

HOT TOPIC

Sous-produits



En bref

Les sous-produits sont un ingrédient nutritif, mais les propriétaires peuvent avoir l'impression que les aliments pour animaux de compagnie qui en contiennent sont de mauvaise qualité.

L'Institut Purina vous fournit les données scientifiques nécessaires pour prendre les rênes du dialogue sur la nutrition.

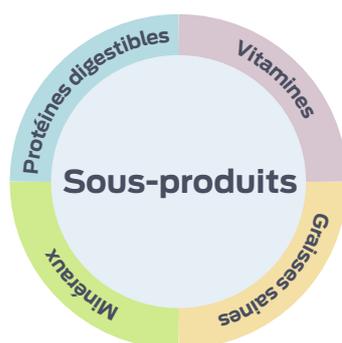
let's
takeback
the conversation.

Pour en savoir plus sur le pouvoir de la nutrition, rendez-vous sur

PurinaInstitute.com

Que sont les sous-produits ?

Les autorités de réglementation qualifient de « sous-produits » toutes les parties comestibles d'un animal autres que les muscles. Selon l'American Association of Feed Control Officials (AAFCO) et la Fédération européenne de l'industrie des aliments pour animaux familiers (FEDIAF), les peaux, cornes, dents, sabots, griffes, becs, contenu intestinal et plumes de volaille ne peuvent être inclus dans les sous-produits^{1,2}. Les plumes de volaille peuvent cependant être transformées en protéines digestibles appelées « farine de plumes hydrolysées » ou « protéines de volaille hydrolysées » d'après les normes de l'AAFCO¹.



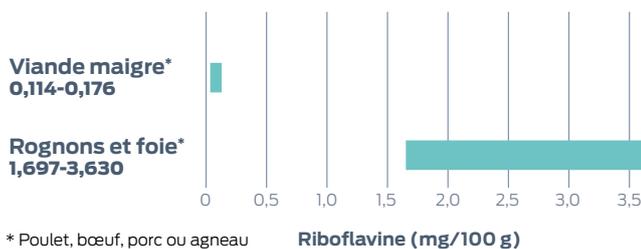
Les sous-produits sont incorporés aux aliments pour animaux de compagnie entiers ou sous forme de farine sèche et constituent une source digeste et de qualité de protéines, vitamines, minéraux et graisses saines.

Les sous-produits sont-ils de moins bonne qualité que la viande ou la volaille ?

Les sous-produits peuvent fournir des protéines³ et d'autres nutriments hautement digestibles et de bonne qualité, contribuant ainsi à une alimentation pour animaux domestiques haut de gamme.

Les sous-produits apportent souvent plus de nutriments essentiels que la viande musculaire⁴. Les rognons et le foie peuvent ainsi contenir au moins 5 à 10 fois plus de riboflavine (vitamine B2) que la viande maigre, tout en constituant une bonne source d'autres vitamines B, de vitamines A et C et de divers minéraux essentiels. La plupart des abats rouges contiennent également plus de graisses saines (p. ex., acides gras oméga-3) que la viande musculaire⁵.

Teneur en riboflavine (vitamine B2) dans la viande musculaire maigre par rapport aux sous-produits que sont les rognons et le foie de poulet, de bœuf, de porc ou d'agneau⁵.



Les protéines des farines de sous-produits peuvent être aussi digestes que celles des aliments à base de viande ou de volaille fraîche³, mais toutes ne sont pas d'une qualité équivalente^{6,7}. Certains procédés de fabrication, comme ceux requérant une température élevée, peuvent compromettre la digestibilité et la qualité des protéines^{6,8,9}. Il est donc important que les fabricants de nourriture pour animaux de compagnie de qualité se procurent les sous-produits et les farines auprès de fournisseurs appliquant des normes strictes de contrôle qualité.

Un chien ou un chat sauvage mangerait-il des sous-produits ?

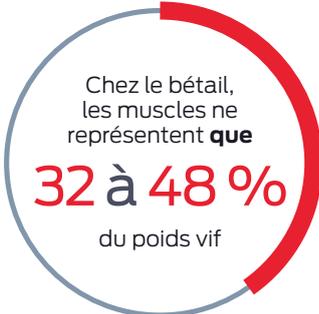
Lorsqu'ils tuent une proie, les loups et autres animaux sauvages et féroces ne se contentent pas d'en manger les morceaux les plus prisés : ils consomment la quasi-totalité de l'animal. Les loups commencent habituellement par dévorer les organes abdominaux, c.-à-d. des « sous-produits »¹⁰. Ils mangent ensuite pratiquement tout ce qui reste de la carcasse.

