

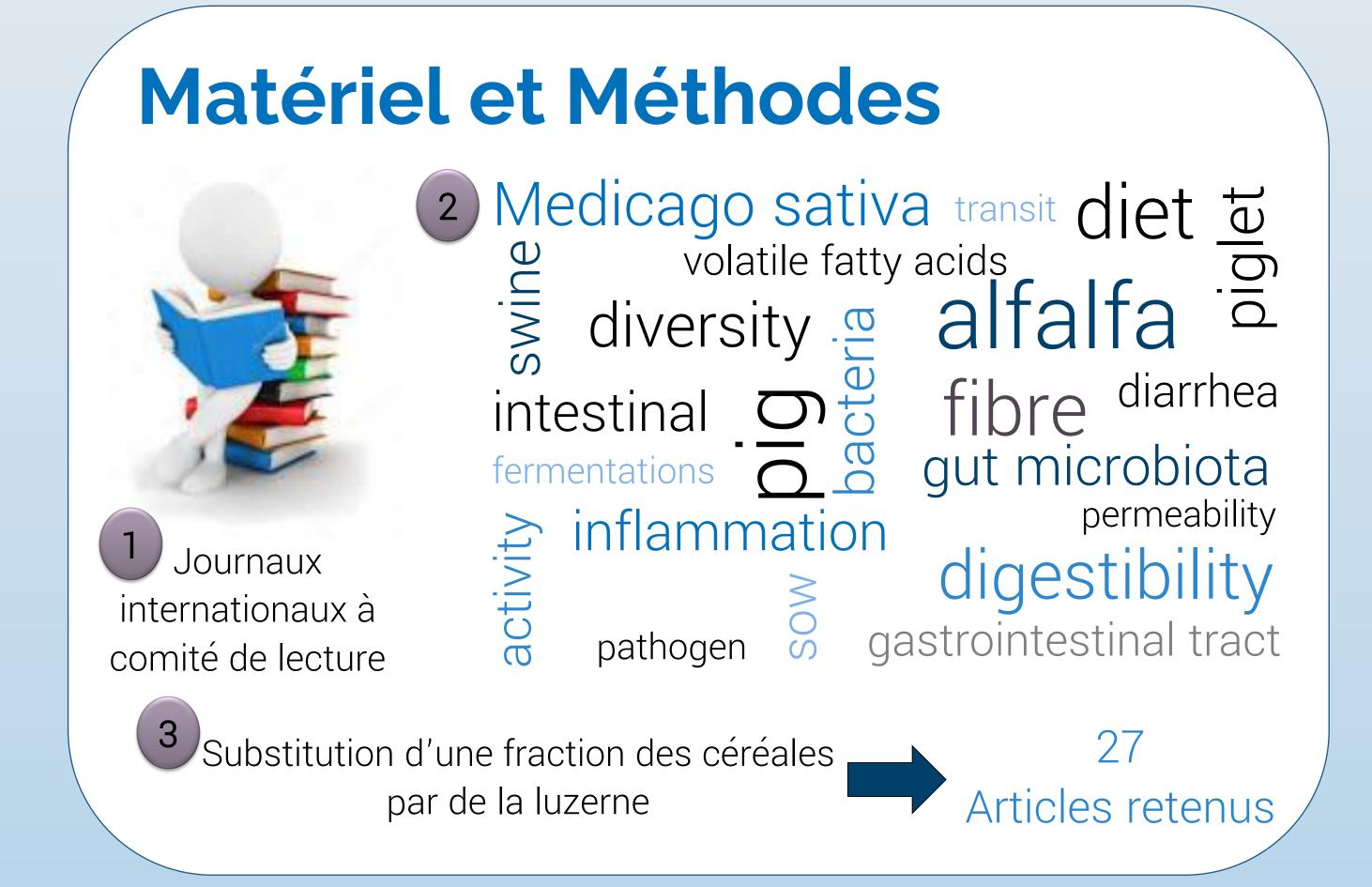
La luzerne, une source de fibres alimentaires d'intérêt pour la santé intestinale des porcs

