
Projet de Promotion de l'Emploi pour les Jeunes en milieu rural (ProEmploi) Un seul monde sans faim

N° de référence du projet : 81257071

PROGRAMME DE FORMATION
SUR LA PRODUCTION DE POULETS DE CHAIR
MODERNE ET LOCALE



Crédit photo : S.M. Yaméogo

MARS 2022

SOMMAIRE

MODULE 1 : Modèle d'affaires et environnement de la production de poulets de chair	1
MODULE 2 : Généralités sur l'élevage du poulet de chair	5
MODULE 3 : Infrastructures et équipements dans un élevage de poulets de chair	13
MODULE 4 : Achat et choix des volailles dans un élevage de poulets de chair	19
MODULE 5 : Conduite d'une bande de poulets de chair	21
MODULE 6 : Alimentation dans un élevage de poulets de chair	27
MODULE 7 : Hygiène et santé dans une unité avicole	33
MODULE 8 : Gestion d'une exploitation d'élevage de poulets de chair	51
ANNEXES	58

REMERCIEMENTS

La Direction générale du Foncier, de la Formation et de l'Organisation du Monde rural (DGFOMR) exprime ses remerciements ,d'une part, aux autorités des ministères en charge de l'Agriculture, de l'Education nationale et de la Jeunesse et de l'emploi et ,d'autre part, aux acteurs des organisations professionnelles, pour leurs contributions multiformes à l'élaboration des modules, des guides et des outils de mise en œuvre du programme de formation au métier de producteur-trice de poulets de chair.

Nos remerciements s'adressent particulièrement :

aux membres du comité de sélection des opérateurs de formation et de suivi de l'élaboration des documents de mise en œuvre du programme de formation, représentants les structures suivantes :

- la Direction des Ecoles et Centres de Formation (DECF) de la DGFOMR ,
 - la Direction générale de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels (DGEFTP) ,
 - la Direction générale de la Formation professionnelle (DGFP) ,
 - la Fédération des Industries agroalimentaires du Burkina (FIAB) ,
 - le Conseil national du Patronat burkinabè (CNPB) ,
 - la Confédération paysanne du Faso (CPF) ,
- lle projet Promotion de l'emploi pour les jeunes en milieu rural avec focus sur les jeunes et les femmes (GIZ/ProEmploi) pour l'organisation et le financement des travaux ;

aux représentants des organisations de la société civile, aux opérateurs de formation et aux personnes-ressources pour leurs contributions aux ateliers d'Analyse de la Situation de Travail (AST), aux ateliers d'amendements des documents de mise en œuvre du programme de formation, etc. Il s'agit de :

- l'Interprofession volaille,
- la Chambre régionale d'Agriculture des Hauts-Bassins,
- la Chambre régionale d'Agriculture de la Boucle du Mouhoun,
- la Chambre régionale d'Agriculture des Cascades,
- la Chambre régionale d'Agriculture du Sud-Ouest,
- le Centre de Promotion rurale de Kodougou,
- le Centre de Promotion rurale de Bapla,
- le Centre de Formation Agro-Sylvo Pastoral de Silly,
- le Centre de Formation FA-TIEN,
- les professionnels du métier.

INTRODUCTION

En Afrique, de manière générale, la croissance des économies ne peut suivre celle de la démographie ; ce qui engendre, inéluctablement, un accroissement de la pauvreté. Cependant l'on constate que l'agriculture africaine a le fort potentiel requis pour devenir un moteur de développement, et ce, avec son secteur agricole. En effet, les petites exploitations agricoles ont été et sont toujours les sources de revenus les plus importantes de la population. C'est pourquoi le BMZ (Ministère fédéral de la Coopération économique et du Développement) a établi des modalités de mise en œuvre comme l'initiative « Un Seul Monde Sans Faim - SEWOH ». Le projet mondial « Projet Promotion de l'emploi pour les Jeunes en milieu rural » (ProEmploi) s'occupe donc du problème central, à savoir les modèles efficaces pour la promotion de l'emploi en Afrique rurale ne sont ni suffisamment pilotés ni même encore institutionnalisés.

Le volet opérationnel de ce projet, qui comprend quatre pays (le Kenya, le Malawi, le Burkina Faso, le Mozambique), est axé sur l'amélioration de la situation de l'emploi des jeunes dans les zones rurales, basé sur une approche intégrée et adaptée à la promotion de l'emploi (rural). Cette approche intégrée de la promotion de l'emploi a déjà été appliquée avec succès aux projets de promotion de l'emploi dans les secteurs non agricoles. Le projet ProEmploi l'applique au contexte agricole puisque les premiers résultats ont indiqué que l'approche peut jouer un rôle central en tant que cadre réalisable à expérimenter mais développé plus en avant.

Le Burkina Faso souffre des graves conséquences de certaines tendances négatives, telles les migrations, le changement climatique et la pandémie de la COVID 19 qui impactent sa croissance. Pour cela, il se classe 47e en Afrique, selon l'IDH, sur 53 pays, et 183e au niveau mondial, avec un taux de pauvreté estimé à 40%. Mais le constat qui est fait montre que cette pauvreté a un visage féminin. De même, par rapport aux hommes, des inégalités d'accès et de contrôle des ressources s'observent sur les terres, l'équipement agricole, le crédit/financement et les technologies de production et de transformation. Sur le plan économique, le Burkina Faso reste très vulnérable avec une prédominance du secteur rural, employant environ 85 % de la population active, qui contribue à 30,4 % du PIB, avec un fort engagement des femmes à l'économie rurale et urbaine (environ 60 %). La population du « Pays des hommes intègres » est très jeune, environ 80% de la population a moins de 35 ans, et ces jeunes en âge de travailler (16 à 35 ans) représentent environ 30 % de la population globale.

Au total, le projet ProEmploi au Burkina Faso a 4 champs d'actions, qui sont :

- 1- la qualification à la demande,
- 2- le renforcement de la demande de main- d'œuvre,
- 3- la promotion de l'emploi et les conditions cadres,
- 4- l'innovation transnationale et gestion des connaissances.

Le programme de formation au métier de production de poulets de chair s'inscrit dans le champ d'action 1 qui porte sur la qualification des jeunes hommes et femmes par la formation à l'emploi salarié et à l'auto emploi.

Le programme « poulet de chair » qui comprend les modules de formation, le guide pédagogique, le guide d'équipement et d'organisation pédagogique, les outils d'évaluation, de suivi et de mise en stage, a été élaboré suivant un processus participatif à plusieurs étapes qui se résument ainsi :

- 1- tenue d'un atelier d'Analyse de la Situation de travail (définition des orientations de contenus du programme),
- 2- élaboration des modules, guides et outils de mise en œuvre du programme de formation,
- 3- validation des documents élaborés,
- 4- tenue des ateliers des acteurs pour la définition des modalités pratiques de mise en œuvre du programme de formation.

Le présent document fait la compilation des modules de formation qui conduit à l'acquisition des compétences de producteur / productrice de poulets de chair par la formation. Les modules sont organisés par compétence et donnent la possibilité à l'apprenant qui souhaite se perfectionner de choisir la compétence complémentaire.

Le programme de formation complet dure 9 semaines dont 8 semaines de stage d'application.

Les modules contiennent des développements théoriques, des illustrations, des exercices, des travaux dirigés et pratiques.

La formation est destinée aux jeunes hommes et femmes qui savent lire et écrire, qui sont alphabétisés ou faiblement alphabétisés ou non alphabétisés. Ces jeunes peuvent s'inscrire en formation initiale ou en perfectionnement.

Le programme « poulet de chair » développe les modules suivants qui constituent le contenu du présent document :

1. modèle d'affaires et environnement de la production de poulets de chair,
2. généralités sur l'élevage du poulet de chair,
3. infrastructures et équipements dans un élevage de poulets de chair,
4. achat et choix des volailles dans un élevage de poulets de chair,
5. conduite d'une bande de poulets de chair,
6. alimentation dans un élevage de poulets de chair,
7. hygiène et santé dans une unité avicole,
8. gestion d'une exploitation d'élevage de poulets de chair.

Ce document est destiné à l'apprenant dans les conditions d'une formation assistée.

MODULE 1 : Modèle d'affaires et environnement de la production de poulets de chair

1. Introduction générale

L'aviculture est une source de revenus très importante pour la population du Burkina Faso. Cette activité est pratiquée dans toutes les localités du pays et par tout le monde (hommes, femmes, jeunes et vieux). La vente de la volaille permet de subvenir aux besoins de la famille tout en améliorant son niveau de vie.

Au Burkina Faso, les espèces élevées sont la poule, la pintade, le canard, le dindon, le pigeon, la caille etc. Selon les statistiques du ministère des Ressources animales et halieutiques, plus de 46 millions de têtes de volaille sont dénombrées en 2018 dont les poules représentent 80%.

Le besoin de fournir le marché du poulet pour la consommation est de plus en plus croissant, tant pour le poulet local que pour le poulet de chair moderne, d'où la nécessité d'une augmentation de leur production.

L'accroissement rapide de cette production demande une implication de deux (2) catégories d'éleveurs de volailles, à savoir l'éleveur-naisseur (reproduction et vente directement des poussins nouvellement éclos) et l'éleveur-engraisseur (achat des poussins, alimentation traitement et vente des poulets). En outre de ces deux catégories d'éleveurs, il faut aussi l'acquisition des connaissances en techniques d'élevage de poulets, de même que des notions de gestion de la ferme.

Le présent programme sur la Production de poulets de chair moderne et local, qui se doit théorique mais surtout pratique, s'adresse aux personnes exerçant en particulier le métier d'éleveur engraisseur de poulets, afin de leur permettre de réussir la conduite de leur exploitation avicole.

2. Description de l'exploitation avicole

L'exploitant avicole achète des poussins d'un jour (souche de poussins de chair moderne ou poussin local) qui sont alimentés et soignés dans un poulailler jusqu'à leur sortie. Les poulets sont vendus au poids vivant ou par unité à des commerçants grossistes ou détaillants pour la consommation.

Les prix à négocier seront en fonction surtout du coût de production du poulet, mais aussi des prix sur le marché.

L'exploitant avicole emploie une personne permanente ou plusieurs en fonction de la taille de la ferme et au moins un prestataire occasionnel pour les services ponctuels.

3. Le métier d'éleveur engraisseur de poulets de chair

3.1. Cycle d'activité

Le cycle d'activité de l'élevage de poulets de chair est surtout en fonction du cycle de production de poulets de chair d'une bande. Il va de la réception et l'entretien des poussins à la sortie des poulets jusqu'au vide sanitaire pour reprendre une nouvelle bande.

Tableau N°1 : Capacité de production dans un élevage de poulet de chair

Désignation	Cycle de production (maximum)	Sortie poulet désinfection poulailler (maximum)	Vide sanitaire (minimum)	Nombre de bandes par an (minimum)
Poulet de chair moderne	2 mois	7 jours	15 jours	04
Poulet local	5 mois	7 jours	15 jours	02

Observation : Cette capacité de production avec un seul bâtiment peut être multipliée avec plusieurs poulaillers et une bonne synchronisation.

3.2 Contraintes

Il existe plusieurs contraintes dont les principales sont les suivantes :

- le facteur climatique : la fraîcheur favorise la production du poulet de chair moderne alors que la période de forte chaleur, surtout en fin de cycle de production, peut occasionner beaucoup de mortalité ;
- le manque de formation sur la production de poulets de chair ;
- les difficultés d'approvisionnement en poussin local liées à l'absence de grandes fermes de reproducteurs de volaille locale et de couvoirs ;
- le coût de production élevé du poulet local en stabulation (claustration) par rapport à celui du poulet local en semi-liberté voire en liberté ;
- les habitudes alimentaires de la population qui n'apprécie pas beaucoup le poulet de chair moderne ;
- le faible niveau d'organisation des acteurs de la filière qui ne permet pas à tout le monde de profiter équitablement des retombées économiques de cette activité.

3.3 Opportunités

La production de poulets de chair est une activité facilement réalisable par tout le monde et offre de nombreuses opportunités :

- la croissance démographique entraîne une demande croissante des besoins en produits avicoles favorisant la production de poulets de chair ;
- l'augmentation du niveau de vie de la population par de nouvelles activités comme le boum minier qui a entraîné l'émergence d'une classe moyenne ;
- l'amélioration de l'accès au financement de l'aviculture favorise le développement de cette activité ;
- La consommation de poulets de chair rencontre très peu d'obstacles dans l'alimentation humaine ;

- Le marché de la volaille est favorable à la production car il est peu saturé.

3.4 Les acteurs

Plusieurs acteurs interviennent dans l'activité de la production de poulets de chair.

Les principaux acteurs sont :

- les éleveurs naisseurs et les accoueurs : ils mettent les poussins à la disposition des éleveurs engraisseurs ;
- les producteurs : les éleveurs engraisseurs de poulets de chair ; ils achètent les poussins d'un jour, alimentent soignent et vendent les poulets de chair ;
- les grossistes : ces commerçants achètent les poulets de chair chez les producteurs ;
- les détaillants : ils payent les poulets de chair chez les grossistes pour les revendre.
- les transformateurs : ce sont les grilleurs, les restaurants, etc. ;
- les consommateurs de poulets de chair ;
- les acteurs de soutien à la production ;
- les techniciens d'élevage : ils accompagnent les producteurs dans le suivi technique de leur exploitation ;
- les provendeurs : ils fabriquent et vendent les aliments de la volaille ;
- les pharmaciens vétérinaires : ils vendent les produits vétérinaires pour les traitements de la volaille.

4. Facteurs clés de réussite d'un élevage de poulets de chair

La réussite de la production de poulets de chair passe surtout par une bonne conduite des exploitations avicoles ; et cela à travers :

- la formation sur les techniques de production de poulets de chair et sa mise en pratique ;
- la bonne mise en place des infrastructures et équipements ;
- le bon choix de souches de poulet de chair moderne et de poulet local ;
- le bon démarrage des poussins ;
- la conduite de l'alimentation ;
- l'application des mesures d'hygiène et de santé ;
- la gestion de l'exploitation avicole.

5. Planification des activités d'un élevage de poulets de chair

La planification des activités d'un élevage de poulets de chair se présente comme suit :

Tableau N°2 : Planification opérationnelle des activités d'un élevage de poulets de chair

Activités	Durée	
	<i>Poulet de chair moderne</i>	<i>Poulet local</i>
Formation théorique sur la production de poulets de chair	5 à 6 jours	5 à 6 jours
Formation pratique sur la production de poulets de chair	45 à 60 jours	45 à 60 jours
Construction du poulailler	2 mois	2 mois
Acquisition du matériel d'élevage	1 jour	1 jour
Commande des poussins d'un jour	1 jour	1 jour
Délai de livraison	1 à 2 mois	1 à 2 mois
Préparation du poulailler (désinfection, vide sanitaire, mise en place du matériel)	21 jours	21 jours
Réception des poussins d'un jour	1 jour	1 jour
Conduite de l'élevage	45 à 60 jours	135 à 150 jours
Suivi technique	45 à 60 jours	135 à 150 jours
Suivi de la gestion	45 à 60 jours	135 à 150 jours
Livraison vente des produits (poulets, fumier)	7 jours	7 jours
Bilan en fin de bande	7 jours	7 jours

6. Résultat estimatif d'une bande de poulet de chair moderne

Lors d'une production de poulet de chair moderne bien conduite, le taux de mortalité est faible, 3,5%, de même que le taux de déclassement (tri invendu), 1,5%. Ainsi, avec une bande de 500 poussins au départ, il est possible de sortir 475 poulets ayant un poids vif de 2 à 3kg en une période d'élevage de 35 à 45 jours.

