



# LFL NEWS

PUBLICATION DE LIVESTOCK FEED LTD • N° 34 • SEPTEMBRE 2023



Les élevages se  
**DIVERSIFIENT**



Le Blend Trophy est un supplément nutritionnel, spécialement formulé pour booster la pousse des bois des cervidés. Il est riche et équilibré en vitamines, oligoéléments et minéraux, contenant 10 % de calcium et 2,8 % de phosphore.

Pour plus d'informations sur le mode d'utilisation, contactez le département Marketing de LFL.

## Avantages

- Simple à utiliser.
- Économique.
- Appétent.
- Mélange facile, garantissant une consommation homogène par animal.
- Contribue à l'apport d'énergie et de protéine, favorisant la croissance.
- Apporte une remise en forme rapide après la période de rut.
- Assure un bon rendement de carcasse pour l'engraissement.
- Convient à toutes les espèces de ruminants aux différentes étapes de leur développement.

## Composition

Allocation du Blend Trophy par cerf selon distribution de concentré :

Avec Top Deer		Avec 2385	
Blend Trophy g/cerf/jour	Blend Trophy kg/bag Top Deer	Blend Trophy g/cerf/jour	Blend Trophy kg/bag 2385
175	9	200	10
100	3	125	4
50	1	55	1,5

Pour une consommation moyenne de 1 kg de concentré par cerf, par jour, utilisez 1 sac de Blend Trophy pour

- 20 sacs de Top Deer ou
- 15 sacs de 2385

Disponible en logement de 25 kg.



## MESSAGE

### Vers toujours plus d'ouverture

Nous nous réjouissons que le LFL NEWS devienne de plus en plus une plateforme d'information, de communication et d'interaction pour nos partenaires éleveurs. De parution en parution, nous voyons s'élargir notre réseau de collaborateurs, nous permettant ainsi de sortir de l'ombre des élevages dont on parle rarement. Aussi, l'occasion nous est donnée, dans cette édition, de découvrir d'autres types d'élevages et des éleveurs qui se sont lancés également dans la transformation de leurs produits. Un créneau qui s'avère porteur pour les petits entrepreneurs et favorable à l'artisanat mauricien, en contribuant à réduire, d'une part, l'importation et, d'autre part, à proposer de nouveaux produits aux consommateurs.

À Maurice, comme dans la région et le continent africain, où nous avons une présence de plus en plus affirmée, nous continuons de répondre, de manière efficace et innovante, aux demandes diversifiées de nos clients. C'est ainsi que nous avons agrandi et modernisé notre usine au Rwanda, pour proposer plus de gammes d'aliments à une plus grande clientèle. Basé sur le modèle rwandais, notre projet pilote d'élevage de mouches soldats noires est en progression ; nous espérons bientôt pouvoir utiliser la farine d'insectes – une nouvelle source de protéines plus importante – dans certains de nos aliments.

Comment ne pas être fiers de la première cuvée d'éleveurs de la LFL Academy qui est aujourd'hui diplômée en *Competency in Poultry Production* ! Notre partenariat avec l'Université de Maurice se révèle un tremplin pour les éleveurs qui veulent exceller dans la pratique de leur élevage, et booster l'avenir de la production avicole de notre pays. Nous espérons avoir une deuxième cuvée aussi motivée que la première !

Aujourd'hui, nous poussons encore plus loin notre rôle d'accompagnateur, en proposant des formations plus étoffées et holistiques, à nos partenaires éleveurs et franchisés. Les élevages, tous confondus, se modernisent de par le monde et nous devons impérativement nous aligner sur les nouvelles pratiques si nous voulons impulser ce secteur. Il nous semble important d'aider nos éleveurs et franchisés à devenir de véritables entrepreneurs, capables de comprendre le marché compétitif dans lequel ils évoluent et de gérer tous les aspects de leur business. C'est en leur apportant notre soutien, que nous contribuerons à soutenir l'économie locale.

**Rocky Forget**

## Sommaire

### LFL IN & OUT 4-9

- Les tilapias à la porte des Kenyans
- LFL Rwanda en pleine expansion
- Nicolas Lamusse : « Le GOR encourage l'installation de producteurs pour pallier le manque de poulet »
- Un programme d'essais pour plus de performance
- Une nouvelle source de protéines dans l'alimentation animale
- Starponte à la Fête du Pain
- Miser sur un bon démarrage des poussins

### LFL FOCUS 10-13

- L'élevage de cailles, un marché porteur
- Le lapin, en élevage et en cuisine
- Catherine Lesur : « Il faudrait de petits abattoirs à proximité des cheptels de cerfs »

### LFL PARTNERS 14 & 15

- La LFL Academy diplôme des éleveurs
- Quand éleveurs et franchisés deviennent de véritables entrepreneurs

### LFL CONSEILS 16 & 17

- Un chauffage adéquat dans les élevages

### LFL DAN ZIL 18

- Barthelmy Tolbize : « Nous espérons pouvoir développer nos couvoirs »



LFL news

Comité de rédaction :  
Rocky Forget,  
Christophe Noël,  
Catherine Nicolin

Livestock Feed Ltd (LFL)  
Rue Claude Delaitre,  
Les Guibies, Pailles  
Tél: 286 1112  
Call Free: 800 11 12  
Email: livestockfeed@eclosia.com  
Website: www.lfl.mu



## Les tilapias à la porte des Kenyans



Un concept novateur que celui élaboré par Victory Farms, une ferme d'élevage intégré de tilapias, au Kenya, pour commercialiser ses poissons. Depuis son lancement en 2016, la ferme pratique un élevage à grande échelle pour satisfaire la demande du marché et soutenir la sécurité alimentaire dans le pays. Le tilapia étant la protéine animale la moins chère à produire, et comme il est très apprécié des Kenyans, le gouvernement a décidé de faciliter le développement de l'aquaculture dans la région.

