



POULETS DE CHAIR BIO FERMERS FORMULER LES RATIONS

En production de poulets de chair bio fermiers avec commercialisation en vente directe, incorporer des aliments de la ferme ou locaux aux rations croissance ou finition constitue un levier pour maîtriser le coût alimentaire.

Concernant la formulation, il faut respecter quelques principes pour maintenir des croissances planchers, une bonne qualité de finition, de sorte que la réduction du coût alimentaire se traduise par plus d'efficacité économique sur les élevages. La réussite de la conduite alimentaire est multifactorielle. On s'attardera ici sur la ration alimentaire distribuée, mais la qualité des parcours, la qualité des poussins, la conduite d'élevage (ambiance bâtiment, qualité de litière), et le maintien en santé (coccidiose et autres parasitismes) sont des éléments intrinsèques à la réussite d'une bande.

Conduite d'élevage en poulet de chair bio fermier

L'objectif est de proposer au consommateur une qualité de viande démarquée des poulets bio de filière longue. L'âge étant un élément déterminant de la qualité de la viande de poulet, il est pertinent d'opter pour un âge à l'abattage plus tardif à partir de 14 semaines (contre 84 jours en filière longue), tout en s'attachant à avoir vidé la bande avant 18 semaines. Au-delà, l'indice de consommation moyen du lot se dégrade fortement.

Un rythme de commercialisation d'une bande toutes les 3 semaines est encore plus optimum, mais il implique un équipement en bâtiments/cabanes plus important ; donc des investissements plus difficilement atteignables en démarrage d'activité.

Stade physiologique clé

Sur la base de ce fonctionnement, on distingue 3 phases clés d'alimentation avec notamment une phase finition, à la différence des filières longues où la phase croissance/finition est fusionnée. En effet, avec des souches à croissance lente et abattues au-delà de 14 semaines, la concentration de la ration

en nutriments, en particulier en acides aminés essentiels, peut diminuer. Pour des abattages encore plus tardifs, supérieurs à 18 semaines, il est souhaitable de mettre en place une deuxième ration finition, encore plus modérée en protéine.

Besoins et repères de consommation

La fabrication d'aliments démarrage est généralement laissée de côté par les fafeurs (faf : fabrication d'aliments à la ferme). Très technique à équilibrer avec des matières premières brutes productibles sur les fermes (risques de carence en lysine ou d'excès en protéines avec un manque d'équilibre entre les acides aminés), le risque technique d'un piètre démarrage non récupérable par la suite est bien supérieur à la plus-value économique potentielle du fait des faibles quantités consommées par les poulets sur cette phase. Un aliment du commerce est donc généralement privilégié. En revanche sur les phases croissance et finition, des gains significatifs sont réalisables, en gardant la latitude pour les polyculteurs-éleveurs d'acheter des aliments difficilement productibles et utiles à l'équilibre des rations.

En pratique, pour les rations croissance et finition, la principale difficulté sera d'apporter dans la ration 2 acides aminés soufrés, la méthionine et la cystine en quantité suffisante, et en proportion équilibrée avec la lysine (ratio L/ (M+C)).

La densité énergétique de la ration nécessaire, exprimée en kilocalorie d'énergie métabolisable par kilo brut d'aliment, est relativement stable entre le démarrage et la finition. Quantitativement, la consommation de grains est croissante de 1 jour à 6 semaines avec un pic à 160 g/jour pour des femelles. Puis elle décroît pour se stabiliser vers 110 g/jour à 11 semaines. Il faut tabler, pour un abattage moyen à 16 semaines, sur 10 à 12 kilos d'aliments par poulet. L'indice

		DÉMARRAGE > 5 SEMAINES	CROISSANCE 5-10 S	FINITION 10 S-18 S ABATTAGE MOYEN 16 S
QUANTITÉ D'ALIMENT MOYEN CONSOMMÉ		<i>en kg brut</i>	1-1,1	2,4-2,6
DENSITÉ ÉNERGÉTIQUE DE LA RATION (énergie métabolisable, EMA)		<i>en kcal/kg brut</i>	2750-2850	2800-2900
PART EN PROTÉINES BRUTES DE LA RATION		%	21%	19%
ACIDES AMINÉS	Lysine (L)	% <i>minimum</i>	0,9	0,74
	Méthionine (M)	% <i>minimum</i>	0,35	0,30
	Méthionine (M) + cystine(C)	% <i>minimum</i>	0,68	0,56
	L/(M+C)	<i>rapport</i>	1,32	1,32
MATIÈRES GRASSES		% <i>mini-maxi</i>	2-5	2-7
MINÉRAUX	Calcium	% <i>minimum</i>	1,1	1
	Phosphore	% <i>minimum</i>	0,42	0,35
	Sodium	% <i>minimum</i>	0,15	0,15



de consommation-cible à rechercher, synonyme d'efficacité économique, est de 4,5.

