

MERCREDI 7 OCTOBRE 2020

AUTOPRODUCTION D'ALIMENT VOLAILLE À LA FERME

Mes pratiques favorables au climat - Compte-rendu de la visite de ferme chez Sylvie Imbert

Saint-Pierre-Avez est un petit village perdu dans les gorges de la Méouge, dans les Hautes-Alpes (05). A proximité de ce village vit Sylvie Imbert, éleveuse de volailles depuis près de vingt ans. Sous un beau soleil automnal, nous découvrons sa ferme, dont un hectare est réservé à l'aviculture, et 50 hectares de parcours en montagne sont destinés à un petit troupeau de vaches allaitantes. Sylvie travaille seule, et ses poulets de chair sont élevés en agriculture biologique. Fière de son aliment volaille qu'elle fabrique elle-même, Sylvie a un avis tranché : pour faire de la volaille, il faut faire son aliment, sinon ce n'est pas la peine.

DES POULETS, MAIS MOINS QU'EN 2011

Il faut dire qu'il y a encore quelques années, Sylvie était débordée. Trop de volailles, trop de lots, tant qu'elle a décidé de réduire drastiquement le nombre de ses *gallus gallus domesticus*. Maintenant bien établie, elle se restreint à deux lots

de poussins de race cou-nu par an, chaque lot contenant environ 240 poussins d'un jour. Le premier lot est commandé en hiver (janvier) et le second en automne. Les poulets vivent au moins trois mois avant d'être abattus. S'étant faite, au fil de ses vingt années de métier, un bon réseau de collègues agriculteurs et de clients, elle ne vend maintenant plus qu'en vente directe.

ÇA CHAUFFE À LA POUSSINIÈRE

Derrière les bâtiments en bois de la petite ferme, les poussinières Technigîtes attirent le regard. Ces petites structures en taule sont isolées à la paille, chauffées au gaz et accueillent les poussins pendant une durée pouvant aller jusqu'à sept semaines quand il fait froid. Pendant près de trois semaines, les poussins reçoivent de l'aliment poussin que Sylvie achète à une coopérative, avant de passer à l'aliment qu'elle produit. Les poussins eux-mêmes sont principalement achetés à la SCAL (Société Commerciale Avicole du Languedoc) à l'Isle-Jourdain, dans le Gers (Occitanie). L'unité coûte moins d'un euro et elle en prend donc environ 480 par an au total.



Une poussinière Technigîte

protéagineux, tourteau de tournesol, etc. (les ingrédients précis sont donnés dans l'encart de la page suivante), l'aliment, donné à hauteur de 100g/j/volaille (cela varie selon l'âge des oiseaux), est complété au regard de la saison et de l'humeur des volailles. Jusqu'à ses 2,5 mois, le poulet ne reçoit principalement que de l'aliment. De 2,5 à 3 mois, la quantité d'aliment est baissée et il reçoit en plus du petit épeautre (écart de tri). Au bout de 3 mois, le poulet reçoit intégralement du petit épeautre (écart de tri) jusqu'au moment de l'abattage. Le petit épeautre contient de nombreux acides aminés qui le rendent plus intéressant que le blé. Sylvie rajoute de l'aliment si elle sent une perte de vigueur de ses poules. En supplément de ce régime principal, elle ajoute des graines germées (5 g/j/poule max) quand il n'y a pas assez d'herbe sur le parcours. Quand il fait froid, en hiver, elle augmente la part du maïs dans l'aliment pour fournir plus d'énergie aux volailles, mais ce surplus de maïs est à éviter en été car ça produit du gras et les poules arrêtent de pondre. Durant les hivers rigoureux, elle ajoute des orties séchées car ces dernières sont riches en protéines et minéraux. Sylvie croit ferme au potentiel de l'ortie et à son développement dans le futur.

LE TEMPS, C'EST DE L'ALIMENT

Les grains sont achetés séparément et stockés à l'abri dans des silos en bois local.



Les silos à grains en bois local

UN RÉGIME PARFAITEMENT DOSÉ

Ayant reçue l'expertise d'un vétérinaire spécialisé en volaille qui lui a fourni les bonnes proportions, et forte de ses années d'expérience, Sylvie ne laisse rien au hasard dans l'alimentation de ses *galliformes*. Savant mélange de petit épeautre, maïs,



SYLVIE IMBERT
Éleveuse de volailles
Saint-Pierre-Avez
Hautes-Alpes (05)
06 50 71 38 90

Visite organisée par
**BIO DE PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR**



Fédération d'agriculture biologique - Ferme de la Durette
556 Chemin des Semailles -
Quartier Montfavet BP 21284
84 911 Avignon cedex 09



Tel : 04 90 84 03 34
contact@bio-provence.org
<http://bio-provence.org>



Ne ratez pas nos prochaines visites de fermes aux pratiques favorables au climat ! Plus d'infos sur notre site et notre page Facebook !

Lors de la production d'aliment, ils sont mélangés selon les bonnes proportions et envoyés au moulin où le mélange est broyé. Le moulin est un modèle de chez Criquet et fonctionne en triphasé. Sylvie voulait un moulin robuste, et ayant observé que les vieux moulins viennent tous de chez Criquet et que l'entreprise exporte beaucoup en Afrique où les conditions environnementales et climatiques peuvent être extrêmes, elle n'a pas hésité à récupérer un exemplaire directement à l'usine. Un investissement de 800 €, rentabilisé dès la première année selon ses dires. Le moulin a maintenant 8 ans et fonctionne comme au premier jour.



