

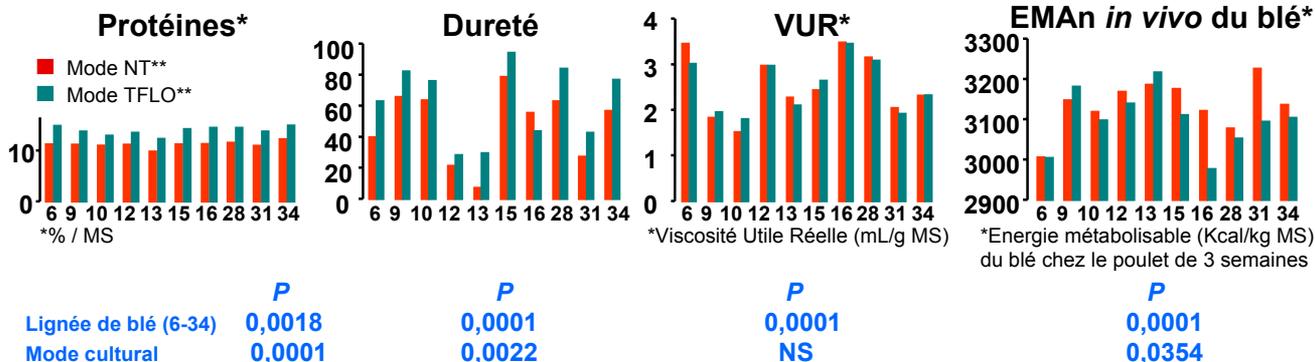
Contribution à la sélection de variétés de blé adaptées à un débouché en alimentation des volailles.

Bernard CARRÉ¹, Hervé JUIN², Dalila FEUILLET², Marc PROVOT³, Sébastien DARROZES⁴, Claire LAUNAY⁵, Thierry DEMARQUET⁶, Sébastien CUVELIER⁷, Olivier ROBERT^{*6}. *Coordinateur.

¹Unité de Recherches Avicoles, INRA, 37380 Nouzilly, ²EASM, INRA, 17700 Surgères, ³Laboragro, INZO^o, 77871 Montereau cedex, ⁴Laboratoire, INZO^o, 02400 Chierry, ⁵Direction Scientifique et Technique, INZO^o, 02400 Chierry, ⁶Bioplante - Florimond Desprez, 59242 Cappelle en Pévèle, ⁷Bioplante - Serasem, 59930 La Chapelle d'Armentières

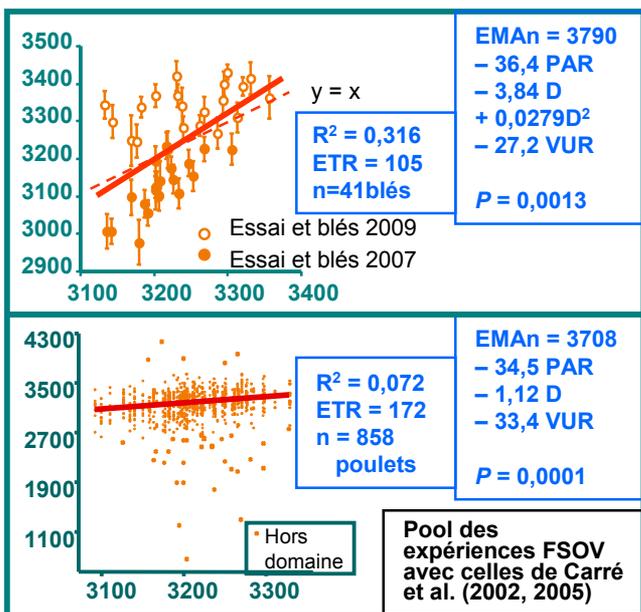
La production de volailles de chair en Europe, avec un tonnage annuel d'environ 15 millions de tonnes, représente une consommation potentielle d'environ 15 millions de tonnes de blé, soit environ 30% du blé destiné à la consommation animale européenne, ou 12% de la production totale européenne. Pour l'alimentation animale, le principal critère de qualité du blé est sa valeur énergétique utilisable par l'animal. La présente étude s'intéresse à l'évaluation des critères physico-chimiques du blé qui affectent sa valeur énergétique chez le poulet de chair. Dans cette étude, il est aussi question de l'interaction entre qualité et coût de production à travers l'évaluation de l'effet du mode cultural sur la valeur énergétique du blé.

Effets du mode cultural et de l'origine génétique des blés



**NT : non traité; TFLO : traité avec apport d'azote à la floraison

Prédiction de la valeur énergétique (EMAn) des blés chez le poulet de chair par les critères physico-chimiques du blé



PAR : Parois hydro-insolubles (% MS) des blés
 D : Dureté (échelle de 1 à 100) des blés
 VUR : Viscosité Utile Réelle (ml / g MS) des blés

Conclusions et perspectives

L' EMAn des blés a été beaucoup plus affectée ($P=0,0001$) par leur origine génétique que par leur mode cultural ($P=0,03$), avec 6,3% d'écart entre extrêmes pour l'effet génétique contre 1,1% d'écart dû au mode cultural.

Les teneurs en parois végétales hydro-insolubles, la dureté et la viscosité de l'extrait aqueux des blés sont des facteurs négatifs majeurs qui expliquent une grande part de la variation de la valeur énergétique des blés pour le poulet de chair.

Le calcul utilisant les équations de la présente publication montre qu'une sélection génétique contre ces trois critères peut faire varier la qualité du blé pour le poulet de chair dans un domaine d'environ 8%.

Références

Carré, B., et al. 2002. Br.Poultry Sci., 43:404-415.
 Carré, B., et al. 2005. Br. Poultry Sci., 46:66-74.