

# Herbes et épices

---

## Classification

Fonction	Famille	Produit
Stabilisateurs de la flore intestinale	Phytobiotiques	Herbes et épices

## Caractéristiques

Cette catégorie de produits regroupe un large éventail d'herbes et d'épices qui ont des propriétés aromatiques et médicinales. Les épices sont souvent ajoutées aux aliments pour en modifier le goût et ainsi rendre les aliments plus appétissants. Plusieurs plantes ou extraits de plantes sont également reconnus pour leur capacité à moduler le métabolisme nutritionnel et la réponse immunitaire et ainsi contribuer à la santé intestinale des porcs et des volailles (Gong *et al.*, 2014). Les chercheurs ont identifié les principales composantes chimiques qui pourraient agir comme modulateur du métabolisme et de l'écosystème du tube digestif soit : les composés phénoliques, les alcaloïdes, les lectines, les polyacétylènes ou les terpènes.

## Mode d'action

Le mode d'action des herbes et des épices ajoutées aux aliments est tributaire des composants présents dans l'additif en question. Plusieurs composants chimiques des herbes et des épices permettent de moduler la flore intestinale (microbiote) et ainsi réduire le nombre de certaines bactéries pathogènes (ex. : salmonelles). Cette modulation du microbiote s'expliquerait par deux effets :

- 1) Certains extraits de plantes ont la capacité de rompre les parois cellulaires de certaines bactéries (effet direct);
- 2) D'autres substances vont moduler l'ensemble de la flore intestinale et ainsi réduire le nombre de bactéries pathogènes (effet indirect) (Cowan, 1999).

## Effets métaboliques et biologiques

### ***Effets connus et bien documentés***

- Augmentent les sécrétions digestives;
- Améliorent la digestibilité et l'absorption des nutriments;
- Modulent l'écosystème (microbiote) du tube digestif (effets directs et indirects);
- Modulent le système immunitaire.

### ***Effets potentiels qui demandent plus d'études***

- Préviendraient et traiteraient les problèmes digestifs;
- Favoriseraient de meilleures performances de croissance chez le porc et la volaille (Gong *et al.*, 2014).

## Études récentes sur l'efficacité du produit

- *Performance, immunity, serum biochemical and hematological parameters in broiler chicks fed dietary thyme as alternative for an antibiotic growth promoter*  
<http://www.ajol.info/index.php/ajb/article/view/92548>
- *Effect of the three herbal extracts on growth performance, immune system, blood factors and intestinal selected bacterial population in broiler chickens*  
[http://jast.modares.ac.ir/article\\_4723\\_975.html](http://jast.modares.ac.ir/article_4723_975.html)
- *Effects of feeding Mentha Pulegium L. as an alternative to antibiotics on performance of broilers* <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212670814000803>
- *Effect of an herb extract mixture on growth performance, nutrient digestibility, blood characteristics, and fecal microbial shedding in weanling pigs*  
[http://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-642-40444-3\\_3](http://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-642-40444-3_3)

## Sources consultées

- Costa, L.B., Luciano, F.B., Miyada V.S. et F.D. Gois. 2013. Herbal extracts and organic acids as natural feed additives in pig diets. *South African Journal of Animal Science*, 43(2) : 181-193.
- Cowan, M.M. 1999. Plant products as antimicrobial agents. *Clinical Microbiology Reviews*, 12(4) : 564–582.
- Fallah, R., Kiani, A. et A. Azarfar. 2013. A review of the role of five kinds of alternatives to in-feed antibiotics in broiler production. *Journal of Veterinary Medicine and Animal Health*, 5(11) : 317-321.
- Gong, J., Yin, F., Hou, Y. et Y. Yin. 2014. Review: Chinese herbs as alternatives to antibiotics in feed for swine and poultry production: Potential and challenges in application. *Canadian Journal of Animal Science*, 94(2) : 223-241.
- Huyghebaert, G., Ducatelle, R. et F. Van Immerseel. 2011. An update on alternatives to antimicrobial growth promoters for broilers. *The Veterinary Journal*, 187(2) : 182-188.