### COMMERCE DE PROXIMITÉ

C'est ainsi que Victory Farms – qui est devenue l'une des plus grosses fermes de la région, avec une capacité de production de 10 000 tonnes de poissons par an – a pris l'initiative de distribuer le tilapia aux zones rurales. La ferme prépare les poissons, les écaille, les évide et les congèle dans de grosses glacières qui sont ensuite dispatchées dans les boutiques du pays, où les tilapias sont aussitôt écoulés. « Ce commerce de proximité contribue à créer un marché important pour la ferme qui dispose aujourd'hui de près de 80 points de vente dans tout le pays, et qui compte atteindre une production annuelle de 20 000 tonnes de poissons à fin 2025, déclare Hannaa Darbary, Operations Manager, au retour d'une tournée commerciale au Kenya en début d'année.

Depuis 2017, LFL assure une distribution d'aliments de démarrage à quelques grosses fermes au Kenya et en Ouganda – une distribution devenue plus conséquente depuis le Covid, ces pays ayant rencontré des difficultés d'approvisionnement pendant cette période. « Il y a aujourd'hui un fort potentiel de production de tilapias dans les pays de l'Afrique de l'Est, avec une demande qui pourrait augmenter de 10 à 29 millions en 2050, déclare Hannaa Darbary. Nous travaillons actuellement sur un projet afin de nous aligner davantage sur les demandes et besoins de nos clients africains. »



## LFL Rwanda en pleine expansion

Deux ans déjà qu'elle a été lancée, et LFL Rwanda est aujourd'hui bien ancrée dans le paysage local. Au point où en mai dernier, elle a agrandi et modernisé son usine afin de satisfaire une plus grande clientèle venant des régions avoisinant la capitale Kigali. « Cet agrandissement nous a permis d'atteindre nos objectifs de doubler la capacité de production de l'usine, d'améliorer davantage la qualité ainsi que la traçabilité de nos aliments et aussi de les diversifier au moyen d'équipements performants », explique Fabrice Zarour, Regional Support Business Manager.

### ESSAIS PROMETTEURS

De 2,5 tonnes par heure (t/h) d'aliments, l'usine est passée à 4,5 t/h, pour une projection de 12 000 tonnes par an. Outre les aliments volaille (pondeuses), elle produit maintenant des aliments poulets de chair, ruminants et porcs, en utilisant une matière première alternative. « Nous avons effectué des essais prometteurs avec la farine d'insectes – une matière première de plus en plus utilisée dans les pays africains – qui ont donné de très bons résultats, souligne Fabrice. Nous avons également fait une démonstration, aux éleveurs de vaches laitières, sur les performances de nos aliments (coût aliments v/s nombre de litres de lait produits). Nous leur avons démontré qu'en donnant à leurs vaches laitières six kilos de concentrés par jour, en plus du fourrage, leur production peut atteindre entre 20 et 22 litres de lait par jour, comparativement aux 10 litres de lait produits précédemment. »

Les gros éleveurs de porcs ne sont pas en reste, car prochainement leur seront proposés des aliments plus adaptés à leurs besoins spécifiques. Et dans l'optique de se rapprocher de ses éleveurs, LFL a ouvert deux points de vente pour rendre plus accessible la distribution de ses aliments. L'entreprise souhaite augmenter la disponibilité de ses produits à travers le pays et ouvrir six boutiques d'ici fin 2024.



L'usine en pleine rénovation.



Fabrice Zarour (à droite) en compagnie d'un vétérinaire et d'une éleveuse.



## 3 QUESTIONS À NICOLAS LAMUSSE, RESPONSABLE DE PROJETS

## « Le GOR encourage l'installation de producteurs pour pallier le manque de poulet »

Nicolas Lamusse gère les projets de la région (océan Indien et Afrique) pour le compte d'Eclasia. Il fait ici le point sur le marché de la volaille au Rwanda, pays où LFL s'est installé depuis deux ans.

### OÙ EN EST LE DÉVELOPPEMENT DU SECTEUR DE LA VOLAILLE CHAIR AU RWANDA ?

Le secteur en est à ses débuts. La consommation actuelle est très faible et inférieure à 1 kg par habitant par an. Cela s'explique par l'absence de disponibilité de poulet de chair de bonne qualité et à un prix compétitif, et ce de manière régulière, tout au long de l'année. C'est pourquoi le *Government of Rwanda* (GOR) encourage l'installation de producteurs sérieux dans le pays, afin de pallier ce manque pour la population qui, aujourd'hui, s'élève à 13 millions d'habitants. D'ailleurs, une hausse de la consommation de protéines animales a été notée chez les Rwandais.

### LA TENDANCE D'UNE CONSOMMATION PLUS ACCENTUÉE DE LA VIANDE – AVEC UN CHANGEMENT PERCEPTIBLE DANS LES HABITUDES ALIMENTAIRES – SE CONFIRME DONC ?

En effet. Tout laisse croire que la consommation de poulet va augmenter, car le poulet est la protéine animale qui convient à tout le monde, sans aucune restriction. Mais pour cela, il faut augmenter la production locale car le pays est enclavé entre le Kenya, l'Ouganda et la Tanzanie, et l'importation coûte cher.

### QU'EN EST-IL DE L'ACCESSIBILITÉ DES VIANDES ?

Le point de vigilance, c'est le coût de l'aliment pour nourrir le poulet car le Rwanda produit peu de maïs et pas du tout de soja. Par conséquent, le prix de l'aliment est très dépendant des importations de protéines végétales (*soya cake*) et peut beaucoup



varier, avec un impact important sur le coût du poulet. Il faut savoir que l'aliment est le poste de dépense le plus important dans la production de poulet. Aussi, certains éleveurs se sont lancés dans la production de farine d'insectes comme alternative au *soya cake* pour arriver à réduire la cherté de l'aliment. Cela dit, malgré ses progrès fulgurants en termes économiques, grâce à une gouvernance exemplaire, le Rwanda est un pays avec un pouvoir d'achat limité. C'est pourquoi il est indispensable de maîtriser toute la chaîne de production, de l'aliment à la livraison au consommateur, afin que le prix du poulet reste accessible à la population.

