

CUNICULTURE Magazine

Volume 50 (année 2023) pages 09-xx

19^{èmes} Journées de la Recherche Cunicole - 2023



Résumés des communications de la session *Physiologie et Qualité de la viande*

Charger la version *.pdf 

Pour chaque communication est indiquée dans la marge l'adresse e-mail de l'auteur correspondant, pour la cas où des questions précises devraient lui être posées sur la travail ici résumé.

Beaumont M., Bredon C., Céline Barilly C., Lencina C., Gallo L., Aymard P., Knudsen K., Sylvie Combes S., 2023. Une supplémentation en polyphénols module la maturation du microbiote et de l'épithélium intestinal lors de l'introduction de l'alimentation solide, *19^{èmes} Journées de la Recherche Cunicole, Le Mans, 22-23 mars 2023, 38-44*

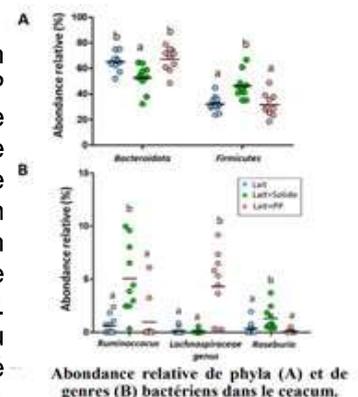
martin.beaumont@inrae.fr



Sylvie COMBES
pendant la présentation de la
communication

Le but de cette étude était de déterminer si la composition des premiers aliments solides ingérés par les lapereaux pouvait influencer la maturation de l'épithélium intestinal ainsi que la composition et l'activité métabolique du microbiote digestif. Pour cela, nous avons testé les effets d'une supplémentation en polyphénols (PP), connus pour agir conjointement sur le microbiote et sur l'épithélium. Trois groupes de lapereaux ont été comparés. Le premier groupe était exclusivement allaité de 18 à 25 jours. Les deux autres groupes étaient allaités et avaient accès entre 18 et 25 jours à un aliment solide supplémenté ou non avec 50 ppm d'un extrait de raisins riche en PP (concentration >80%). A 25 jours, le caecum a été prélevé pour analyser la composition du microbiote et pour étudier le métabolome. Une analyse histologique du tissu caecal a été réalisée et les cellules épithéliales ont été isolées pour analyser l'expression de gènes impliqués dans la fonction barrière. Le poids du caecum était deux fois plus élevé chez les animaux consommant des aliments solides supplémentés ou non en PP comparativement à ceux exclusivement allaités.

L'analyse de la β -diversité a montré que l'introduction de l'alimentation solide et sa supplémentation en PP ont modifié la structure du microbiote. L'introduction de l'alimentation solide a augmenté l'abondance relative des genres *Roseburia* et *Ruminococcus* mais ce résultat n'était pas observé lorsque l'aliment était en plus supplémenté en PP. A l'inverse, l'augmentation d'un genre de *Lachnospiraceae* n'a été observée que dans le cas de la supplémentation en PP. L'introduction de l'alimentation solide a réduit le pH du contenu du caecum mais cet effet n'était pas observé dans le cas où l'aliment solide est additionné de PP. En effet, l'introduction de l'alimentation solide a augmenté la concentration du

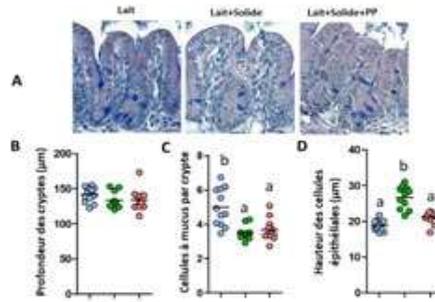


butyrate uniquement en l'absence de supplémentation en PP. L'ingestion d'aliments solides

Coupes histologiques de la muqueuse caecale (A)

Graphiques de la profondeur des cryptes (B), du nombre de cellules à mucus par crypte (C) et de la hauteur des cellules épithéliales (D)

● Lait
● Lait+Solide
● Lait+PP



solides supplémentés ou non en PP a fortement augmenté la concentration de certains métabolites bactériens aromatiques tels que le 2,4,6-trihydroxybenzoate. Cependant, la concentration de certains métabolites

aromatiques a augmenté uniquement avec l'aliment témoin (ex : 3-phenylpropionate) ou l'aliment supplémenté en PP (ex : 3,5-dihydroxyphenylpropionate). La hauteur des cellules épithéliales du caecum et l'expression du gène NOS2 étaient plus élevées chez les animaux ingérant des aliments solides non supplémentés en PP, indiquant une maturation épithéliale plus importante. En conclusion, une supplémentation en PP module la co-maturation du microbiote et de l'épithélium induite par l'introduction de l'alimentation solide.

Palacios C., Delarue J., Colin M., Le Minous A.E., Guezenc A., Van Lissum M., Caillaud L., Prigent A.Y., 2023. Intérêt nutritionnel d'une gamme de produits de charcuteries élaborés avec de la viande de lapins recevant une alimentation enrichie en DHA 'origine algale. *19èmes Journées de la Recherche Cunicole, Le Mans, 22-23 mars 2023, 45-49*

copri@wanadoo.fr



Clarisse PALACIOS
Pendant la présentation de la communication

De précédents travaux ont souligné les grandes capacités d'accumulation du DHA [C22:6 ω3] dans la viande de lapin et l'intérêt de la viande de lapin ainsi enrichie dans des menus destinés à compenser le déficit de consommation du DHA par la population humaine. Le niveau de consommation de viande de lapin restant faible, le présent travail vise à proposer de nouveaux produits inspirés de la charcuterie : pâtés, rillettes, saucissons. Ces produits proviennent exclusivement de viande de lapin recevant une alimentation enrichie en DHA d'origine algale. Les pâtés présentent des taux élevés de DHA aussi bien en valeur absolue (220 à 240 mg /100 g) qu'en valeur relative. Ils ont un profil nutritionnel supérieur aux produits vendus comme le pâté de lapin classique du commerce. Ils bénéficient d'un classement en B au Nutriscore ainsi que de nombreuses possibilités d'allégations nutritionnelles et de santé. Les rillettes et saucissons représentent également des apports importants de DHA en valeur absolue (140 à 200 mg /100 g) mais ont des taux relatifs beaucoup plus faibles que les pâtés (0,6 à 0,7 % des acides gras) ce qui limite les possibilités d'allégations. Ces produits représentent une alternative intéressante dans le cadre d'un menu destiné à augmenter la consommation de DHA, particulièrement pour les personnes présentant un besoin élevé en cet acide gras indispensable tels que les femmes durant leur grossesse et les premiers mois d'allaitement, les jeunes enfants, les personnes âgées, les sportifs et les personnes souffrant de maladies chroniques.

[Retour liste générale des communications faites lors des 19e JRC](#)

[RETOUR](#)

[Retour en haut de page](#)

[MAGAZINE](#)

[ACCUEIL](#)