

# Effets de la présentation de l'aliment et du rationnement chez le porc en engraissement

**Financiers**  
Programme national de développement agricole et rural

**Contact**  
eric.royer@ifip.asso.fr

## CONTEXTE ET OBJECTIFS

Les études comparant les principales présentations de l'aliment (granulés, farine en sec, farine en soupe) ont été réalisées dans les années 1980 (Quéméré et al, 1988).

Aussi, plusieurs travaux ont été entrepris récemment par l'Ifip chez le porcelet et le porc charcutier afin de vérifier les effets de la présentation sur la santé et les performances dans les conditions actuelles d'élevage.

## RÉSULTATS

Une étude a été mise en place en 2012 et 2013 dans la station de Villefranche-de-Rouergue (12), alternativement en été et hiver, sur 4 bandes de 120 porcs mâles castrés et femelles de type (LWxLd)xPP, conduits de 27 kg à l'abattage, en alimentation à volonté ou égalisée entre traitements. Des aliments croissance puis finition sont utilisés en farine ou après granulation (60 °C, diamètre 4,5 mm).

**La CMJ est plus élevée avec la forme liquide lors des essais à volonté.**

Les porcs en soupe consomment plus d'aliment en croissance et atteignent plus vite le plafond en finition, notamment en été.

**Le GMQ est plus élevé en croissance chez les porcs alimentés en granulés** et plus faible en soupe, les porcs recevant la farine étant intermédiaires.

L'effet de la présentation est plus marqué lorsque le rationnement est égalisé, l'avantage du granulé (+6%) et le retard de la soupe (-5%) par rapport à la farine étant alors plus importants qu'en à volonté.

**En finition, le GMQ obtenu en à volonté par les porcs en soupe est le plus élevé.**

L'IC des porcs en farine et soupe est dégradé en croissance de 5 % et 12%, par rapport au granulé et de 4 % en finition.



**La soupe augmente l'IC par rapport à la farine de 7% en croissance, mais pas en finition.**

Alors que le **TMP** est similaire pour les femelles avec les 3 modes de présentation, le **TMP** des mâles castrés est inférieur en soupe par rapport à la farine. Le **TMP** est plus élevé en à volonté qu'en égalisé en raison d'un G2 plus faible.

La préparation liquide réalisée à l'auge dans ces essais ne semble pas bénéficier des avantages physiques (rétenion d'eau, fluidité) et microbiologiques des systèmes de 'soupe'.

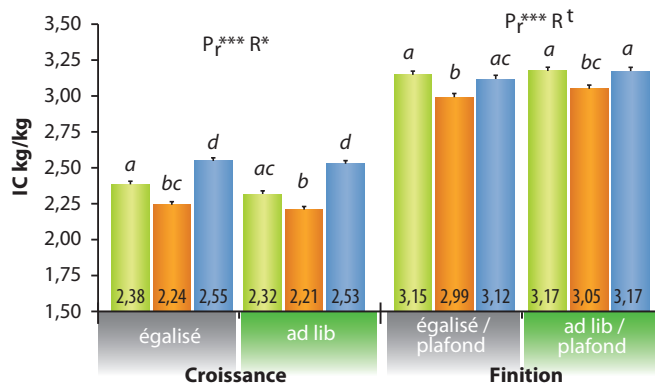
## PERSPECTIVES

Les **CMJ** obtenues par la farine en sec ou le granulé sont proches.

Toutefois, **le granulé améliore le GMQ et l'IC**, confirmant l'effet favorable du traitement technologique sur la digestibilité des nutriments.

**La forme liquide** favorise la consommation mais est à l'origine d'un **GMQ** inférieur pendant la période de croissance, même à volonté, et ne permet des **GMQ** élevés qu'en période de finition.

Effet de la présentation de l'aliment et du rationnement sur l'indice de consommation en croissance et finition



Moyennes ajustées calculées pour 16 cases de 5 porcs par présentation (Pr) et rationnement (R).