Le prix de vente du kilogramme de poulet vivant varie de 1 500 à 1 900 FCFA. La vente des 475 poulets ne serait qu'à 1 750 FCFA/le kg du poids vif (2,25 Kg minimum par poulet, après avoir consommé 5 Kg d'aliments) ; en fonction du coût de production et du marché, le bénéfice sera de 270 145 FCFA. Avec cinq bandes par an, le minimum de la marge bénéficiaire brute sera de 1 350 725 FCFA pour les 500 poulets, soit 2 701 450 FCFA pour 1000 poulets.

Il faut noter qu'en aviculture plus on produit, plus le coût de production baisse à cause des charges fixes et cela permet de mieux conquérir le marché.

MODULE 2 : Généralités sur l'élevage du poulet de chair

La connaissance des généralités sur l'élevage du poulet de chair est indispensable au choix des sujets à élever et à la conduite de l'élevage.

1. Avantages de l'élevage du poulet de chair

L'élevage de poulets de chair procure plusieurs avantages qui sont essentiellement d'ordre économique, gastronomique et socioculturel.

1.1 Avantages économiques

L'élevage de poulets de chair, qui est à cycle court, apporte d'importants revenus par la vente des poulets et des fientes (fumier).

- La vente du poulet fournit des revenus à l'éleveur et lui permet d'améliorer son niveau de vie. Le pays en bénéficie, car le poulet local est exporté.
- Les fientes apportent plusieurs avantages, non seulement par sa vente qui procure des revenus à l'éleveur, mais aussi par la qualité de cette fumure qui est très recherchée par les agriculteurs pour améliorer le sol cultivé et qui peut également être utilisée pour la fabrication du biogaz.
- Les résidus de la production du poulet de chair sont biodégradables et sans effet sur l'environnement donc ne nécessitent pas un coût économique pour les traiter.

1.2 Avantages gastronomiques

- La viande de poulet est très prisée par les consommateurs jugeant la chair ferme, savoureuse et succulente. Le poulet est très apprécié sous plusieurs formes de préparation : grillé, cuit, frit, etc.
- La chair du poulet est classée parmi les viandes blanches et est recommandée par les agents de santé pour ses qualités nutritionnelles, par rapport aux viandes rouges.

1.3 Avantages socioculturels

Le poulet local est très utilisé dans la société :

- pour les dons sous forme de cadeaux ou échanges (aux amis, parents, connaissances etc.) ,
- pour les cérémonies de mariages, de baptêmes, coutumières et religieuses, etc.

2. Connaissance générale de la volaille

2.1 Extérieur du poulet

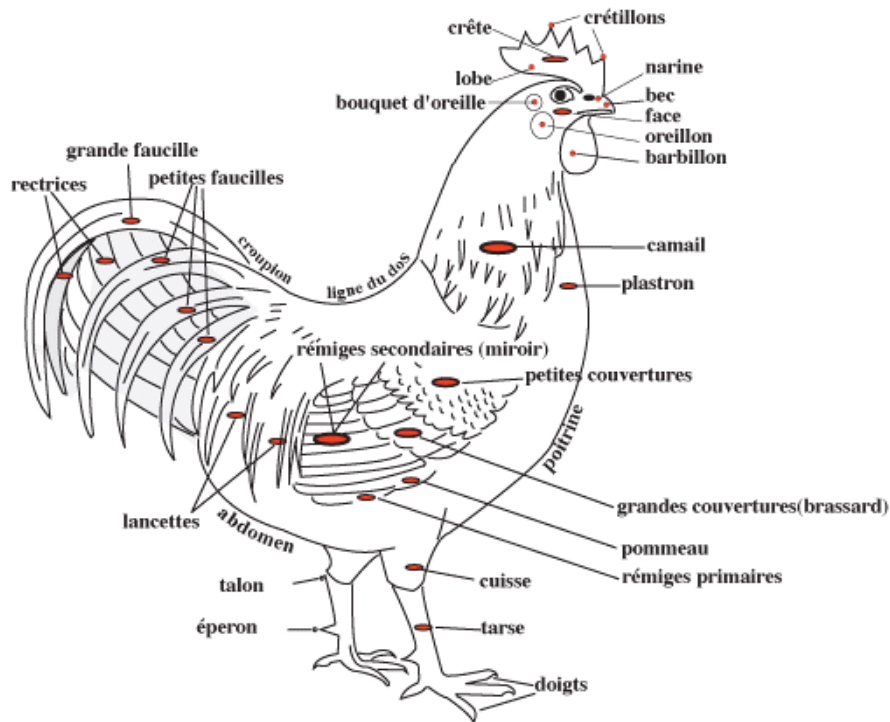


Image <https://www.google.com>

1.2 Ensemble des os du poulet (squelette)

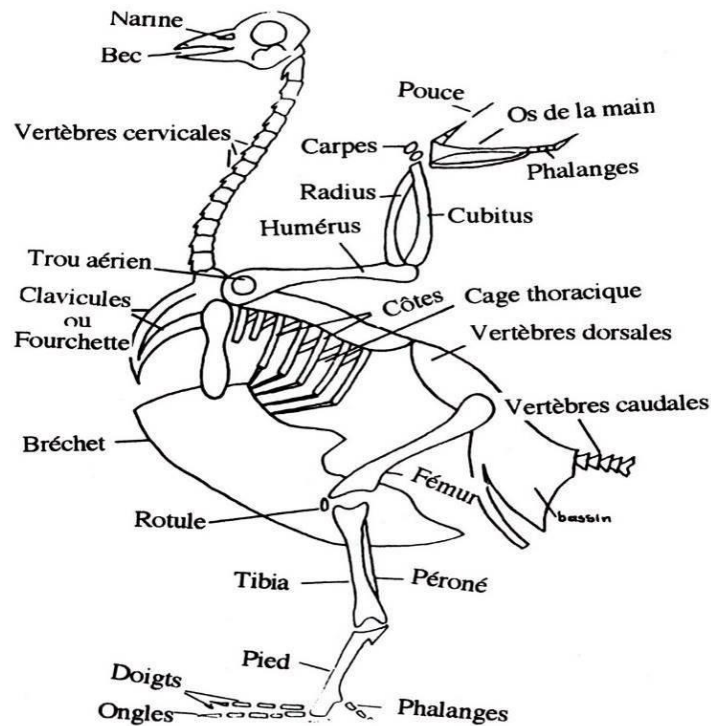


Image PDAV

1.3 L'appareil digestif

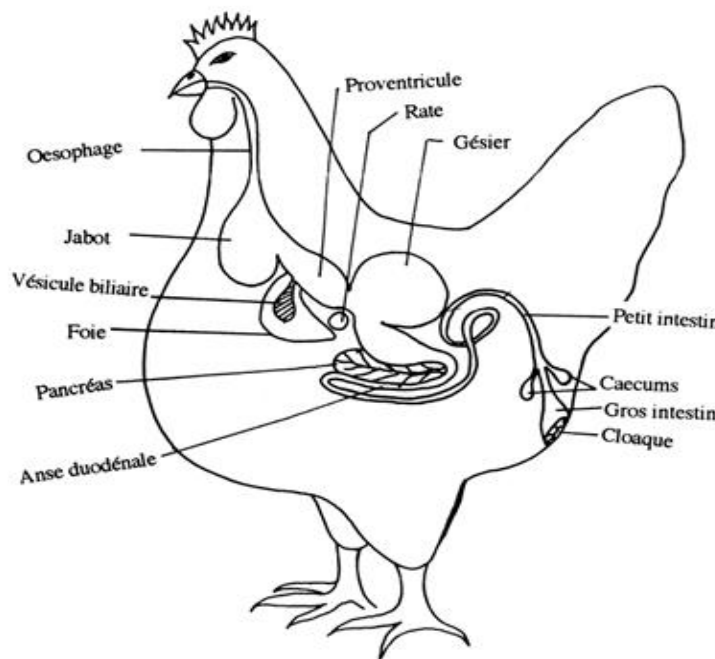


Image PDAV

L'essentiel du fonctionnement de l'appareil digestif du poulet se résume comme suit :

- le bec sert à la préhension des aliments ;
- l'œsophage permet le passage de l'aliment de la cavité buccale au jabot ;
- le jabot est une poche qui a les fonctions suivantes :
 - mise en réserve de l'aliment,
 - fragmentation des aliments plus friables et imbibation d'eau,
 - attaque de l'aliment par certains micro-organismes pour faciliter la digestion,
- le proventricule : est l'estomac sécrétoire de suc gastrique (substances chimiques indispensables à la digestion) ;
- le gésier : est l'estomac broyeur. Il joue la fonction de mastication et de mélange chez les oiseaux ;
- l'intestin : il permet la suite de la digestion. C'est dans l'intestin que l'aliment est bien digéré, que la bonne partie passe dans le sang tandis que la mauvaise partie est évacuée sous forme de fiente (fèces) par le cloaque.

2.4 L'appareil reproducteur

L'appareil reproducteur de la volaille a pour rôle d'assurer la fécondation et la formation d'œuf qui sera expulsé par le cloaque. Le développement de l'œuf se poursuivra à l'extérieur dans des conditions de température, d'hygrométrie, d'aération bien déterminées pour chaque espèce de volaille.

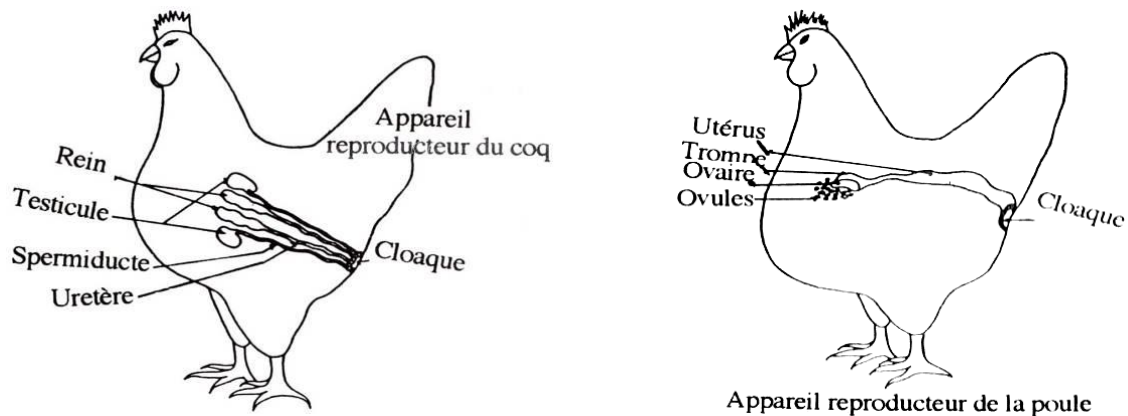




Image PDAV

3. Souches du poulet de chair moderne et du poulet local élevés au Burkina Faso

Tableau N°3. Souches du poulet de chair moderne

Souches	Caractéristiques	
Cobb 500	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Apparence</u> : grand, cou plus long et allongé, bec et pattes couleur jaune, plumage dense et blanc, le peigne et les boucles d'oreilles sont rouge vif, le corps est massif, il prend rapidement du poids, les pattes puissantes, le dos lisse. ▪ <u>Tempérament</u> : nature calme quand il est maintenu dans de bonnes conditions, mais en cas de mauvaise alimentation ou de lumière trop forte, les jeunes poussins peuvent attaquer les plus faibles. 	 <p>https://www.cobb-vantress.com</p>
ROSS 308	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Apparence</u> : oiseau très musclé, petit, à la poitrine large, qui donne plus tard de la viande diététique, qui contient un pourcentage élevé de protéines. Ils ont un plumage blanc comme neige et un peigne rouge. La particularité est qu'ils ont, par rapport aux autres, une croissance plutôt faible. ▪ <u>Tempérament</u> : dans l'ensemble, les poulets ne sont pas agressifs, mais plutôt actifs. Par conséquent, pour prendre du poids, ils doivent être limités. 	 <p>http://www.couvoir-ausier.com</p>

Souches	Caractéristiques	
Hubbard	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Apparence</u> : tête petite et nette, pétoncle petit en forme de pois, de couleur rouge vif, poitrine musclée, poules plus larges que les mâles, bréchet allongé, pattes puissantes, hanches charnues, couleur de la peau jaune, couleur blanche, plumage dodu. ▪ <u>Tempérament</u> : caractère calme, poules et coqs ne montrent jamais d'agressivité, peuvent vivre entassés dans des espaces assez exigus. Ils se comportent de manière flegmatique, prennent rapidement contact avec le propriétaire. Ils tombent rarement malades. 	 <p>https://www.hubbardbreeders.com</p>

3.1 Paramètres zootechniques du poulet de chair






- Élevage de poussins d'un jour
- Taux de mortalité : 3,5%
- Durée de production : 35 à 45 jours
- Densité : 6 à 10 sujets au m² (en fonction du poids à la sortie)
- Poids vif moyen : 2 à 3 kg
- Rendement carcasse : 65 à 80%
- Taux de déclassement : 1,5%
- IC (indice de consommation) = 2

Observation : Les différentes productions du poulet de chair moderne sont :

- le poulet standard : poids moyen = 1,85 Kg ; durée d'élevage = 39 à 42 jours.
- le poulet export : poids moyen = 1,35 à 1,6 Kg ; durée d'élevage = 35 à 38 jours.
- le poulet découpe : poids moyen = 1,75 à 1,80 Kg pour la femelle et 2,80 à 2,90 KG pour le mâle ; durée d'élevage = 39 à 41 jours pour la femelle et 49 à 51 jours pour le mâle.
- le poulet certifié : poids moyen = 1,85 à 2,3 Kg ; durée d'élevage = 54 à 57 jours.

