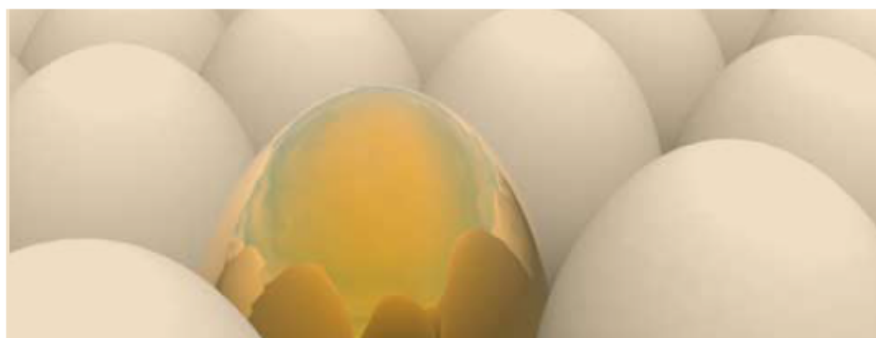


## C'est aussi entre les mains des nutritionnistes: L'alimentation a une influence importante sur le poids de l'œuf



**Chaque pays a un calibre d'œuf préféré pour le marché. Les sélectionneurs en sont conscients et offrent les produits les plus adaptés aux exigences des différents pays. Cependant, certains marchés peuvent rapidement changer de tendances, et les calibres d'œufs exigés ne sont alors plus les mêmes. Ces changements rapides ne permettent pas au sélectionneur de réagir à temps.**

Afin d'y remédier, des solutions peuvent être trouvées instantanément si on adapte le management des lots, comme le changement du programme d'éclairage ou le changement d'alimentation.

Car plus le poids vif d'une poule capable de pondre est élevé plus le poids de l'œuf

est favorisé pendant la période de production, et vice versa.

«L'alimentation est un sujet d'importance majeure dans la production d'œuf» reconnaît Robert Pottgüter, responsable de la nutrition chez LOHMANN TIERZUCHT.

Par le biais de l'alimentation, le contrôle du calibre des œufs commence dès la période d'élevage. Des études internationales faites sur différentes souches LOHMANN l'ont clairement prouvé.

En conclusion: des poulettes prêtes à pondre légères en poids pondront des petits œufs et des poulettes plus lourdes donneront relativement de plus gros œufs. Cela ne variera pas même si on change l'aliment en période de production par des formules plus élaborées.

Recherche et développement 1 - 3  
L'alimentation a une influence importante sur le poids de l'œuf.

Evènement 4 - 5  
Deuxième LOHMANN School francophone  
LOHMANN TIERZUCHT 48 EME meeting 6

Actualités 7  
Réunion annuelle LOHMANN France avec éleveurs et multiplicateurs

Mentions légales 8



## Huiles et matières grasses sont des sources idéales d'énergie

Souvent, pendant la phase du pic de production, les pondeuses, toute souche confondue, montrent des signes de sous consommation d'aliment. Afin de faire correspondre la consommation à la production, il est indispensable de rééquilibrer la formule d'aliment pour avoir une ration à valeur nutritive plus élevée.

Ceci s'applique particulièrement pour le niveau énergétique de l'alimentation. Le niveau d'énergie est une mesure essentielle

pour la valeur nutritionnelle et l'efficacité de l'alimentation. Car l'énergie est «le carburant» principal des poules à haute performance.

Les huiles et les graisses sont les sources potentielles d'énergie: ce sont des matières premières à forte valeur énergétique et qui ont aussi la meilleure efficacité métabolique. Sans grandes pertes d'énergie dans le métabolisme, elles sont utilisées pour répondre aux besoins d'entretien et aux besoins de production d'œufs.

De plus, la digestion des huiles et des matières grasses produit moins de chaleur métabolique comparée à la digestion des glucides et des protéines.

## Comment considérer le niveau d'énergie de son aliment

En saison chaude où les températures environnementales sont élevées, les huiles et graisses deviennent une nécessité absolue pour une alimentation optimale, explique Robert Pottgüter.

