

AgriSuccès Express

Table des matières : Le 15 décembre 2006

L'ALC produit dans le rumen des ruminants et ses avantages pour la santé

par D. Lorraine Andrews

Au centre de recherche d'Agriculture et Agroalimentaire Canada à Lethbridge, des microbiologistes qui s'intéressent au rumen des ruminants se livrent à des études passionnantes afin d'établir un lien entre l'activité complexe du rumen et la production d'acide linoléique conjugué (ALC). L'ALC est un acide gras naturel qui est susceptible de créer de nouveaux débouchés importants pour le secteur bovin.



Des recherches approfondies montrent que l'ALC procure de nombreux effets bénéfiques pour la santé humaine, notamment aux chapitres du cancer, des maladies du cœur, de l'obésité, du diabète, des maladies du rein et de la densité osseuse. La production d'ALC naturel commence dans le rumen, où les éléments végétaux sont d'abord transformés en acide linoléique et finalement en ALC, lequel entre dans la composition de la viande et du lait.

Messieurs Robert Forster et Ron Teather, chercheurs au centre de Lethbridge, ont mis au point un « rumen virtuel » qui les aide à comprendre le fonctionnement des micro-organismes qui se trouvent à l'intérieur de cet organe biologique complexe. Forts de cette connaissance, ils se consacrent à la recherche de méthodes pour augmenter la production d'ALC de façon à ce que le produit fini en contienne davantage.

Dans le cadre d'une étude récente financée par le Canada Alberta Beef Industry Development Fund, MM Forster et Teather ont examiné le rôle de différentes bactéries qui se trouvent dans le rumen (il en existe plus de 500) et qui influeraient sur la quantité d'ALC que contiennent les produits carnés et les produits laitiers finis. Ils ont ainsi découvert une enzyme responsable de la production d'ALC.

Cette percée aidera peut-être à trouver des moyens de maintenir ou d'augmenter la teneur en ALC sans modifier l'alimentation des bovins. Cet aspect est important parce que la recherche indique que le type de régime prescrit aux vaches influe sur la quantité d'ALC contenue dans le produit fini. Ainsi, les bovins qui reçoivent une ration à teneur élevée en céréales produisent une viande qui contient moins d'ALC que ceux qui reçoivent du fourrage, et ce résultat a des conséquences évidentes pour les élevages intensifs.

Toutefois, M^{me} Priya Mir, spécialiste de la nutrition des ruminants au centre de Lethbridge, a souligné lors d'une récente table ronde réunissant d'éminents chercheurs sur l'ALC que l'on peut augmenter considérablement la teneur en ALC (la doubler, voire la tripler) en apportant de simples modifications aux pratiques d'élevage, comme en intégrant des oléagineux ou en augmentant la quantité d'herbe dans le régime des bovins.

Enfin, selon John Basarab, autre participant à cette table ronde et spécialiste des sciences animales au ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Développement rural de l'Alberta, cette recherche donne la possibilité de produire et de commercialiser du bœuf à teneur accrue en ALC de la même façon que l'on commercialise maintenant des produits contenant des acides gras oméga-3 ajoutés. On espère que des produits portant une étiquette relative au contenu en ALC se trouveront en magasins au cours des prochaines années.