



Bovins laitiers

Entre le labo et la « vraie vie »



Par : Chantal Paul
Agriculture et Agroalimentaire Canada
<http://res2.agr.gc.ca/lennoxville>
Révisé le 21 mars 2002

Plusieurs travaux de recherche ont isolé des bactéries du rumen en laboratoire et vérifié leur activité sous des conditions d'acidose. L'acidose, c'est quand le rumen est acide. Ça se produit parfois avec des rations riches en grains. Lors de ces expériences, en général, les bactéries devenaient moins efficaces pour digérer la fibre sous des conditions acides. Des chercheurs de Lethbridge ont rassemblé des résultats de recherche obtenus par d'autres chercheurs et ont regardé s'ils pouvaient trouver des indices laissant croire que les résultats de laboratoire reflétaient bien la réalité. Mais selon leurs données, dans un vrai rumen, avec des vraies bactéries, le pH du rumen influence peu l'activité totale des bactéries chargées de digérer la fibre. Ils supposent donc que quand le pH baisse, ce sont des bactéries différentes qui deviennent plus efficaces et compensent pour la perte d'efficacité de celles qui fonctionnent bien à un pH plus neutre.

Source : Agri-Food 2000 Conference. Proceedings, Winnipeg, 15-19 juillet 2000.