Tableau N°4: Poulet local

Classifications	Dénomination	Caractéristiques
À travers les différentes régions du Burkina Faso on décompte quatre écotypes (variétés) locaux de poulets	1. Le poulet Peulh	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Petite taille ▪ Plumage blanc
	2. Le poulet de Dori	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Localisé au Nord ▪ Poule légère (1200gr) ▪ Plumage variant entre le gris, le fauve et le noir

Classifications	Dénomination	Caractéristiques
	1. Le poulet gris du Centre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cosmopolite ▪ Plumage : camail, queue et ailes noirs ; dos gris
	2. Le poulet Konde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Origine : région du Centre-est ▪ Plumage : gris cendré ▪ Crête : simple, bien sortie droite avec 5 créteilons pointus ▪ Poids : mâle 2,43 kg et femelle 1,800 kg
Sur la base du plumage ou de la taille, on identifie les phénotypes suivants :	1. Le poulet à « plumes ébouriffées » 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cosmopolite ▪ Plumage d'apparence désordonné et varié
	3. Le poulet à « cou nu » 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cou nu ▪ Plumage varié ▪ cosmopolite
	4. La poule « naine » 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Petite de taille (environ 2/3 de la taille normale d'une volaille, pattes courtes) ▪ Plumage varié ▪ Cosmopolite
	5. Le poulet « géant » 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Taille supérieure à la moyenne ▪ Plumage varié ▪ Cosmopolite

Classifications	Dénomination	Caractéristiques

3.2 Paramètres zootechniques de la poule locale

- Sexe-ratio : 10 poules pour 1 coq ;
- Âge d'entrée en ponte 4,5 à 6 mois pour la poule et 6 mois pour le coq ;
- Nombre d'œufs par couvée : 12 ;
- Nombre de couvées par an : 4 (les poussins sont élevés par la poule mère) 5 (avec une éleveuse en incubation naturelle) et 8 (en incubation artificielle) ;
- Durée d'incubation 21 jours ;
- Taux d'éclosion 80% en incubation naturelle et 70% en incubation artificielle ;
- Taux de mortalité : 10% de 0 à 5 mois et 5% 5 mois et plus ;
- IC = 4,5 ;
- Poids moyen à la maturité : 1,2 à 1,5kg en fonction de l'écotype (variété) ;
- L'âge à la réforme : 2,5 ans ;
- Durée de vie : 14 ans.

Observation : Il faut noter que l'apparition des souches et races améliorées a conduit à des croisements de ces dernières avec le poulet local et le fruit de ce croisement a donné naissance au « poulet local amélioré ». On constate que ce « poulet local amélioré » en première génération (F1) a une bonne croissance plus que le poulet local, mais est plus exigeant dans la conduite de l'élevage.

MODULE 3 : Infrastructures et équipements dans un élevage de poulets de chair

1. Infrastructures

1.1 Le choix du site d'élevage

Pour un bon choix du site d'élevage de poulets de chair, il faut tenir compte des critères suivants:

- la sécurité foncière : être en règle vis-à-vis des autorités administratives et /ou coutumières ;
- disponibilité en eau potable : puits, forage, borne fontaine, etc. ;
- terrain bien dégagé : possibilité d'extension ;
- accessibilité facile : favorise le déplacement et le transport des produits de l'élevage ;
- terrain sec, non inondable, surélevé, bien nivelé, pente légère facilitant l'écoulement des eaux de pluie ;
- absence de nuisances sonores, olfactives et lumières vives, etc. ;
- à l'écart des concessions et bien sécurisé ;
- ombrage (arbres non fruitiers) ou possibilité de planter des arbres.

1.2 Normes d'implantation

L'implantation d'un élevage de volaille doit tenir compte des éléments suivants :

- le site : tenir compte des critères de choix du site d'élevage ;
- disposition des installations, prévoir :
 - entrée « propre » pour ce qui arrive,
 - sortie « sale » pour les déchets,
- les infrastructures à prévoir à court, moyen et long terme :
 - les poulaillers (poulailler pour les adultes et poussinières),
 - bâtiments annexes : magasins de stockage, logements des ouvriers, etc.,
 - la fosse fumièrè,
 - lieu d'incinération des cadavres,
- le schéma d'implantation ou schéma d'aménagement de l'élevage : il facilite l'implantation de l'élevage et doit tenir compte des points d'eau préalablement identifiés du site d'élevage.

1.3 Bâtiments d'élevage et annexes

Le poulailler

➤ Fonctions et qualités du poulailler

Le poulailler constitue un abri pour la volaille et joue un rôle très important, car il contribue à plus de 50% dans la réussite de l'élevage. Le bâtiment avicole protège la volaille contre les prédateurs, les rongeurs, les voleurs et les autres oiseaux, mais aussi contre les intempéries (chaleur, froid, vent, pluie, etc.)

Dans nos conditions d'élevage au sol, le bâtiment doit être ouvert et construit selon les normes du poulailler, car la qualité du bâtiment conditionne la bonne production avicole.

L'habitat des volailles ne doit abriter qu'une bande d'oiseaux de même souche et de même âge.

Il doit être :

- sec : l'humidité favorise les maladies ;
- bien éclairé: la lumière du jour favorise et améliore la santé ;
- proportionné au regard du nombre de la volaille ;
- la construction doit être à la fois économique et rationnelle ;
- les locaux qui doivent être de nettoyage et d'entretien aisés ;
- les installations doivent permettre la réalisation facile et rapide des tâches quotidiennes ;
- le poulailler peut s'insérer dans l'architecture du milieu ;
- le poulailler doit donner le confort nécessaire aux poulets pour être en bonne santé et bien produire (conforme aux paramètres zootechniques).

➤ Types de poulaillers

Il existe deux (2) types de bâtiments :

- les bâtiments couverts (bâtiments fermés) à environnement contrôlé : la ventilation est dynamique ; utilisation de brasseurs et extracteurs d'air. Ce type de bâtiment est très coûteux et exige des services d'accompagnement nécessaires (moteur, puissance électrique, pièces de dépannage, mécaniciens et électriciens compétents, etc.).
- les bâtiments ouverts comme les bâtiments à parois latérales grillagées : la ventilation est naturelle ; elle est basée sur deux principes : le balayage transversal et l'effet meuble (l'air qui entre est froid et se réchauffe au contact de la volaille puis est évacué par les ouvertures). Les lanterneaux sont installés pour l'évacuation de l'air chaud par le haut. La ventilation consiste à mettre de l'air, se rapprochant au maximum de leur exigence physiologique, à la disposition des volailles. Il s'agit du bâtiment de type « Californien » utilisé généralement dans toutes les zones tropicales.

Tableau N°5: Les normes et règles à respecter lors de la construction du poulailler à parois latérales grillagées

Désignation	Caractéristiques
Orientation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Est-Ouest (grand axe bâtiment perpendiculaire aux vents dominants) ▪ Fonction : vents dominants, soleil, pluie ▪ Permettre une bonne ventilation et lutter contre les rayons du soleil, eau de pluie, et vent dans le poulailler
Sol	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bien damé, bétonné et lissé ▪ Pente légère pour faciliter l'écoulement de l'eau de lavage et éviter que la litière ne s'accumule toujours au même endroit
Mur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bien crépis sans fissures pour éviter les nids de parasites externes
Toiture	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Étanche pour éviter l'eau de pluie dans le poulailler ▪ Utiliser si possible du matériel qui ne se réchauffe pas vite (tôle en aluminium) ▪ Faire un bon débordement du toit (1,5 à 2 m)

Désignation	Caractéristiques
Parois latérales grillagées	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Côtés Nord et Sud qui sont les longueurs du poulailler ▪ Grillage solide à maille réduite pour éviter les petits oiseaux et rongeurs
Densité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En fonction de l'âge de la volaille ▪ La race (certaines sont plus grosses que d'autres) ▪ Tenir compte des proportions à ne pas dépasser sous peine de baisse de rendement : <ul style="list-style-type: none"> • 0 à 1 semaine : 40 à 50 sujets au m² pour poussin local et 30 à 40 pour poussin de chair • 2 à 4 semaines : 15 à 20 sujets au m² • 5 à 8 semaines : 10 à 15 sujets au m² • Poulet local : 9 semaines à la vente (4-6 mois) : 6 à 8 sujets au m² • Poulet de chair moderne : 5 semaines à la vente (35 à 60 jours) : 6 à 10 sujets au m²
Dimensions	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Largeur côté Est et Ouest 3 à 12 m y compris le débordement du toit. Si la largeur dépasse 7 m, prévoir des lanterneaux ▪ Longueur : selon les capacités de l'éleveur ▪ Hauteur toiture : le plus haut possible : au moins 3,5 à 4 m dans l'axe principal du bâtiment ▪ Hauteur muret : 30 à 40 cm pour une bonne ambiance dans la zone de vie de l'oiseau ▪ Débordement du toit : 1,5 à 2 m ▪ Hauteur : haut-vent : 2,5 à 3 m
Matériaux de construction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le choix de ces matériaux doit être fait en fonction de leurs caractéristiques techniques et économiques. Ils doivent être inattaquables par les animaux (rongeurs, insectes), ne pas se réchauffer vite et être incombustibles rapidement. Ils doivent également pouvoir être lavés, désinfectés et désinsectisés.
Pédiluve	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Petit bassin à l'entrée du poulailler ▪ Longueur toute dimension de l'entrée (largeur) de la porte du poulailler ▪ Largeur 40 à 50 cm de telle sorte que son enjambement soit difficile ▪ Profondeur 10 cm ▪ Intérieur (fond et côtés) bien lissé pour empêcher l'infiltration de l'eau ▪ Un rotoluve ou autoluve peut être placé à l'entrée de la ferme
Les abords du poulailler	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bien stabiliser pour faciliter l'écoulement de l'eau avec, si possible, des rigoles d'évacuation de l'eau
Distances entre les bâtiments	<p>Il faut éviter autant que possible que l'air passe d'un bâtiment à l'autre</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Distance entre deux poulaillers parallèles (non alignés) = 20 à 30 m ▪ Distance entre poulailler et poussinière = 50 m au moins ▪ Distance entre bâtiment d'élevage et couvoir 100 m au moins ▪ Distance entre deux fermes 500 m au moins

Désignation	Caractéristiques
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les poulaillers doivent être séparés les uns des autres (alignés) par des couloirs de 12 à 15 m au minimum et 30 au maximum ▪ Distance bâtiments annexes et poulaillers = 50 m au moins

Bâtiments annexes et autres aménagements

- Les magasins pour le stockage de l'aliment, du matériel ;
- Le logement des ouvriers ;
- Bâtiments de quarantaine : pour l'isolement des malades (surtout pour le poulet local) ;
- La fosse fumièrre : pour valoriser la litière et les fientes ;
- Plantation d'arbres et entretien d'un tapis herbacé pour créer un microclimat frais.

2. Le matériel d'élevage

Le matériel d'élevage varie en fonction de la dimension de l'exploitation. Il existe du matériel indispensable à la bonne conduite d'une unité de production de poulets de chair.

2.1 Les mangeoires

Les types de mangeoires selon l'âge de la volaille sont :

- mangeoire poussins : mangeoire en plateau en plastique (plateau circulaire) ou en bois (plateau carré) : 1 pour 40 à 50 poussins.
- mangeoires adultes :
 - mangeoire adulte en trémie (en tôle galvanisée ou plastique) : 1 pour 25 poulettes et 1 pour 20 adultes
 - mangeoire linéaire pour poulette et adulte.

Tableau N°6: Dimensions des mangeoires linéaires (en bois ou tôle galvanisée)

Catégorie	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Profondeur (cm)	Nombre de têtes
Poussins	50	50	5	50
Poulettes	125	10	12	20
Adulte	150	12	16	25



Mangeoire adulte en trémie



Mangeoire linéaire en fer
munie d'une barre



Mangeoire poussin en
plateau

2.2 Les abreuvoirs

Les types d'abreuvoirs selon l'âge de la volaille sont :

- abreuvoir siphon de poussins de 3 ou 5L (en plastique) : 1 pour 50 sujets,
- abreuvoir siphon adultes de 10L (en plastique) : 1 pour 25 sujets,
- abreuvoir automatique pour les adultes : 6 pour 500 sujets.



Abreuvoir siphon de 10L



Abreuvoir siphon de 5L



Modèle d'abreuvoir
automatique

2.3 L'éleveuse

L'éleveuse est une source de chaleur indépendamment de la poule mère pour réchauffer convenablement les poussins pendant leur premier âge :

- radiateur à gaz : 1 pour 500 sujets ou 1 pour 1 000 sujets ,
- un fourneau à charbon pour le démarrage des poussins : c'est un fourneau artisanal métallique conçu spécialement pour le chauffage des poussins. Il existe de moyen et grand format respectivement pour 500 et 1 000 poussins.



Fourneau à charbon

Crédit photo : S. Martin YAMEOGO



Radian à gaz

Crédit photo : S. Martin YAMEOGO

2.4 La balance

La balance est indispensable dans la production de poulets de chair, car elle sert à peser les poussins régulièrement afin de suivre leur croissance jusqu'à la sortie de même que la quantité des aliments consommés.



Crédit photo : M. Sévérin TRAORE

2.5 Les autres matériels d'élevage

Ils se composent de :

- thermomètre mural : connaître la température sous l'éleveuse et l'intérieur du bâtiment ;
- pulvérisateur de 16 l : pour la désinfection et la désinsectisation du bâtiment et de la volaille ;
- petit matériel d'intervention (seringue automatique, aiguilles à brider, bistouri et lame de bistouri, gants plastiques à usage unique, ciseau droit) pour la vaccination et les autopsies rapides par le technicien d'élevage ;
- la tenue pour le basse-courier et technicien (blouses et chaussures) ;
- seaux plastiques 20L pour le service de l'aliment et de l'eau ;
- lampe pour l'éclairage des poussins en cas de coupures d'électricité ;
- matériel de nettoyage : pelle, râtelier, daba, grattoir et brouette, brosse.

MODULE 4 : Achat et choix des volailles dans un élevage de poulets de chair

1. Acquisition des poussins

1.1 Prospection des marchés

La prospection des marchés pour l'acquisition du poussin de chair et poussin local est capitale, car le poussin à élever constitue l'élément de base (« matière première ») de la production de poulets de chair. Pour cela les poussins doivent provenir des couvoirs et de lieux respectant les techniques d'élevage. De même, ces entreprises et ces personnes, pourvoyeuses de cette « matière première », doivent être crédibles et fiables au regard du respect de la qualité des poussins commandés et de leur délai de livraison. Les atouts à prendre aussi en compte sont le rapport qualité/prix du poussin, ainsi que le surplus de l'effectif (% de bonus) de poussins livrés.

L'acquisition de ces poussins ne doit pas être frappée d'interdiction d'importation ou de non-élevage dans le pays.

Poussin de chair moderne

Les poussins de chair moderne seront des souches de poulets de chair issus de la sélection de poules de races améliorées. Les provenances de ces poussins sont diverses. Nous en avons qui viennent de :

- l'extérieur du pays : ces poussins de chair moderne peuvent provenir des couvoirs d'Europe ou d'Afrique (pays voisins).
- l'intérieur du pays : les poussins peuvent être éclos dans les couvoirs du pays avec les œufs importés de souches parentales de poulets de chair moderne où des fois ces souches parentales sont élevées sur place.

Poussin local

Le poussin local est le fruit de la reproduction du poulet local. On peut aussi utiliser « le poussin local amélioré ». Ces poussins sont obtenus dans les élevages et couvoirs du Burkina Faso.

