



### Contexte

- Pas de valorisation économique du co-produit, issu de la presse des pommes, pourtant riche en molécules 'santé' et fibres
- Sevrage des porcelets et mise-bas des truies = phases critiques de la production

## Influence du marc de pomme sur la santé digestive des porcelets et les performances des truies

### Recherche

- Etat des lieux de la disponibilité et de l'utilisation du **co-produit** en Wallonie
- Développement et reproductibilité en **laboratoire** d'un modèle porcelet au sevrage + test du marc de pomme *in vitro*
- Essai sur **porcelets** recevant un aliment formulé avec le co-produit en post-sevrage
- Essai sur **truies** reproductrices recevant des aliments formulés avec le co-produit en gestation et/ou lactation

### Contact(s) :

Sandrine Dufourny et Pierre Rondia  
 ✉ s.dufourny@cra.wallonie.be,  
 p.rondia@cra.wallonie.be

### Résultats

- Modèle *in vitro* 'baby-SPIME' développé  
 → microbiote du porcelet avec phase de sevrage reproduit en fermenteurs
- Test du marc de pomme en fermenteurs  
 → réalisé en juillet-août 2017 : analyses en cours
- Essai truie  
 → réalisé d'octobre 2016 à mai 2017 : analyse en cours

### Remerciements :

Véronique Delcenserie (ULiège / FARA)

Nadia Everaert (ULiège / TERRA)

Yvan Larondelle (UCL)

Eric Froidmont (CRA-W)

José Wavreille (CRA-W)

