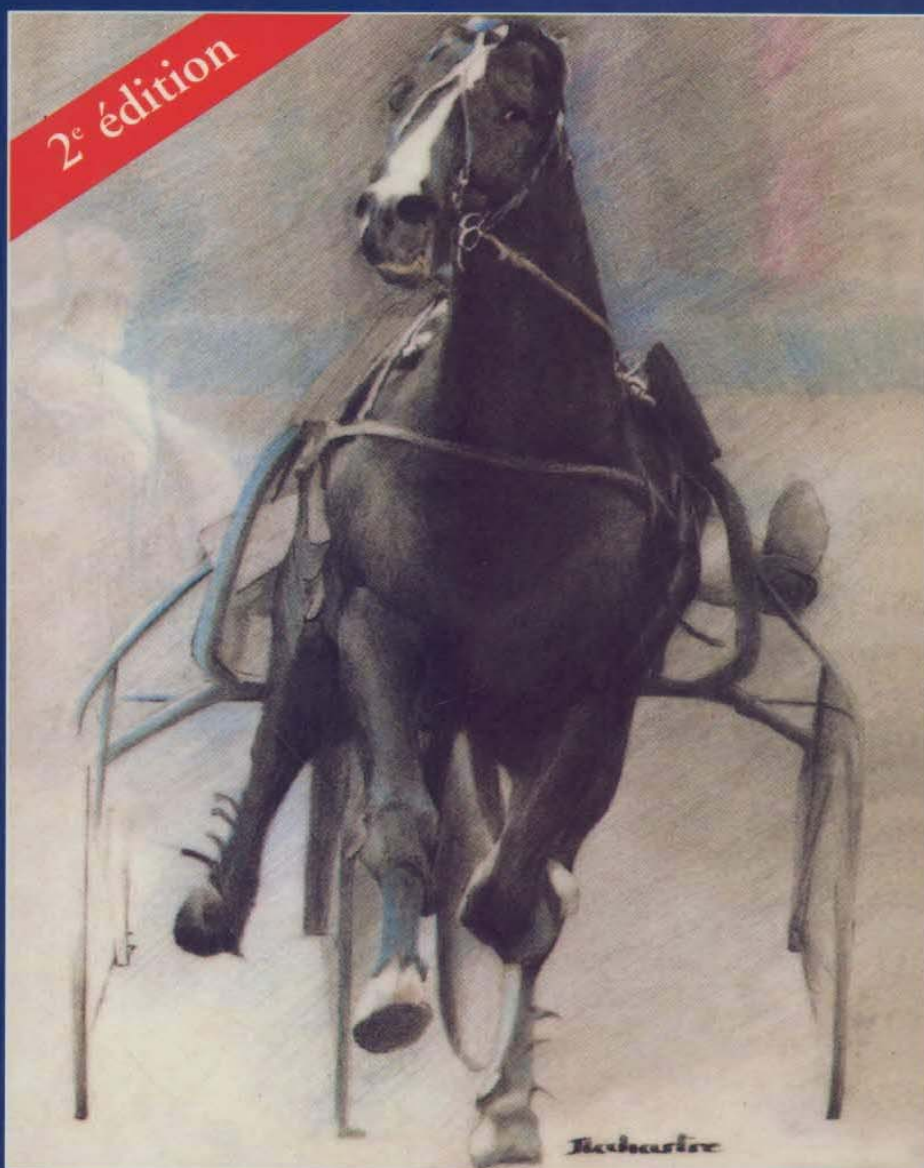


Produire mieux

Alimentation du cheval



Roger Wolter

Editions France Agricole

- CHAPITRE 1 -

IMPORTANCE ÉCONOMIQUE DU CHEVAL EN FRANCE

CHEPTEL	16
Cheval de trait ou de viande	16
Cheval de sang	18
POIDS ÉCONOMIQUE	21
Emploi	21
Marché de la viande	21
Commerce extérieur de chevaux de sang	21
ACTIVITÉS HIPPIQUES	25
Loisirs équestres	25
Courses	25
INSUFFISANCE DE LA RECHERCHE EN NUTRITION ET EN PHYSIOLOGIE SPORTIVE	26

