



FABRIQUER SON ALIMENT A LA FERME EN ELEVAGE DE VOLAILLES BIOLOGIQUES

Quelles économies possibles ?

Depuis 2003, les éleveurs de volailles de chair en production biologique ont découvert les allongements de durée de vide sanitaire, la flambée du prix de l'aliment biologique. S'est donc posée la question de la fabrication d'aliment à la ferme, solution qui pourrait faire baisser le prix de revient du kilo de poulet. Cette hypothèse a été étudiée dans le cadre du programme régional de recherche en agriculture biologique avec pour seule condition, souhaitée par les professionnels, qu'elle n'induisse pas de surcharge de travail.

Se préparer à un nouveau métier

Avertissement

Afin de réaliser notre simulation, nous avons recherché, des éleveurs en Pays de la Loire extérieurs au réseau d'élevages de volailles biologiques suivi depuis 2002 et qui remplissaient les conditions suivantes :

- Avoir une unité comparable en taille d'élevage aux éleveurs du réseau,
- Commercialiser ses volailles à un abattoir afin de pouvoir vérifier une certaine standardisation du produit (qualité des carcasses et du poids de l'animal) ainsi que la maîtrise de la faf (fabrication d'aliment à la ferme),
- Utiliser un prestataire de service pour fabriquer l'aliment, ce qui n'induit pas de temps de travail supplémentaire.

Seul un éleveur sarthois répondait à ces contraintes. **C'est pourquoi les simulations proposées ne servent que d'illustration à l'économie qui peut être faite et sont à étudier au cas par cas.**

Avant de vouloir transformer ses céréales en aliment, il faut bien sûr pouvoir et savoir stocker ses matières premières sur l'exploitation. Avant d'investir dans des cellules de stockage, il faut réfléchir aux rotations à mettre en place pour adapter l'investissement.

Une fois vos céréales stockées, il est nécessaire d'en réaliser des analyses afin de connaître leurs caractéristiques intrinsèques (% de protéines brutes, % de cellulose, % d'acides aminés non synthétisables par l'organisme tels que la lysine, la méthionine et le tryptophane).

Vérifier l'absence de mycotoxines est primordiale. Attention, leur présence est indécélable à l'œil et à l'odorat d'un humain mais pas pour une volaille. Votre aliment serait boudé.

Fabriquer son aliment, c'est être rigoureux et mettre tout en œuvre pour que la qualité gustative et le rendement en viande de votre poulet restent inchangés. Cela nécessite une surveillance tout au long de l'année : prendre la température au cœur des silos, ventiler les cellules et refaire une analyse si besoin.



Etude de cas

Depuis 2 ans, l'éleveur fabrique les 3 types d'aliments à savoir démarrage, croissance et finition pour ses poulets de chair.

Cet éleveur produit sur son exploitation le maïs, le triticale, la féverole, le tourteau de tournesol, le pois d'hiver. Il achète le gluten de maïs, les minéraux, le tourteau de soja et des protéines de pommes de terre.

Afin de réaliser notre simulation, il nous a fourni pour l'année 2004 ses formules utilisées, le prix d'achat de ses matières premières, le prix auquel il aurait vendu ses matières premières.

Avoir recours à un prestataire de service

Afin de limiter votre temps de travail consacré à fabriquer et votre investissement en équipements (peseurs, mélangeur, broyeur) vous pouvez avoir recours à un prestataire de service.

Celui-ci, vient chez vous préparer votre aliment, à la fréquence que vous souhaitez. De plus, il peut amener un conseil technique en veillant à l'équilibre de vos formules.

Calcul du prix de l'aliment fabriqué

Il est constitué des coûts de matières premières, leurs coûts d'analyses et de formulation, des coûts de stockage des céréales et du coût de fabrication.

Quel que soit l'aliment fabriqué, le coût de fabrication s'élève à 26 €/tonne et le coût de stockage à 7,50 €/tonne. Dans le cas étudié, l'éleveur avait acheté des cellules d'occasion.