En pratique, il n'est pas souvent si facile de déterminer le niveau d'énergie de l'alimentation avec exactitude: dans presque tous les pays leader en aviculture, les systèmes d'évaluation d'énergie sont différents. Il est donc très difficile, ou parfois impossible, de comparer les valeurs indiquées pour les niveaux d'énergie. Pottgüter recommande donc de contrôler la composition globale de chaque aliment et de déterminer ensuite les niveaux d'énergie par un calcul comparatif commun.

L'analyse de l'aliment est aussi une autre possibilité de comparer les niveaux d'énergie de différents aliments. Malheureusement, dans beaucoup de pays, cette pratique est rarement faite car le niveau d'énergie d'un aliment complet n'est pas obligatoirement déclaré, on se limite donc à la déclaration du fabricant d'aliment ou à la recalculon classique. Ceci prête à confusion car au sein d'un même pays, les systèmes de calcul d'énergie peuvent être différents, dit Robert Pottgüter.



## L'acide linoléique augmente considérablement le poids de l'œuf

La teneur en acide linoléique a une grande influence sur le poids de l'œuf. Dans l'essai illustré ci-dessous, le poids de l'œuf a pu être augmenté jusqu'à deux grammes sur de la LSL CLASSIC en début de production. Ceci a été obtenu en augmentant la teneur de l'acide linoléique dans l'aliment de 1,4% à 2,4%. Les protéines brutes, les acides aminés, particulièrement la méthionine et la lysine sont des substances nutritives ayant aussi une influence sur le calibre de l'œuf.

Actuellement, la LOHMANN TIERZUCHT conduit des recherches intensives en lien avec d'autres entreprises spécialisées en nutrition pour le développement d'un

modèle regroupant les acides aminés idéaux pour la production d'œuf. Il n'y a aucun doute qu'un niveau plus élevé de Méthionine (aussi bien que Méthionine et Cystine) peut influencer positivement le poids d'œuf.

A part l'utilisation des huiles et des matières grasses, la structure (granulométrie), de l'aliment est un paramètre d'une grande importance quand il s'agit de l'aliment farine pour les pondeuses.

Une structure homogène facilite la consommation quotidienne de tous les éléments nutritifs d'une façon optimale et uniforme. Là aussi, l'utilisation de l'huile améliore davantage l'appétence de l'aliment et la prise des éléments fins dans la ration. Ces particules fines renferment généralement les vitamines essentielles et les suppléments en acides aminés.



Le Contrôle Qualité: un processus permanent chez LOHMANN TIERZUCHT

## L'eau de boisson joue aussi un rôle décisif

Une consommation alimentaire équilibrée a une importance majeure pour le contrôle du calibre de l'œuf, mais l'eau de boisson est aussi une des substances nutritives les plus importantes. Particulièrement dans les zones à hautes températures, la consommation d'eau peut rapidement limiter les performances des oiseaux et agir négativement sur les paramètres de production. Les poules qui ne boivent pas correctement et donc ne mangent pas suffisamment ne peuvent en aucun cas atteindre le poids d'œuf optimal.

«Le sujet de l'alimentation est beaucoup plus complexe qu'il n'y paraît» déclare Pottgüter. Toute l'équipe de LOHMANN TIERZUCHT est très impliquée dans ce secteur de connaissance; elle partagera volontiers tout son savoir avec ses clients producteurs.

Influence du niveau d'acide linoléique de l'aliment sur le poids de l'œuf:  
LSL Classic- Test effectué par Lohmann Tierzucht

Age (semaines)	Teneur en Acide Linoléique				Différence par œuf en g
	1,4%		2,4%		
	Production en %	Poids d'œuf en g	Production en %	Poids d'œuf en g	
20	15	40,8	13	42,5	+ 1,7
25	93	52,7	95	54,6	+ 1,9
30	93	58,0	94	59,7	+ 1,7
35	94	61,3	96	62,8	+ 1,5
40	95	62,1	96	63,8	+ 1,7
44	95	62,1	95	64,2	+ 2,1

- Consommation identique en énergie, protéines, et en acides aminés.

- Formules alimentaires identiques, seule la teneur en acide linoléique est différente.