- CHAPITRE 2 -

COMPORTEMENT ALIMENTAIRE DU CHEVAL

RÉGULATION DE LA CONSOMMATION VOLONTAIRE	33
VITESSE DE CONSOMMATION	35
Consommation au pâturage	35
Consommation au box	35
Vitesse de consommation et présentation physique de l'aliment	35
Moyens pour freiner la vitesse de consommation de concentré	38
Temps de consommation et besoins de fourrages	38
PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES	39
Influence de la tendreté des aliments	39
Influence de l'odeur des aliments	39
Influence du goût des aliments	40
TROUBLES COMPORTEMENTAUX	42
Manifestations	42
Causes	45
Prévention alimentaire	46

- CHAPITRE 3 -

DIGESTION CHEZ LE CHEVAL

DIGESTION PRÉCAECALE ET DIGESTIBILITÉ ILÉALE	51
Digestion gastrique	51
Digestion dans l'intestin grêle	58
DIGESTION DANS LE GROS INTESTIN	64
Dégradation glucidique	65
Reconversion des matières azotées	68
Elaboration des vitamines du complexe B	70
FACTEURS D'AMÉLIORATION DE LA DIGESTION ET DE LA DIGESTIBILITÉ	71
Argiles	71
Acides organiques	71
Enzymes	71
Levures vivantes	73
Probiotiques	73
Préprobiotiques	75
Sorbitol	75
APPRÉCIATION PRATIQUE DE LA BONNE DIGESTION	76

- CHAPITRE 4 -

ÉVALUATION DES BESOINS

EAU	82
Abreuvement et activité sportive	82
MATIÈRE SÈCHE	84
ÉNERGIE	85
Système d'expression de l'énergie	85
Variation des besoins énergétiques d'entretien	87
Influence de la race sur le niveau énergétique	89
Variations des besoins énergétiques de production	89
FIBRES	93
Description des fibres	93
Rôle d'hygiène mentale	93
Effet de lest	97
Intérêt énergétique	100
Besoins alimentaires en fibres	101

BESOINS PROTÉIQUES	103
Système d'expression des besoins protéiques	103
Besoins quantitatifs	103
Besoins qualitatifs	104
LIPIDES	107
Acides gras essentiels	107
Apport quantitatif	109
MINÉRAUX	111
Macroéléments	111
Oligoéléments	115
VITAMINES	124
Vitamines liposolubles	124
Vitamines hydrosolubles	129

- CHAPITRE 5 -

PATHOLOGIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE

AFFECTIONS DES SEGMENTS DIGESTIFS ANTÉRIEURS	134
Altération de la bouche	134
Altérations des tables dentaires	134
Engouement de l'oesophage	134
TROUBLES GASTROINTESTINAUX	137
Ulcères	137
Coliques gastriques	141
Obstructions et indigestions intestinales	141
Dysmicrobismes intestinaux	143
TROUBLES HÉPATIQUES	155
Encéphalose hépatique	155
TROUBLES OSSEUX	158
Ostéoporose	159
Rachitisme et ostéomalacie	160
Ostéofibrose	163
Ostéochondrose	165
QUALITÉ DES SABOTS	171
Altération par fourbure	171
Nutriments kératogènes	175

TROUBLES MUSCULAIRES	177
Maladie du muscle blanc du poulain	
et myopathie enzootique de l'adulte	177
Myoglobininurie paroxystique du cheval de puissance ou de sprint	180
Myosites d'épuisement du coureur de fond	181
INTOXICATIONS	183
Intoxications végétales	183
Mycétismes et mycotoxicooses	187
Contaminants alimentaires	195
Intoxications par les métaux lourds	196
TROUBLES IMMUNITAIRES	199
Allergie alimentaire	199
Immunodéficience	202

- CHAPITRE 6 -

ALIMENTS

FOURRAGES	208
Fourrages verts	209
Fourrages conservés	227
Estimation de la valeur nutritive des fourrages	237
CÉRÉALES	240
Avoine	240
Maïs	241
Orge	243
Blé	245
Triticale	245
SOUS-PRODUITS DES GRAINS	246
Son de blé	246
Drêches	247
Gluten et corn gluten feed	247
MATIÈRES PREMIÈRES SUCCULENTES ET/OU SUCRÉES	248
Carottes	248
Pommes de terre	248
Betteraves	248
Caroube	249
Pulpes et marcs de fruits	249
Sucre en nature	250
Miel	250

