

EFFET DU KÉFIR SUR LA SANTÉ DIGESTIVE DES PORCELETS

Les « grains de kéfir » sont un agrégat de bactéries lactiques et de levures vivant en symbiose. L'usage du kéfir vise à coloniser les milieux par des bactéries bénéfiques. L'utilisation du kéfir vise alors à agir de façon précoce sur le jeune animal en rééquilibrant sa flore digestive par l'apport de germes probiotiques.

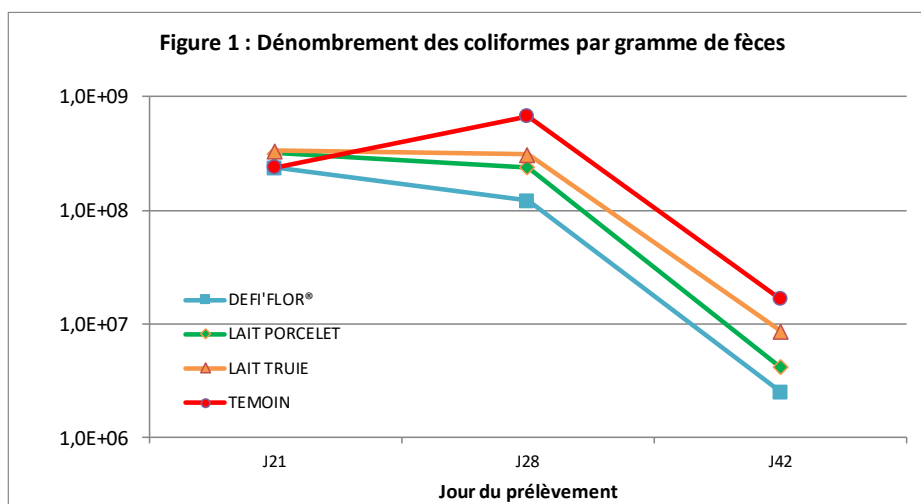
Le dispositif expérimental aux Trinottières

L'essai a été conduit sur un total de 480 porcelets répartis dans 2 bandes. Chaque bande a été découpée en 4 lots de 60 porcelets affectés chacun à l'une des 4 modalités décrites ci-dessous.

- **Modalité n°1** : kéfir commercial Défi'Flor® (coût ≈ 1 € / porcelet)
 - J1 : administration du produit pur dans la gueule du porcelet
 - J2 à J15 : administration du produit dilué dans des augettes
- **Modalité n°2** : Lait Porcelet (coût ≈ 0,08 € / porcelet)
 - J1 : administration du kéfir lait fait maison dans la gueule du porcelet
 - J2 à J15 : administration du kéfir lait dans des augettes
- **Modalité n°3** : Lait Truie (coût ≈ 0,10 € / porcelet)
 - J-5 à J1 : administration du kéfir lait fait maison dans l'auge de la truie
 - J2 à J15 : administration du kéfir lait dans des augettes
- **Modalité n°4** : Témoin sans kéfir

Moins de coliformes chez les porcelets des lots kéfir !

La figure 1 montre l'évolution du nombre de coliformes par gramme de fèces au cours de la croissance du porcelet. Par rapport au lot témoin, à J42 le nombre de coliformes est divisé par 2 pour le lot « LAIT TRUIE », divisé par 4 pour le lot « LAIT PORCELET » et divisé par 10 pour le lot DEFI'FLOR® ! Les protocoles d'administration du kéfir directement aux porcelets plutôt qu'à la truie s'avèrent donc les plus efficaces.



Conclusions

Pour réduire le nombre de coliformes, il faut privilégier l'administration directement au porcelet en J1 plutôt qu'une distribution à la truie. L'effet est plus marqué avec le kéfir commercial DEFI'FLOR® qu'avec le kéfir artisanal à base de lait.

Le kéfir commercial DEFI'FLOR® coûte 10 fois plus cher qu'un kéfir artisanal à base de lait mais il est prêt à l'emploi et plus facile à utiliser.

