



VIANDE DE LAPIN ET OMÉGA 3 UNE ALIMENTATION RICHE EN LUZERNE PERMET D'ENRICHIR LA VIANDE DES LAPINS EN OMÉGA 3

COMBES S., CAUQUIL L.

Selon les Apports Nutritionnels Conseillés pour la population française, l'alimentation devrait apporter des acides gras poly-insaturés (AGPI) dont le rapport en acide α -linoléique /acide linoléique (18:2n-6/18:3n-3) soit de l'ordre de 5 alors qu'il est encore actuellement de l'ordre de 20. Le profil en acides gras de la viande de lapin dépend principalement de celui des acides gras ingérés. Compte tenu du fait que la luzerne déshydratée est une matière première riche en acide ω -linoléique, bien utilisée par le lapin, le travail rapporté ici avait pour objectif de préciser les conditions d'emploi de la luzerne pour permettre à la viande de lapin (masse comestible de la cuisse) d'atteindre un profil en AGPI répondant aux recommandations alimentaires pour l'homme. L'accroissement dans la ration du taux de luzerne déshydratée sans modification de la teneur en fibres, en énergie et en lipides dans l'aliment fini a été sans effet sur les performances de croissance, la mortalité, la morbidité et les performances d'abattage des animaux. L'incorporation de luzerne déshydratée à un taux de 40% permet d'obtenir une viande présentant un rapport C18:2n-6/C18:3n-3 de 4,4 en accord avec les recommandations nutritionnelles et permet également d'augmenter la teneur en AGPI n-3 à longue chaîne.

DINDONS ET ENVIRONNEMENT STRATÉGIES ALIMENTAIRES DE RÉDUCTION DES REJETS AZOTÉS ET PHOSPHORÉS

TRAVEL A., BOUVAREL I., AUBERT C.,
MARICHAL V., LESSIRE M., LESCOAT P.,
CHAGNEAU A-M., HALLOUIS J-M.

Ce travail vise à réduire par voie alimentaire, en période de finition, les rejets polluants (azote et phosphore (P)) des élevages de dindons tout en maintenant les performances zootechniques. Deux expérimentations ont été menées dans ce but. Une première sur de petits lots d'animaux et une deuxième, qui a servi de validation, sur un plus grand nombre de dindons.

Ces deux essais ont conduit à des résultats similaires. La réduction du taux protéique de

l'aliment, induite dans nos essais, ne détériore pas les performances de croissance globales. Néanmoins, les animaux subissent une baisse de croissance en première période, compensée en deuxième période.

Au niveau des rendements d'abattage, le rendement en carcasses n'est pas significativement modifié. Mais la baisse du rendement en filet, observée dans les deux cas, peut être préjudiciable à l'abattoir.

ELEVAGE ESTIVAL DE PORCS EN EXTÉRIEUR EFFET DE LA GÉNÉTIQUE ET DES CONDITIONS D'ABATTAGE SUR LE COMPORTEMENT, LA PHYSIOLOGIE ET LES QUALITÉS DES VIANDES

TERLOUW C., ASTRUC T., BERNE A.,
HAYE E., LAVILLE E.,
LHOUTELLIER-SANTE V., MONIN G.,
MORZEL M., SAYD T., HAMELIN M.,
VERNIN P.

Les viandes de porcs élevés à l'extérieur bénéficient d'une bonne image mais on maîtrise mal les qualités objectives. Celles-ci peuvent être directement influencées par la production extérieure, ou indirectement par les réactions de stress à la procédure de l'abattage. Le choix du type génétique intervient également. Dans cette étude, les porcs ont été abattus à 150 Kg. Des porcs élevés sur des parcelles à l'extérieur, des porcs de père Large White, des femelles et des porcs non mélangés avant l'abattage avaient des teneurs en glycogène plus élevées que ceux élevés à l'intérieur sur caillebotis, de père Duroc, de mâles castrés ou des porcs mélangés avant l'abattage. Seules les conditions d'abattage ont influencé le pH ultime. Les porcs élevés à l'extérieur étaient moins réactifs à l'isolement. Ils étaient également moins agressifs pendant le mélange avant l'abattage, et par conséquent, avaient plus de glycogène musculaire au moment de l'abattage, par rapport aux porcs intérieurs mélangés. Les jambons secs des porcs de père Duroc ou élevés à l'extérieur étaient mieux appréciés, possiblement à cause de leurs teneurs en lipides plus importantes. Le bien-être animal était meilleur pour les porcs à l'extérieur car leur expression comportementale était plus variée alors qu'ils utilisaient toutes les parties de la parcelle.