SOURCES PROTÉIQUES DE COMPLÉMENTATION	251
Graines protéagineuses	251
Graines oléagineuses	251
Tourteaux	251
Sources protéiques d'origine animale	252
Levures	252
ALIMENTS INDUSTRIELS	253
Aliment complet	253
Aliments complémentaires	255
Lecture de l'étiquette	255
Prévision de la valeur énergétique et azotée	259

- CHAPITRE 7 -

BASES DU RATIONNEMENT

CALCUL DU RATIONNEMENT	265
Évaluation des besoins	265
Détermination des apports nutritifs de la ration de base	265
Interprétation	267
Correction de la ration	273
CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DU RATIONNEMENT	280
Analyses du sol et des fourrages	280
Contrôles zootechniques et cliniques	280
Examens biochimiques sanguins	280
Biochimie urinaire	287
Analyse de crins	290

- CHAPITRE 8 -

ALIMENTATION DES REPRODUCTEURS

ÉTALONS	294
Besoins énergétiques	294
Équilibre alimentaire	294
Rationnement pratique de l'étalon	295
JUMENT REPRODUCTRICE	297
Influence de l'alimentation sur la fécondité	297
Rationnement pratique de la jument	305

- CHAPITRE 9 -

ALIMENTATION DU POULAIN

CROISSANCE ET DÉVELOPPEMENT	327
Croissance	327
Développement	327
PARTICULARITÉS DU CHEVAL DE SANG	331
Principaux indices de la précocité	331
Autres méthodes	333
RATIONNEMENT DES POULAINS : FOALS ET YEARLINGS	336
Allaitement	336
Préparation au sevrage et sevrage	342
Complémentation chez le poulain sevré	345
PRODUCTION DES POULAINS DE BOUCHERIE	349

- CHAPITRE 10 -

ALIMENTATION DU CHEVAL ATHLÈTE

MÉTABOLISME ÉNERGÉTIQUE	357
Facteurs génétiques	359
Type d'effort	363
SOURCES ÉNERGÉTIQUES ET ÉQUILIBRE DE LA RATION	372
Cellulose	372
Extractif non azoté	372
Lipides	374
Protéines	375
Minéraux	376
Vitamines	378
Facteurs ergogènes	379
Contaminants alimentaires	383
APPRÉCIATION DES APTITUDES SPORTIVES	391
Critères caractéristiques	393
Utilisation des paramètres	395
Analyses complémentaires	396

ALIMENTATION DU CHEVAL DÉNUTRI, STRESSÉ OU ÂGÉ

ALIMENTATION DU CHEVAL ÂGÉ	408
Particularités physiopathologiques du cheval âgé	408
Amoindrissement neurosensoriel	408
Insuffisances digestives	409
Insuffisance hépatique	410
Déficiences hormonales	412
Insuffisance rénale	412
Insuffisance cardiaque	413
ADAPTATIONS DU RATIONNEMENT ALIMENTAIRE	414
Fibres et énergie	414
Lipides	416
Protéines	416
Minéraux	418
Vitamines	419
Adjuvants prodigestifs	420
Exemples pratiques de rations alimentaires	421
ALIMENTATION DU CHEVAL STRESSÉ	429
TROUBLES DIGESTIFS ET PRÉVENTION ALIMENTAIRE	430
TROUBLES MÉTABOLIQUES ET PRÉVENTION ALIMENTAIRE	434

ALIMENTS DIÉTÉTIQUES

ALIMENTS DIÉTÉTIQUES	442
Législation européenne	442
Particularités des aliments diététiques	443
SUPPLÉMENTS NUTRITIONNELS	451
Code de bonnes pratiques	451
Rôles et justifications	452
Objectif, composition, présentation, mode d'emploi	453
CONCLUSION GÉNÉRALE	463
LEXIQUE	465
BIBLIOGRAPHIE	471
ADRESSES UTILES	477