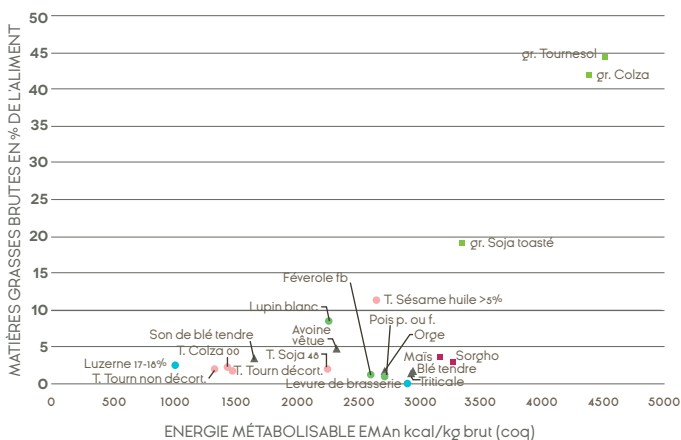
Concernant les minéraux et les vitamines, il est pratique d'acheter un complément minéral vitaminé du commerce. Pour les macro-éléments cependant, on peut envisager d'utiliser le calcaire, le phosphate bi-calcique et le sel marin. La levure de brasserie déshydratée permet d'apporter la plupart des vitamines du groupe B. Mais à l'image de la phase de démarrage, la recherche d'autonomie en vitamines par exemple, via des graines germées, est difficile et peut se traduire en cas de déficit par des accidents techniques soudains non récupérables : arrêt de croissance, volailles tombées.

Valeur alimentaire des aliments de ferme

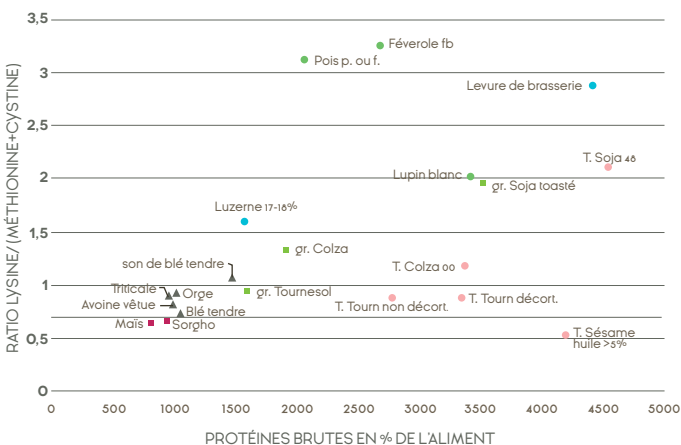
Chaque aliment a des points forts et des points faibles. Formuler une ration consiste à jouer sur la diversité des aliments et leur complémentarité pour construire une ration équilibrée à moindre coût, en cohérence avec les potentialités de la ferme ou les matières brutes disponibles localement.

Au plan énergétique, sur les sols superficiels et séchant de l'ouest Atlantique, un challenge peut être de s'affranchir du maïs. Au plan protéique, fréquemment la réflexion des faiseurs porte sur la diminution de la dépendance au tourteau de soja. Pour cela, il est intéressant de s'approprier les principales caractéristiques nutritionnelles :

Profil énergétique et matières grasses des aliments volailles



Profil protéines brutes et ration Lysine/(Méthionine+Cystine) des aliments volailles



Facteurs antinutritionnels

Malgré des valeurs nutritives intéressantes, nombre d'aliments présentent des facteurs antinutritionnels ayant un impact sur la valorisation réelle par l'animal. Il faut les connaître pour ne pas dépasser des taux d'incorporation contre-productifs ou évaluer la plus-value d'un traitement thermique de l'aliment ayant pour effet de supprimer ces facteurs antinutritionnels.

FÉVEROLE POIS FOURRAGER POIS PROTÉAGINEUX	Les variétés à fleurs blanches n'ont pas de tannins, contrairement aux fleurs colorées, et ont une meilleure digestibilité des protéines et de l'amidon. C'est surtout impactant en phase de démarrage où en général l'aliment est acheté. Les variétés avec vicine-convicine sont limitantes en poules pondeuses, pas en poulets de chair.
GRAINE DE SOJA	Elle est riche en protéines et a un bon profil en acides aminés mais uniquement si elle est cuite (toastage...). Des facteurs dits anti-thrypsiques empêchent la dégradation des protéines en acides aminés. Déficit AAS

Pour une vision plus exhaustive des facteurs antinutritionnels sur les taux d'incorporation, on se reportera à la bibliographie en fin d'article.

Se lancer en rationnement

Des outils d'aides à la formulation sont proposés pour appuyer les éleveurs, tel AVIFAF. Ce type d'outil permet de vérifier précisément l'adéquation de la ration aux besoins, couplé à des calculs de coûts. Son utilisation implique de souscrire à une licence payante. Pour démarrer sans frais, l'accès à l'information libre quant à la valeur nutritive des matières premières (via les Feetables de l'INRA) permet aujourd'hui avec quelques bases en construction de tableur (multiplication, division), de construire un rationneur artisanal, avant de basculer si nécessaire vers des outils plus performants.

rédigé par

Philippe DESMAISON

Agrobio 79/Bio Nouvelle-Aquitaine

p.desmaison79@bionouvelleaquitaine.com

En savoir plus :

- ITAB, 2015. Cahier technique : Alimentation des volailles en agriculture biologique
- ITAB, 2009. Cahier technique : Produire des poulets de chair en AB
- Feetables : <https://feedtables.com/fr>