

Fiche technique

Comment préparer un aliment pour la pintade



Batimsoga Bougra Badjonama, Ingénieur zootechnicien, Chercheur à l'ITRA

Introduction

L'alimentation joue un rôle primordial dans une entreprise d'élevage. Elle occupe plus de 70% des charges d'exploitation et constitue la source du bien-être de l'animal. L'éleveur doit donc y accorder un intérêt particulier. Cette fiche technique est un canal pour transmettre les bonnes pratiques pour préparer un aliment destiné à la volaille en général et aux pintades en particulier. Elle s'adresse aux techniciens d'appui conseil et aux éleveurs.



Démarche à suivre

Pour bien préparer un aliment de pintade il faut :

- Disposer d'une formule alimentaire adaptée à la pintade à nourrir (pintadeaux, jeune ou adulte) ;
- Rechercher les matières premières (MP) entrant dans la formule (en quantité et en qualité) ;
- Peser toutes les MP suivant les quantités précisées dans la formule ;
- Broyer et mélanger toutes les MP pesées
- Ensacher et étiqueter les sacs des aliments obtenus.



Formule alimentaire de démarrage, croissance et finition / ponte

Utiliser ces formules c'est garantir une bonne croissance des pintadeaux et des jeunes en croissance ainsi qu'une bonne ponte chez l'adulte.

Matières premières	Taux d'incorporation (quantité en kg)		
	Démarrage	Croissance	Finition/ponte
Maïs blanc/jaune	36,5	45,6	26
Débris de poisson	10	1,9	10
Soja torréfié	27,2	30	22,5
Coquille d'huître	1,7	1,7	1,7
Sorgho bicolore	1	19,8	-
Mil de 3 mois (gnari)	22,6	1	-
Mil de 6 mois (Yoè)			25
Sorvato	1	-	-
Riz paddy	-	-	14,8
Total	100	100	100



Rechercher et acquérir toutes les matières premières

Acheter les matières premières sur la place du marché ou chez des producteurs. Il est important de s'assurer de l'état de propreté et de séchage de ces MP car les MP mal séchées entraînent un développement de moisissure (source d'aflatoxine) et les MP impropre sont source de maladies. Des substitutions (remplacement) de certaines MP indisponibles, peuvent être faites mais avec l'avis du technicien.

Quelques images des matières premières



Peser toutes les MP suivant les quantités précisées dans la formule

Avant les pesées, les MP présentant des impuretés sont préalable vannées, tamisées ou triées. Les pesées s'effectuent à l'aide de bascule ou peson à ressort (pour les grandes quantités) et de balance électronique de portée 1g maximum (pour les petites quantités inférieures à 5kg).



Tamisage et tri



Pesées de grandes quantités



Pesées de petites



Broyer et mélanger toutes les MP pesées

Le broyage et mélange se font de deux manières :

- Au moulin à grain et mélange manuel ;
- A l'aide d'un broyeur-mélangeur



Broyage au moulin à grain et mélange manuel

Selon le stade de croissance de la pintade, les dimensions des particules de l'aliment doivent faciliter la préhension et la déglutition (prendre et avaler) des sujets. Les particules seront plus fines pour les pintadeaux moyennes pour le stade croissance et plus grosses pour les adultes.



Broyage au moulin à grain



Petites quantités



Etaler



séance de Mélange



Pour obtenir un mélange bien homogène, commencer toujours par étaler et malaxer les MP représentées en petites quantités dans la formule (exemple coquille + mil + débris de poisson dans la formule croissance). Ajouter au fur et à mesure les grandes quantités en mélangeant à la main ou avec une pelle. Le mélange se fait sur une bâche ou une aire (surface) cimentée.

Ne jamais déverser toutes les quantités des MP en même temps avant de commencer le mélange

Utilisation d'un broyeur-mélangeur

Le broyeur-mélangeur facilite le travail de broyage et mélange d'aliment et permet de limiter les contaminations. Il est plus approprié pour la préparation de grandes quantités d'aliment (à partir d'une tonne). Les MP pesées, se présentant sous forme de gros grains, sont déversées complètement dans la trémie du broyeur. Elles sont ensuite aspirées, broyées puis envoyées dans le mélangeur qui malaxe pour obtenir une bonne homogénéité de l'aliment.



Broyeur-mélangeur



Gros grains dans la trémie



Fines particules dans la partie basse du mélangeur

Les MP se présentant sous forme de fines particules sont déversées dans la partie basse du mélangeur pour être aspirées et mélangées.



Ensachage et stockage des aliments préparés

Il se fait à la main avec un bol à l'issue du processus de broyage et mélange manuel. Avec un broyeur-mélangeur, le provendier ouvre la vanne du mélangeur et l'aliment est déversé dans un sac accroché à cet effet. Les sacs sont ensuite scellés et étiquetés. A défaut d'étiquette il faut inscrire sur les sacs à l'aide de marqueur, des indices identifiants chaque type d'aliments. Les sacs sont entreposés sur des palettes ou autre support en évitant l'humidité. La durée du stockage de l'aliment sans ajouts de produits conservateur, ne doit pas dépasser 30jrs à compter de la date de sa préparation (15jrs recommandés).



Ensachage



Entreposage et étiquetage



Diagramme des étapes de préparation d'aliment

