Cellulose brute dans l’aliment :

La cellulose un assemblage en fibrilles puis en fibres de polymères de glucose. La proportion de cellulose brute présente dans un aliment joue sur la digestibilité de ce même-aliment. La digestion de la matière organique par l’animal est donc diminuée par la forte présence de cellulose. Les herbivores ruminants contrebalancent ce problème. Une symbiose se met en place au niveau du rumen par les bactéries qui vont commencer à dégrader la cellulose par fermentation. Grâce à des enzymes exogènes sécrétées dans l’intestin par des bactéries de la flore intestinale qui permettent la dégradation de la cellulose, celle-ci est complètement digérée. Son absorption est nécessaire au bon fonctionnement de la digestion des ruminants ; en effet, elle va stimuler les parois du rumen pour un meilleur brassage. A noter que la mesure réalisée n’est qu’une valeur relative étant donné qu’elle comprend également lignine et éléments résistants mais on a aussi des pertes par minéralisation et destruction.

On pourra donc déduire de notre valeur de cellulose brute, la digestibilité de l’aliment « canard finition » et donc sa valeur nutritive. De ces valeurs découleront l’établissement des rations nécessaires. Notre taux est 3.9%. Le canard n’étant pas ruminant, il n’a pas besoin d’une trop grande part en cellulose dans son alimentation et sa digestion est facilitée.