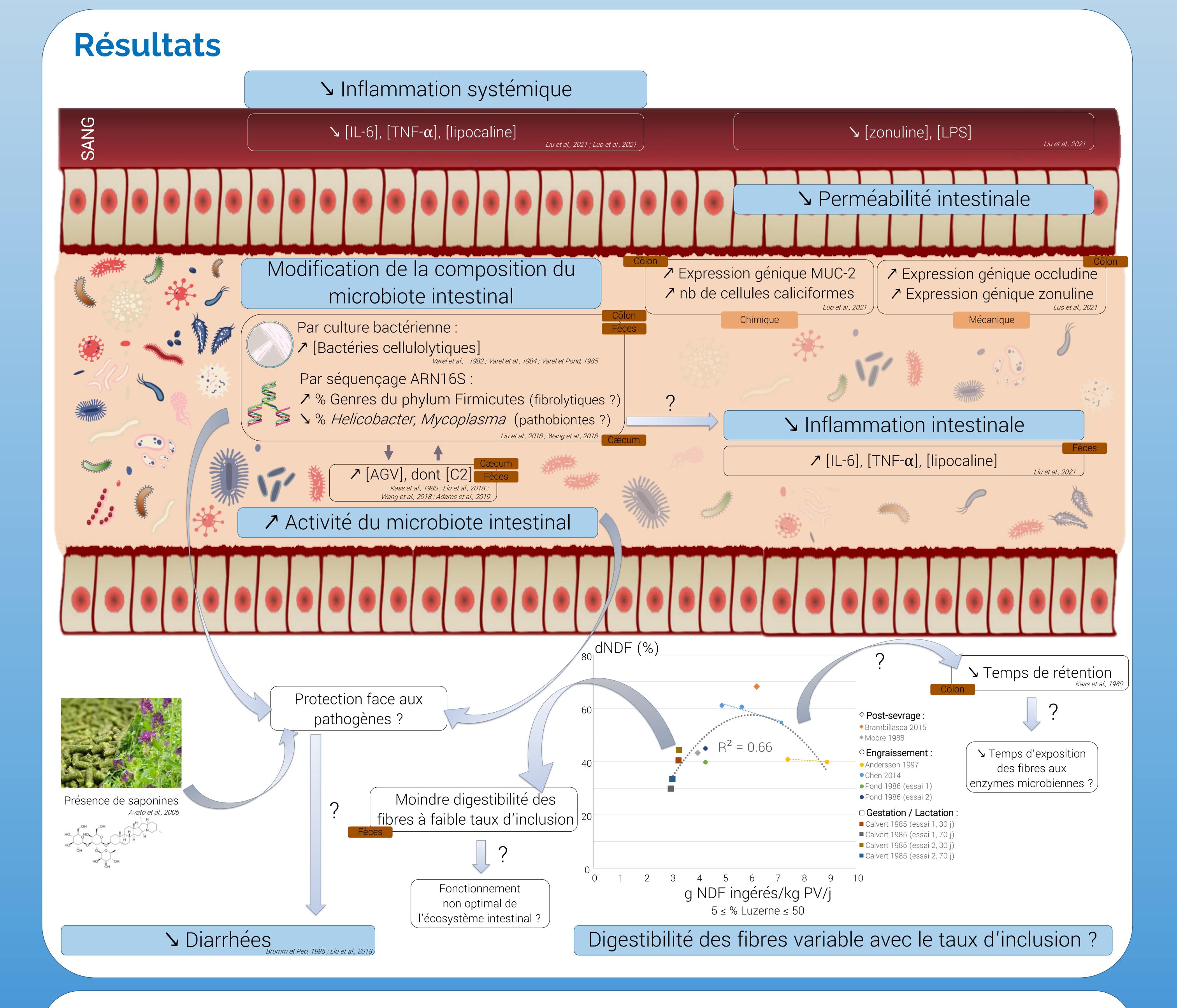
Cléo OMPHALIUS¹, Pauline GRIMM¹ et Samy JULLIAND¹

¹Lab To Field – 26 boulevard Dr Petitjean, 21000 Dijon, France cleo.omphalius@lab-to-field.com

Introduction

Les fibres alimentaires incorporées en substitution d'une fraction des céréales dans les rations des porcs sont de plus en plus reconnues pour leurs bienfaits sur la santé digestive et le bien-être des animaux (Montagne *et al.*, 2003). Naturellement riche en fibres insolubles (cellulose et hémicelluloses notamment), la luzerne est une matière première étudiée depuis les années 60 pour son intérêt pour la production, la santé digestive et le bien-être des porcs. Ce travail synthétise les principaux résultats concernant l'impact de la luzerne sur la santé des porcs, avec un focus sur le gros intestin.





Conclusion

L'incorporation de luzerne modifie notablement le microbiote intestinal ce qui a des répercussions favorables sur la santé intestinale de l'hôte, et plus généralement sur sa santé. Cependant la baisse de digestibilité des fibres, observée à fort taux d'incorporation de luzerne peut induire une diminution des performances zootechniques. Des travaux complémentaires, pour déterminer les quantités de luzerne déshydratée les plus adaptées à apporter à chaque stade sont nécessaires pour pouvoir proposer des recommandations satisfaisantes tant en terme de santé que de performances.