

Benefits of various nutritional interventions in improving egg and meat quality in poultry

V. Kuttappan¹, Y. Fournis¹

¹Cargill, Inc., Minneapolis, United States

Presenting author: vivek_kuttappan@cargill.com

La filière avicole connaît une expansion rapide, mais elle se heurte à des défis majeurs liés aux performances, aux myopathies et à la qualité des produits. Les approches nutritionnelles ouvrent des perspectives prometteuses : postbiotiques, composés phytogéniques, antioxydants et ajustements ciblés en protéines et acides aminés contribuent à améliorer la productivité, la qualité des œufs et de la viande, tout en réduisant l'incidence des troubles musculaires. L'ajout de phytase, de minéraux traces et d'antioxydants apparaît également comme un levier pour prolonger la conservation des viandes, ce qui inscrit ces interventions dans une démarche résolument durable.

Butyrate or butyric glycerides in combination with hydroxy-selenomethionine improve laying performance in ageing laying hens by modulating metabolic, immune and antioxidant pathways

T. Goossens¹, D. Cardoso², O. Lemâle³, B. Mallmann², L. Sun⁴

¹Adisseo, Sint-Niklaas, Belgium, ²Adisseo France SAS, Antony, France, ³Adisseo NL, Raamsdonksveer, Netherlands, ⁴Huazhong Agricultural University, Wuhan, China

Presenting author: tim.goossens@adisseo.com

Sur 900 poules pondeuses âgées, la supplémentation en butyrate, seul ou associé à l'OH-SeMet, a montré un effet net sur la longévité productive. Les animaux supplémentés présentaient une modulation favorable du métabolisme (↑ GLP-1R, PPARα ; ↓ Cpt1), une immunité renforcée (↑ IgA, IgM, IgY ; ↓ IL-6) ainsi qu'un statut antioxydant optimisé (↑ GPX, ↓ MDA dans le sérum, le foie et l'utérus). Ces résultats confirment l'intérêt du butyrate, particulièrement en combinaison avec l'OH-SeMet, pour soutenir la santé et la productivité des poules en fin de cycle.

Multivariate analyses of meat quality data as a tool to validate the macroscopic classification of Pectoralis major muscles affected by Wooden Breast myopathy

M. Bordini¹, M. Petracci¹, S. Tavaniello², G. Maiorano², E. Antenucci¹, F. Soglia¹

¹Department of Agricultural and Food Sciences, Alma Mater Studiorum University of Bologna, Cesena, Italy, ²Department of Agricultural, Environmental and Food Sciences

Dans le projet PACHOL4, 180 muscles *Pectoralis major* de poulets Ross 308 ont été classés comme normaux ou atteints de Wooden Breast. Les différences entre groupes concernaient notamment le pHu, la couleur (a*), les pertes à la cuisson et la force de cisaillement. L'analyse multivariée (PCA et HCA) a permis d'identifier pHu, L*, pertes à la cuisson et force de cisaillement comme critères discriminants, et de sélectionner un sous-échantillon représentatif (n=70). Sur ces échantillons, le WB se caractérisait surtout par une augmentation de L* et b*, en cohérence avec les observations de la littérature, ce qui valide la pertinence de l'approche.

Optimizing the egg value chain with Artificial Intelligence: predicting to boost productivity and sustainability

V. Guyonnet¹

¹FFI Consulting, Toronto, Canada

Presenting author: vincent.guyonnet18@gmail.com

Avec la hausse de la demande mondiale et des ressources limitées, la digitalisation devient un levier incontournable pour le secteur avicole. Les capteurs connectés assurent un suivi fin des consommations et du poids des oiseaux, tandis que l'intelligence artificielle et la vision artificielle facilitent la détection précoce d'anomalies, la prédiction des performances et le tri des œufs. Au-delà d'un simple gain de données, ces technologies offrent aux éleveurs un outil de pilotage en temps réel, renforçant à la fois productivité, bien-être animal et durabilité.

Consumer perception and willingness to purchase chicken meat from algae-fed broilers: a survey in Flanders (Belgium)

S. Van Nerom^{1,2}, F. Van Immerseel², J. Robbens¹, E. Delezie¹

¹Flanders Research Institute for Agriculture, Fisheries and Food, Animal Science Unit, Merelbeke-Melle, Belgium, ²Livestock Gut Health Team (LiGHT), Department of Pathobiology, Pharmacology and Zoological Medicine, Ghent University, Belgium

Presenting author: sofie.vannerom@ilvo.vlaanderen.be

Une enquête réalisée en Flandre (n=275) a montré que, malgré une connaissance limitée des microalgues, 72,5 % des consommateurs se déclaraient prêts à acheter de la viande de poulet issue de régimes enrichis en algues, et 83,7 % acceptaient une coloration plus jaune de la chair. La santé, la sécurité alimentaire et la durabilité constituaient les principaux moteurs d'adhésion, cette dernière influençant particulièrement l'acceptation. L'âge (>30 ans) et le niveau d'éducation accroissaient la propension à payer plus cher, soulignant l'importance d'un étiquetage clair et d'une communication adaptée pour favoriser l'adoption de ces produits innovants.