Produisant son tournesol, il possède une presse qui lui permet de faire son huile et d'introduire les tourteaux dans sa ration.

A ce prix d'aliment calculé sera déduit le prix de l'aliment acheté en 2004, ce qui permettra de calculer l'économie potentielle réalisable.

La base étant un lot de 4 000 poulets/lot avec une rotation de 2,84 lots par an et à Indice de consommation constant.

Par quel aliment commencer ?

La maîtrise de l'aliment démarrage est primordiale : pendant cette période, l'animal doit croître en fabriquant des muscles et non de la graisse. Rater cette phase, c'est compromettre la suite de votre lot.

Pour cette raison, il semble judicieux de commencer par la fabrication de l'aliment finition sur une année afin d'être certain de la qualité constante de son aliment, puis progressivement passer à l'aliment croissance.

Avant de se lancer dans la FAF, voici les questions à se poser :

- 1. Suis-je prêt à apprendre un nouveau métier : savoir produire et stocker mes céréales, préserver leurs qualités le temps du stockage ?**
- 2. Suis-je rigoureux ? Prêt à analyser 1 à 2 fois par an toutes mes matières premières issues de l'exploitation ? le cas échéant, à adapter la formule de chaque fabrication en fonction des stocks disponibles ?**
- 3. Suis-je prêt à modifier mon système de rotations pour diversifier les sources de protéines ?**

Si vous vous sentez prêts pour l'aventure : commencez par produire votre aliment finition. Il s'agit de la formule la plus facile à mettre au point. C'est aussi celle qui permet de dégager la plus grande économie.

Cas de l'aliment croissance

Les taux d'incorporation des différentes matières premières sont visibles sur le graphique suivant.

Le coût de l'aliment fabriqué est de 282,12 €/t.

Le taux de protéines à incorporer dans la formule est plus élevé (compris dans une fourchette de 17 à 19 %).

Les sources de protéines étant ce qui coûtent le plus cher, le prix de la formule augmente.

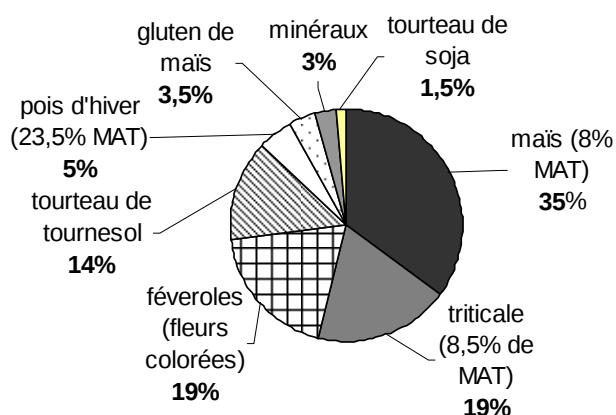
Cas de l'aliment finition

L'éleveur nous a fourni la formule qu'il a utilisée pour cette année 2004 (cf. graphe ci-dessous).

Il vous faudra adapter votre formule en fonction des matières premières produites sur votre exploitation et de l'énergie que vous souhaitez pour votre aliment.

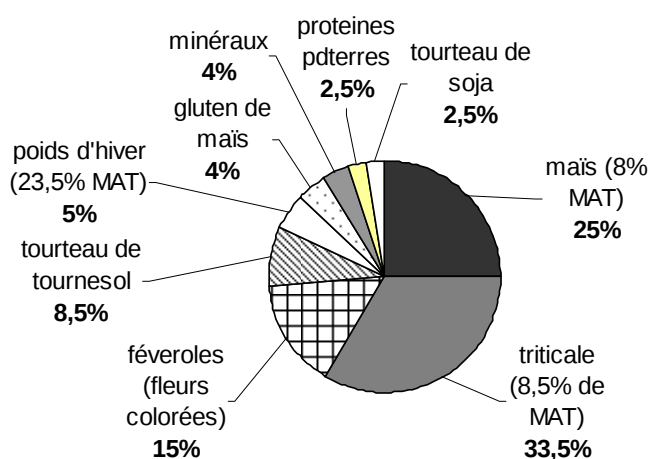
Le prix de son aliment fabriqué tel que défini précédemment est de 254,4 €/t.

