

Côte d'Ivoire/ La technologie de la volaille traditionnelle améliorée exposée au SARA 2017 (Feature)



Au SARA 2017, Oussou Augustin présente un poulailler utilisé pour la volaille traditionnelle améliorée

Abidjan, 26 nov (AIP) – Un jeune aviculteur, Oussou Augustin, qui s'adonne à la production de volaille traditionnelle améliorée depuis cinq ans, expose cette technologie au 4ème Salon international de l'agriculture et des ressources animales d'Abidjan (SARA 2017).

Rencontré le samedi 25 novembre par l'AIP, dans un coin qui lui est attribué au stand Innovation du Fonds interprofessionnel pour la recherche et le conseil agricoles (FIRCA), Augustin reçoit de nombreux visiteurs à qui il présente, avec enthousiasme, sa méthode de production ainsi qu'un poulailler témoin.

D'abord, un poulailler : perchoir, pondoir, poussinière

S'il est vrai que pour l'élevage traditionnel, la volaille « se promène » dans les villages, dans cette manière d'élever la volaille traditionnelle améliorée, explique-il, le bâtiment est indispensable. D'abord pour protéger les poussins, ensuite pour avoir beaucoup de poulets, pour enfin être sur le marché et faire des affaires.

Le bâtiment ou **poulailler** comprend un **perchoir** qui est l'abri des adultes, c'est-à-dire les poules et le coq. Le ratio est d'un coq pour 10 poules. Dans le perchoir, il faut toujours prévoir des **pondoirs** dans lesquels les poules font leur ponte. Le nombre de pondoir équivaut au nombre de poule, pour éviter qu'elles ne pondent comme des pintades, souligne-t-il.

Il y aura une couvée à partir de 21 jours et quelques jours après l'éclosion, il faut retirer les poussins et les mettre dans leur maison appelée la **poussinière**. Et comme les poussins auront besoin d'une chaleur ambiante, poursuit l'éleveur, l'homme intervient alors avec un système de chauffage. Au village, on utilise un pot de peinture aluminium dans lequel on fait des petits trous, on y met du charbon et on dispose le seau dans la poussinière, en associant deux gros cailloux aussi, souligne-t-il avec force détails...

Un processus amélioré pour une production de meilleure qualité

La volaille traditionnelle améliorée concerne les poulets du terroir appelés « poulets bicyclettes ». Ces poules du village sont sélectionnées et on ajoute à leur fusion, un coquelet. A la suite de leur fusion, il résulte des coqs améliorés qui ont besoin aussi de produits vitaux, d'être soignés et donc, il faut améliorer ces volets, explicite l'aviculteur.

De plus, le suivi vétérinaire est beaucoup exigé, insiste Oussou Augustin, précisant à des visiteurs que des guides seront mis à disposition de tous les futurs éleveurs intéressés.

Interrogé sur une éventuelle différence physique dans la technique traditionnelle et la technologie de volaille traditionnelle améliorée, Augustin souligne qu'en termes de poids, le poulet bicyclette garde son patrimoine. Mais la technique vise à les faire vite grandir et à être protégés contre des prédateurs, « sinon, ce poulet est toujours apte à la dégustation à partir de six à sept mois. »

Formé par une « structure organisée »

Formé par le FIRCA, une structure qu'il qualifie d'organisée, Oussou Augustin est venu de son village, Tiéplé (situé à 12 km de Bouaké, sur l'axe menant à Didiévi, par la piste rouge, derrière le village de lépreux appelé Raffierkro), pour mettre en valeur cette technologie qu'il est venu exposer au SARA 2017, dans la capitale économique ivoirienne, « aux yeux de tout le monde ».

Un projet porteur qui change la vie

Grâce à ce projet, le jeune aviculteur dit parvenir à s'occuper de ses enfants, à les scolariser « cash » surtout qu'ils sont dans le privé, à les soigner, à les nourrir convenablement... « Pour la rentrée 2017-2018, j'ai pu vendre, dans le mois de septembre, 180 sujets à raison de 3500 FCFA les poules, les coqs à 5000 FCFA », assure Augustin qui dit avoir réalisé « un chiffre d'affaires ».

Lorsqu'il est sollicité par des éleveurs pour alimenter leur ferme, pour les aider, il leur vend la poule à partir de cinq mois (à l'âge d'être fécondée) à 2000 francs au lieu du prix de 3500 FCFA fixé, « si c'est pour la dégustation ».

(AIP)

cmass