



Intérêt croissant pour des coûts d'alimentation inférieurs

Rédaction : Geoff Geddes pour Swine Innovation Porc | Traduction : Élise Gauthier | 8 avril 2021

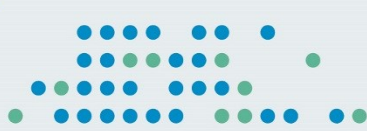


Photo : Shutterstock

Si vous désirez faire la journée d'un producteur de porcs, il vous suffit de prononcer trois mots : coûts d'alimentation moindres. Constituant de 65 à 70 % des dépenses en production porcine, les aliments ne cessent de gruger les profits des éleveurs. Cela est particulièrement vrai pour les porcs en croissance-finition, car leur consommation représente environ 80 % de tous les aliments consommés. Alors que les producteurs continuent de faire face à de faibles marges de profits et à des défis en matière de durabilité, le moment est idéal pour développer des stratégies d'alimentation plus rentables grâce à des projets comme « Réduire le coût d'alimentation et l'empreinte environnementale en plus d'accroître la compétitivité mondiale de la production canadienne de porc en améliorant l'utilisation des nutriments contenus dans les aliments servis aux porcs en croissance-finition ».

« Ce projet est la suite de projets antérieurs auxquels nous avons participé et qui sont axés sur la réduction des coûts d'alimentation des porcs en croissance-finition en utilisant des ingrédients alternatifs » précise Ruurd Zijlstra, professeur au Département des sciences de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Nutrition à l'Université de l'Alberta.





La présente étude permet d'analyser les façons de se servir des enzymes et d'autres technologies pour tirer plus de nutriments de ces ingrédients alternatifs.

« Nous souhaitons caractériser la valeur nutritionnelle de différents ingrédients dont les gens pourraient se servir pour formuler les rations des porcs de manière plus précise, » explique Martin Nyachoti, professeur au Département des sciences animales à l'Université du Manitoba. « Ce faisant, nous pourrions diminuer les coûts d'alimentation et réduire l'empreinte environnementale. Par exemple, si nous évitons de donner aux porcs plus d'aliments que ce qu'il leur faut, leurs rejets en nutriments seront moindres. »

Dans le cadre du projet, les ingrédients locaux doivent être considérés afin que l'apport en nutriments comble les besoins nutritionnels des porcs et atteigne l'objectif principal, soit la réduction des coûts d'alimentation par unité de gain.

« Pour réaliser cet objectif, les ingrédients d'origine locale doivent être caractérisés et il nous faut envisager la possibilité de les transformer et d'ajouter des enzymes aux rations pour améliorer l'utilisation de leurs nutriments, » explique Ruurd Zijlstra. « Par conséquent, les pertes de nutriments dans l'environnement et la nécessité d'importer des nutriments dans un système de production seront réduites en parallèle. »

Cette réduction est importante car les rejets excessifs d'azote et de phosphore dans le fumier de porcs soulèvent de graves problèmes environnementaux pouvant freiner la compétitivité de la production. Développer la grille des ingrédients bien caractérisés pour formuler les rations offrira davantage de flexibilité lors de la formulation. De plus, l'utilisation des porcs pour convertir des coproduits en viande favorisera la durabilité de la production porcine.

L'évaluation de la valeur nutritive des ingrédients cultivés au Canada et de leurs coproduits pour les rations des porcs représente la base de cette étude. À l'échelle mondiale, le Canada est le plus grand exportateur et l'un des plus importants producteurs de graines de légumineuses, incluant les légumineuses et le soya. Alors qu'il se cultive de plus en plus de soya au Québec, en Ontario et au Manitoba, une grande variété de légumineuses (dont la féverole, les pois de grandes cultures, les pois chiches et les lentilles) sont cultivées en Ontario et dans l'Ouest canadien.

« En général, les graines de légumineuses contiennent des facteurs antinutritionnels qui peuvent réduire leur valeur nutritive pour les porcs comparativement à la valeur attendue basée sur la teneur en amidon, en protéines, en fibres et en gras, » mentionne M. Zijlstra. « Il est clair que la relation entre la teneur en facteurs antinutritionnels et la valeur nutritive nécessite une meilleure caractérisation. »

Les premiers résultats du projet qui a démarré en 2018 indiquent qu'il y a d'importantes différences dans la digestibilité de l'amidon d'un aliment à l'autre, surtout pour les légumineuses. De même, des différences existent d'un aliment à l'autre en ce qui concerne la fermentescibilité des fibres. En plus des légumineuses, du maïs de saison courte, des céréales (comme l'avoine et le triticale) ainsi que des oléagineuses et leurs coproduits sont cultivés au Canada. Il est donc nécessaire de réaliser des recherches axées sur l'établissement de la valeur nutritive de ces ingrédients pour porcs afin d'optimiser leur utilisation dans le but de diminuer les coûts d'alimentation.


Bien que des progrès aient été accomplis récemment pour caractériser la valeur nutritionnelle d'ingrédients produits au Canada, des lacunes importantes subsistent dans les tableaux nord-américains des ingrédients destinés aux animaux, particulièrement pour ceux qui sont exclusifs au Canada.

Malgré les problèmes générés par la COVID-19, les projets se poursuivent après un bref arrêt. Une fois que les choses auront repris leur cours normal, les chercheurs s'intéresseront aux pois de grandes cultures et aux lentilles, puis aux coproduits des oléagineuses obtenus à partir de différents procédés d'extraction d'huile. Ils reprendront également l'analyse des nombreux échantillons en attente.

Malgré cette pause inattendue et frustrante, les chercheurs espèrent que leurs résultats finaux auront valu la peine d'attendre.

« Le plus grand avantage de ce projet sera de faciliter la tâche des spécialistes de la nutrition, étant donné qu'ils auront accès à un plus grand choix d'ingrédients pour les porcs en croissance-finition, ce qui devrait réduire considérablement les coûts d'alimentation, » conclut Ruurd Zijlstra.

Selon Martin Nyachoti, le projet devrait également « aider les compagnies à mieux définir et mettre en marché ces ingrédients. »

C'est grâce au soutien financier des producteurs de porcs que cette recherche est en cours. Les chercheurs apprécient d'autant plus ce soutien, sachant que la pandémie de Covid-19 s'avère difficile pour le secteur porcin. 

Pour en savoir plus...

Pour en apprendre davantage sur le projet présenté dans cet article, vous pouvez contacter:

- Dr. Ruurd Zijlstra au : ruurd.zijlstra@ualberta.ca
- Dr. Martin Nyachoti au : Martin.Nyachoti@umanitoba.ca

La recherche décrite dans cet article fait partie du projet intitulé : Réduire le coût d'alimentation et l'empreinte environnementale, en plus d'accroître la compétitivité mondiale de la production canadienne de porc en améliorant l'utilisation des nutriments contenus dans les aliments servis aux porcs en croissance-finition. Vous trouverez plus de détails sur ce projet en visitant notre site Web au : swineinnovationporc.ca.

Remerciements

Cet article a été publié dans le cadre du programme de recherche la Grappe porcine 3 : Innover pour un secteur porcin plus fort. Le financement est assuré par le gouvernement du Canada, par le biais du Partenariat canadien pour l'agriculture, des associations provinciales de producteurs de porcs et des partenaires de l'industrie.