

**Tableau 5b. Composition approximative et coefficient de digestibilité apparente (CDA en %) de tourteaux d'oléagineux et d'une farine de poisson (*Clarias gariepinus*)**

Ingrédient alimentaire	Protéines	Lipides	Fibres	Energie brute	CDA des protéines (%)	CDA de l'énergie brute (%)
Tourteaux d'arachide	45,8	6,3	5,5	18,1	86,6 (2,5)	75,6 (2,7)
Tourteaux de graines de tournesol	41,1	11,5	5,3	17,8	86,5 (2,2)	79,2 (2,6)
Tourteaux de soja	43,3	5,1	4,9	17,7	86,9 (2,6)	77,4 (2,2)
Tourteaux de graines de coton	41,1	6,9	12,4	17,2	83,5 (2,4)	78,6 (2,5)
Tourteaux pressés de noix macadamia	39,5	4,9	3	16,3	78,3 (2,3)	68,9 (2,6)
Tourteaux de graines de sésame	42,5	7,2	5,4	17,6	80,1 (2,5)	64,8 (2,4)
Farine de poisson (menhaden)	64	9,9	1	18,5	92,8 (2,0)	85,1 (2,8)

Source: Fagbenro (1998)