Le moulin en action

Il ne faut que 20 minutes de moulinage pour préparer 600 kg d'aliment. Si l'on ajoute à cela 30 minutes de préparation de mélange et 20 minutes de transport au poulailler, on en vient à 1 heure et 10 minutes à peine de production. Notons que Sylvie se fait maintenant aider par des amis les jours de moulinage, qu'elle a une remorque qui peut transporter les 600 kg d'aliment produit et qu'elle fait en général deux vagues de production en une seule journée, pour atteindre 1,2 tonnes. Il faut 1 tonne d'aliment pour 100 poulets, soit 2,4 tonnes pour les 240 poulets, et donc deux jours de production d'aliment par lot de poules. Le tout lui revient à 500 €/t en comptant son temps de travail.



Mélange d'ingrédients en entrée de moulin



Aliment en sortie de moulin

UNE GRAPPE DE POULAILLERS À 750 MÈTRES D'ALTITUDE

Il faut monter un chemin en pente pour arriver au lieu de vie des poulets. C'est une bande de six cabanes de 16 m² en bois disposées le long du chemin, ouvertes, donnant sur de petites prairies entourées de buissons et d'arbres. Le parcours est néanmoins spacieux et deux fois plus grand que ce que demande la réglementation biologique européenne. C'est ce qu'il faut, précise Sylvie, pour que les volailles puissent bien vivre en profitant d'espaces toujours suffisamment fournis d'herbes variées.



Poulailler vu de l'extérieur

Deux des six cabanes ne sont plus utilisées. L'aliment prêt est stocké sur place dans des gros tonneaux en plastique qui le préservent des rongeurs. Chaque petit poulailler est doté d'un nourrisseur d'aliment volaille et d'un nourrisseur de petit épeautre. Tout l'aliment produit est consommé par les poules, elles en reçoivent à volonté et les nourrisseurs sont remplis tous les 3-4 jours. L'eau est stockée dans un bidon de 1000 litres. Un paille léger recouvre le sol à l'intérieur, et le curage se fait à la main à la fin de chaque lot. Le fumier, dont la chaleur est bénéfique quand il fait froid pour éviter que l'eau gèle, est récupéré ensuite par une amie maraîchère.



Poulailler vu de l'intérieur

Une clôture entoure les poulaillers. Cette clôture, de modèle RAPPÀ spécial volaille (premier fil à 5 cm du sol) (marque Horizont) est alimentée à l'énergie solaire grâce à des panneaux photovoltaïques. En supplément, un filet pour volaille fonctionnant avec des piles est placé autour de chaque poulailler. Le débrousaillement se fait avec une débrousailleuse à lame. Un piège à renard, dans lequel Sylvie place de temps en temps un poulet mort, se situe non loin des cabanes. Grâce à ce système, il n'y a jamais eu d'incident majeur et Sylvie se passe même de chien depuis plusieurs années.

La recette de l'aliment volaille de Sylvie Imbert :

* Pour 50kg d'aliment :

Mélangez et moulez...

- ↳ 22,5 kg de petit épeautre
- ↳ 6,5 kg de maïs
- ↳ 7,75 kg de lentilles
- ↳ 6,5 kg de pois chiches
- ↳ 2,5 kg de tourteau de tournesol
- ↳ 1,5 kg de luzerne déshydratée
- ↳ 200 g de sel
- ↳ 1 kg de levure de bière
- ↳ 1,55 kg de compléments minéraux

... et le tour est joué !



brousaillement se fait avec une débrousailleuse à lame. Un piège à renard, dans lequel Sylvie place de temps en temps un poulet mort, se situe non loin des cabanes. Grâce à ce système, il n'y a jamais eu d'incident majeur et Sylvie se passe même de chien depuis plusieurs années.



Piège à renard

L'aération des poulaillers se fait naturellement grâce aux portes ouvertes durant la journée, et pour la désinfection, le vide sanitaire et les grands froids de l'hiver suffisent.

DESTINATION FINALE

La visite se termine en face de la tuerie. Nous sommes revenus au corps de ferme principal et de gros pigeons aux plumages magnifiques volent de toits en toits en roucoulant. Les poulets sont tués par groupes de 4 et Sylvie en abat 15 à 20 en une matinée. Ces poulets font environ 2,3/2,4 kg pour les femelles et 3 kg pour les mâles. La tuerie est équipée de plusieurs frigos afin de ne pas devoir mé-

langer les poulets déjà froids et ceux qui viennent d'être abattus. Ils sont vendus à 14 € le kilo et livrés à domicile. Sylvie fait 2 tournées de livraisons par mois et les clients commandent en moyenne 6 poulets.



La tuerie vue de l'extérieur

C'est autour d'un jus de fruit, d'un thé et de biscuits faits maison qu'ont lieu nos derniers échanges. Parmi les visiteurs présents, des agriculteurs voulant eux-mêmes se lancer dans l'autoproduc-

tion d'aliment volaille posent les dernières questions. Nous leur souhaitons bonne chance et espérons que cette visite a pu leur être utile !



Nous remercions chaleureusement Sylvie Imbert pour son accueil et ses explications, ainsi que les personnes qui sont venues assister à la visite. De prochaines visites de fermes auront lieu bientôt et nous espérons vous y rencontrer à nouveau.



Ce projet est financé par
l'Union européenne



• BIO DE PROVENCE •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs BIO de PACA

Compte-rendu réalisé par Nicolas Poitrenaud