**TOUT LAISSE CROIRE QUE LA CONSOMMATION DE POULET VA AUGMENTER, CAR LE POULET EST LA PROTÉINE ANIMALE QUI CONVIENT À TOUT LE MONDE, SANS AUCUNE RESTRICTION.**

## Un programme d'essais pour plus de performance

Les essais alimentaires et de suivis, technique et vétérinaire, sont arrivés à terme à la ferme des Bissoonee dans le sud de l'île. Initié l'année dernière, ce programme d'essais de neuf mois permet de structurer les bonnes pratiques dans le secteur porcin, à l'exemple des filières volaille et ruminants.

Les essais alimentaires ont commencé à la sélection des truies vers la mi-2022. La truie choisie a été nourrie avec 2,5 kg de *Sow & Boar* par jour, afin de passer de 85 kg à 110 kg avant la saillie. Pendant la gestation – d'une durée de 114 jours – elle a été nourrie principalement au *Sow & Boar*, et au *Lactating Sow* pendant la dernière semaine, ce qui lui a permis d'atteindre un peu plus de 210 kg à la mise bas. Le rapport de natalité a affiché une réussite de huit porcelets sur dix, un taux que Terry Umrit, *Technical and Commercial Officer*, qualifie de « normale à toute portée. Il faut savoir que la moyenne des naissances par truie s'élève à 10 porcelets avec un taux acceptable de huit porcelets par portée. »

### LA RÈGLE DES 14 KG

L'alimentation sous la mère pour les porcelets a débuté avec le *Startylac* (aliment d'allaitement) dès le 3<sup>e</sup> jour après leur naissance, et au *Piglet Booster* à partir du 9<sup>e</sup> jour. D'un poids moyen de 1,25 kg à la naissance, ils ont atteint un poids normal de 6,2 kg au terme de leur sevrage, à 35 jours. « Lorsque le sevrage des porcelets se fait entre 28 et 35 jours, la truie est en meilleure forme et condition pour les prochaines portées, note le technico-commercial. Et comme cela se fait dans la plupart des élevages porcins réunionnais et français, nous avons appliqué la règle des 14 kg pendant le post-sevrage, c'est-à-dire que nous avons maintenu les porcelets dans des conditions de semi-sevrage et nous les avons nourris avec 557 g d'aliments par



jour (voir calcul plus bas\*), jusqu'à ce qu'ils atteignent 14 kg, le poids idéal, avant d'entrer dans la phase d'engraissement », explique Terry Umrit, qui gère le programme d'essais. Chaque semaine, il saisit les données de poids sur une application utilisée en France, qui lui permet de mieux suivre la croissance des porcelets.

Depuis mars dernier, les huit porcelets sont entrés dans la phase d'engraissement qui a duré jusqu'à fin juillet. « Ces essais nous aident à attester de la qualité de nos aliments sur la santé digestive des animaux, la croissance et le coût économique, tout en garantissant une traçabilité en élevage, affirme le technico-commercial. Au terme de cette phase d'engraissement, à 26 semaines d'âge, les porcelets ont atteint le poids moyen de 97,75 kg – les plus gros ayant plus de 100 kg. » L'étape suivante est l'abattage et l'analyse de la carcasse. Est prévu également un atelier de découpe pour quelques éleveurs, par un chef boucher détenteur d'un CAP préparateur en produits carnés.

\* 14 kg – 6,2 kg (poids moyen au sevrage) = 7,8 kg ; 7,8 kg/14 jours = 557 g/tête ; 557 g x 8 porcelets = 4,456 kg.

**Piglet BOOSTER**

**UN BOOST POUR LES PORCELETS**

LE PIGLET BOOSTER EST UN ALIMENT CONÇU POUR UNE PHASE-CLÉ ET COURTE DE LA VIE DU PORCELET. IL EST À DISTRIBUER EN SOUPE AVEC LE STARTYLAC DU 9<sup>E</sup> AU 11<sup>E</sup> JOUR, PUIS SEUL JUSQU'AU 21<sup>E</sup> JOUR. C'EST LE PREMIER ALIMENT SOLIDE, QUI AIDE AU BON DÉVELOPPEMENT DU SYSTÈME DIGESTIF ET PERMET DE SEVRER DES PORCELETS PLUS LOURDS.



## Une nouvelle source de protéines dans l'alimentation animale

Lancé en décembre dernier, le projet d'élevage de mouches soldats noires de LFL est en bonne voie. Ce projet a pour objectif d'utiliser des larves de mouches comme source de protéines dans l'alimentation animale. Un type d'élevage qui est aujourd'hui maîtrisé et répandu dans le monde, et avec lequel LFL s'est familiarisé auprès de son partenaire rwandais. La première phase du projet – qui répond aux normes européennes d'alimentation des mouches et de biosécurité – a été complétée, avec un premier bâtiment opérationnel dans l'ouest de l'île.

