



# Communiqué de presse

Date: 04.08.2015

---

## L'esparcette améliore la qualité de la graisse du lait et de la viande

**Des études menées à Agroscope sur des légumineuses contenant des tanins montrent qu'il est possible d'augmenter la teneur en acides gras insaturés dans le lait et la viande par le biais de l'affouragement.**

Trèfle rouge, trèfle blanc, esparcette, lotier ou luzerne, la Suisse compte de nombreuses légumineuses fourragères. La particularité des légumineuses est de pouvoir fixer l'azote de l'air grâce aux bactéries (rhizobiacées) contenues dans les nodosités se trouvant près des racines. Elles contribuent ainsi de manière importante à réduire les besoins en engrais de synthèse. Quelques légumineuses fourragères – dont l'esparcette et le lotier – contiennent en outre des substances bioactives particulières, par exemple les tanins condensés. Il s'agit de composants qui ont un impact positif sur la digestion des ruminants de même que sur la qualité du lait et de la viande.

### **Grâce aux tanins, davantage d'acides gras insaturés**

Les graisses se trouvant dans l'aliment sont scindées dès qu'elles parviennent dans la panse. Les microorganismes de la panse désaturent les acides gras insaturés; les acides gras contenus dans la graisse du lait sont par conséquent principalement des acides gras saturés. C'est la raison pour laquelle on s'efforce depuis des années d'augmenter la teneur en acides gras insaturés à chaîne longue dans la graisse du lait par le biais de l'affouragement. La distribution de légumineuses contenant des tanins pourrait être une possibilité. Les tanins peuvent se lier aux nutriments dans la panse du ruminant, les protégeant ainsi contre le processus de dégradation. Certains indices laissent penser que les tanins peuvent aussi influencer l'activité des microorganismes de la panse.

Au cours d'un essai d'affouragement, des vaches laitières ont reçu entre autres des granulés soit de luzerne, d'esparcette ou de lotier. L'esparcette ayant une teneur plus élevée en tanins que le lotier, les vaches de ce groupe ont ingéré davantage de tanins. Résultat: la teneur en acide linoléique, un acide gras oméga 3, dans le lait des vaches ayant reçu des granulés d'esparcette était 16 % plus élevée que dans le lait des vaches ayant reçu des granulés de luzerne ou de lotier. Dans un autre essai au cours duquel le lait avait été transformé en fromage, on a pu en outre



observer une augmentation de la teneur en acide linoléique dans le profil des acides gras du fromage, lorsque les vaches avaient reçu des granulés d'esparcette à la place de granulés de luzerne.

Un essai avec des agneaux affouragé avec de l'ensilage d'esparcette, de lotier, de trèfle rouge et de luzerne a démontré que la viande des agneaux qui avaient reçu 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.

### **LegumePlus, projet de recherche de l'UE**

A ce jour, tant en Suisse que dans le reste du monde, il n'y a eu que peu d'études sur l'impact des légumineuses contenant des tanins dans l'affouragement du bétail laitier. Agroscope planifie d'autres études pour découvrir comment utiliser de manière optimale ces légumineuses très prometteuses dans l'alimentation des vaches laitières.



Champ avec des Esparcettes. (Photo: Agroscope)

Les essais menés à Agroscope ont été réalisés entre autres dans le cadre du projet européen LegumePlus. Ce projet, auquel collaborent six pays européens, porte sur les différents domaines liés aux légumineuses, plus particulièrement celles contenant des substances bioactives. Pour plus d'informations: [www.legumeplus.eu](http://www.legumeplus.eu)

### **Renseignements**

Giuseppe Bee, Groupe de recherche Porcs  
Agroscope, Institut des sciences en production animale IPA  
Tioleyre 4, Case postale 64, CH-1725 Posieux, Suisse  
[giuseppe.bee@agroscope.admin.ch](mailto:giuseppe.bee@agroscope.admin.ch)  
+41 (0)58 466 72 22

Christine Caron-Wickli, Service médias  
Corporate Communication Agroscope  
Tioleyre 4, CH-1725 Posieux, Suisse  
[christine.caron-wickli@agroscope.admin.ch](mailto:christine.caron-wickli@agroscope.admin.ch)  
+41 (0)58 466 72 74  
[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch)