



Groupement Interprofessionnel
des Produits Avicoles et Cunicoles

**BULLETIN
D'INFORMATION
AVICOLE ET CUNICOLE**



Volailles
de Tunisie

- ▼▲ *Myopathie du muscle pectoral profond*
- ▼▲ *Les biofilms : un risque potentiel pour la santé des poulets*
- ▼▲ *Optimisation du coût de revient du poulet de chair*
- ▼▲ *Le Super Poussin*
- ▼▲ *Génétique Lapin*

N° 61

www.gipac.tn
Avril 2019



LUBING



STIENEN



KAYOLA
GREAT AVICULTURE NETWORK



GAN
Great Aviculture Network



Siège: GP1 - km 12 - 2034 Ezzahra - Tunisie

Usine: Boulevard de l'environnement 2097-

Boumhel - Tunis

Tél: (+216) 71 116 940

Fax: (+216) 79 215 533

Email: info@soceq.com.tn / commercial.avicole@soceq.com.tn

Site Web: www.soceq.com.tn

REVUE SCIENTIFIQUE, TECHNIQUE ET ÉCONOMIQUE

Revue scientifique, technique et économique
des secteurs avicole et cunicole en tunisie - N° 61

PRÉSIDENT D'HONNEUR

- M. CHAOUECH Tarek

RESPONSABLE DE LA PUBLICATION

- M. CHAOUECH Tarek

COMITÉ DE RÉDACTION

- M. CHAOUECH Tarek
- Dr. MAATKI TAKTAK Ines
- Dr. GANNOUN Mahmoud
- Dr. CHAKROUN Chehid
- Mlle ACHOUR Wafa
- Mme KHELIFI Chouikha
- Mme DABOUSSI Imen
- M. MOUMEN Karim
- M. ESSID Hassen
- M. BEN ISMAIL Néjib
- M. MRAIDI Rabi
- M. ROMDHANI Houcine
- M. BOUSSAIRI Sami

COMITÉ DE LECTURE

- Dr. MAATKI TAKTAK Ines
- Mlle ACHOUR Wafa
- Dr. CHAKROUN Chehid
- Dr. CHERIF Akrem
- Dr. KABOUDI Khaled

PUBLICITÉ

Mme KHELIFI Chouikha

ABONNEMENT

Mme KHELIFI Chouikha

COMITÉ HONORIFIQUE

- Dr. CHETOUI Chaher
- Dr. BOUSRIH Ali
- Dr. KARMA Riadh
- Pr. BOUZOUAYA Moncef
- Dr. EL HICHRI Khaled
- Dr. BOUSLAMA Amina
- Dr. EL OUNI Néjib
- Dr. ZAHRA Mohamed Riadh
- M. BESSADOK Abdelkarim

COMITÉ SCIENTIFIQUE

- Pr. BOUZOUAYA Moncef
- Dr. KARMA Riadh
- Pr. BEN YOUNES Abdelhak
- Pr. REKHIS Jamel
- Pr. ZRELLI Malek
- Dr. SAKLY Hachemi
- Dr. HSAIRI Zouheir
- Dr. GHARAM Abdeljélil
- Pr. MESSADI Lilia

GROUPEMENT INTERPROFESSIONNEL DES PRODUITS AVICOLES ET CUNICOLES

8, rue Ali Ibn Abi Taleb - Le Belvédère 1002 -Tunis - Tunisie
Tél. : -71 847 705 Fax : 71 845 988
E-mail : gipac@gipac.tn
Site web : www.gipac.tn

SOMMAIRE BIA 61

▲ SANTE AVICOLE

- Myopathie du muscle pectoral profond
- Les biofilms : un risque potentiel pour la santé des poulets

▲ TECHNIQUES AVICOLES

- Optimisation du coût de revient du poulet de chair : astuces pratiques
- Publireportage: Le Super Poussin
- Promotion des Produits Avicoles et Cunicoles

▲ TECHNIQUES CUNICOLES

- Génétique Lapin
- Lu pour vous

ABONNEMENT : Tarif 4 Numéros

Tunisie	Pays Arabes	Autres
20 DT	25 \$	35 \$

Compte Bancaire : 4101 0027 6810 9000 0800 - BIAT
Agence El Menzah VI - Cité Jamil - 1004 Tunis - Tunisie

Réalisation: **Société pointi**

Tél. : **71 894 228** - E-mail: **pointipub.tn@gmail.com**



MYOPATHIE DU MUSCLE PECTORAL PROFOND

Dr. Fakhri GUEZGUEZ

CRDA Sousse

La myopathie du muscle pectoral profond appelée aussi maladie du muscle vert est une pathologie rarement identifiée. Il s'agit généralement d'une trouvaille accidentelle lors de la découpe des carcasses de volailles dans les abattoirs.