« Nous sommes à notre cinquième génération de mouches, c'est-à-dire les cinq cycles durant lesquels les œufs collectés dans nos cages (nids d'amour) ont permis de réalimenter ces mêmes cages en mouches pour continuer à agrandir l'élevage, explique Tania Berthelot, Sustainability Manager. Nous sommes aujourd'hui en capacité de passer à la phase 2 avec un deuxième bâtiment qui permettra d'augmenter le nombre de cages et le nombre d'œufs collectés quotidiennement. »

Avec ce second bâtiment, LFL sera à même de doubler sa population de mouches, ce qui lui permettra de conserver une partie des larves pour continuer son élevage (la population mère) et d'utiliser l'autre partie pour les premiers tests comme matières premières, qui seront effectués bientôt. « Les larves seront utilisées d'abord dans l'aliment chien – c'est ce qui est le plus répandu dans le monde avec de très bons résultats – la larve de mouche étant bénéfique à la santé, au pelage et au poids du chien, souligne la Sustainability Manager. Nous intégrerons ensuite cette farine d'insectes dans nos autres aliments : poulet de chair, pondeuse... Elle remplace le soja dans nos aliments, en moindre quantité, mais avec un apport en protéines plus important. »



## Starponte à la Fête du Pain



Starponte, label des Pondeuses Réuniones Ltd (LPR), s'est associé, pour la deuxième fois, à la Fête du Pain, événement initié et organisé chaque année

en mai par Les Moulins de La Concorde. Pour l'occasion, le label a travaillé en étroite collaboration avec l'École Hôtelière Sir Gaëtan Duval, partenaire attiré de la Fête du Pain, dans deux des compétitions au programme : l'une destinée aux élèves en *Food and Nutrition*, et l'autre aux diverses écoles culinaires de Maurice.

Starponte disposait d'un stand à l'École Hôtelière, où les visiteurs pouvaient se renseigner sur la marque. Elle a aussi fait don des œufs, des tabliers et des sacs qui ont été remis aux gagnants des compétitions.

« Nous avons profité de la Fête du Pain pour mieux faire connaître la marque, expliquer son implication et son accompagnement auprès des éleveurs locaux, indique Catherine Nicolin, Communication Officer. L'occasion également de parler de l'importance de consommer des œufs de qualité, qui ont une forte traçabilité de la ferme à l'assiette. » Une collaboration qui s'est révélée fructueuse tant auprès de l'École Hôtelière, qu'auprès des élèves du secondaire et des écoles de cuisine de Maurice.

## Miser sur un bon démarrage des poussins



Théophile Condy a dispensé des conseils aux éleveurs sur un bon démarrage de leurs poussins.

Théophile Condy, expert en volaille chair à MiXscience, était de passage à LFL en avril dernier, dans le cadre d'une réévaluation des enjeux et challenges de la filière mauricienne. Cette fois, la thématique de son séminaire, destiné aux éleveurs de broilers, portait sur le démarrage des poussins. Comment bien gérer ce démarrage ; comment identifier les poussins de moindre qualité dans le lot ; que faut-il faire pour aider ces poussins à récupérer... autant de points qui ont été abordés et élaborés dans le détail avec des conseils à la clé pour que le démarrage se passe dans les meilleures conditions.

### COMMENT IDENTIFIER DES POUSSINS CHÉTIFS, À PROBLÈMES, DÉLICATS OU EN DIFFICULTÉ ?

Ils se remarquent à leur nombril qui n'est pas bien cicatrisé ; ou ne sont pas très actifs, et mettent plus de 15 secondes à se retourner ; leur température est trop basse, inférieure à 40° C ; leur poids est moins de 40 g et enfin, il peut y avoir un développement excessif des plumes, signe que les poussins sont sortis trop tôt de l'incubateur.



### COMMENT AIDER CES POUSSINS À RÉCUPÉRER ?

Il faut être très attentif à leur comportement ; s'assurer qu'ils ont une litière de qualité, avec des copeaux secs et qu'elle est préchauffée à 30-32° C pour éviter qu'ils perdent de la chaleur par les pattes ; chauffer convenablement le bâtiment, à 32-33° C ; avoir une ventilation adéquate et une bonne intensité lumineuse ; que leur aliment soit accessible dans les mangeoires et sur papier – 25 g par poussin le 1<sup>er</sup> jour et encore 25 g après 24 heures – qu'ils aient de l'eau fraîche, facilement accessible, et des réhydratants et vitamines dans leur eau. Enfin, il faudrait que l'éleveur passe régulièrement dans le bâtiment pour stimuler leur activité.



## L'élevage de cailles, un marché porteur



Niché en plein chassé de Valetta, un enclos bien protégé abrite environ 600 cailles pondeuses. Lancé par le Groupe ENL, il y a une quinzaine d'années, et géré par Jean-Patrick Lesur, cet élevage de cailles a pris ses marques dans le secteur avicole, jusqu'à produire 180 000 œufs par an, commercialisés par Field Good Fresh Foods Ltd en grandes surfaces et dans les restaurants.

Trois pièces, dont les sols sont tapissés de copeaux de bois, composent l'enclos dans lequel vivent les cailles. Elles passent librement de l'une à l'autre pour dormir, pondre, manger et gratter la litière, leur passe-temps favori. En été, les grands volets de l'enclos laissent passer les flots de lumière indispensables à une bonne ponte, suppléée par des lampes chauffantes en hiver pour leur assurer la douzaine d'heures de luminosité requises. À l'instar des poules, les cailles mangent équilibré. « Nos cailles sont nourries aux granulés qui leur donnent toutes les protéines et vitamines nécessaires à leur croissance et à une bonne ponte, souligne Jean-Patrick Lesur. Bien que plus petit,

*l'œuf de caille est plus riche en protéines, vitamines, fer et phosphore que l'œuf de poule, et il est réputé pour ses vertus thérapeutiques (NdlR : voir plus loin les bienfaits). »*

Dans cette activité, Jean-Patrick Lesur est assisté par Anil Lall et Moonien Manicon. Tous deux veillent au bien-être des cailles, ramassent leurs œufs – car contrairement à la poule, la caille ne couve pas ses œufs – les placent ensuite en couveuse, où ils resteront 18 jours avant d'éclore et d'être transférés dans l'enclos, sous une lampe UV. « *Mo la depi koumansman lervaz, confie Anil Lall. Mo finn gagn enn formasion lor kouma bien okip bann kay, donn zot bon manze, bokou dilo... Dizef kay, enn bon dizef plain ar vitamin (sourire)!* » Son collègue, Moonien Manicon, 78 ans et cinq ans dans cet élevage, dit avoir développé « *enn lamour pou travay-la. Ou pa gagn stres, ou travay dan la natir, ki pli bon ki sa!* ».

