail a bénéficié également l'appui technique du Docteur Florence Dorothee SIANARD, Directrice de l'Agence Nationale sur Valorisation des Résultats de la Recherche (ANVAR) ; Madame Diane MAVOUNGOU, Présidente de la Coopérative Santé et Nature (CSN) pour la production du tourteau et Docteur OSSOKO pour son apport lors de la réalisation des analyses physico-chimiques. Enfin, nos sincères remerciements à l'endroit du Directeur de l'ENSAF, et le Directeur de l'IRSN pour avoir accepté la réalisation des analyses physico-chimiques des échantillons dans leurs laboratoires d'analyses des échantillons.

**Conflit d'Interets:** Les auteurs déclarent l'inexistence d'aucun conflit d'intérêts.

**Disponibilité des données :** Toutes les données sont incluses dans le contenu de l'article.

**Déclaration de financement :** Les auteurs n'ont obtenu aucun financement pour cette recherche.

### **References:**

1. Adzona P.P, Bonou G.A, Bati JB, Ndinga F.A, Ondjomoko L.D, Itoua P.L, Kiki P.S, Dotchet I.O, Banga-Mboko H. & Abdou-Karim I. (2019). Influence du tourteau de sésame en alimentation fractionnée séparée et séquentielle sur les performances zootechniques et économiques du poulet de chair standard de la souche Cobb 500, *Revue Internationale des Sciences Appliquées*, 2(1) : 1-11.
2. Adzona PP. (2019). Influence de quatre tourteaux locaux non conventionnels en alimentation mélangée, fractionnée et séquentielle chez la volaille en milieu tropical. Thèse de doctorat unique, Faculté

- des Sciences et Techniques, Université Marien Ngouabi, Brazzaville, Congo, 133 P.
3. Anonyme, 2019. Lékana (Ville). [En ligne], sur « [https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Lékana \(ville\)&oldid=162542356](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Lékana_(ville)&oldid=162542356) ». Consulté le 25 juin 2021.
  4. AOAC, (2005). Official method of analysis of the Association of official analytical chemist, 5th ad. AOAC press, Arlington Virginia USA.
  5. Bernadin J., 2012. Agroforestry and socioeconomic potential of a non-conventional liana :*Tetracarpidium conophorum* (Müll. Arg.) Huch. and Dalz. in Cameroon. Higher Institute of Environmental Sciences, Yaounde, Cameroon article, See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/263008600>. Consulté le 15 février 2021.
  6. Chapeland-Leclerc F., Papon N., Noël T. & Villard J. (2005). Moisissures et Risques. Alimentaires (Mycotoxicoles). *Revue Française des laboratoires*, 373 : 61 – 66.
  7. Diallo Koffi S, Doudjo S, Koné Kisselmina Y, Assidjo Nogbou E, Yao Kouassi B, et Gnakri D (2015), Fortification et substitution de la farine de blé par la farine de Voandzou (*Vigna subterranea* L. verdc) dans la production des produits de boulangerie. *International Journal of Innovation and Scientific Research*. 14 (18): 434-443.
  8. Ezugwu N.S., Anyanwu G. E. & Nto J.N. (2021). Ameliorative Effect of The Seed of *Tetracarpidium conophorum* (African Walnut) on wistar Rats with Doxorubicin Induced Cardiac Toxicity. *Research. Analyses Journal*. 4: 349-360.<http://dx.doi.org/10.4314/jab.v97i1.6>.
  9. Interprofession des huiles et protéines végétales. (2020). Cultures et utilisation des produits débouché en alimentation animale des tourteaux d'oléagineux.[https://www.rerrres.univia.fr/PRODUITS1BOUCHES/alimentation animale](https://www.rerrres.univia.fr/PRODUITS1BOUCHES/alimentation_animale). Consulté le 04 Aout 2023.
  10. Jiofack T., Lejoly J., Tchoundjeu Z. & Guedje N.M. (2012). Agroforestry and socioeconomic potential of a non-conventional liana: *Tetracarpidium conophorum* (Müll. Arg.) Hutch. & Dalz. in Cameroon, *Bois et forêts des tropiques*, 3 (313), 36.
  11. Kapseu C. (2009). Production, analyse et applications des huiles végétales en Afrique. *OCL* 16 (4) : 2015-229. <http://dx.doi.org/10.1051/ocl.2009.0280>
  12. Livet A, Daspres N, Lepeule C. & Bordeaux C. (2015). Tourteau de sésame. Etat des lieux et perspectives de développement d'une filière