Dans les deux expériences, la diminution des

apports alimentaires en azote et en phosphore permet de diminuer significativement par rapport au témoin, les rejets d'azote de 17 à 37% et les rejets de phosphore de 4 à 21% selon les essais.

En conclusion, par rapport à la pratique courante, une réduction des apports alimentaires en azote et en phosphore chez le dindon en période de finition permet de limiter dans nos conditions les rejets azotés et phosphorés, sans pénaliser les performances globales des animaux. Toutefois, afin de limiter les risques liés à la réduction du rendement filet et à la baisse de performances en période finition 1, il reste préférable de réduire sensiblement les apports en protéines sur la phase de finition 2 seulement, soit à partir de 11-12 semaines. La réduction des apports en phosphore disponible peut être réalisée sur toute la période de finition, soit dès 8 semaines.

SALMONELLES DANS LA FILIÈRE PORCINE MISE EN ŒUVRE D'UN PLAN DE LUTTE POUR 2009

*CORREGE I., DUBROCA S., MINVIELLE B.,
SALAÛN Y.*

À l'aube de 2009, la réglementation européenne va imposer la mise en place d'un plan de contrôle des salmonelles dans la filière porcine, de l'élevage à la transformation. Même si les échéances pour la mise en place de ce plan de contrôle paraissent encore lointaines, les moyens à mettre en œuvre et les choix à réaliser au préalable font qu'il est important de mener la réflexion et de recueillir les éléments techniques et économiques nécessaires suffisamment tôt. Au niveau français, afin de proposer un plan de contrôle, les travaux et les réflexions sont déjà bien entamés. La sérologie sur jus de viande est la méthode retenue, même si pour l'instant le choix du kit sérologique n'a pas été arrêté. La détermination du plan d'échantillonnage et celle de la méthode de classement des élevages sont en cours d'élaboration. S'agissant de la promotion de bonnes pratiques en élevage, un document pédagogique est finalisé et la réalisation d'un guide officiel est en cours. Les mesures à prendre à l'abattoir et les moyens logistiques à mettre en œuvre sont aujourd'hui à l'étude. Ces travaux et réflexions ont été menés et se poursuivent dans le cadre du groupe de travail

national sous l'égide de l'interprofession Inaporc.

MARCHÉ DU PORC ABAISSEMENT DES PROTECTIONS PAR L'OMC ET COMPÉTITIVITÉ DES IMPORTATIONS

MAROUBY H., RIEU M., VAN FERNEIJ J.P.

L'approche des prix des principales pièces de porc constatés aux Etats-Unis au cours des dernières années, exprimées " rendu utilisateur " en Europe met en évidence un avantage concurrentiel sérieux de nature à induire des importations sur le marché français. Les niveaux actuels de protection (droit normal dans le cadre de l'OMC) n'apportent pas de surcompensation vis à vis de cette situation. L'effacement des barrières à l'importation (sanitaires, agrément d'entreprise) rendra probable l'émergence de flux d'échanges en direction de l'Union européenne en provenance des bassins mondiaux exportateurs : Amérique du Nord, Brésil. La réduction significative des droits à l'importation, actuellement en négociation à l'OMC dans le cadre du Doha Round devrait s'accompagner d'une expansion encore plus importante de la présence des fournisseurs de l'UE sur son marché intérieur, surtout pour les pièces destinées à la transformation. Les stratégies de réponse à la situation des marchés des produits carnés, la recherche d'opportunités commerciales devrait conduire l'industrie de la charcuterie-salaison à se tourner vers de nouvelles origines géographiques pour l'approvisionnement en pièces de fabrication notamment les épaules. Des importations de jambon sont aussi à envisager. Les volumes potentiels et les prix d'achat induiront des risques importants pour le marché européen, en premier lieu de déséquilibre " offre-demande " de manière plus ou moins prolongée. Ils entraîneront aussi des modifications de flux dans le commerce entre les maillons de la filière (abattoirs, découpeurs, transformateurs), de la hiérarchie des prix des pièces et de la valorisation des produits. L'ensemble de ces effets aura des conséquences négatives sur les prix payés aux éleveurs.