En Tunisie, aucune étude n'a été faite pour évaluer l'incidence de cette pathologie.

Présentation de la maladie

Il s'agit d'une myopathie rencontrée chez le poulet et la dinde qui est consécutive à une nécrose ischémique du muscle pectoral profond (muscle supracoracoïde).

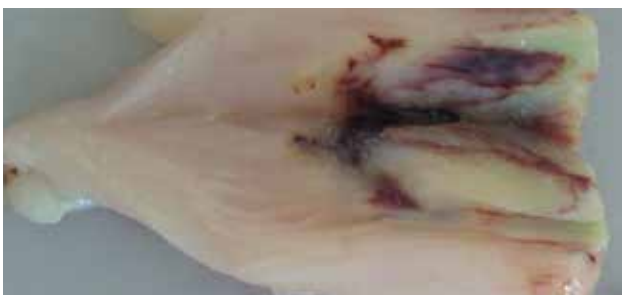
Cette pathologie a été décrite pour la première fois en 1968 chez la dinde. Elle est encore connue sous le nom de maladie d'Oregon ou maladie du muscle vert. (KIJOWSKI ET KONSTANCZACK. 2009)

Etiopathogénie

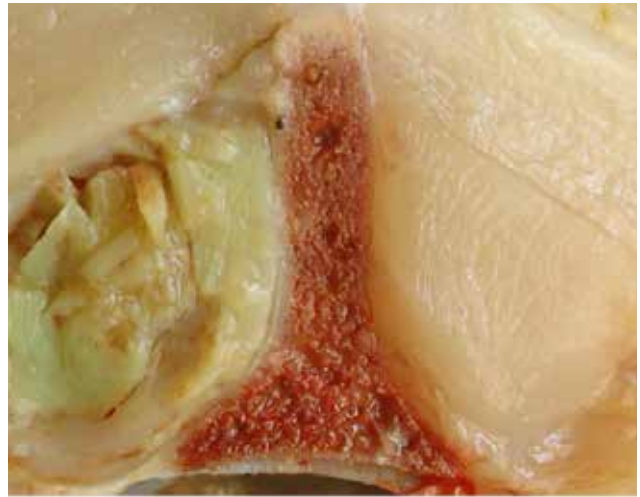
Lors d'un effort musculaire, il se crée un afflux de sang vers le muscle qui augmente son poids d'environ de 20%. Le muscle s'étrangle sous l'effet de la pression qu'exerce le fascia et le sternum, puis s'en suit une ischémie et une hémorragie .



Le muscle hémorragique prend une couleur violacée ou verdâtre et s'atrophie par la suite.



Dans les cas les plus sévères, on observe une dépression unilatérale ou bilatérale des muscles pectoraux. Les lésions sont caractérisées par une dégénérescence musculaire et une coloration vert pâle du muscle .



Cette coloration est due aux métabolites produits par la dégradation de l'hémoglobine et la myoglobine.

(KIJOWSKI ET KONSTANCZACK. 2009)

Une forte incidence de cette pathologie a été rencontrée chez la dinde suite à la manutention en vue de la réalisation de l'insémination artificielle. (WIGHT et al. 1979)

La littérature relève le fait que les oiseaux élevés en confinement sont plus exposés et que les souches améliorées sont plus sensibles que les souches traditionnelles.

Toutefois, il est à noter que cette myopathie est une myopathie localisée et ne présente



aucun signe clinique d'inconfort du vivant de l'animal d'où la difficulté de faire le diagnostic de cette pathologie avant abattage. (BIANCHI et al. 2006)

Conséquences économiques

La myopathie du muscle pectoral profond a des conséquences économiques qui peuvent être parfois très lourdes.

En effet cette lésion qui est généralement une trouvaille d'abattoir peu faire perdre jusqu'à 40% de la valeur marchande de la carcasse.