Pourquoi ne pas utiliser des ingrédients de « qualité humaine » pour les animaux de compagnie ?

Il n'existe pas de définition unique et universelle du terme « qualité humaine ». La FEDIAF définit ainsi l'ensemble des sources protéiques animales (viande, lait, œufs, sabots, etc.) destinées à l'alimentation des animaux sous le terme réglementaire de « sous-produits animaux », même celles définies comme de « qualité humaine » lorsqu'elles sont utilisées dans des produits pour l'être humain².

Ce type d'ambiguïté peut être trompeur.

Les sous-produits sont très nutritifs, mais leur utilisation dans les aliments pour animaux de compagnie présente également un avantage écologique¹¹. Les muscles ne représentent que 32 à 48 % du poids vif du bétail ; le reste est constitué de sous-produits⁵, dont l'élimination a un coût environnemental. Il est donc essentiel pour la durabilité que les sous-produits soient utilisés de manière optimale, que ce soit pour nourrir l'être humain, les animaux de compagnie ou le bétail, ou à des fins industrielles.



Chez le bétail, les muscles ne représentent **que**
32 à 48 %
du poids vif

Références bibliographiques

- Association of American Feed Control Officials. (2019). 2019 Official Publication. Champagne, IL: Association of American Feed Control Officials, Inc.
- FEDIAF European Pet Food Industry. (2018). Code of Good Labelling Practice for Pet Food (pp. 59). Retrieved from <http://fediaf.org>
- Murray, S.M., Patil, A.R., Fahey, G.C., Merchen, N.R., & Hughes, D.M. (1997). Raw and rendered animal by-products as ingredients in dog diets. *Journal of Animal Science*, 75, 2497-2505.
- Lafamme, D.P., Izquierdo, O., Eirmann, L., & Binder, S. (2014). Myths and misperceptions about ingredients used in commercial pet foods. *The Veterinary Clinics of North America. Small Animal Practice*, 44, 689-698. doi:10.1016/j.cvsm.2014.03.002
- Jayathilakan, K., Sultana, K., Radhakrishna, K., & Bawa, A.S. (2012). Utilization of byproducts and waste materials from meat, poultry and fish processing industries: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 49, 278-293. doi:10.1007/s13197-011-0290-7
- Johnson, M.L., Parsons, C.M., Fahey, G.C., Merchen, N.R., & Aldrich, C.G. (1998). Effects of species of raw material source, ash content, and processing temperature on amino acid digestibility of animal by-product meals by cecectomized roosters and ileally cannulated dogs. *Journal of Animal Science*, 76, 1112-1122.
- Dozier, W.A., Dale, N.M., & Dove, C.R. (2003). Nutrient composition of feed-grade and pet-food-grade poultry by-product meal. *Journal of Applied Poultry Research*, 12, 526-530. doi:10.1093/japr/12.4.526
- Shirley, R.B., & Parsons, C.M. (2000). Effect of pressure processing on amino acid digestibility of meat and bone meal for poultry. *Journal of Poultry Science*, 79, 1775-1781.
- De-Oliveira, L.D., de Carvalho Picinato, M.A., Kawachi, I.M., Sakomura, N.K., & Carciofi, A.C. (2011). Digestibility for dogs and cats of meat and bone meal processed at two different temperature and pressure levels. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 96, 1136-1146. doi:10.1111/j.1439-0396.2011.01232.x
- Stahler, D.R., Smith, D.W., & Guernsey, D.S. (2006). Foraging and feeding ecology of the Gray Wolf (*Canis lupus*): Lessons from Yellowstone National Park, Wyoming, USA. *The Journal of Nutrition* 136, 1923-1926S. doi:10.1093/jn/136.7.1923S
- Meeker, D.L., & Meisinger, J.L. (2015). Rendered ingredients significantly influence sustainability, quality and safety of pet food. *Journal of Animal Science*, 93, 835-847. doi:10.2527/jas.2014-8524