



TOOL
BOX
by LOHMANN

UTILISATION DE GRAISSES ET D'HUILES DANS LES MÉLANGES D'ALIMENTS PROFESSIONNELS POUR POULES PONDEUSES

Les graisses et les huiles font normalement partie de l'alimentation des volailles. Cependant, elles sont déjà absentes de certains aliments pour volailles. **Examinons quelques raisons pour lesquelles nous devrions en tenir compte dans la formulation de nos aliments.**



1 Les matières grasses et les huiles possèdent la teneur énergétique la plus élevée de toutes les matières premières pour les aliments ; elle est environ trois fois plus élevée que celle de l'amidon (la source la plus riche en glucides dans les mélanges de fourrages).



2 Il n'est pas possible d'obtenir un mélange à haute valeur énergétique sans ajouter de matières grasses ou d'huile, même si le maïs constitue la seule base céréalière.



3 La teneur en énergie de l'aliment détermine la ration alimentaire en cas d'alimentation libre (sans aucune restriction) ; une teneur en énergie plus élevée réduit la ration alimentaire quotidienne, une teneur plus faible l'augmente.



4 L'efficacité de l'aliment dépend de l'indice de conversion (consommation d'aliment par rapport à la masse d'œufs produite).



5 Les matières grasses et les huiles lient les aliments brassés, rendant l'aliment plus homogène et moins susceptible de ségrégation.



6 L'ajout de matières grasses et d'huiles dans l'alimentation réduit également la formation de poussière, non seulement pendant la production de l'aliment, mais aussi lors de la manipulation ultérieure de l'aliment (ce qui réduit le risque d'explosion de poussière).



7 Les matières grasses et les huiles contenues dans les aliments favorisent l'absorption des vitamines liposolubles (vitamines A, D, E et K).



8 L'ajout de matières grasses et d'huile dans l'alimentation soutient la santé du foie (le foie étant l'organe métabolique le plus important de la poule pondeuse) et réduit l'apparition du syndrome du foie gras (FLHS).



9 L'ajout de matières grasses et d'huiles dans l'alimentation, associé à une teneur plus élevée en matières grasses brutes, ne conduit PAS à des poules grasses ou à un stockage accru des graisses corporelles, comme cela est souvent suggéré (à condition que les poules reçoivent un apport adéquat et équilibré en acides aminés).



10 Une teneur plus élevée en matières grasses brutes dans l'alimentation soulage considérablement les poules pendant les périodes de stress thermique, car l'utilisation de matières grasses et d'huiles dans le métabolisme entraîne une production de chaleur métabolique moindre que la digestion de l'amidon et des protéines.



11 Il est possible de contrôler/influencer le poids des œufs en contrôlant le schéma des acides gras dans l'alimentation (à partir de différentes graisses et huiles).



12 L'ajout de graisse et d'huile dans le mélange alimentaire augmente l'acceptation d'un aliment/l'appétence pour un aliment éventuellement trop fin et farineux et, par conséquent, la consommation d'aliments, ce qui augmente ensuite la performance des poules.



FR

Clause de non-responsabilité

Cet article Toolbox appartient à LOHMANN BREEDERS. Il est interdit de reproduire ou de diffuser toute partie de cet article toolbox sans l'accord préalable écrit de LOHMANN BREEDERS.

Pour plus d'informations et d'autres articles sur TOOLBOX, veuillez visiter notre site Web www.lohmann-breeders.com ou contacter nous directement:

LOHMANN BREEDERS GMBH

Am Seedeich 9 - 11

27472 Cuxhaven / Allemagne

E-mail: info@lohmann-breeders.com



LOHMANN
BREEDERS