



QUALITÉ ET SÉCURITÉ ONT BIEN MEILLEUR GOÛT !

Lorsqu'on ouvre des sacs de moulée, elles peuvent toutes se ressembler. Même l'analyse de l'étiquette semble identique. Cette moulée n'est peut-être pas identique mais peu importe, tous les ingrédients d'une moulée pour chevaux semblent y être, et à un bien meilleur prix! Allez hop, j'achète ! Mon cheval ne s'en portera certainement pas plus mal. Erreur! À plus ou moins long terme, l'argent économisé lors de l'achat de ce produit aura été une fausse économie, et en voici les principales raisons.

Les éleveurs ou propriétaires de chevaux sont encore trop nombreux à servir à leur animal une moulée locale économique, que ce soit par simple commodité ou encore par souci d'économie, ces produits étant en général vendus à moindre prix et parfois dans de plus gros sacs. Nutritionnellement, cette pratique est moins intéressante car l'analyse sur l'étiquette ne dit vraiment pas tout et peut être difficile à comprendre.

INGRÉDIENTS DIFFÉRENTS, QUALITÉ DIFFÉRENTE

Il est vrai qu'à première vue, les moulées économiques et haut de gammes peuvent paraître semblables. En réalité, la seule similitude entre les deux sacs est la présence de grains communs qui, en y regardant de plus près, n'ont pas nécessairement la même valeur. Les ingrédients utilisés, le traitement des grains, l'équilibre entre les différents nutriments et la concentration de chaque nutriment diffèrent sensiblement d'un sac à l'autre.

Tout d'abord, il y a le traitement des grains. L'avoine est un grain à part et peut être servi rond ou entier sans causer de problèmes de santé digestive chez le cheval. Par contre, le maïs et l'orge, s'ils sont servis ronds ou cassés, sont très peu digestibles au niveau du petit intestin, là où ils devraient être digérés (digestible à 25-30% environ). Il y a donc 70 à 75% du grain qui se rendra jusqu'au gros intestin, là où la fibre doit être fermentée par les populations bactériennes, protozoaires et autres qui vivent dans le gros intestin. Lorsque des grains sont servis à ces populations, elles produisent des gaz et de l'acide, ce qui peut entraîner une instabilité dans le gros intestin et augmenter les risques de coliques gazeuses. Lorsque le grain est traité, il devient beaucoup plus digestible (75 à 80% pour le grain floconné, et 95 à 98% pour le grain extrudé) donc plus efficace et beaucoup moins à risque de provoquer des coliques.

Ensuite, il faut savoir que l'analyse garantie sur l'étiquette ne reflète pas la qualité des ingrédients utilisés. Commençons par regarder les fibres qui sont indiquées comme fibres brutes sur l'étiquette. Plusieurs sources de fibres peuvent être utilisées, comme l'écale d'avoine, peu digestes et qui représente un risque élevé de contenir des toxines, ou les écales de soya qui sont très digestibles et présentent peu de risque de contenir des toxines. Le résultat ne sera donc pas le même ! Le même principe s'applique aux protéines brutes, qui sont en réalité un calcul de la teneur en azote contenu dans la moulée. Même si une moulée est élevée en protéines brutes, ça ne veut pas dire que nous sommes en présence d'une protéine de qualité. Les protéines sont une chaîne d'acides aminés, dont certains peuvent être produits par le cheval et d'autres doivent être servis dans l'alimentation (ce qu'on appelle les acides aminés limitants). Afin de savoir si la protéine est de qualité et bien équilibrée, il faut rechercher les acides aminés ajoutés comme la méthionine et la lysine, les deux les plus limitants. C'est ce qui fera la différence sur l'évolution de la masse musculaire, la croissance et la production de lait. Il y a aussi les minéraux et vitamines à vérifier sur la liste d'ingrédients, afin de rechercher les sources les plus assimilables, comme le sélénium organique plutôt que le sélénite de sodium, la méthionine de zinc à la place de l'oxyde de zinc, etc. Finalement, les sources de matières grasses vont influencer l'apport en Oméga 3. Les

huiles ont presque toutes la même capacité à faire engraisser, mais n'ont pas toutes les mêmes ratios Oméga 6/ Oméga 3. Les sources les plus intéressantes sont l'huile de lin, l'huile de canola et l'huile de soya.