1.2 Choix des poussins selon les critères et normes

Le choix des poussins devant servir à la production de poulets de chair moderne et local doit répondre à plusieurs critères et normes qui sont :

- selon la demande : la finalité étant la commercialisation et la consommation du poulet produit, le choix du poussin à élever sera fonction de la demande du marché :
 - Le poussin de chair pour la production du poulet de chair moderne,
 - Le poussin local pour la production du poulet local,
- selon la qualité du poussin livré : cela dépendra de plusieurs facteurs que sont l'état de santé, l'adaptation au climat du pays, la bonne croissance (le Gain Moyen Quotidien

(GMQ), l'Indice de Consommation (IC) et le taux de mortalité (confer souches de poulets de chair moderne et le poulet local ; paramètre zootechnique) ;

- selon la disponibilité en poussins : cette disponibilité est à prendre en compte ; en effet, il faut se l'assurer avant d'accepter la commande de poulets, surtout le poussin local dont la production est à ses débuts (stade embryonnaire) ;
- selon les prix du poussin : le prix du poussin chair de même souche ou de poussin local (tous même qualité et bonus) varie d'un couvoir à un autre ou d'un élevage à un autre ;
- selon le coût de production du poulet : le poussin acheté doit rester en claustration complète dans un poulailler, être alimenté, soigné, entretenu, et tout cela exige un coût. Il faut bien tenir compte du coût de production du poulet dans le choix du poussin surtout le poussin local. En effet, quand le poussin local est élevé en claustration complète, son indice de consommation (IC), son traitement, sa durée de production, son aliment complet distribué, peuvent jouer négativement sur son coût de production. Par contre le poulet local en semi-liberté ou en liberté avec un apport complémentaire d'aliments aurait un coût de production plus réduit.

L'éleveur, en plus de ces critères et normes, doit tenir aussi compte de ses expériences personnelles et de celles des autres pour l'acquisition des poussins à un prix rentabilisable.

2. La commande des poussins

La commande des poussins d'un jour doit être faite un (1) à deux (2) mois avant la livraison tenant compte du temps d'éclosion de l'œuf de la poule qui est de 21 jours et du programme du couvoir et/ ou des techniques d'élevage.

L'éleveur doit faire, dans la mesure de son possible, une synchronisation de sa production de poulets de chair pour mieux planifier ses commandes de poussins d'un jour pour ses cycles de production.

Photos de souches de poussins de chair élevés au Burkina Faso



Poussins de chair moderne

Crédit photo : Groupe poulets de chair burkinabé



Poussins Bleu de Hollande

Crédit photo : Ferme agropastorale IAR



Poussins Sasso

Crédit photo : Ferme agropastorale IAR

MODULE 5 : Conduite d'une bande de poulets de chair

1. Avant l'arrivée des poussins

Pour réussir le démarrage, il faut réaliser les opérations qui sont indispensables avant l'arrivée des poussins.

1.1 La désinfection du poulailler

La meilleure désinfection passe par un bon nettoyage et lavage du poulailler. Pour cela, il faut :

- vider le poulailler (sortir matériel, litière et poules etc.) ;
- balayer le poulailler et ses alentours (évacuer les saletés du bas comme du haut) ;
- laver le sol et, au mieux avec une pression d'eau, laver le mur et le toit. À ce lavage à grande eau on ajoute du savon en poudre. Rincer à l'eau abondamment et laisser sécher à l'air libre :
- désinfection :
 - fermer les parois latérales grillagées avec des bâches plastiques ;
 - choisir la méthode de désinfection : la pulvérisation ou la fumigation ou encore les deux associées.

La pulvérisation consiste à mélanger un désinfectant avec de l'eau dans un pulvérisateur et à projeter des fines gouttelettes. Elle est davantage pratiquée, car plus facile à réaliser et moins dangereuse.

La fumigation consiste à faire un mélange de produits (ou chauffer) pour donner naissance à un gaz dans l'atmosphère d'une enceinte. Elle est moins pratiquée, car sa réalisation est difficile et parfois dangereuse.

- Les désinfectants utilisés sont souvent des produits à courte ou à longue rémanence (durée d'effet dans le milieu) et peuvent être en liquide comme en poudre.
- La désinfection doit concerner l'intérieur et l'extérieur du poulailler ainsi que les alentours. Le poulailler doit être fermé à la fin de cette opération. Une deuxième désinfection se fait trois jours avant l'arrivée des poussins.

Observation : la désinsectisation peut être accompagnée :

- de désinsectisation (éliminer les parasites externes) dans le poulailler, qui se fait en général par pulvérisation ;
- de dératisation pour lutter contre les rongeurs.

1.2 Le vide sanitaire

Le vide sanitaire consiste à laisser le poulailler fermé pendant quinze (15) jours au moins immédiatement après la désinfection. Ce temps permet aux désinfectants d'agir et d'éliminer le maximum de microbes. Toute opération à mener à l'intérieur du poulailler ne peut se faire qu'à la fin du vide sanitaire.

1.3 Lavage et désinfection du matériel

Il faut :

- laver le matériel avec de l'eau et du savon et bien rincer ;
- tremper le matériel dans une solution de désinfectant (exemple eau de javel à 10% (1L pour 9L d'eau) pendant deux (2) heures au moins) ; pour d'autres désinfectants plus puissants le trempage ne doit excéder 30 minutes (voir toujours la notice d'utilisation) ;
- rincer ensuite à grand eau en le brossant.

1.4 La mise en place d'un espace de démarrage (la confection du cercle)

Il existe deux systèmes de contrôle de température dans la phase de démarrage du poulet de chair qui sont le système de contrôle en démarrage localisé et le système de contrôle en démarrage sur toute la surface du bâtiment.

Dans le démarrage localisé où la source de chaleur est délimitée et n'occupe pas toute la surface du bâtiment. L'espace de démarrage des poussins peut être un cercle (le plus conseillé) ou un rectangle. Le cercle peut être confectionné avec des cartons, des contreplaqués et du grillage. Il doit avoir une hauteur de 50 à 60 cm avec un diamètre de 6,5 à 8 m (pour 1000 poussins).

Le cercle doit être agrandi chaque semaine au fur et à mesure que les poussins grandissent (confer densité du poulailler).

Observation : pour l'utilisation de l'espace de démarrage en rectangle, arrondir les angles avec des cartons pour éviter les mortalités par entassement.

Une partie du poulailler peut être séparé d'une bâche plastique pour favoriser le bon chauffage de l'espace de démarrage.



Schéma de l'emplacement de la garde des poussins

Crédit photo : S. M. Yaméogo

1.5 La mise en place de la litière

La litière est l'isolant thermique et sert aussi d'absorbant pour les déjections. La litière peut être constituée de : balles de riz grossier, copeaux de bois grossiers, paille hachée, coques d'arachides, etc. La litière à mettre doit être propre et sèche, d'une épaisseur de 5 à 8 cm.

1.6 Rendre disponible l'aliment, le matériel d'élevage, le protocole sanitaire et les produits vétérinaires

Le nécessaire pour le début du démarrage des poussins doit être prêt 72 heures avant l'arrivée des poussins. Il se compose essentiellement de l'aliment démarrage, du matériel d'élevage (fonctionnement et nombre), du protocole sanitaire, des produits vétérinaires (à utiliser au moins la première semaine), etc.

La mise en fonction du pédiluve (désinfectant + eau) est obligatoire dès les préparatifs pour la réception des poussins.

1.7 Le préchauffage

Le préchauffage : il s'agit de chauffer le poulailler à la bonne température avant l'arrivée des poussins. Il se fait 5 à 24 heures avant l'arrivée des poussins selon la température ambiante.

1.8 La disposition correcte du matériel d'élevage

Le matériel d'élevage doit être correctement disposé avant l'arrivée des poussins (au moins 2 heures avant, tout doit être prêt).

L'éleveuse est placée au milieu du bâtiment (le radian doit être à une hauteur de 1,20 à 1,40 m du sol légèrement vers le haut).

2. Démarrage des poussins

2.1 La réception des poussins

Réception des poussins à l'aéroport ou au couvoir ou autres fournisseurs

Il faut vérifier :

- le nombre de cartons ou caissettes : il faut bien compter le nombre de cartons, bien regarder leur disposition ;
- l'état des poussins et le nombre de poussins par carton ; par sondage, ouvrir quelques cartons pour vérifier le nombre et aussi l'état des poussins (santé, fatigue) et d'éventuelles mortalités.
- la signature des documents : vérifier la conformité des documents avec ce que l'on a constaté puis les signer avec ou sans réserve.

Transport des poussins

Le bon transport des poussins passe par une bonne aération du moyen de transport mais aussi par son bon chargement des cartons ou des caissettes. Il est conseillé de faire le transport aux heures fraîches (très tôt le matin, le soir et même la nuit). Il est déconseillé de faire de longs temps d'arrêts lors du transport. Si on est obligé de le faire, il faut penser à garder les poussins à l'ombre. Le transport de poulets de chair dans des caisses se fait de la même manière que celui les poussins.



Conditionnement et transport des poussins

Crédit photo : Ferme agropastorale IAR

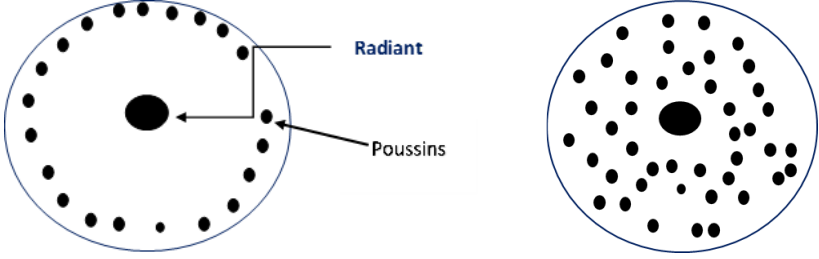
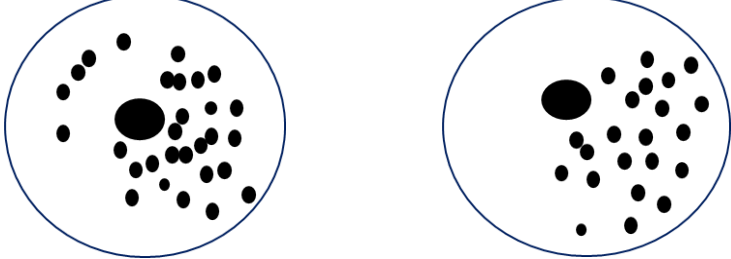
Réception des poussins dans le poulailler

- L'eau de boisson est servie juste avant l'arrivée des poussins ;
- répartir les caissettes de poussins dans les différentes zones du cercle ;
- baisser l'intensité de la lumière (semi-obscurité) ;
- faire le décompte des poussins vivants par caissette (noter le nombre de poussins sur la caissette ou sur une feuille pour calculer le nombre exact à la fin) ;
- allumer toutes les lampes ;
- observer l'état des poussins (homogénéité, état de santé, vigueur, malformations) ;
- aider les poussins faibles à boire ;
- déterminer l'effectif total des poussins reçus en faisant la sommation du nombre de poussins par caissette ;
- vérifier le poids moyen des poussins (peser par lot de 5 ou 10 poussins un échantillon représentatif en fonction de l'effectif (50 à 100 pour 1000) ;
- servir l'aliment (dans des plateaux ou des feuilles de papier pour inciter les poussins à la consommation).

2.2 La période d'élevage du poulet de chair

Tableau N 7: Actions à mener en période d'élevage de poulets de chair

Période d'élevage	Actions
<p>Phase de démarrage</p> <p>Pour le poulet de chair moderne (1 à 14 jours d'âge)</p> <p>Pour le poulet local (1 à 60 jours d'âge)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le chauffage doit être adapté, vérifier : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Test des pattes : 3 heures après l'arrivée des poussins les pattes doivent être chaudes, s'assurer en posant le poussin sur le revers de la paume ou sur la joue ✓ La température ambiante pour les poussins en fonction de l'âge : <ul style="list-style-type: none"> ▪ 0-3 jours-31 à 33°C -----duvets ▪ 4 à 7 jours-32 à 31° C-----duvets + ailes ▪ 8 à 14 jours-31 à 29°C -----ailes + dos ▪ 15 à 21 jours 29 à 27°C ----ailes + dos + bréchet ▪ 22 à 28 jours 27 à 23°C-----fin emplument ▪ 29 à 35 jours 23 à 20°C

Période d'élevage	Actions
	<p>Plus de 36 jours 20 à 18°C</p> <p>✓ Disposition des poussins autour de l'éleveuse</p>  <p style="text-align: center;">Chaleur excessive Chaleur bien répartie</p>
	 <p style="text-align: center;">Chaleur insuffisante Chaleur mal répartie</p> <p>✓ Durée de chauffage</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Poulet de chair moderne 14 à 21 jours car croissance rapide ▪ Poulet local = 30 à 45 jours <p><u>Observation</u> : pour l'utilisation du fourneau artisanal avec le charbon, il faut être rigoureux dans la surveillance pour avoir une température homogène . Il faut aussi éviter que la litière se brûle et les risques d'intoxication par le monoxyde de carbone</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentation : test du jabot : 3 heures après le début de l'alimentation, voir le taux de remplissage du jabot : 80% en 4 heures et 100% en 48 heures ▪ Aliments à servir 1 : <ul style="list-style-type: none"> • Aliment chair démarrage pour le poussin chair moderne • Aliment poussin pour la volaille locale • Eau + vitamines ▪ Bon éclairage et ventilation : observer la répartition des poulets dans le bâtiment ▪ Pratique de bonne hygiène ▪ Bon suivi du protocole sanitaire ▪ Peser un échantillon de poussins (50 à 100 pour 1000 poussins) le 1^{er} jour puis chaque semaine (ou 1er jour, 10ème jour puis chaque semaine) ▪ Remplissage des documents d'élevage chaque jour ▪ Agrandir le cercle chaque semaine

Période d'élevage	Actions
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en place progressive du matériel adulte à partir de deux semaines d'âge des poussins
<p>Phase de croissance</p> <p>Pour le poulet chair moderne (15 à 28 jours d'âge)</p> <p>Pour le poulet local (2 à 5 mois d'âge)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aliment à servir : <ul style="list-style-type: none"> • aliment chair croissance pour les poulets de chair moderne • aliment croissance pour la volaille locale ▪ Chauffage : arrêté ▪ Agrandir cercle jusqu'à occuper tout le bâtiment ▪ Progressivement le matériel poussin est remplacé par le matériel adulte ▪ Les autres actions de la phase précédente continuent
<p>Phase de finition</p> <p>Pour le poulet moderne (29 à 45 jours d'âge)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aliment à servir : <ul style="list-style-type: none"> • aliment chair finition ▪ Température recommandée de 18 à 21°C, lutte contre la chaleur surtout en temps chaud ▪ Les autres actions de la phase précédente continuent ▪ Sortir les poulets de chair au poids demandé

3. Facteurs influençant la croissance et la qualité du poulet de chair

Il existe plusieurs facteurs qui influencent la croissance et la qualité du poulet de chair :

- Le climat : est un facteur non négligeable dans nos conditions d'élevage en pays tropical. La fraîcheur est favorable à l'élevage du poulet de chair. Par contre la chaleur provoque la baisse de la consommation d'aliment, la qualité du poulet de chair et la croissance. Elle occasionne également des mortalités.
- L'aliment : l'aliment permet à la volaille d'exprimer son potentiel génétique. Une mauvaise alimentation est néfaste à la croissance et à la qualité du poulet de chair.
- Le facteur génétique : est une valeur intrinsèque à la volaille qui peut être améliorée par les sélections pour aboutir à une production spécifique (chair, œuf etc.) quelles que soient les meilleures conditions dans lesquelles le poulet de chair est mis, il ne peut pas développer ce qu'il ne possède pas. Le choix du poussin chair a une influence capitale sur la croissance et la qualité du poulet de chair.
- Le bâtiment : compte pour 50% dans la réussite de la production de la volaille. Un poulet de chair élevé dans un mauvais bâtiment, quel que soit la qualité des autres conditions réunies, la croissance et la qualité de ce poulet de chair seront toujours en dessous de ses potentialités.
- La conduite de l'élevage : sans une bonne conduite de l'élevage, même si toutes les autres conditions sont réunies, la croissance et la qualité du poulet de chair seront mauvaises.