### L'ŒUF DE CAILLE, QUE DES BIENFAITS !

L'œuf de caille est l'aliment diététique par excellence. Il contient en très grande quantité de l'ovomucoïde – une enzyme présente dans l'albumen (blanc d'œuf) de tous les oiseaux – et des ovo-inhibiteurs qui agissent notamment contre le psoriasis ou encore l'emphysème pulmonaire et autres allergies. Il est nourrissant, participe au bon fonctionnement du cerveau, aide à conserver des dents et des os en bonne santé. Il protège les systèmes digestif, nerveux et cardiovasculaire, favorise la croissance des tissus et booste leur réparation. Enfin, il aide à reprendre du poids après un important amaigrissement dû à une maladie. (Source : [alimentation.ooreka.fr](http://alimentation.ooreka.fr))



## Le lapin, en élevage et en cuisine

« *Simples, authentiques, de la gastronomie artisanale* »... Voilà comment Véronique Mongelard qualifie la viande de lapin, ses rillettes et pâté de foie de lapin faits maison. Authentiques et artisanaux autant dans l'élevage de ses lapins que dans leur transformation et la présentation de ses produits. Le tout à l'image de cette éleveuse et transformatrice, qui a senti très tôt « *un appel à la ferme* », et était en quête d'une alternative en viande blanche. « *Le lapin répondait à autant de critères, comme celui d'une viande goûteuse, peu calorique, avec de bonnes protéines.* »

Après des années d'une riche carrière professionnelle, Véronique Mongelard opère, en 2021, une reconversion dans l'élevage de lapins et la plantation de bananes. Les débuts sont quelque peu difficiles, mais loin de se décourager, elle s'accroche, loue un terrain dans un espace verdoyant – avec vue imprenable sur la chaîne de montagnes de Moka – retape le petit bâtiment qui s'y trouve déjà, y case son élevage



de lapins et, dans la foulée, lui donne le nom de Ferme Sipai. Une inspiration qui lui vient un matin alors qu'elle découvre un plant de graines de cipaye sur son terrain. « *Les lapins étant blancs, gris, noirs mélangés, je me suis dit que c'était un nom tout trouvé, et comme je viens du monde du marketing, je me suis amusée à créer mon identité visuelle* », confie Véronique.

Pour se familiariser avec la cuniculture (élevage de lapins domestiques), et sur les conseils d'un mentor, elle se rend à La Réunion en 2022 pour échanger avec la coopérative des éleveurs. Et revient avec des bonnes pratiques nécessaires à un petit élevage performant et à des produits de qualité. Aujourd'hui, Véronique possède une cinquantaine de lapins (femelles reproductrices et quelques mâles) néo-zélandais blancs, californiens, papillons, et aussi de races locales, qu'elle élève dans le respect de l'animal. Elle les nourrit à la fois aux granulés de LFL et aux feuillages – liane patate, herbe pistache, herbe éléphant, acacia, feuilles de banane... – qu'elle va elle-même chercher sur des terrains herbeux, pour éviter tout risque de végétal toxique ou pouvant contenir des pesticides et insecticides. Des rillettes, Véronique est passée au pâté de foie, qu'elle commercialise à l'épicerie La Corbeille, à Mapou,

Gros Bois et Mangalkan, au Club Gourmand à Ébène et au Bazar Canonnières. « *Ma première dégustation s'est faite à une foire organisée par le ministère de l'Agro-industrie à Rivière du Rempart*, raconte-t-elle. *Les visiteurs ont beaucoup apprécié de revoir le lapin, souvenir de leur enfance et des arrières-cours, et le goût original de mes recettes – qui sont réalisées sans porc, ni conservateur ou colorant. Du "pur fait maison" ! D'ici quelques années, j'aimerais positionner mon élevage dans une ferme intégrée éco-responsable et de découverte. Qui correspondrait pleinement à mon tempérament nature.* » En attendant, Véronique Mongelard continue à faire connaître ses produits lors des foires au Quartier des Serres ou ailleurs, et à partager sa passion et son univers cunicoles aux consommateurs.

**LE LAPIN EST UNE VIANDE GOÛTEUSE, PEU CALORIQUE, AVEC DE BONNES PROTÉINES.**





CATHERINE LESUR, SECRÉTAIRE ET TRÉSORIÈRE, MAURITIUS MEAT PRODUCERS' ASSOCIATION

## « Il faudrait de petits abattoirs à proximité des cheptels de cerfs »

Riche en fer et en protéines et pauvre en graisse et cholestérol, la viande de cerf est pourtant loin d'égaliser les autres viandes davantage consommées par la population locale. Aujourd'hui, il y a une demande pour une augmentation de la production de cette viande. Pour ce faire, souligne Catherine Lesur dans son interview, il faudrait mettre en place une logistique appropriée au cerf.



### QUELLE PLACE OCCUPE LA VIANDE DE CERF DANS LA CONSOMMATION DES MAURICIENS ?

Les chassés produisent annuellement entre 525 et 550 tonnes de viande de cerf, qui sont écoulées sur le marché local. Un chiffre loin derrière les 12 000 tonnes de viande, congelée et non congelée, qui sont consommées annuellement par la population mauricienne.

La viande de cerf est réputée pour être une viande saine, pauvre en graisse et cholestérol, et riche en fer et en protéines. 98 % de cette viande provient de la chasse et 2 % de l'entre chasse. Ces 2 % de cerfs, qui représentent entre 20 et 22 tonnes, sont transportés vivants à l'abattoir de Roche Bois ; un exercice

compliqué logistiquement et stressant pour le cerf qui est un animal sauvage et difficile à acheminer dans un camion – contrairement au bœuf – jusqu'à Roche-Bois.

