

Recherche : maximiser la productivité des porcelets récemment sevrés par une meilleure nutrition

Farmscape du 9 septembre 2015

Des chercheurs explorent de nouvelles méthodes de transformation des aliments en vue d'améliorer la valeur nutritionnelle des rations données aux porcelets récemment sevrés.

Dans le cadre d'une recherche financée par Swine Innovation Porc, des chercheurs de partout au Canada développent des stratégies nutritionnelles pour les porcelets récemment sevrés, qui optimiseront leur performance jusqu'au poids d'abattage.

L'objectif est de formuler des rations en utilisant des grains et des coproduits riches en protéines produits localement qui permettront aux porcelets de bien démarrer leur croissance.

Denise Beaulieu, une chercheuse en nutrition au Prairie Swine Centre, explique que chez les porcelets récemment sevrés, la prise alimentaire constitue un facteur limitatif.

Extrait - Denise Beaulieu, chercheuse - Prairie Swine Centre :

Le tractus gastro-intestinal des porcelets est de petite taille. Aussi, nous devons vraiment concentrer les nutriments dans un petit volume. Puis, nous devons, par exemple, équilibrer très, très précisément l'énergie et les acides aminés et les protéines, pour le jeune porcelet.

Si la ration n'est pas formulée correctement, le porcelet ne peut pas manger suffisamment pour couvrir tous ses besoins nutritionnels. Il faut donc s'assurer d'intégrer tous les nutriments nécessaires dans un petit volume.

Le porcelet croît très rapidement et ses besoins en protéines sont grands, en raison de la croissance des tissus musculaires. Nous devons donc formuler avec cette préoccupation en tête.

L'autre problématique est le sevrage en lui-même.

Lorsque l'on retire le porcelet de la truie, la seule alimentation qu'il a eue jusque-là, c'est du lait. Aussi, il doit s'adapter aux aliments secs, aux protéines végétales et à un nouvel environnement sans la truie.

La période postsevrage est donc très stressante. Alors, nous devons également formuler des rations qui soient très savoureuses.

Denise Beaulieu ajoute que les chercheurs évaluent des centaines de combinaisons différentes d'ingrédients et de traitements en espérant de trouver d'ici peu, lesquels seront utilisés lors des essais alimentaires qui doivent démarrer en 2016.

Pour Farmscape.ca, ici Bruce Cochrane.

Farmscape vous est présenté grâce à Sask Pork et au Manitoba Pork Council.