

CSRD : Questions matérielles de développement durable

Réduction des émissions d'azote et de phosphore grâce à des aliments pour animaux adaptés

Introduction

En Flandre, on produit plus de lisier qu'on ne peut en éliminer. Environ 2/3 du lisier animal produit est déposé sur les terres agricoles. Le reste est utilisé pour être traité. Par conséquent, au niveau flamand, le bilan du lisier est équilibré.

Cependant, la qualité des eaux souterraines et des eaux de surface en Flandre n'est pas encore partout conforme aux normes. En outre, une partie de l'azote - sous forme d'ammoniac - s'échappe dans l'air et se dépose ailleurs. BFA ainsi que ses membres fabricants, se sont engagés à réduire les émissions d'azote et de phosphore. Pour ce faire, nous adoptons une approche à la source : les aliments à faible teneur en protéines et en phosphore réduisent considérablement les rejets d'azote et de phosphore dans l'environnement.

Pour la production d'aliments à faible teneur en protéines et en phosphore, BFA impose des normes maximales concernant les teneurs en protéines brutes et en phosphore des aliments pour porcs et pour volailles.

Approche sectorielle de longue date

En 1998, BFA et ses membres fabricants, ont signé avec le ministère de l'Agriculture une convention de faible teneur en phosphore pour les aliments destinés aux porcs et aux volailles. En 2003, la Banque du Lisier (Région flamande) est devenue responsable du contrôle de la conformité. En 2007, la convention sur les protéines laitières a été ajoutée.

Depuis 2021, BFA est devenue responsable de la convention relative aux aliments pour animaux à faible teneur en phosphore et en protéines. Le système d'analyse reste en place et le secrétariat de BFA se charge de l'évaluation des résultats d'analyse. En 2023, les normes protéiques ont encore été abaissées.

En tant qu'entreprise, nous contribuons ainsi à la réalisation de l'un des 12 objectifs de durabilité de la charte de BFA et nous participons de manière constructive à la réduction de l'azote et du phosphore dans l'environnement.

Résultat

En utilisant des enzymes alimentaires, des acides aminés synthétiques et une formulation précise, nous pouvons augmenter la capacité d'absorption des protéines et du phosphore et réduire la teneur totale en protéines et en phosphore des aliments. Ainsi, moins d'éléments nutritifs se retrouvent dans le lisier et dans l'air.

En 2022, cela se traduira par une réduction des émissions de 12,3 millions de kg d'azote (N) et de 7,5 millions de kg de pentoxyde de phosphore. (P₂O₅).