### DE QUELLE MANIÈRE CE MARCHÉ PEUT-IL ÉVOLUER ?

Il y a aujourd'hui une demande de la part du ministère de l'Agriculture pour une augmentation de la production de la viande de cerf à 800 tonnes par an. Pour ce faire, il faudra créer des élevages avec de la pâture en rotation (communément appelée *feedlots* à Maurice) ; le Groupe Medine, Alteo et Agria ont d'ailleurs comme projet de créer deux *feedlots* afin de produire du cerf toute l'année.

Pour résoudre la difficulté d'abattage, la Mauritius Meat Producers' Association (MMPA) a, dans un premier temps, pensé à un abattoir mobile qui se déplacerait dans les différentes régions de l'île, projet qui avait été approuvé par le gouvernement et inscrit dans le budget 2021. Cependant, comme ce projet s'est avéré très complexe, la MMPA l'a révisé et a fait une demande aux autorités pour la construction de petits abattoirs privés dans différentes régions, à proximité des cheptels de cerfs. Certains membres de l'association ont fait, en mars 2019, le déplacement en Nouvelle-Zélande – gros producteur de viande de cerf – pour se familiariser avec la gestion et la transformation du cerf, qui sont des filières rentables dans ce pays avec 50 % des revenus provenant de la vente de la viande et 50 % de co-produits (cuir, os, bois, queues, abats). Maurice souhaite adopter ce modèle de gestion en misant davantage sur les co-produits, ce qui contribuerait à rentabiliser la filière cerf dans le pays.

**MAURICE SOUHAITE MISER DAVANTAGE SUR LES CO-PRODUITS, CE QUI CONTRIBUERAIT À RENTABILISER LA FILIÈRE CERF DANS LE PAYS.**



## ALTEO ENVISAGE LA CONSTRUCTION D'UN ABATTOIR

Alteo Agri Ltd, qui a récemment mis en place un élevage intensif de cerfs sur 240 hectares à Deep River, compte produire 35 tonnes de viande de cerf dans un premier temps. L'entreprise a ainsi fait une demande d'autorisation de construire un petit abattoir sur le site de son élevage à Deep River. « Nous avons rencontré récemment le directeur de l'Agricultural Services du ministère de l'Agro-industrie ainsi que le responsable des services vétérinaires et le National Agricultural Production Regulation Office (NAPRO) pour bien établir les réglementations dans ce secteur d'activité, annonce Pierre Noël, Agricultural Development Manager à Alteo et vice-président de la MMPA. L'acheminement des cerfs de notre ferme située à Deep River à l'abattoir de Roche-Bois génère des conditions qui ne sont pas idéales pour l'animal. Il faudrait de meilleures pratiques d'abattage, plus adaptées à ces animaux sauvages. »

Ces meilleures pratiques seraient que les cerfs soient dirigés directement de leurs paddocks de pâturage vers une salle d'abattage située sur la ferme. Cela éviterait d'avoir à les embarquer dans des camions et de leur faire faire 90 minutes de route vers Roche-Bois. Les animaux seraient alors bien moins stressés et l'abattage plus rapide et facile. Une pratique qui contribuerait également à améliorer la qualité de la viande. L'idéal serait que cet abattoir dispose d'une chambre de transformation ainsi que des chambres de maturation et de congélation. Les abats seraient alors récupérés pour être utilisés dans la production d'aliments pour animaux domestiques. « Toutefois, ce projet dans sa globalité s'avère très onéreux ; le développement se fera éventuellement par étapes, en accord avec les autorités gouvernementales, confie Pierre Noël. Nous sommes en contact avec des spécialistes dans la construction d'abattoir pour être sûrs que le projet respecte toutes les normes requises tant sur les plans légal et opérationnel que sur le bien-être des animaux. En septembre prochain, nous comptons visiter de petits abattoirs privés en Afrique du Sud pour voir comment ils opèrent ; nous étudions également la possibilité de réactiver le projet de tannerie pour le traitement de la peau des cerfs, bœufs, moutons et cabris abattus localement. » Les peaux des bœufs sont, pour la plupart, exportées pour être tannées à l'étranger alors que les peaux des moutons et cabris sont jetées.



## La LFL Academy **diplôme des éleveurs**



of Agricultural Production and Systems de l'UoM, note que « cette première promotion – éleveurs professionnels et techniciens – était exceptionnellement motivée et engagée dans l'apprentissage. Ils étaient très désireux d'appliquer les connaissances acquises dans leurs propres fermes, ce qui est prometteur pour l'avenir de la production avicole de notre île. Les sessions et visites sur le terrain, l'interaction des participants et le soutien post-formation rendent ce cours particulièrement intéressant et bénéfique pour ceux qui veulent exceller dans ce domaine. »

La quinzaine d'éleveurs (broilers et pondeuses) et de professionnels du secteur avicole, inscrits à la formation *Competency in Poultry Production* à la LFL Academy, ont reçu leur certificat lors d'une *Ceremony Award* qui s'est tenue à l'Université de Maurice (UoM) en février dernier. Ils faisaient partie de la première promotion de la LFL Academy, lancée en octobre 2020 en collaboration avec l'UoM, dont les objectifs sont de professionnaliser les éleveurs engagés dans la filière avicole depuis un certain temps déjà, de développer davantage le secteur et d'attirer plus de jeunes vers ce métier. Ce cours, taillé sur mesure sur une année et demie, couvre une gamme complète de modules, théorique et pratique, sur la production avicole, de la génétique à la nutrition en passant par la gestion de la santé et le management d'un élevage. Il comprend également des échanges avec les partenaires internationaux de LFL. « Nous avons conçu une formation qui permet aux entrepreneurs avicoles d'acquérir des compétences, de maîtriser les techniques modernes de production en élevage pour un produit sain et de qualité, de mieux coordonner leurs activités au sein

de leur entreprise, d'innover et de gagner en productivité », déclarait le Dr Françoise Driver, *Associate Professor* à la Faculté d'agriculture de l'UoM (voir le *LFL NEWS* n° 29).

