

## Les canneberges peuvent renforcer le système immunitaire des poulets à griller

### CRD de Guelph

Les extraits de canneberges, dérivés de la pulpe de baies pressées, peuvent être un traitement naturel prometteur contre des bactéries pathogènes chez les jeunes poulets à griller. Des oiseaux en meilleure santé, dotés d'un système immunitaire renforcé par une source naturelle, pourraient réduire les coûts de production tout en répondant à la demande des consommateurs pour des produits avicoles de qualité supérieure et sans antibiotique. Le Dr Moussa S. Diarra, chercheur au Centre de recherche et de développement de Guelph d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), dirige des essais en vue d'examiner les effets des extraits de canneberges sur le système immunitaire des poulets à griller au cours de leurs 14 premiers jours de vie, une période critique où « ils ont besoin de quelque chose pour développer leur système immunitaire » contre des maladies infectieuses. « Les jeunes oiseaux sont fragiles et peuvent être frappés par plusieurs types d'infections » si des mesures préventives ne sont pas prises, affirme-t-il.

Les canneberges font depuis longtemps partie de l'alimentation humaine et ont divers bienfaits pour la santé humaine en raison de leur teneur élevée en composés antioxydants et de leurs propriétés immunostimulantes. « Si elles sont bonnes pour les humains, pourquoi ne le seraient-elles pas aussi pour d'autres animaux? », s'est interrogé le Dr Diarra.

« Les résultats ont démontré que les extraits de canneberges peuvent réduire le taux de mortalité de 50 % dans les premiers stades de vie des poulets à griller, lorsqu'ils consomment 40 mg d'extraits de canneberges par 1 kg d'aliments pour animaux. »

- Dr Moussa Diarra, chercheur, Centre de recherche et de développement de Guelph, Agriculture et Agroalimentaire Canada

Le Dr Diarra est le premier chercheur au Canada à étudier les bienfaits des canneberges sur le système immunitaire des poussins à griller. Puisque les canneberges « sont déjà acceptées dans l'alimentation humaine », elles peuvent satisfaire aux besoins des producteurs qui cherchent des méthodes économiques et simples d'améliorer la santé des animaux au moyen d'un sous-produit alimentaire, conclut-il. Le Dr Diarra et son équipe ont réalisé une étude sur la performance de croissance des poulets à griller, financée conjointement par AAC et la Canadian Cranberry Growers Coalition.



L'équipe a donné des extraits de canneberges commerciaux, dérivés de jus de canneberge, à 1 200 poussins à griller mâles âgés d'une journée. Les poussins ont fait l'objet d'une étude dans une installation sanitaire, où les poussins décédés ont été examinés en comparaison avec les poussins non traités pendant au plus 35 jours. Les résultats ont démontré que « les canneberges réduisent le taux de mortalité de moitié » chez les oiseaux âgés entre 1 et 10 jours, lorsqu'ils consomment 40 mg d'extraits de canneberges par 1 kg d'aliments pour animaux.

Le Dr Diarra (photo) explique que le renforcement de la résistance des oiseaux à la colonisation de bactéries pathogènes, comme Salmonella, tout en stimulant le système immunitaire global des oiseaux, peut accroître la durabilité de la production de poulets. À l'heure actuelle, le Dr Diarra dirige une équipe multidisciplinaire de scientifiques et de producteurs provenant de la Colombie-Britannique, de l'Ontario, du Québec et de l'Île-du-Prince-Édouard afin de déterminer si les extraits, dérivés de résidus de canneberges (marc), peuvent remplacer l'utilisation d'antibiotiques chez les poussins à griller. Le marc est habituellement jeté après que les baies aient été pressées, mais « nous pouvons utiliser ce sous-produit » pour développer des extraits à la place, ajoute-t-il.

De plus, les essais examineront la qualité de la viande, car les antioxydants qui se trouvent dans les canneberges pourraient contribuer à prolonger le temps d'entreposage. En effet, les antioxydants empêchent l'oxydation des molécules dans la viande, conservant ainsi sa fraîcheur, explique le Dr Diarra. L'étude aborde aussi des enjeux plus importants dans le domaine de la production animale, notamment le besoin accru de trouver des solutions de rechange viables à l'utilisation d'antibiotiques à titre de stimulateurs de croissance et de renforcer la résistance aux antibiotiques. Les résultats escomptés pourraient être avantageux tant pour les producteurs que pour les consommateurs.



Le Centre de recherche et de développement de Guelph fait partie des 20 centres de recherches qui composent le réseau d'AAC à l'échelle du pays. Situé à Guelph (Ontario), le Centre se spécialise dans la salubrité et la qualité des aliments, ainsi que la nutrition, afin de s'assurer que les aliments produits au Canada sont parmi les plus sûrs au monde et de la meilleure qualité possible.

### Principales découvertes clés (avantages)

- Les extraits de canneberges aident à prévenir la mortalité précoce chez les poussins à griller âgés entre 1 et 10 jours.
- Les études actuelles donnent à penser qu'il s'agit d'un agent immunostimulant viable qui pourrait réduire l'utilisation d'antibiotiques.
- Les propriétés antioxydantes des canneberges pourraient également améliorer la qualité de la viande de poulet.