- pour l'alimentation avicole biologique. *Aviaal. Biological, Alimentation.*, 2, 12p.
13. Mbanza-Mbanza B.B., Bati J.B., Adzona P.P., Guembo J.R., Ntsoumou M.V., Saboukoulou A.J. & Banga Mboko H. (2023). Evaluation des Doses Variables du Miel Local de *Apis Mellifera adansonii* Latr. 1789 du Congo sur les Performances Zootechniques des Poulets de Chair standard. *European Scientific Journal*, 19 (9):89-101. Doi:10.19044/esj.2023.v19n9p89.
  14. Mezajougkenfack L. B (2010). Propriétés nutritionnelles et fonctionnelles des protéines de tourteaux, de concentrats et d'isolats de *Ricinodendron heudelotii* (Bail.) Pierre ex Pax et de *Tetracarpidium conophorum* (Müll. Arg) Thèse en vue d'obtention du grade de Docteur de L'institut National Polytechnique de Lorraine, Spécialité : Procédés Biotechnologiques et Alimentaires, Université de N'Gaoundéré, Cameroun, 188p.
  15. Montfort M. A. (2005). Notes et études économiques. Filières oléagineuses, N° 23, pp 55– 85.
  16. Moure A., Sineiro J., Domínguez H. & Parajó J. C. (2006). Functionality of oilseed protein products: A review. *Food Research International*, 38 (9), 945–963.
  17. Nys Y. (2001). Oligo-éléments, croissance et santé du poulet de chair. INRA. *Production Animal*. 14: 171-180.
  18. Nzaba D. (2014). Typologie et évaluation de l'offre en aliment de bétail par les minoteries de Brazzaville Mémoire présenté en vue de l'obtention du diplôme de licence professionnelle en productions et santé animales. Université Marien Ngouabi, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et de Foresterie, Brazzaville, Congo, 45 p.
  19. Oriakhi K, Uadia PO. (2020). Hepatoprotective Fractions from Methanol Extract of *Tetracarpidium conophorum* (African walnut), *Archetet. Bassin. Appliqued Medecine*. 8: 45 – 48. DOI: 10.1111/jfbc.13288
  20. Ossoko J.P.L, Dzondo M.G, Miakayizila B.D.E, Mvoula Tsieri M.D. (2021). Assessment of the nutritional potential of the kernels of the seeds of *Tetracarpidium conophorum* collected in lékana in the department of plateaux in the republic of congo. *Journal Biological Innovation* 10 (4): 1102-1110. DOI: <https://doi.org/10.46344/JBINO.2021.V10i04.17>
  21. Sianard, FD. (2010). Inventory of Congo's psychotropic herbs, detoxification recipes and chemical and pharmacological studies of indigofera capitatakotschy and *Tetracarpidium conophorum* (Mull-Arg) Hutch. & Dalziel. Doctoral thesis, University Marien Ngouabi, Discipline: Chimie – Technology– Modélisation, 2, 152p.

22. Sonaiya B.E. et Gueya E. L. H.F., 2011. Statistiques d'élevage en 2010. Dakar : DIREL, 5p.
23. UchechukwuNkeirukayvonne C., (2017). "Phytochemical and Proximate Compositions of *Tetracarpidium Conophorum* [African Walnut] Seeds", *Int. Journal .Research Studes Biosciences*. 5 (10): 25-31.