Composition de l'aliment finition



Coût aliment :
254,4 €/t

Composition de l'aliment croissance



Coût aliment :
282,12 €/t

Simulation :

La quantité moyenne d'aliment consommé par 4000 poulets en finition est de 16 200 kg.

Si l'on fait la différence entre le prix de l'aliment acheté et celui fabriqué et que l'on multiplie cette différence par le tonnage consommé, l'économie réalisée sur le lot est de 1 590 €.

Si 2,84 lots sont réalisés à l'année, l'économie finale serait de 4 516 € soit 0,40 € du poulet produit sur un an.

Simulation :

La quantité moyenne d'aliment consommé par 4000 poulets en croissance est de 7 400 kg.

En refaisant le même calcul que précédemment, l'économie réalisée sur le lot est de 613 €.

Si 2,84 lots sont réalisés à l'année, l'économie finale aurait été de 1 741 € soit 0,15€ du poulet produit à l'année.



Cas de l'aliment démarrage

Il s'agit de la formule la plus délicate à mettre au point.

L'éleveur a travaillé deux ans pour élaborer une formule satisfaisante.

Celle-ci demeure confidentielle mais nous a été communiquée pour poursuivre la simulation.

Simulation :

La quantité moyenne d'aliment consommé par 4000 poulets au démarrage est de 4 000 kg.

En reprenant notre calcul, l'économie réalisée sur le lot est 272 € .

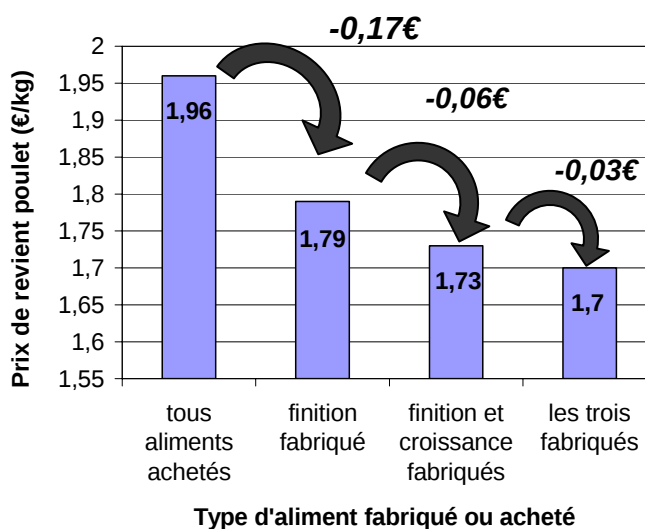
Si 2,84 lots sont réalisés à l'année, l'économie finale aurait été de 772 € soit 0,07 € du poulet produit à l'année.

Impact sur le prix de revient du kilo de poulet

Au travers du réseau d'éleveurs des Pays de la Loire, le prix de revient du kilo de poulet est de 1,96 € du kilo de poulet.

En faisant fabriquer son aliment, l'économie est possible de 17 à 26 centimes du kilo de poulet produit, selon que seul l'aliment finition ou les trois types d'aliments soient fabriqués.

Comparaison du prix de revient en fonction de l'aliment fabriqué



En conclusion, la simulation montre qu'économiquement il aurait été plus rentable de fabriquer son aliment finition. Mais que cela peut fonctionner pour des éleveurs qui prennent les précautions adéquates pour le stockage et la conservation dans le temps de leurs matières premières.

Mai 2005

Contacts pour de plus amples renseignements :

Réalisé avec le soutien
de la Région Pays de la Loire



Christèle PINEAU au 02.43.29.24.24

Chambre d'agriculture de la Sarthe

Benoît GREFFARD au 02.51.36.81.48

Chambre d'agriculture de la Vendée et Loire Atlantique

Ou le conseiller Bio de votre Chambre
d'Agriculture