MODULE 6 : Alimentation dans un élevage de poulets de chair

1. Importance de l'alimentation du poulet de chair

Une bonne production de poulets de chair passe par une très bonne alimentation.

Les aliments distribués à la volaille doivent être en qualité et en quantité suffisante surtout pour le poulet de chair qui est très sensible à l'alimentation.

L'alimentation équilibrée permet au poulet de chair de couvrir :

- ses besoins d'entretien (permettre au poulet de se maintenir en vie) ;
- ses besoins de croissance (permettre au poulet de grandir et de grossir) ;
- ses besoins de production et de reproduction (permettre au poulet de produire la chair et de faire de œufs) ;
- ses besoins métaboliques (permettre au poulet de résister aux maladies).

L'apport en aliment aux poulets de chair sera en fonction de la race (améliorée ou locale), de l'âge, de la production et de l'état de santé.

L'alimentation doit permettre de bénéficier dans les meilleures conditions économiques, des potentialités héréditaires des poulets (être de bonne qualité, moins cher, permettre au poulet de bien produire).

2. Les matières premières utilisées dans la fabrication de l'aliment de la volaille

2.1 Classification des matières premières selon la valeur nutritive

Les matières premières utilisées dans la fabrication de l'aliment de la volaille peuvent être classées selon la valeur nutritive et l'origine comme suit :

Sources d'énergie

- Les aliments d'origine végétale :
 - les céréales (maïs, sorgho, mil, fonio, blé, graines de soja...) ;
 - leurs sous-produits : drèches, sons.

Sources de protéines

- Les aliments d'origine végétale :
 - légumineuses : graines de soja, graines de pois d'angole, graines de niébé torréfiées, graines d'arachide, graines de coton ;

- sous-produits agro-industriels : tourteaux de coton, tourteaux de soja, tourteaux d'arachide, tourteaux de sésame, tourteaux de tournesol, tourteaux de noix de cajou ;
- les aliments d'origine animale : farine de poisson, de viande et de sang ; termites ; asticots, chenilles, etc. ;
- les acides aminés de synthèse : lysine, méthionine, arginine, etc.

Sources de minéraux : os calcinés, coquilles (huîtres, escargots, moules, œufs chauffés...), phosphate, sulfate de fer, Complément Minéral Vitaminé (CMV), sel, eau.

Sources de vitamines et oligo-éléments : herbes et feuilles vertes, graines germées premix, Complément Minéral Vitaminé (CMV), charbon de bois.

2.2 Les limites d'utilisation de certaines matières premières pour la volaille

- **Céréales** : pas de limites d'utilisation à l'exception du sorgho qui renferme des tanins (limite de 30 à 35% dans les rations, selon la teneur en tanins) ;
- **tourteaux d'arachide** : ne pas dépasser 25% du mélange en raison de la présence d'aflatoxine ;
- **tourteaux de coton** : ne pas dépasser 15% du mélange en raison de la présence de gossypol ;
- **farine de poisson** : ne pas dépasser 10% du mélange, car elle donne son odeur aux œufs et à la viande de poulet, surtout si elle est grasse ;
- **farine basse de riz** : ne pas dépasser 40% du mélange pour limiter l'effet dépressif (silice) ;
- **sel de cuisine** : ne pas dépasser 0,3%.

Observation : Le soja doit être torréfié avant son utilisation pour la volaille. Le soja cru a un effet dépressif sur la digestion et l'utilisation des protéines.

3. Types d'aliments

L'aliment est toute substance comestible (solide ou liquide) non toxique pouvant fournir tous les éléments nécessaires à l'organisme de la volaille qui la consomme.

Il existe deux (2) types d'aliments :

- les aliments simples : ils sont constitués d'une seule matière.
Exemples : le maïs, la farine de poisson, l'eau, le sel, etc.,
- les aliments composés : ils sont constitués d'un mélange de plusieurs aliments simples.
Exemples : maïs + son de blé + sel ou farine de poisson + coquille + maïs etc.

4. Techniques d'alimentation des poulets de chair

4.1 Conduite de l'alimentation

Les poulets de chair (poulet de chair moderne et poulet local), devant être en claustration permanente, cela impose que leurs aliments en qualité et en quantité leur soient apportés sur place. Le service de l'aliment peut se faire de la manière suivante :

- servir l'aliment à volonté sans rupture aux heures fraîches en trois (3) services au moins ; l'eau de boisson doit être propre et fraîche et ne doit pas manquer ;

- laisser manger les poulets jusqu'au fond de la mangeoire. Cela permet aux poulets de profiter au maximum de l'aliment et éviter ainsi le gaspillage et les moisissures ;
- régler le matériel en fonction de la taille du poulet (la poule mange et boit bien à la hauteur du bréchet) ;
- respecter les normes du matériel (type en fonction de l'âge et le nombre) ;
- peser les quantités d'aliments servis par jour ;
- l'hygiène du matériel doit être respectée ;
- il est conseillé d'utiliser les aliments sous la forme de farine ou miette pour le démarrage et celle sous forme de granulé pour la croissance et la finition.

4.2 Quantité d'aliments consommée :

Pour le poulet de chair

Les aliments servis sont :

- aliments chair démarrage de 1 à 14 jours d'âge du poulet,
- aliment chair croissance de 15 à 28 jours d'âge du poulet
- aliment chair finition de 29 jours à la sortie du poulet.

Le poulet de chair moderne a un indice de consommation (IC) = 2 ; il consomme 2 kg d'aliments pour produire 1 kg de poids vif. Il faut donc faire les prévisions d'aliments en fonction du poids de la sortie du poulet.

Tableau N 8: Consommation journalière d'eau et d'aliment du poulet de chair moderne

Âge (Semaine)	Poids moyen en gramme	Consommation d'aliment (g/jr)	Consommation moyenne d'eau (ml/jrs)
1	160	30	50
2	430	60	80
3	840	105	120
4	1390	155	160
5	2010	185	190
6	2625	200	240
7	3175	205	280
8	3640	200	320

Pour le poulet local

L'aliment servi est un aliment complet pour la volaille de race locale ; on a :

- aliment poussin local de 1 à 60 jours d'âge des poules ;
- aliment croissance (poulette locale) de 61 jours à 5 mois d'âge des poules.

Le poulet local, son IC = 4,5 (environ 4,5 kg d'aliments pour produire 1 kg de poids vif).

Tableau N°9: Consommation d'aliment du poulet local

Période	Quantité	
	Période (kg)	Gr /jour (environ)
1 – 60 jours	1,5	25
61 jours – vente (5 mois)	3	33

Observation : le changement d'aliment exige une transition alimentaire : le passage d'un aliment à l'autre ne doit pas se faire brusquement. Il faut faire un mélange progressif de l'ancien aliment et du nouvel aliment pour servir à la volaille, il peut se faire comme suit :

- ✓ 1er : aliment ancien 2/3 + aliment nouveau 1/3 pendant 1 à 2 jours
- ✓ 2me : aliment ancien 1/2 + aliment nouveau 1/2 pendant 1 à 2 jours
- ✓ 3me : aliment ancien 1/3 + aliment nouveau 2/3 pendant à 1 à 2 jours
- ✓ 4me aliment nouveau

5.Exemple de formule alimentaire de poulets de chair

Tableau N°10: formule alimentaire de poulet de chair moderne

Ingrédients	Chair démarrage (%)	Croissance Poulette (%)	Chair finition (%)
Maïs	56,92	61,22	64
Son de blé	4,10	-	-
Soja graine torréfié	10	10	15,50
Tourteau de coton	12	13,90	6,40
Phosphate bicalcique	1	0,80	0,50
Farine de poisson	14	12,30	12
Calcaire (coquillage)	1	1	1
Sel	0,15	0,15	0,15
Méthionine	0,20	0,15	0,10
Lysine	0,30	0,15	0,10
Prémix	0,25	0,25	0,25
Sulfate de fer	0,08	0,08	0,08
Total	100	100	100

Tableau N°11: formule alimentaire complète pour le poulet local

Ingrédients	Croissance Poulette (%)	Poussin (%)
Maïs	60,52	60,62
Son de blé	23,5	21,5
Soja	2	2,9

Tourteaux de soja	0	0
Tourteaux de coton	5	2
Farine poisson	6	10
Coquilles d'huîtres	2	2
Sel	0,1	0,1
Prémix Ponte	0,28	0,28
DL méthionine	0,11	0,11
Lysine	0,25	0,25
Sulfate de fer	0,14	0,14
Phosphate di calcium	0,1	0,1
Total	100	100

6. Processus de fabrication de l'aliment pour la volaille

- Disposer d'une formule alimentaire de l'aliment à fabriquer : exemple : aliment poussin local etc. ;
- disposer de matériel (balance pour la pesée des ingrédients, sacs, etc.) ;
- définir la quantité totale d'aliments à fabriquer ;
- calculer pour chaque ingrédient de la quantité devant entrer dans l'aliment ;
- rendre disponible tous les ingrédients entrant dans la formule en tenant compte des pertes éventuelles ;
- broyer si nécessaire les produits de grande granulométrie (maïs, tourteau etc.) ;
- peser avec précision les matières premières de la formule ;
- pré-mélanger les ingrédients de faibles quantités dans la formule ;
- procéder au mélange de l'ensemble des ingrédients de sorte à obtenir un aliment homogène ;
- passer au conditionnement dans les sacs pour stocker.

7. L'abreuvement

Il existe une liaison étroite entre l'abreuvement et la consommation d'aliments. La volaille consomme environ deux (2) fois plus d'eau que d'aliments. Cela est très important chez les poulets de chair au vu de la grande quantité d'aliments consommés en un temps record pour une prise de poids rapide.

La consommation d'eau peut atteindre deux (2) fois voire six (6) fois en fonction de plusieurs facteurs qui sont, entre autres, la composition de l'aliment (taux de calcium) et la forte chaleur. L'eau est le principal constituant du corps de la volaille et joue un rôle capital dans le bon déroulement de son métabolisme.

L'eau en qualité et en quantité doit être disponible et servie dans des abreuvoirs adaptés à l'âge des poulets. Elle doit être potable et fraîche (attention : il ne faut pas donner à la volaille de l'eau que l'homme ne peut pas boire).

8. Achat-stockage des aliments

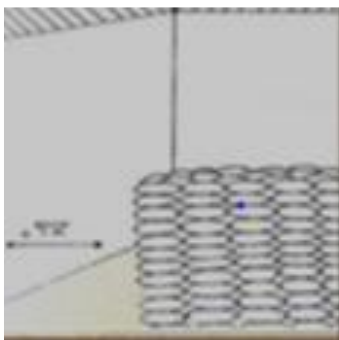
L'aliment constitue un secteur clé dans la production du poulet de chair tant sur le plan qualité que sur le plan économie. Il faut un aliment qui va assurer une très bonne croissance des poulets, mais économiquement rentable : le rapport qualité/prix ne doit donc pas être négligé.

L'achat des aliments se fera dans des entreprises fiables où l'aliment produit est de bonne qualité et à un prix acceptable. La production de la volaille étant à cycle court, la qualité de l'aliment est très vite perceptible par la croissance de la volaille si toutes les autres conditions d'élevage sont réunies.

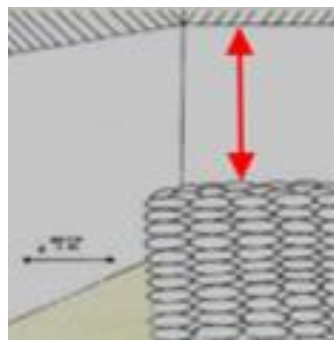
Il faut faire une bonne prévision pour éviter les ruptures de stocks surtout que l'aliment fabriqué peut se conserver que pendant 1 à 2 mois avant que sa qualité ne commence à décliner. Le manque d'aliments est fatal à la croissance du poulet de chair destiné à la consommation et joue négativement sur la rentabilité économique d'exploitation avicole (l'aliment représente 60 à 70% du coût de production).

L'aliment acheté doit être transporté dans de très bonnes conditions hygiéniques (éviter le mélange avec d'autres marchandises, surtout les produits toxiques). Le stockage de l'aliment se fera dans un magasin propre bien aéré, et déposé sur des palettes.

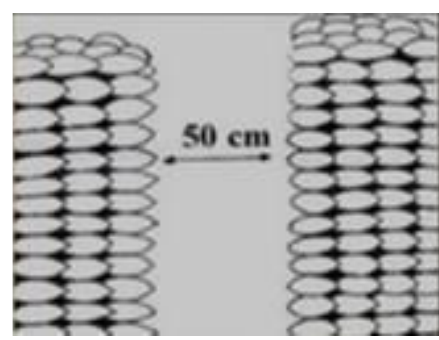
Les consignes d'empilement pour le stockage des sacs d'aliments dans un magasin¹



Entre pile et mur
(au moins 80 cm à 1 m)



Entre pile et plafond
(ne doit pas toucher le
plafond)



Entre pile et pile
(au moins 50 cm)

¹ Tiré du guide du formateur du CQP fermier éleveur, ministère de l'Agriculture, des Aménagements hydro-agricoles et de la Mécanisation (MAAHM)-Burkina Faso

MODULE 7 : Hygiène et santé dans une unité avicole

1. Hygiène et biosécurité

1.1 Notion de biosécurité

La biosécurité est l'ensemble des pratiques et des mesures mises en œuvre pour prévenir l'introduction, le maintien et la dissémination d'agents pathogènes dans un pays, une région, une ville, un village, une exploitation avicole et un marché à volailles. Les mesures de biosécurité se basent sur trois (3) étapes qui sont la ségrégation physique (claustration de la volaille), le nettoyage et la désinfection.