### RICHES ÉCHANGES

Les chargés de cours sont à la fois de l'UoM, de LFL et des partenaires internationaux de l'entreprise. Parmi, le Dr Ismet Mamode et Olivier Mailfert, respectivement vétérinaire et nutritionniste. « J'ai eu des échanges riches avec les éleveurs, notamment sur des points pratiques de l'alimentation des volailles, et les différentes étapes de fabrication d'un aliment, souligne Olivier Mailfert. Les participants étaient très impliqués, d'autant que le module dans lequel j'intervenais, *Poultry Nutrition and Feeds*, touche au cœur de leur métier. Nous avons également eu des discussions autour des observations faites sur le terrain. »

De son côté, Kamleshwar Boodhoo, *Head of Department*

### IL A DIT

#### Vinod Gunnoa, éleveur depuis plus de 25 ans :

« Sa formation-la li bien konple e interesan. Mo garson ek momem finn gagn boukou konesans lor bann nouvo teknik lelvaz e bann system lekleraz, lor welfare bann poul... Bann intervansion bann formater etranze finn apran nou osi kouma lelvaz deroule dan lezot pei e ki inovasion nou kapav implemante isi. Pou mwa, li ti enn plis pou mo bizness, parski apre sa kour-la, mo finn mett an plas enn proze lekleraz dan mo bann batiman e mo finn gagn bel lameliorasion lor performans mo bann poul. Mo finn osi propoz enn solision pou amelior demaraz bann pousin kouma dan lezot pei. Sa formasion-la pou bien benefik pou novo zenerasion elver ki pou gagn ankor plis inovasion dan prodikzion avicol. »



## Quand éleveurs et franchisés deviennent de véritables entrepreneurs



Faire de son élevage, ou de sa franchise, un véritable business... C'était là l'enjeu de la formation, *Manage your Business*, que LFL a organisée, en mars dernier, pour les franchisés et éleveurs que l'entreprise accompagne déjà techniquement depuis plus de sept ans. « Par cette formation, nous avons voulu sortir des bases de l'élevage que la plupart de nos éleveurs maîtrisent déjà pour pousser plus loin leur évolution, en leur donnant les outils nécessaires à une gestion plus holistique, explique Yusufi Rahimbaccus, *Marketing Manager*. Le marché étant de plus en plus compétitif, il est aujourd'hui indispensable que les éleveurs et franchisés deviennent de véritables entrepreneurs, capables de gérer les aspects à la fois technique et financier de leur business. »

Dispensée au Centre de formation de SME Mauritius, sur trois jours, la formation s'est polarisée sur les compétences managériales et entrepreneuriales, le marketing et la finance. Ces modules ont été également étayés par des études de cas, développées par l'un des formateurs Roshan Meetoo, *Head of Finance and Business Development* à Pick & Eat (KFC), pour mieux appréhender les différents aspects de croissance d'un business. « J'ai eu une session de partage très enrichissante avec ces entrepreneurs, qui m'ont marqué par leur ouverture d'esprit, leur dévouement et leur volonté d'apprendre, confie Roshan Meetoo. Le but de cet échange était principalement de comprendre et de soulager leurs "pain points" ; ils s'attendaient à rencontrer quelqu'un qui leur montrerait comment

payer moins d'impôts, comment préparer un P&L, un bilan ou où obtenir du financement gratuit, mais pas à ce qu'un financier leur demande : "Quel est le but de votre entreprise ?" Évidemment, la réponse a été de gagner de l'argent ! Puis j'ai lancé : "Faire des bénéfices est le résultat ; l'objectif d'une entreprise doit être de chercher des clients en apportant des solutions à leurs problématiques." Au début, j'ai vu beaucoup de visages perplexes, laissant place à des sourires impressionnés, puis une grande détermination pour en apprendre davantage ! À la fin de la journée, ils avaient quelque chose à emporter et à méditer. »

### IL PARTAGE

**Frédéric Clair, éleveur de porcs et 2<sup>e</sup> franchisé de Feedshop :** « Sa formation-la inn donn mwa enn bon kout pouss pou amelior la vant dan mo feedshop e profesionaliz mo lelvaz por. Tou mo lekip inn suiv sa formasion-la an mem tan ki mwa, pou nou tou kapav al dan mem direksion. Monn finn apran kouma pou ger mo kontabilite, kouma al rod plis klian. Zordi mo vizon se rekile pou mie sote, mo ena boukou proze ki mo anvi mett an plas, parmi monn koumans mett lord dan mo bann kont, mo pe osi informatiz mo bann system. Ena boukou challenge, konpetision feros, e pou rest dan konpetision nou bizin miz plis lor kalite. Avek sa formasion-la, kouma dir mo finn re-al lekol pou re-apran (*rires*). »





**DR ISMET MAMODE, VÉTÉRINAIRE**

## UN CHAUFFAGE ADÉQUAT DANS LES ÉLEVAGES

Tout comme l'été, l'hiver influe grandement sur les élevages. Toutefois, les conditions varient en fonction de la région où ils se trouvent – par exemple les hauts plateaux plus froids et venteux – et du type d'élevage également. Si la température hivernale est généralement bénéfique aux poulets

de chair, elles le sont moins pour les poudeuses et les poussins. De même, ce sont les petits et moyens élevages qui souffrent le plus des effets hivernaux. C'est pourquoi les éleveurs doivent bien suivre les conseils de leur technicien pour adapter leurs élevages au froid.

