

Évaluation du profil nutritionnel de céréales locales chez le porc en croissance et le poulet de chair

ÉTUDIANT: MYLÈNE GOSSELIN

SUPERVISION: MARIE-PIERRE L. MONTMINY

Les séminaires de maîtrise en sciences animales durent entre 20 et 30 minutes et sont suivis d'une période de questions d'environ 10 minutes. **Aucune confirmation ou réservation n'est nécessaire.** N'hésitez pas à contacter Rachel Gervais, dont les coordonnées se trouvent au bas de cette affiche, pour toutes questions concernant le déroulement de ces événements.

30 avril 2021, à 10 heures, via Zoom.

[Cliquez ici pour accéder à la réunion](#)

ID de réunion : 650 4032 5313

Mot de passe : 406804

L'aliment est l'élément majeur du coût de production du porc et du poulet. Au Québec, les matières premières couramment utilisées sont le maïs et le tourteau de soya. Ces ingrédients pouvant être consommés par l'homme et se transigent sur le marché mondial, il y a possibilité de demande accrue et de prix qui augmentent. Leur remplacement par des céréales locales serait bénéfique pour la durabilité de ces productions. Cette étude vise à caractériser diverses céréales locales dans une perspective d'alternative au maïs principalement dans l'alimentation des porcs en croissance et des poulets de chair. Pour le premier essai, six porcs castrés (poids initial = $39,6 \pm 1,8$ kg) ont été aléatoirement attribués aux traitements dans un carré latin 6×6 avec six périodes et six traitements expérimentaux composés des différentes variétés de céréales à 94% complémentées en minéraux et vitamines. À la fin de chaque période de 7 jours, des échantillons de digesta iléaux et de fèces fraîches étaient collectés sur une période de 8 heures. Pour le deuxième essai, 36 cages de 7 poulets se sont vu attribuer les 6 mêmes aliments de manière aléatoire entre 6 blocs. Les échantillons de fientes, de digesta et de contenu caecal ont été collectés au jour 23. Autant chez le porc que le poulet, les résultats montrent que la teneur en énergie digestible et métabolisable est plus élevée pour l'avoine nue (3937 vs 3358 kcal/kg, $P < 0,001$; 3465 vs 2723 kcal/kg, $P < 0,001$) en comparaison aux autres variétés de céréales. Cette céréale est également plus riche en protéine et en lipides (respectivement, 13% et 6%). De plus, les seigles comportent une plus haute teneur en fructane, un glucide reconnu pour engendrer des fermentations butyriques. Plusieurs de ces céréales sont déjà utilisés à titre d'engrais vert aidant à la rétention d'eau, diminuant l'érosion printanière et apportant de l'azote aux sols. Le présent projet apportera des éléments pour qu'elles servent également d'alternatives locales au maïs dans l'alimentation des porcs et des poulets.

Rachel Gervais, agr. Ph.D.
professeure

2425, rue de l'Agriculture
Québec, QC G1V 0A6

Téléphone :
418-656-2131 poste 405950

Messagerie :
rachel.gervais@fsaa.ulaval.ca