Dans une exploitation de production de poulets de chair moderne et local (en claustration), les dispositions à prendre en matière de biosécurité sont :

- restriction de l'accès des visiteurs à la ferme (une clôture pour la ferme est nécessaire) ;
- application des bonnes pratiques d'hygiène autour de la ferme et des poulaillers : pédiluve, respecter la règle de circulation en sens unique de la zone propre vers zone sale. (Confer normes d'implantation et distance entre les bâtiments) ;
- éviter l'entrée de la ferme aux autres animaux : oiseaux domestiques et sauvages, chiens, chats, porcs, etc. ;
- éviter la sortie des poulets dans le poulailler;
- éviter de servir aux poulets de l'eau provenant des marigots (risque de souillure de l'eau par les excréments d'autres animaux) ;
- ne pas utiliser en commun du matériel avec d'autres élevages (s'il y'a obligation de le faire, une très bonne désinfection avant utilisation est exigée) ;
- mise en quarantaine (14 jours minimum) obligatoire pour les poulets à introduire dans la ferme
- éviter le retour des poulets invendus dans la ferme ;
- isoler des malades jusqu'à guérison complète avant de les ramener au poulailler ou de les éliminer ;
- bonne conduite des basse-couriers :
 - assigner à chaque personne un bâtiment,
 - au cas où une personne est assignée à plusieurs bâtiments, elle doit s'occuper des plus jeunes aux adultes et des biens portants aux malades puis enfin s'occuper des cadavres,
 - le respect du pédiluve fonctionnel à chaque entrée et sortie du poulailler,
 - porter des tenues et chaussures réservées uniquement à l'élevage,
- reconnaître et déclarer les malades très tôt ;
- faire le nettoyage et la désinfection.

1.2 Hygiène

L'hygiène est l'ensemble des règles et pratiques à mettre en œuvre pour conserver la santé des animaux. Ces méthodes doivent être appliquées chaque jour. En effet, quels que soient les traitements et/ ou l'alimentation donnés aux poulets, de même que le bâtiment utilisé, il y aura toujours des maladies et des baisses de la production si les mesures d'hygiène ne sont pas appliquées.

Pour une meilleure productivité dans une exploitation de poulets de chair, l'application des mesures d'hygiène est indispensable.

Hygiène du bâtiment d'élevage et son environnement

La propreté du bâtiment est primordiale, pour cela il faut :

- tenir les alentours des poulaillers et autres bâtiments propres (nettoyage) ;
- renouveler la litière : changer la litière du poulet local entre le 60^{me} et le 75^{me} jour d'âge des poussins et en cas de nécessité pour le poulet de chair (confer changement litière) ;
- placer un pédiluve/rotoluve à l'entrée du poulailler et de la ferme : renouveler régulièrement la solution (eau + désinfectant) et son utilisation est obligatoire pour tout le monde (tremper pieds et roues) ;
- stocker le fumier dans une fosse fumière ;
- débarrasser les cadavres du poulailler et de ses alentours ;
- désinfecter périodiquement les parcours et alentours du poulailler et autres bâtiments ;
- désinfecter systématiquement les locaux et les parcours après chaque foyer de maladie ;
- faire le vide sanitaire à la sortie de chaque bande.

Hygiène des équipements

La propreté des équipements doit être rigoureuse. En effet, les éléments qui doivent être hygiéniques sont :

- les mangeoires : nettoyer les mangeoires au moins une fois par semaine, laver et désinfecter chaque mois ;
- les abreuvoirs : laver chaque jour et au moins trois fois au savon par semaine ; désinfecter une fois par mois ;
- les autres équipements : ceux utilisés régulièrement (seaux, fûts) doivent être propres, bien lavés chaque jour et au moins une fois au savon tous les deux jours ; ceux utilisés temporairement (pulvérisateurs) doivent être lavés au savon et désinfectés avant et après chaque utilisation et conservés dans un magasin propre.

Hygiène de l'alimentation et de l'abreuvement

Les aliments doivent être stockés dans un magasin propre et servis dans des mangeoires propres. L'eau potable doit être dans des abreuvoirs propres.

La distribution des aliments sains et l'eau potable doit permettre d'éviter les agents pathogènes (microbes, moisissures, parasites, etc.). Pour cela, les actions à mener sont :

- utiliser des récipients adaptés et les ajuster à la taille de la volaille : les poulets ne doivent pas souiller l'aliment et l'eau de boisson ;
- interdire la distribution par terre ;
- éviter le long séjour de l'aliment dans les mangeoires et l'eau de boisson dans les abreuvoirs et les fûts (servir en fonction des besoins de la volaille) ;
- éviter que la litière ne se mouille par l'eau : cela favorise le développement de la coccidiose, des microbes, etc. ;
- éviter l'accès des mangeoires et abreuvoirs aux autres animaux : ils peuvent être une source de contamination extérieure.

Hygiène du personnel

La propreté et la bonne discipline du personnel intervenant dans la ferme (basse-courier, propriétaire, technicien, gardien) sont fondamentales pour la maîtrise de la santé de la volaille. Pour ce faire, les consignes suivantes doivent être respectées :

- interdire l'accès de l'exploitation avicole à toute personne étrangère ;
- regrouper la volaille par tranche d'âge (une bande sort complètement et une autre entre) ;
- éviter le stress des poulets (variation d'heures de distribution de l'aliment et l'eau de même que leur rupture, bruit, lumière vive sur les poulets la nuit, changement brusque de comportement avec la volaille, etc.) ;
- ramasser systématiquement les cadavres des poulets et les enfouir ou les brûler complètement.

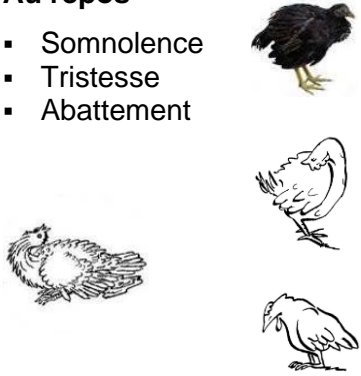


2. La santé




2.1 Comment reconnaître un poulet malade

Les maladies aviaires constituent le principal obstacle au développement de l'aviculture.

Il est indispensable pour l'aviculteur de pouvoir reconnaître une poule malade (même s'il ne peut pas identifier la maladie) et de savoir quel comportement adopter. La reconnaissance d'une poule malade se base sur l'observation et l'examen du sujet.

Tableau N 12: Comportement d'un poulet malade

<p>Au repos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Somnolence ▪ Tristesse ▪ Abattement 	<p>En déplacement</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Allure molle ▪ Chancelante ▪ Hésitation à se déplacer ▪ Boiteries 	<p>Par l'appétit</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'oiseau mange peu ▪ L'oiseau mange beaucoup ▪ L'oiseau ne mange pas.
<p>Par l'examen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sur la peau, présence de poux, puces, argas, des blessures, etc.) ▪ La présence de nodules sur la crête et les barbillons, les pattes 	<p>Par les grandes fonctions</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jetage ▪ Toux ▪ Râles ▪ Éternuements ▪ Signes nerveux ▪ Torticolis 	<p>Par la défécation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diarrhée intense ▪ Sanguinolente ou non ▪ Constipation

 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incoordination des mouvements ▪ Paralysie 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Changement de la couleur des fientes 
---	--	--

Conduite à tenir face aux poules malades :

L'aviculteur face à une poule malade doit obligatoirement avoir le comportement suivant :


- isoler la malade : retirer la poule du troupeau et la mettre dans un endroit à part où elle ne contaminera pas les autres ;
- donner l'aliment et l'eau au malade ;
- traiter la malade et voir régulièrement son état ou l'éliminer ;
- faire appel le plutôt possible à un agent d'élevage pour les traitements si nécessaire ;
- surveiller régulièrement les autres oiseaux pour veiller à ce qu'ils ne présentent pas les mêmes signes que la malade ;
- ramener la poule isolée dans le troupeau après guérison complète.


2.2 Les principales maladies de la volaille au Burkina Faso



Les maladies ont plusieurs causes et en fonction de celles-ci ; les principales maladies sont :

- les maladies virales (dues aux virus)
- les maladies bactériennes (dues aux bactéries)
- les maladies parasitaires : internes et /ou externes (dues aux parasites)
- les maladies nutritionnelles (dues aux carences, ou excès)
- les intoxications (absorption de poison)

Tableau N°13: Principales maladies virales de la volaille


Nom de la maladie	Symptômes	Transmission	Traitement	Prévention
<p>Maladie de Newcastle</p> <p>Grave et très contagieuse. C'est la plus importante.</p> <p>Les poules et les dindons sont les plus sensibles, mais rarement les pintades. Les canards sont des porteurs sains.</p> 	<p>Les poulets peuvent mourir sans aucun signe.</p> <p>Les poulets malades sont abattus et ne mangent plus.</p> <p>Râles (respiration bruyante).</p> <p>Les signes nerveux (tremblements, torticolis - cou tordu -, convulsions et paralysie des ailes et des pattes).</p> <p>Signes digestifs : diarrhée verte ou noire.</p> <p>La mort est foudroyante (1 à 4 jours) et les cadavres de poulets sont nombreux (mortalité de 80 à 95%) pour les formes virulentes.</p>	<p>Elle existe partout à toutes les périodes, mais avec des pics de décembre à février, pendant le froid quand souffle l'harmattan, qui, avec la poussière transporte le virus de la maladie.</p> <p>Les commerçants de volailles qui transportent des poulets malades de marché en marché, les animaux (chiens et chats) qui vont manger et emporter les restes, les oiseaux qui viendront s'abreuver, le matériel souillé (mangeoires, abreuvoirs, etc.).</p> <p>La mortalité peut atteindre 80 à 95% si la volaille n'est pas vaccinée.</p> <p>Le plus souvent avec un poulet malade, acheté ou reçu en cadeau (quelques fois le poulet n'est pas encore malade, mais le virus est déjà dans son corps).</p>	<p>Néant</p>	<p>🕒 Vaccination</p> <p>🕒 Mesures de biosécurité</p>
<p>La variole aviaire</p> <p>Elle attaque tous les oiseaux de la basse-cour.</p>	<p>La variole sèche : boutons et croûtes sur la crête, les yeux ; le bec ; les barbillons ; sous les ailes ; sur les pattes</p>	<p>Par l'introduction de volailles ayant la maladie ou des volailles ayant des parasites externes hébergeant le virus.</p>	<p>Néant</p> <p>Mais on peut traiter les</p>	<p>🕒 Vaccination</p> <p>🕒 Mesures de biosécurité</p>


Nom de la maladie	Symptômes	Transmission	Traitement	Prévention
<p>Les tiques et les insectes piqueurs sont des vecteurs ; le manque d'hygiène est également un facteur favorisant</p>  <p>Elle est moins fréquente et moins importante que la maladie de New Castle, elle peut cependant, dans certains cas, constituer un vrai problème.</p>	<p>En général, cette forme est supportable par les adultes, seuls les jeunes en meurent si on ne s'y prend pas tôt.</p> <p>La variole humide : congestion de la cavité buccale (difficultés de déglutition conduisant à la mort), jetage purulent, sinus volumineux.</p>	<p>Le virus peut survivre dans les croûtes pendant longtemps.</p> <p>Par contact direct d'une volaille malade à une saine,</p> <p>Par les insectes piqueurs, les argas et les tiques (quand le poulailler est infesté).</p>	<p>infections opportunistes</p>	
<p>La maladie de Gumboro</p> <p>C'est une maladie infectieuse très contagieuse virulente inoculable affectant électivement les oiseaux ;</p> <p>Incubation 3-7 jours ;</p>	<p>Forme suraiguë : forte fièvre avec atteinte de l'état général (abattement, inappétence, plumes ébouriffées ; mort en 24 à 48 h</p> <p>Forme aiguë : atteinte de l'état général ; symptômes digestifs, diversément associés diarrhée blanchâtre aqueuse souillant le cloaque, soif intense, fientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Directe par contact avec les malades ; ▪ indirecte par intermédiaires variés : vecteurs passifs par les fientes, l'eau ou l'aliment contaminés ; ▪ la voie de contamination est soit orale ou respiratoire ; ▪ l'introduction du virus dans le village se fait par le biais des 	<p>Néant mais on peut traiter les infections opportunistes avec un antibiotique et un traitement symptomatique par des diurétiques pour</p>	<ul style="list-style-type: none"> 🕒 Vaccination 🕒 Mesures de biosécurité

Nom de la maladie	Symptômes	Transmission	Traitement	Prévention
<p>Ce sont les sujets de 3 à 6 semaines qui sont atteints le plus souvent.</p> 	<p>pouvant contenir des caillots de sang.</p> <p>La maladie s'arrête au bout 10j, mais la croissance est retardée.</p>	<p>échanges commerciaux de volailles ;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ introduction de poussins dont les parents n'ont pas été vaccinés. 	<p>limiter les complications</p>	
<p>Bronchite infectieuse</p> <p>Maladie très contagieuse provoquant des troubles respiratoires chez les poussins et des chutes de pontes chez les pondeuses.</p> 	<p><u>Les symptômes sont fonction de l'âge :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ jeunes poulets (<5 semaines) : ▪ difficultés respiratoires graves : toux, râle, jetage, dyspnée, mortalité de 5 à 25% si complications bactériennes. ▪ Poulettes : ▪ problèmes respiratoires légers. Graves lésions de l'appareil génital induisant la stérilité de futures poules (« fausses pondeuses »). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Directe ▪ Indirecte 	<p>Pas de traitement ;</p> <p>antibiothérapie pour éviter les surinfections</p>	<p>🕒 Vaccination + biosécurité</p>
<p>La grippe aviaire</p> <p>Maladie virale très contagieuse qui s'attaque à toute la volaille de la basse-cour (canard, poule,</p>	<p>Mortalité : 3 à 90% ; forme sur aigüe=100%</p> <p>Pas de signes cliniques apparents dans les formes suraiguës et aiguës ;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Directe ▪ Indirecte 	<p>Pas de traitement</p>	<p>🕒 Vaccination + biosécurité</p>

Nom de la maladie	Symptômes	Transmission	Traitement	Prévention
pintade, dindon, etc.) et même les oiseaux sauvages.	<p>anorexie : démarche hésitante, signes respiratoires (sinusites), cyanose et œdèmes de la crête et des barbillons ; parfois des hémorragies ponctiformes ;</p> <p>œdème de la tête, diarrhée profuse-signes nerveux ;</p> <p>dans les formes chroniques, on a affaire à des signes cliniques divers et quelques sujets peuvent survivre avec baisse de rendement (arrêt de ponte chez les pondeuses) ;</p> <p>comme lésions, on peut avoir des foyers nécrotiques sur les poumons, le foie, la rate, les reins, splénomégalies</p>			