RISQUES DE CONTAMINATION

Nourrir ses chevaux avec une moulée économique est loin d'être idéal nutritionnellement mais le plus alarmant demeure le risque d'empoisonnement par les différents antibiotiques parfois ajoutés à la moulée destinée aux autres animaux de ferme et lorsque ces médicaments se retrouvent dans la meunerie, le risque de contamination est présent. Les plus connus sont le monensin sodium et le lasalocid sodique, deux médicaments fréquemment utilisés dans l'alimentation des vaches et des bœufs pour favoriser leur croissance. L'ingestion de ces médicaments hautement toxiques, même en petites quantités, peut être fatale pour le cheval en l'espace de 12 heures. L'autre médicament que l'on retrouve parfois dans ces moulées est la ractopamine, un médicament pour les porcs qui a un effet stéroïdien. Ce médicament ne tue pas les chevaux, mais si vous avez des tests de drogue à faire, ça ne passera pas et vous devrez prouver que ça provient de la moulée.

Même si vous utilisez une moulée spécialement fabriquée pour les chevaux et que vous pensez être à l'abri de tous ces médicaments, demeurez quand même vigilants. Posez-vous la question si votre meunier fabrique les moulées pour chevaux immédiatement après avoir fabriqué les produits pour bovins, volailles ou porcs. Si les conditions de nettoyage ne sont pas optimales, des résidus de médicaments peuvent encore se trouver sur les équipements et contaminer votre moulée pour chevaux. Attention également aux sacs de moulée pour bovins et autres animaux de ferme qui sont recyclés en sacs de moulées pour chevaux; là encore, les résidus de médicaments demeurés dans le sac pourraient avoir de graves conséquences lorsque le cheval consommera sa moulée. Enfin, lorsque vous achetez des aliments en vrac, vérifiez auprès de votre fournisseur que toutes les précautions ont été prises pour éviter les risques de contamination lors du transport des différents produits. Si on ne peut vous garantir cette sécurité, tenez-vous en aux sacs.

La plupart des fabricants de moulées connaissent les risques liés aux médicaments mais certains sont plus sensibilisés et vigilants que d'autres. Il s'agit de savoir bien les identifier. N'hésitez donc pas à demander à votre fournisseur quelles sont les mesures de biosécurité utilisées pour garantir la qualité et la sécurité de ses produits.

SACS À SURPRISES!

Toutes sortes d'objets hétéroclites peuvent parfois se cacher dans les sacs de moulées (branches, roches, motte de terre, pièces d'argent, animaux morts, outils, etc.), peu importe à qui elle est destinée. De plus, il est encore trop fréquent de trouver à répétition dans certains produits une présence exagérée de poussières ou de particules fines, signes d'un processus de fabrication inefficace et de mesures de qualité et de biosécurité déficientes.

Ces mauvaises surprises sont en général l'apanage de produits bas de gamme et à faible valeur nutritionnelle. L'importance qu'accorde le fabricant à la qualité de son produit et des ingrédients qui le composent est un critère important à considérer lorsque l'on veut donner ce qu'il y a de mieux à son cheval. Les fabricants qui ont à cœur la qualité de leurs produits font analyser tous les arrivages de grains qui serviront à la fabrication des moulées. Si ces arrivages de grains ne répondent pas aux normes de qualité établies, ils sont tout simplement rejetés.

Évidemment, ce contrôle de la qualité a un prix. Cependant, c'est avec confiance que vous alimenterez vos chevaux et avec appétit que ces derniers consommeront un produit nutritif et bien équilibré.

N'hésitez pas à contacter Purina Connect si vous avez des questions sur la biosécurité, la qualité des ingrédients ou si vous avez besoin d'un coup de main pour le choix d'une moulée ou pour balancer la ration de votre cheval, il nous fera un plaisir de vous répondre !

Au moment d'acheter votre moulée, assurez-vous de choisir un fournisseur fiable, dont la réputation est irréprochable à tous points de vue : choix des ingrédients, valeur nutritive, équipements, entreposage, livraison et contrôle de la qualité et de la biosécurité.