



Le FCE favorise le démarrage des porcelets

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

Bien que la fable du lièvre et de la tortue ait montré qu'un départ rapide n'est pas un gage de succès, on peut affirmer que cela aide. C'est particulièrement vrai dans le secteur porcin, où les marges de profit sont faibles et où tout avantage est bienvenu. C'est dans cette optique qu'une recherche sur le facteur de croissance épidermique (FCE) (J. Li) se concentre sur les moments les plus difficiles pour les jeunes porcelets et sur ce qui peut être fait pour améliorer leur démarrage.

« Le FCE est produit naturellement dans le lait de la truie et il favorise le développement intestinal du porcelet, » rapporte la chercheuse Julang Li, professeur à l'Université de Guelph. « Les pratiques utilisées en pouponnière ont changé pour différentes raisons opérationnelles et à cause de préoccupations liées à la transmission des maladies. Ainsi, maintenant nous sevrans les porcelets plus tôt, soit à environ 21 jours. »

Moins de lait

Sevrer les porcelets plus tôt implique qu'ils ne

reçoivent pas suffisamment de lait et de FCE, ce qui ralentit leur croissance et leur développement. Malheureusement, l'approche chimique pour produire et mettre en marché du FCE s'avère trop coûteuse pour offrir une solution intéressante aux producteurs. C'est pour cette raison que l'équipe de la chercheuse Julang Li a travaillé, avec le regretté Kees de Lange, à développer un FCE plus abordable.

« En collaboration avec l'équipe de Kees de Lange, nous avons conduit des tests préliminaires chez les porcelets. Puisque nous disposons maintenant de l'appui financier de la Grappe porcine, en plus de celui de partenaires privés et du Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada (CRSNG), nous menons d'autres essais. Dans le cadre de ces essais, nous produisons du FCE grâce à des levures de grade alimentaire puis nous le servons aux porcelets. »

À partir d'un essai d'une durée de trois semaines, les chercheurs ont conclu que l'ajout de FCE peut améliorer le développement des intes-



Photos : Université de Guelph

tins des porcelets et favoriser leur croissance, leur gain de poids et leur taux de conversion alimentaire. Les effets de l'ajout de FCE ont augmenté selon la dose reçue dans le cadre de cet essai. De plus, l'ajout de FCE semble particulièrement efficace avec des aliment de moindre qualité.

Une protéine à adopter

Voici un autre avantage : le FCE peut atténuer les craintes liées au plasma sanguin.

« Le plasma sanguin est souvent utilisé comme source de protéines. Mais, la présence possible d'agents pathogènes dans le plasma sanguin soulève des inquiétudes. Il semble que l'ajout de FCE à la nourriture des porcelets leur permet d'obtenir de bons résultats, sans plasma sanguin. »

En collaboration avec l'équipe de Martin Nyachoti, d'autres tests sont en cours afin de déterminer l'impact du FCE sur les infections causées par E. coli. Ainsi, ce supplément pourrait s'avérer profitable à plusieurs égards. C'est peut-être ce qui explique que le secteur porcin désire l'adopter rapidement.

Le FCE soulève naturellement de l'intérêt...

« Lors de conférences, je me suis entretenue avec plusieurs personnes qui pensent que l'utilisation du FCE est une excellente idée. Nous produisons le FCE de manière naturelle et à un coût raisonnable, en utilisant des levures de grade alimentaire pour éviter toutes problématiques de salubrité. Nous prévenons également les enjeux liés aux organismes génétiquement modifiés en utilisant seulement ce qui est secrété par les levures, soit les enzymes qui sont déjà largement utilisées comme suppléments alimentaires depuis plusieurs années. »

Le stade du sevrage représentant un défi en production porcine, Julang Li souhaite que les obstacles relatifs à la réglementation puissent être surmontés dès que possible dans l'intérêt de tout le secteur.

« Nous sommes maintenant capables d'améliorer la croissance des porcelets sevrés à un jeune âge et de diminuer les risques d'infection, tout en réduisant l'utilisation des antibiotiques et du plasma sanguin. Ceci revêt une très grande importance pour notre secteur. Tout ce qu'il reste à faire maintenant est d'obtenir l'approbation du gouvernement. En théorie, le fait que le FCE soit bien connu et que ce soit un composant naturel du lait plutôt qu'un médicament devrait faciliter son homologation. »

Même si le processus d'approbation s'annonce long, peut-être que la maxime de l'histoire « du lièvre et de la tortue » peut servir à encourager les chercheurs : rien ne sert de courir, il faut partir à point.

Pour en savoir plus....

Pour plus d'information sur les travaux présentés dans cet article, vous pouvez communiquer avec madame Julang Li au jli@uoguelph.ca.

La recherche décrite dans cet article fait partie d'un projet national plus vaste intitulé : *Stratégies de gestion des porcelets innovatrices permettant d'obtenir une performance optimale jusqu'au poids d'abattage ainsi qu'une production de viande rentable.*

Vous trouverez plus de détails sur ce projet en visitant notre site Web au :

www.innovationporc.ca/recherche-alimentation