### DANS LES POUSSINIÈRES

Chauffez la poussinière deux jours avant l'arrivée des poussins. Il faut bien la protéger du froid et la couvrir éventuellement avec des bâches si le toit est trop haut. Privilégiez les radiateurs à gaz, et gardez-les dans le bâtiment jusqu'à 21 jours et même au-delà, surtout si votre élevage se trouve dans une région froide. La température d'un poussin d'un jour est de 39° C à 40° C. À 7 jours, elle sera de 41° C. Les poussins, dont la température est inférieure à 39° C, auront froid et se blottiront pour se tenir au chaud ; ils auront également les pattes froides. Ceux, à la température supérieure à 40° C, auront chaud et halèteront.

Attention aux poussinières, dont le toit est en tôle ; compte tenu de la chaleur à l'intérieur et du froid et de l'humidité à l'extérieur, cela peut occasionner de la condensation et goutter sur la litière. Vous aurez alors beaucoup de mal à garder une litière sèche et à maintenir une température appropriée à la croissance de vos poussins. Ce tableau vous donne un aperçu de la température à garder dans votre poussinière en hiver.

Âge/Jours	Température dans la poussinière
1 - 3	33° C
4 - 7	31° C
8 - 14	30° C
15 - 21	28° C
22 - 28	26° C
29 - 35 +	24° C



### DANS LE BÂTIMENT DES POULETS DE CHAIR

En hiver, la température, l'humidité et la ventilation influent sur la croissance des poulets de chair. C'est une période critique pour eux, particulièrement à partir de 25 jours d'âge. C'est pourquoi il faut équilibrer ces trois facteurs dans le bâtiment. Autrement, les oiseaux auront froid et consommeront ainsi plus d'aliments que requis, la litière ne sera pas sèche et le taux d'ammoniac sera fort. Une litière détremée et abîmée affectera la température du sol, et indirectement les oiseaux qui sont assis dessus, leur occasionnant de la diarrhée. C'est pourquoi l'on recommande de garder les radiateurs dans le bâtiment même après 30 jours d'âge.

### DANS LE BÂTIMENT DES POUDEUSES

Les poudeuses sont très sensibles à la baisse de température. Il leur faut une température avoisinant les 25° C dans leur bâtiment. Si elle est inférieure, de 21° C par exemple, elles auront tendance à consommer plus d'aliments pour compenser mais cela ne suffira pas pour autant à maintenir une bonne ponte. Comme pour les poulets de chair, il vous faut bien gérer la température, l'aération et l'humidité dans leur bâtiment. Il ne faut surtout pas fermer les volets au risque de réduire la ventilation et d'augmenter la concentration d'ammoniac. Ce qui va amener les poules à haleter et à pondre moins. Pour les bâtiments avec un tunnel d'aération, il faut faire attention à contrôler la vitesse de l'air si la température extérieure est basse.

### PROGRAMME LUMINEUX

#### Pondeuse

	BÂTIMENT	ÂGE	LUX	DURÉE HEURES
1	POUSSINS	1 - 3 JOURS	20	23
2	CROISSANCE	4 - 19 SEMAINES	10	9 - 11
3	PRODUCTION	20 - 72 SEMAINES	10 - 30	15

#### Poulet de chair

	ÂGE JOURS	LUX	HEURES
1	1 - 3	20	23
2	3 - 10	5	10
3	10 - 15	5	12
4	15 - 21	5	14
5	21 - 35	5	16
6	35 - 42	5	20





## « Nous espérons pouvoir développer nos couvoirs »

Barthelmy Tolbize possède un élevage de pondeuses depuis une dizaine d'années. Avec un partenaire, ils ont monté une ferme de production d'œufs Eggseco à Anse Baleine, à Rodrigues. Il partage son expérience d'aviculteur.

« Le développement de la culture du "consommer local" m'a incité à suivre cette tendance et à intégrer la filière avicole. Après une formation auprès du Centre Agricole Frère Rémy, j'ai commencé un petit élevage de pondeuses chez moi. Comme il y a une grande demande, à Rodrigues, pour la consommation d'œufs produits localement, j'ai monté, il y a quelques années, Eggseco, une ferme de production d'œufs, en partenariat avec un autre aviculteur. Nous avons trouvé un terrain agricole, acheté des équipements et lancé notre ferme.

Aujourd'hui, mon élevage progresse lentement mais sûrement, vu que nous sommes toujours dans une phase d'apprentissage de pratiques adaptées au climat de Rodrigues. Mais je trouve dommage qu'il y ait un manque d'échanges entre les aviculteurs et que la compétition locale soit accentuée par l'importation d'œufs en masse.

À l'avenir, nous espérons pouvoir développer nos couvoirs et sélectionner nos meilleures volailles pondeuses ici à Rodrigues. Nous souhaitons avoir plus de points de vente où l'on pourrait acheter des équipements appropriés pour notre élevage. »



**À L'AVENIR,  
NOUS ESPÉRONS  
POUVOIR  
SÉLECTER NOS  
MEILLEURES  
VOLAILLES  
PONDEUSES ICI  
À RODRIGUES.**



**OUVERTURE  
DES INSCRIPTIONS  
23-25**

**Certificate of competency  
In Poultry Production**

L'Université de Maurice ainsi que LFL Academy ont le plaisir de vous annoncer que les inscriptions pour l'année universitaire 23-25 sont actuellement ouvertes.

Contactez LFL ou l'Université de Maurice pour votre inscription.



Claude Delaitre Street - Les Guibies - Pailles  
Tel: (230) 286 11 12 - (230) 286 3900

[www.lfl.mu](http://www.lfl.mu)



# THE FUTURE IS IN OUR HANDS



In this year marked with global concern for food security, LFL has further strengthened its supply chain to ensure a safer and better tomorrow for all. Just as the tiniest of seeds grow to feed entire populations, each of us can impact our communities through small, conscious actions. Together, we can all make a positive difference.