Tableau N 14: Principales maladies bactériennes de la volaille

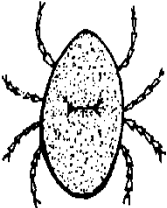



Nom de la maladie	Symptômes	Transmission	Traitement	Prévention
<p>Le Coryza aviaire</p> <p>Le coryza est une maladie respiratoire très fréquente chez les gallinacées</p> 	<p>Il se caractérise par :</p> <p>Inflammation des voies respiratoires supérieures ;</p> <p>Écoulement nasal, séreux puis muqueux ;</p> <p>Abattement, baisse de consommation ;</p> <p>Râles.</p> <p>Les oiseaux secouent la tête et sont sensibles à la palpation.</p> <p>C'est au niveau des yeux que les manifestations sont les plus flagrantes. L'œil est gonflé voire fermé, les paupières se collent. Des abcès purulents peuvent apparaître à l'œil, mais également des conjonctivites.</p> <p>On trouve des crêtes enflées (surtout chez les mâles).</p> <p>Parfois, association tête enflée-arthrites.</p>	<p>Les sources d'infection sont les oiseaux malades et les sujets porteurs. La source principale de bactéries est constituée par les porteurs sains.</p> <p>L'agent est excrété dans les exsudats nasaux et sinusaux.</p> <p>La transmission est horizontale et se fait surtout par la voie aérienne (entre oiseaux par contact direct ou entre élevages) ou indirectement par l'eau de boisson, l'aliment ou le matériel. La maladie est aggravée par des facteurs environnementaux (forte densité, mauvaise ventilation, écarts de température, stress) et des infections concomitantes (mycoplasmes, colibacilles).</p>	<p>Antibiotiques sensibles</p>	<p>🕒 Vaccination</p>

Nom de la maladie	Symptômes	Transmission	Traitement	Prévention
	<p>D'autres signes sont moins fréquents : diarrhée, chute de ponte (de 10 à 40%).</p> <p>Cette maladie contagieuse apparaît durant les périodes froides et peut rester latente. Si elle n'est pas traitée à temps, elle peut devenir mortelle.</p>			
<p>Les salmonelloses</p> <p>Ce sont des maladies contagieuses et transmissibles de l'œuf au poussin dues à des bactéries du genre salmonella. Elle provoque la pullorose chez les poussins, et la typhose chez les adultes.</p> 	<p>Pullorose :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ mortalité en coquille ; ▪ prostration ; ▪ une diarrhée jaunâtre très collante et qui blanchit par la suite. <p>Typhose : une diarrhée jaune grisâtre ;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prostration ; ▪ cyanose de la crête ; ▪ inappétence ; ▪ soif intense. 	<p>Mode de transmission :</p> <p>Par contact direct d'une volaille malade à une saine ;</p> <p>Par un reproducteur malade à sa descendance (voie ovarienne) ;</p> <p>Le manque d'hygiène des locaux, du matériel et des aliments.</p>	<p>Antibiotiques</p> <p>Complexe vitaminique</p> <p>Acides aminés</p> <p>Sels minéraux</p>	<ul style="list-style-type: none"> 🕒 Vaccination 🕒 Mesures de biosécurité

Nom de la maladie	Symptômes	Transmission	Traitement	Prévention
<p>Colibacillose</p> <p>Maladie infectieuse provoquée par Escherichia coli, caractérisée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mortalité ; ▪ Troubles digestifs et respiratoires ; ▪ Chute de ponte (affection ovarienne). <p>Tous oiseaux de basse-cours.</p>	<p>Forme aiguë :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ somnolence, cyanose de crête et de barbillons, diarrhée verdâtre de mauvaise odeur, amaigrissement et mort au bout de 2 à 8 jours <p>Forme subaiguë :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ entérite, conjonctivite, paralysie, pâleur des muqueuses bucco-pharyngiennes 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Directe ▪ Indirecte 	<p>Antibiotique sensible</p>	<ul style="list-style-type: none"> 🕒 Hygiène 🕒 Vaccination

Tableau N°15: Principales maladies parasitaires de la volaille

Nom de la maladie	Symptômes	Transmission	Traitement	Prévention
<p>Parasites internes : Ténias, Ascaris</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les Ténias donnent les téniasis qui sont dus à plusieurs espèces de cestodes, vers blancs et segmentés. Ils ont pour hôtes intermédiaires les mollusques. - Les Ascaris donnent l'ascaridiose. Ils anémient l'animal, provoquent des lésions sur les parois intestinales - Coccidiose C'est une maladie causée par des parasites microscopiques (coccidies). Elle se transmet à toutes les espèces de volaille et est surtout très dangereuse pour les jeunes. 	<p>Faiblesse générale, amaigrissement, diarrhée ou constipation, anémie, et des entérites</p> <p>- Abattement général, plumes ébouriffées, amaigrissement, ailes tombantes, perte d'appétit, diarrhée hémorragique, anémie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Par l'introduction d'oiseau hébergeant le parasite - Par contamination des aliments et l'eau par les fientes - Par l'introduction d'oiseau hébergeant le parasite - Par contamination des aliments et l'eau par les fientes 	<p>Déparasitage interne</p> <p>-Anticoccidiens</p>	<ul style="list-style-type: none"> 🕒 Déparasitage interne périodiques 🕒 Mesures de biosécurité 🕒 Anticoccidiens 🕒 Mesures de biosécurité 🕒

<p>Parasites externes : poux, argas, tiques ; dermanysses</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Tique</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Puce</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>Acarien</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Pou</p> </div> </div>	<p>Faiblesses, anémie, amaigrissement, prurits.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Par l'introduction de volailles ayant des parasites externes ; ▪ Mauvaises conditions de l'habitat (présence de crevasses et de fissures sur les murs), non mise en quarantaine. 	<p>Déparasitage externe</p>	<ul style="list-style-type: none"> 🕒 Déparasitage externe périodique 🕒 Mesures de biosécurité
---	---	---	-----------------------------	---

Maladies nutritionnelles

Les maladies nutritionnelles les plus rencontrées sont surtout les carences alimentaires et rarement la surnutrition.

- Les carences alimentaires les plus rencontrées en production de poulets de chair sont :
 - **hypocalcémie** : provoquée par insuffisance ou manque de calcium dans l'alimentation. Elle est caractérisée par une malformation des os du poulet.
Traitement : apport en calcium.
 - **avitaminose A** : due à une insuffisance ou manque de vitamine A. Elle se caractérise par un retard ou arrêt de la croissance du poulet.
Traitement : apport en vitamine A
 - **avitaminose E et carence en sélénium** : c'est une carence en sélénium et en vitamine E caractérisée par des tremblements du poulet faisant penser à la maladie de Newcastle.
Traitement apport en vitamine E et en sélénium.
- La **surnutrition** la plus fréquente chez les poulets de chair est la **dégénérescence graisseuse du foie** due à un excès d'énergie dans l'alimentation du poulet.
Traitement : réduire l'aliment ou sa valeur énergétique.

Il faut noter qu'un excès de poisson dans l'alimentation du poulet provoque ou peut faire sentir l'odeur du poisson à la chair du poulet.



Images PDAV

- Intoxications : Elles sont essentiellement :
 - **l'intoxication alimentaire** : elle est due à la consommation par les poulets d'un aliment de mauvaise conservation ou l'ingestion accidentelle des produits toxiques (pesticides) ;
 - **l'intoxication médicamenteuse** : c'est la conséquence d'un surdosage ou de l'utilisation de médicament périmé ou mal conservé ou non adapté.

2.3 Protocole de vaccination et de traitement des poulets de chair

Tableau N°16: Protocole de vaccination et de traitement du poulet de chair moderne

Période du cycle production	Indication de la prescription	Type de traitement	Recommandations d'emploi
Vide sanitaire de 15 jours au moins avant l'arrivée des poulets	Nettoyage, lavage, désinfection, vide sanitaire	Désinfectant	En solution dans l'eau, etc.
1 ^{er} jour	Lutte contre la déshydratation	Eau sucrée	Eau de boisson (20g/l)
1 ^{er} au 5 ^{me} jour	Infection de démarrage	Anti-infectieux + vitamine	Eau de boisson
3 ^{me} jour	Newcastle et bronchite	HB1 + H120 Newcastle	Eau de boisson Injection
7 ^{me} jour	Maladie Gumboro	Gumboro simple	
14 ^{me} jour	Maladie Gumboro	Gumboro fort	Eau de boisson
14 ^{me} au 18 ^{me} jour	Coccidiose	Anticoccidien	Eau de boisson
18 ^{me} jour	Bronchite infectieuse + Newcastle	H120 + Lasota	Eau de boisson (15L)
21 ^{me} jour	Maladie de Gumboro +	Gumboro fort	Injection

Recommandation :

- utiliser des anti-stress avant, pendant et après chaque vaccination,
- déparasiter en cas de parasitisme,
- traiter en cas de maladies,
- tenir compte des délais d'attente des produits en ce qui concerne les derniers traitements avant la sortie des poulets de chair pour la consommation.

Tableau N 17: Protocole de vaccination et de traitement de la volaille locale

Période du cycle production	Indication de la prescription	Type de traitement	Recommandations d'emploi
Vide sanitaire de 15 jours au moins avant l'arrivée des poulets	Nettoyage, lavage, désinfection, vide sanitaire	Désinfectant	En solution dans l'eau etc.
1-5	Avitaminoses	Complexe vitaminique	Eau de boisson pendant 5 jours
10-14	Maladies bactériennes	Antibiotique	Eau de boisson pendant 5 jours
21	Pseudo peste aviaire	Vaccins inactivés contre la Newcastle	Injection
24	Variole aviaire	Vaccination contre la variole aviaire	Transfixion alaire ou Wing Web
60	Parasitoses internes	Antiparasitaires internes	Par voie orale

Période du cycle production	Indication de la prescription	Type de traitement	Recommandations d'emploi
75	Variole aviaire	Rappel vaccination contre la variole aviaire	Transfixion alaire ou Wing Web
180	Pseudo peste aviaire	Rappel vaccins inactivés contre la Maladie de Newcastle	Injection
Tout âge	Parasitoses externes	Antiparasitaires externes	Pulvérisation ou saupoudrage

Observation : vaccins inactivés contre la maladie de Newcastle en rappel tous les 5 à 6 mois après la première vaccination.

3. Soins de première nécessité à la volaille

3.1 L'utilisation de l'anti-stress

L'anti-stress est un produit utilisé pour lutter contre le stress des poulets, qui peut survenir lors des manipulations (transport, vaccination, changement de litière ...) et provoquer une baisse de la production voir des mortalités.

L'anti-stress s'utilise avant (1 à 2 jours) pendant (1 jour) après les jours de manipulations (1 à 2 jours). Les anti-stress sont des produits vétérinaires composés de vitamines simplement ou de vitamines plus antibiotiques.

3.2 Lutte contre le picage

Le picage est le fait que les poulets se piquent, s'arrachent les plumes, se blessent et cela peut aboutir à la mort. Ce phénomène est très observé chez les poulets.

➤ Les causes du picage

- Manque ou insuffisance de la nourriture (aliment et eau)
- Chaleur
- Aliment de mauvaise qualité
- Blessure
- Mauvais plumage
- Parasites externes
- Défaut d'élevage dû :
 - insuffisance de mangeoires, abreuvoirs et pondoires,
 - surpeuplement (surdensité),
 - éclairage excessif,
 - irrégularité dans le service de l'aliment aux poulets? ,
 - races différentes dans le même bâtiment,
 - âges différents dans le même bâtiment,
 - défaut de bâtiment,
 - changement de local,

- excès de poussière.

➤ Solutions :

trouver la cause réelle et appliquer les solutions appropriées qui peuvent être :

- la correction de tous les points énumérés ;
- soigner les blessures par application de Bétadine Dermique après avoir isolé les blessés.

Observation : e débecage et la pose de lunettes sont strictement interdits chez le poulet de chair moderne.

3.3 Changement de la litière

La litière quand elle est sale doit être régulièrement changée. La litière sale se détecte à la vue et à l'odorat et au niveau de la zone de vie des oiseaux en s'accroupissant. La litière sale est bien visible, donne des picotements aux yeux et aux narines, elle fait souvent éternuer les poulets et leur provoque des problèmes respiratoires.

On doit aussi changer la litière après les traitements de certaines maladies dans leur forme suraiguë ou aiguë comme la coccidiose, la bronchite infectieuse, la maladie de Newcastle, etc.

Pour changer la litière, il faut :

- utiliser un anti-stress avant, pendant et après ;
- ramasser la litière sale et la stocker loin du poulailler (ou dans une fosse fumièr) ;
- bien nettoyer le poulailler ;
- introduire de la nouvelle litière de bonne qualité et en quantité suffisante (5 à 8 cm d'épaisseur) ;
- éviter de trop déranger les poulets surtout les pondeuses ; cela pouvant baisser la ponte.

Observation : il est possible de mettre la volaille dans un côté du poulailler en le séparant avec une bâche, un carton grillage. De même, on peut profiter de l'occasion pour désinfecter et désinsectiser le poulailler avec des produits qui ne nuisent pas à la santé de la volaille.

3.4 L'utilisation des produits en poudre ou liquide dans l'eau de boisson

- Connaître à peu près la consommation journalière en eau des poulets, car une fois le produit dilué la solution est valide 24 heures et son efficacité diminue avec le vieillissement. Le traitement doit être efficace et économique ;
- pendant la durée du traitement les poulets ne doivent boire que cette solution selon la prescription du technicien d'élevage ;
- bien lire la date de péremption pour éviter les intoxications médicamenteuses ;
- bien lire le dosage indiqué sur l'ordonnance du technicien pour éviter les sous dosages (afin d'éviter la résistance des germes des maladies) et le surdosage (afin d'éviter les intoxications médicamenteuses) ;
- bien mesurer la quantité de produit et d'eau et faire un bon mélange (homogène) ;
- distribuer la solution de produit dans les mêmes conditions que celle de l'eau de boisson.

Observation : plusieurs produits peuvent être associés dans l'eau de boisson mais selon la prescription du technicien.

3.5 L'administration des vaccins buvables

Les vaccins buvables sont essentiellement des vaccins vivants qui sont sensibles aux détergents (chlore, savon...) et aux désinfectants qui les tuent rendant la vaccination inefficace. Les vaccins buvables doivent être faits avec grande précaution :

- s'assurer de la disponibilité du vaccin la veille ;
- assoiffer les oiseaux pendant 1 à 2 heures en fonction du temps (chaleur, froid) ;
- bien transporter le vaccin sous glace jusqu'à son utilisation;
- estimer la quantité d'eau à boire par les poussins en une ou deux heures ;
- les abreuvoirs doivent être bien lavés (sans savon pour la circonstance) et très bien rincés à grande eau, de même que le seau ou une baignoire en plastique;
- utiliser comme eau à diluer le vaccin, une eau ne contenant pas de détergents, de désinfectants et des métaux lourds (certaines eaux minérales) ;
- bien laver les mains et très bien rincer à grande eau avant la dilution ;
- vérifier la date de péremption du vaccin ;
- possibilité d'ajouter du lait écrémé dans l'eau de boisson 10 à 15 mn avant la dilution du vaccin ;
- faire le mélange du vaccin avec l'eau de boisson dans un seau ;
- servir la solution de vaccin au poulet ;
- au bout de deux heures, même si cette solution n'est pas finie il faut la changer ; il en est de même quand elle est finie avant.

Observation : nécessite obligatoirement une formation pratique.

