

D'avantage d'acides gras insaturés grâce à l'esparcette

Agroscope a affouragé de l'ensilage d'esparcette à des agneaux. Résultat: la viande contient davantage d'acides gras insaturés.

Grâce aux bactéries (rhizobiacées) contenues dans les nodosités se trouvant près des racines, les légumineuses fourragères peuvent fixer l'azote de l'air. Et ce n'est pas tout: la dernière édition d'Agri présentait déjà un article relatif à l'impact positif sur le lait des légumineuses fourragères contenant des tanins – dont l'esparcette et le lotier. D'autres études menées par Agroscope montrent à présent que ces légumineuses peuvent également influencer la qualité de la viande.

Que se passe-t-il dans la panse?

Au cours du processus de digestion dans la panse, les acides gras insaturés ingérés avec la nourriture sont en ma-

jeure partie transformés en acides gras saturés par les micro-organismes de la panse. Le profil des acides gras contenus dans la viande étant grandement influencé par le processus de digestion dans la panse, la viande des ruminants présente comparative-ment une proportion élevée d'acides gras saturés.

Pourquoi les acides gras insaturés sont-ils importants?

Les acides gras polyinsaturés sont importants dans l'alimentation humaine. Les acides gras oméga-3 en particulier font partie des acides gras considérés comme sains qu'il faut préférer aux acides gras saturés. Ce sont des nutriments essentiels, ce qui veut dire qu'ils sont vitaux et ne peuvent pas être synthétisés par l'organisme. On leur attribue en outre toute une série de propriétés bénéfiques pour la santé.

Comment le détenteur d'animaux peut-il influencer le profil des acides gras

par le biais de l'affouragement?

Depuis des années, on s'efforce d'augmenter la teneur en acides gras insaturés dans la viande et dans le lait des ruminants par le biais de l'affouragement. Une possibilité consiste à augmenter l'ingestion d'acides gras insaturés, car plus il y a d'acides gras insaturés ingérés, plus il y en a qui quittent la panse sans être transformés. L'affouragement de graines de lin permet par exemple d'augmenter la teneur en acide linoléique, un acide gras oméga-3, dans la viande et le lait. Les rations constituées principalement d'herbe présentent aussi des avantages par rapport aux rations complètes mélangées, à base d'ensilage de maïs.

Une autre possibilité consiste à influencer directement le processus de digestion dans la panse de manière à ce qu'il y ait moins d'acides gras insaturés transformés par les micro-organismes de la panse. Tel est l'effet que l'on prête à certaines substances particulières telles que les tanins condensés.



Les tanins de l'esparcette influencent le profil des acides gras dans la viande. AGROSCOPE



La viande d'agneaux affouragés avec de l'esparcette contient bien plus d'oméga-3. AGROSCOPE

Qu'apportent les légumineuses contenant des tanins?

Sous nos latitudes, on trouve des tanins condensés dans des légumineuses fourragères telles que l'esparcette et le lotier. Pour réaliser un essai d'affouragement, Agroscope a cultivé ces deux légumineuses ainsi que de la luzerne et du trèfle rouge et a ensilé la première coupe (début juillet).

Les chercheurs ont ensuite affouragé de l'ensilage d'esparcette, de lotier, de trèfle rouge et de luzerne durant quatre à cinq mois à quatre groupes comptant chacun douze agneaux. Après l'abattage, il s'est avéré

que la viande des agneaux qui avaient reçu de l'ensilage d'esparcette avait une teneur nettement plus élevée en acide linoléique et contenait une somme bien plus élevée d'acides gras oméga-3 que la viande des agneaux qui avaient ingéré les autres ensilages. Le rapport entre les acides gras polyinsaturés et les acides gras saturés était en outre meilleur, c'est-à-dire plus élevé, lorsque les animaux avaient reçu de l'ensilage d'esparcette.

La raison pour laquelle l'effet de l'esparcette était meilleur que celui du lotier pourrait résider dans la teneur nettement plus élevée en tanins

dans l'esparcette. D'autres études, axées spécifiquement sur le lotier, sont encore en cours à Agroscope.

**FRIGGA DOHME-MEIER
ET GIUSEPPE BEE, AGROSCOPE
INSTITUT DES SCIENCES EN
PRODUCTION ANIMALE IPA, POSIEUX**

INFOS UTILES

<http://legumeplus.eu/> Les essais menés à Agroscope ont entre autres été réalisés dans le cadre du projet européen Legumeplus. Ce projet, auquel collaborent six pays européens, étudie les différents domaines liés aux légumineuses qui contiennent des substances particulières.