

Comment valoriser les épluchures de manioc dans l'alimentation du poulet de chair

Introduction

En Côte d'Ivoire, les filières de productions animales notamment celles des monogastriques (poulet et porc) sont confrontées à plusieurs contraintes dont la cherté des aliments. En élevage de volaille, l'aliment, à lui seul constitue 60 à 70 % du coût de production. L'une des principales raisons de la cherté de l'aliment est l'augmentation régulière des prix de certains intrants importés et la saisonnalité de l'offre des matières premières locales. Afin de réduire les coûts de production des aliments, la mise au point de formules alimentaires économiques intégrant les ressources alimentaires locales non conventionnelles (épluchures de manioc, d'igname, de banane...) disponibles en toute saison et à moindre coût est envisageable.

La présente fiche technique montre les avantages de l'incorporation de la farine d'épluchures de manioc dans l'alimentation des volailles.

1- Production de la farine d'épluchure de manioc

a-Etapes de la production :

Collecte : collecter les épluchures fraîches dans les unités de transformation dans un délai de 48 heures après l'épluchage et surtout avant brunissement;

Tri : une fois les épluchures transportées sur le lieu de séchage, les débarrasser des corps étrangers et des matières en décomposition.

Séchage : sécher les épluchures sur une claie à hauteur de 0,8 à 1 m. Faire un brassage régulier pour un séchage parfait, avec un produit sans moisissure. Couvrir les épluchures au coucher du soleil afin de les préserver de la pluie ou de l'humidité.

Broyage : réduire le produit en poudre à l'aide d'un moulin.

Conditionnement : conditionner la poudre dans des sacs en polypropylène propres et les conserver sur des palettes dans un endroit frais et sec.



Figure 1 : Epluchage de manioc



Figure 2 : Collecte d'épluchures de manioc



Figure 3 : Corps étrangers dans un tas d'épluchures de manioc



Figure 4 : Séchage d'épluchures de manioc



Figure 5 : Broyage d'épluchures de manioc



Figure 6 : Sac de farine d'épluchures de manioc sur une palette

b- Valeurs nutritives et coût de production de la farine d'épluchure de manioc et des autres farines utilisées dans l'alimentation de volaille

L'énergie métabolisable est de 2986 Kcal/kg de matière sèche d'épluchure de manioc, contre 3340 kcal/kgMs pour le maïs et 1980 kcal/kgMs pour le son de blé (tableau 1). Avec un coût de production de farine beaucoup plus bas, le ratio Energie métabolisable/Coût du kg est favorable à la farine d'épluchures de manioc.

Caractéristiques	Epluchure de Manioc	Maïs	Son de blé
Matière sèche (%)	94,71	89	88
Matières Grasses (%)	1,52	4,2	4,3
Protéines (%)	9,05	10	15,5
Cellulose (%)	9,5	2,5	7,8
Calcium (%)	1,08	0,03	0,12
Phosphore (%)	0,41	0,2	0,5
Energie Métabolisable (Kcal/KgMS)	2986	3340	1980
Coût du kg (FCFA)	48	130	120

Tableau 1: Tableau comparatif des valeurs nutritives de la farine d'épluchures de manioc par rapport au maïs et au son de blé

2- Incorporation de la farine d'épluchures de manioc dans l'alimentation des poulets de chair

La farine d'épluchures de manioc est incorporée dans l'aliment à un taux de 15 %, soit 15 g de farine d'épluchures pour 100 g d'aliment produit.

3- Avantages de l'incorporation de la farine d'épluchures de manioc

L'incorporation de 15 % de farine d'épluchures de manioc dans l'aliment permet d'obtenir un gain de poids vif de l'ordre 111 g, comparé à l'aliment classique. Cela permet aussi d'obtenir une baisse du coût de production de 211 FCFA/kg de poids vifs, passant de 737 FCFA à 526 FCFA (tableau 2).

Phase d'élevage	Paramètres	Coût kg aliment (FCFA)	Poids vif (g)	Coût de production d'un kg de Poids vifs (FCFA)
Démarrage (1-22 J)	Aliment actuellement disponible dans le commerce	295	553	590
	Aliment produit avec 15 % de poudre d'épluchures de ma-	219	561	470
Croissance-finition (22 – 49 J)	Aliment actuellement disponible dans le commerce	278	2366	737
	Aliment produit avec 15 % de poudre d'épluchures de manioc	216	2477	526

Tableau 2 : Gains générés par l'incorporation de 15 % de farine d'épluchures dans la formule alimentaire

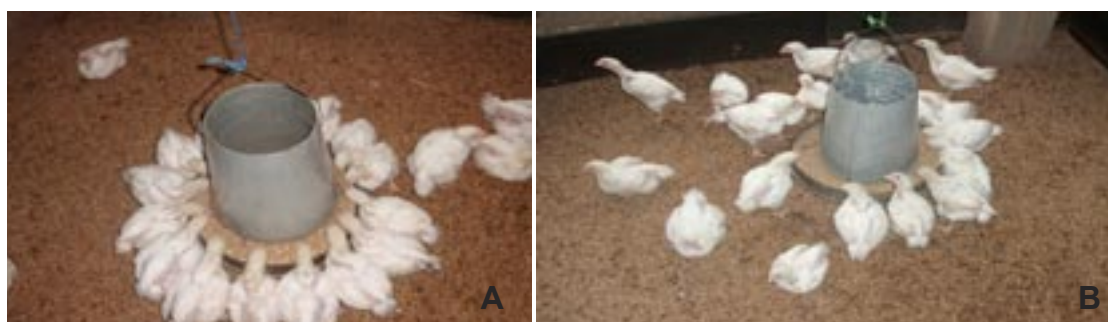


Figure 7 : Poulets au démarrage nourris avec de l'aliment disponible dans le commerce (A) comparé à celui contenant de la farine d'épluchures de manioc (B)



Figure 8 : Poulets en finition nourris avec de l'aliment disponible dans le commerce (A) comparé à celui contenant de la farine d'épluchures de manioc (B)

Conclusion

L'incorporation de la farine d'épluchures de manioc dans l'aliment à hauteur de 15 % permet d'améliorer significativement la rentabilité de l'élevage de poulet de chair.