MODULE 8 : Gestion d'une exploitation d'élevage de poulets de chair

La production de poulets de chair a comme objectif essentiel d'être économiquement rentable pour l'aviculteur ; pour cela, il doit pouvoir programmer et exécuter toutes les activités de son élevage. Cela impose à l'éleveur un suivi technique de la production (gestion technique) avec l'appui d'un technicien d'élevage mais aussi un suivi économique (gestion économique), d'où l'intérêt de la prise de notes sur toutes les activités de la ferme.

1. Suivi de l'opération de conduite d'un élevage de poulets de chair

1.1 Suivi des stocks alimentaires

L'aliment joue un rôle important tant sur le plan de la productivité que sur le plan de l'économie. Le suivi de l'aliment se fera sur la base de fiches de stocks d'aliments où seront renseignés : le nom de l'élevage, les entrées, les sorties, le stock et les observations (voir annexe). Chaque fiche sera remplie par type d'aliment ; une ligne par évènement.

1.2 Suivi sanitaire et suivi des performances de poulets de chair

Le suivi sanitaire et celui des performances se feront par bande et sur la base de fiche d'élevage (voir annexe). Cette fiche fera la collecte des données sanitaires (vaccination, traitement, etc.) et des performances (poids moyen du poulet, quantité d'aliments consommé etc.). L'analyse de ces données en fin d'élevage permettra d'apprécier la rentabilité.

1.3 Cahier de suivi technique

Chaque exploitation de production de poulets de chair doit avoir un cahier de suivi technique qui, à chaque visite d'un technicien d'élevage dans le cadre du suivi, doit être obligatoirement rempli.

Le technicien doit mentionner dans ce cahier : la date, les conseils techniques et prescriptions par bande, nom, prénom, numéro de téléphone et signature.

2. Préparation de la sortie de la production

2.1 Évaluation de l'opération d'élevage

L'éleveur doit pouvoir apprécier l'état des poulets en fonction de leur âge, leur poids et leur état général avant la sortie.

La sortie de poulets de chair sera fonction du poids mais aussi du marché. L'éleveur doit choisir le bon moment où les prix sont intéressants sur le marché. Les marchés favorables à la vente de poulets de chair sont les marchés des fêtes, des cérémonies, des sites miniers, des transformateurs réguliers et le marché ordinaire, etc.

Les résultats de la sortie d'une bande de poulets de chair sur la base des paramètres zootechniques et le marché permettent à l'éleveur de faire des prévisions plus réalistes de son exploitation de poulets de chair.

2.2 Établissement des contrats de vente

L'établissement des contrats de vente est nécessaire surtout en fonction de la taille de l'exploitation et de la quantité de poulets à fournir. Les contrats de vente peuvent favoriser la fidélisation du marché avec un engagement sérieux des deux partenaires.

2.3 Livraison aux clients

La livraison de poulets de chair peut être faite aux grossistes comme aux consommateurs en fonction de la grandeur de la ferme, de la commande et des opportunités.

Les poulets peuvent être livrés vivants, en carcasse et/ ou découpés. Le règlement de la livraison peut se faire au comptant ou à crédit (dans ce cas il faut définir le délai de paiement et établir une fiche ou bon de livraison).

3.Tenue d'une comptabilité simplifiée

La tenue d'une comptabilité simplifiée est indispensable pour la bonne gestion de l'exploitation de production de poulets de chair. Elle sera fonction de la taille de l'unité de production et peut utiliser les outils de comptabilité que sont :

- la facture proforma (pour proposer ses prix),
- la facture (après paiement),
- le reçu (après paiement),
- le bon de commande (pour lancer la commande),
- le cahier de caisse (entrée et sortie de liquidité),
- le cahier de banque (mouvements en banque),
- le bordereau de livraison (pour livrer un produit),
- le bordereau de réception (pour recevoir un produit),
- etc.

Les données de comptabilité doivent être bien enregistrées. Les pièces seront bien classées.

4.Bilan financier simplifié d'une bande de poulets de chair

Le bilan financier simplifié à la fin de chaque bande est indispensable pour connaître la rentabilité économique. La réalisation de ce bilan peut se faire à l'aide du tableau récapitulatif des recettes et dépenses de la bande (voir annexe). Sur cette fiche, on a les recettes (vente de poulets, fumier), les dépenses (achat poussins aliments, produits, gaz ou charbon, location ou amortissement poulailler et matériel, main-d'œuvre, etc.).

4.1 Bilan financier simplifié d'une bande de 500 poulets de chair moderne

Investissement

Désignation	Quantité	Prix unitaire (FCFA)	Total (FCFA)	Durée de vie bâtiments matériel	Coût de l'amortissement pour la durée de la bande (FCFA)
Poulailler (m2)	65	25 000	1 625 000	20	13 540
Annexes (logement + magasin) (m2)	12	25 000	300 000	20	2 500
Éclairage solaire (forfait)	1	150 000	150 000	5	5 000
Radian	1	60 000	60 000	5	2 000
Caisses (transport poulet)	3	30 000	90 000	10	1 500
Mangeoire poussin	12	2 000	24 000	5	800
Mangeoire adulte	25	4 000	100 000	5	3 335
Abreuvoir poussin (5 L)	10	3 000	30 000	5	1 000
Abreuvoir adulte (100 L)	20	5 000	100 000	5	3 335
Thermomètre mural	2	9 500	19 000	5	635
Charrette à eau	1	50 000	50 000	10	835
Balance	1	18 000	18 000	5	600
Bouteille de gaz 12 kg	2	25 000	50 000	20	420
Seau 20L gradué	2	2 000	4 000	2	335
Pelle	1	2 000	2 000	2	170
Râteau	1	2 000	2 000	2	170
TOTAL			2 624 000		36 175

Fonds de roulement

Désignation	Quantité	Prix unitaire (FCFA)	Total (FCFA)
Poussins	500	700	350 000
Aliment démarrage chair (kg)	300	450	135 000
Aliment croissance et finition (kg)	2200	400	880 000
Produits vétérinaires (sujet)	500	150	75 000
Gaz (bouteille 12 kg) recharge	4	5500	22 000
Litière (sacs)	40	1000	40 000
Eau (fût 200 L)	60	200	12 000
Main-d'œuvre (mois)	2	35000	70 000
Prestation de service technicien (forfait)			40 000
TOTAL			1 624 000

Recettes attendues de la bande

Chaque poulet après avoir consommé 5 Kg d'aliments, y compris les pertes, aura au moins 2,25 Kg, sera vendu au moins à 1750 FCFA par Kg

- Vente de poulets de chair : $1\ 750\ \text{FCFA} \times 2,25 \times 475 = \underline{1\ 870\ 310\ \text{FCFA}}$
- Vente du fumier (au moins) : $1\ 500\ \text{F} \times 40 = \underline{60\ 000\ \text{FCFA}}$
- **Total recettes = $1\ 870\ 310\ \text{FCFA} + 60\ 000\ \text{FCFA} = \underline{1\ 930\ 310\ \text{FCFA}}$**

Dépenses de la bande

- Amortissement bâtiments et matériel = 36 165 FCFA
- Fonds de roulement = 1 624 000 FCFA
- **Total dépenses : $1\ 624\ 000\ \text{FCFA} + 36\ 165\ \text{FCFA} = \underline{1\ 660\ 165\ \text{FCFA}}$**

Marge bénéficiaire brut de la bande

- Recette attendue de la bande : 1 930 310 FCFA
- Dépense de bande : 1 660 165 FCFA
- **Marge bénéficiaire : $1\ 930\ 310\ \text{FCFA} - 1\ 660\ 165\ \text{FCFA} = \underline{270\ 145\ \text{FCFA}}$**

Paramètres utilisés

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prix moyen du kg poids vif = 1750 FCFA ▪ Poids moyen du poulet vendu = 2,25 kg 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Taux de mortalité = 3,5% ▪ Effectif à la sortie = 475 poulets
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Période d'élevage = 35 à 45 jours ▪ Effectif départ = 500 poussins 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Taux de déclassement = 1,5% ▪ Prix du sac de fumier (100kg) = 1 500 FCFA

4.2 Bilan financier simplifié d'une bande de 500 poulets locaux

Investissement

Désignation	Quantité	Prix unitaire (FCFA)	Total (FCFA)	Durée de vie bâtiments matériel	Coût de l'amortissement pour la durée de la bande (FCFA)
Poulailler (m2)	65	25 000	1 625 000	20	33 855
Annexes (logement + magasin) (m2)	12	25 000	300 000	20	6 250
Éclairage solaire (forfait)	1	150 000	150 000	5	12 500
Radian	1	60 000	60 000	5	5 000
Caisses (transport poulet)	3	30 000	90 000	10	3 750
Mangeoire poussin	12	2 000	24 000	5	2 000

Désignation	Quantité	Prix unitaire (FCFA)	Total (FCFA)	Durée de vie bâtiments matériel	Coût de l'amortissement pour la durée de la bande (FCFA)
Mangeoire adulte	25	4 000	100 000	5	8 335
Abreuvoir poussin (5 l)	10	3 000	30 000	5	2 500
Abreuvoir adulte (100 l)	20	5 000	100 000	5	8 335
Thermomètre mural	2	9 500	19 000	5	1 585
Charrette à eau	1	50 000	50 000	10	2 085
Balance	1	18 000	18 000	5	1 500
Bouteille de gaz 12 kg	2	25 000	50 000	20	1 045
Seau 20L gradué	2	2 000	4 000	2	835
Pelle	1	2 000	2 000	2	420
Râteau	1	2 000	2 000	2	420
TOTAL			2 624 000		90 415

Fonds de roulement

Désignation	Quantité	Prix unitaire (FCFA)	Total (FCFA)
Poussin local	500	450	225 000
Aliment poulet local (poussin) (kg)	750	300	225 000
Aliment poulet local (poulette) (kg)	1500	300	450 000
Produits vétérinaires (sujet)	500	200	100 000
Gaz (bouteille 12 kg) recharge	6	5 500	33 000
Litière (sacs)	60	1 000	60 000
Eau (fût 200 L)	150	200	30 000
Main-d'œuvre (mois)	5	35 000	175 000
Prestation de service technicien (forfait)			70 000
TOTAL			1 368 000

Recettes attendues de la bande

- Vente de poulets locaux : $3\,000 \text{ FCFA} \times 450 = 1\,462\,500 \text{ FCFA}$
- Vente du fumier (au moins) $1\,500 \text{ FCFA} \times 60 = 90\,000 \text{ FCFA}$
- **Total recettes : $1\,462\,500 \text{ FCFA} + 90\,000 \text{ FCFA} = \underline{1\,552\,500 \text{ FCFA}}$**

Dépenses de la bande

- Amortissement bâtiments et matériel = $90\,415 \text{ FCFA}$
- Fonds de roulement = $1\,368\,000 \text{ FCFA}$
- **Total dépenses : $1\,368\,000 \text{ FCFA} + 90\,415 \text{ FCFA} = \underline{1\,458\,415 \text{ FCFA}}$**

Marge bénéficiaire de la bande

- Recettes attendues de la bande = $1\,552\,500 \text{ FCFA}$
- Dépense de la bande = $1\,458\,415 \text{ FCFA}$
- Marge bénéficiaire : $1\,552\,500 \text{ FCFA} - 1\,458\,415 \text{ FCFA} = 166\,085 \text{ FCFA}$

Paramètres utilisés

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Prix moyen du poulet : $3\,000 \text{ FCFA}$▪ Effectif départ : 500 poussins▪ Effectif à la sortie : 450 poulets▪ Période d'élevage : 135 à 150 jours▪ Poids moyen du poulet : 1,2 à 1,5 kg▪ Taux de mortalité : 10% |
|--|

ANNEXES

FICHE D'ÉLEVAGE

Souche

Origine :

Date d'arrivée :

Nombre commandé

Nombre reçu :

Âge/J	Date	Nbre Mort	Tri	Effectif	Eau qté L	Aliment Qté KG	T°C Mini Maxi	Densité N/M ²	Vaccin	Traite- ment	Observation	
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
RECAP SEMAINE 1									POIDS MOYEN			
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
RECAP SEMAINE 2									POIDS MOYEN			
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
RECAP SEMAINE 3									POIDS MOYEN			
22												
23												
24												
25												
26												
27												

28											
RECAP SEMAINE 4									POIDS MOYEN		
29											
30											
31											
32											
33											
34											
35											
RECAP SEMAINE 5									POIDS MOYEN		
36											
37											
38											
39											
40											
41											
42											
RECAP SEMAINE 6									POIDS MOYEN		
43											
44											
45											
46											
47											
48											
49											
RECAP SEMAINE 7									POIDS MOYEN		
50											
51											
52											
53											
54											
56											
RECAP SEMAINE 8									POIDS MOYEN		
57											
58											

Tableau récapitulatif des recettes et dépenses d'une bande de poulets de chair moderne ou local

Date	Recettes		Dépenses							Observations
	Poulet	Fumier	Poussins	Aliment	Produits vétérinaires	Charbon et ou gaz	Amortissement ou location bâtiments matériel	Main-d'œuvre (ouvrier technicien)	Autres	

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Centre de Promotion de l'Aviculture villageoises (2019) *Manuel de Formation des Vulgarisateurs Volontaires villageois.*

Arbor Acres (2018) *Guide d'élevage du poulet de chair.*

Dr. F. Petit, (1991) *Manuel d'Aviculture en Afrique.*

BAMBARA Xavier et BAMOGO P. Kwesi (2000) *Manuel d'aviculture à l'usage des Techniciens Spécialisés / Périurbain.*

T.L Guerin *L'élevage du poulet standard.*

<http://www.avicampus.fr/PDF/PDFzoot/pouletstandard.pdf>

Arouna OUEDRAOGO (2017) *Contribution à l'élevage de poulets de chair dans la ville de Bobo-Dioulasso.*

François BOURGOIS (2003) *Formation de base à la comptabilité et à la gestion pour des coopératives.*

Centre de Promotion de l'Aviculture villageoise (2019) *Esprit d'entreprise du Vulgarisateur Volontaire villageois.*

Dr. E. Fablou GUEYE (2008) *Biosécurité dans les fermes et les marchés de volailles vivantes.*

Centre de Promotion de l'Aviculture Villageoise (2018) *Manuel du Promoteur Formé.*

Équipe de rédaction

N°	Nom & Prénom	Qualité
1	Dr. ZOUNDI Boubacar	Ingénieur-formation, méthodologue
2	YAMEOGO Salfo Martin	Technicien, expert en aviculture

Équipe de coordination

N°	Nom & Prénom	Qualité
1	Madame SCHLEMPER Katharina	Cheffe de Projet
2	Monsieur YEYE Abdoulaye	Coordonateur national
3	Dr. HIELSCHER Sibylle	Cheffe d'équipe GFA ProEmploi
4	Monsieur ILBOUDO Mahamadi	Chef d'équipe adjoint GFA ProEmploi
5	Monsieur ZONGO Jim Housséini	Expert technique national - responsable des solutions innovantes GFA ProEmploi