Une étude a été réalisée en Bulgarie sur la prévalence de cette pathologie chez le poulet de chair abattu à l'âge de 7 semaines. Cette enquête a été réalisée sur deux groupes de 20000 sujets chacun.

L'interprétation des résultats a été faite en fonction du rapport poids vif /poids carcasse et qui a permis de classer les lots de poulets en deux groupes : groupe A avec un ratio de 2,3/1,7 et groupe B avec un ratio de 2,6/1,9.

Les résultats obtenus ont montré que la prévalence globale de cette pathologie est de 0,51%. La prévalence par groupe est significativement plus importante pour le groupe B ($p < 0,01$). (DINEV I, KANAKOV D.2001)

Cette même étude a montré que la fréquence des lésions précoces caractérisées par une réaction inflammatoire aiguë associée à une nécrose discoïde sévères du muscle est significativement plus importante pour le groupe A ($P < 0,05$)

alors que les lésions plus anciennes caractérisées par une coloration vert typique sont plus fréquentes chez le groupe B.(DINEV I, KANAKOV D.2001)

Ces résultats confirment l'existence de cette pathologie dont la prévalence est plus importante chez les poulets lourds, bien que celle ci est parfois discrète et peut passer inaperçue surtout avant la découpe des carcasses.

Prévention

La prévention de cette pathologie repose sur deux grands axes, le premier est l'axe zootechnique, et le second regroupe des mesures médicales.

En effet il est recommandé de diminuer au maximum la manipulation des animaux pour éviter les exercices pouvant provoquer des contusions musculaires au niveau des ailes en rapport avec la manipulation des animaux dans l'élevage (battement des ailes prolongé lors de contention en vue d'une intervention médicale sur les volailles ou lors du ramassage des animaux destinés à l'abattage).

Concernant les mesures médicales, plusieurs études ont montré que la supplémentation de vitamine E réduit de façon significative l'apparition de myopathie.

En effet, des analyses histologiques effectuées sur des lots de poulet de chair à 28, 42 et 49 jours d'âge ont montré que la dégénérescence des fibres musculaires liée à la myopathie est moins importante chez les lots ayant reçu de la vitamine E en supplémentation par rapport au lots témoins. (GUETCHOM B. 2010)



CONCLUSION

La myopathie du muscle pectoral profond est une pathologie qui passe inaperçue dans la plupart des cas, en effet c'est une découverte accidentelle à l'abattoir lors du désossage de la carcasse mais dont les conséquences économiques peuvent être lourdes. Cette pathologie est probablement appelée à se développer encore plus à cause de la sélection des souches lourdes pour l'élevage. La prévention de l'apparition de cette pathologie est essentiellement zooteknique et consiste en la réduction des manipulations des animaux à l'élevage.

Références bibliographiques

- BIANCHI et al 2006 : The Occurrence of Deep Pectoral Myopathy in Roaster Chickens. 2006 Poultry Science 85:1843-1846
- DINEV I, KANAKOV D .2001 : Deep pectoral myopathy : prevalence in 7 weeks old broiler chickens in Bulgaria. Revue Méd. Vét., 2011, 162, 6, 279-283.
- GUETCHOM B. 2010 : Rôle d'un ajout de vitamine E alimentaire dans la prévention de la myopathie du poulet de chair. Mémoire présenté à la Faculté de médecine vétérinaire en vue de l'obtention du grade de Maître ès sciences (M.Sc.) en sciences vétérinaires - option biomédecine- Université de Montréal. 70P
- KIJOWSKI J, KONSTANCZACK M. 2009 : Deep pectoral myopathy in broiler chickens. Bull Vet Inst Pulawy 53, 487-491, 2009
- WIGHT, P.A.L, L. Martindale, and W. G. SILLER. 1979 : Oregon disease and husbandry. Vet Rec 105:470-471. In Diseases of Poultry. 12th Edition. 2008. 1409 P.



BULLETIN D'ABONNEMENT ANNUEL

À découper retà envoyer, accompagné d'unc hèque ou d'unvirement au
« Groupement Interprofessionnel des Produits Avicoles et Cunicoles »
8, rue Ali Ibn Abi Taleb-Le Belvédère 1002 - Tunis

Je souhaite m'abonner à « Volailles de Tunisie » pour 4 numéros :

Nom et Prénom ou Raison Sociale:

Adresse:

Ville: Code postal: Pays:

TARIF ABONNEMENT ANNUEL

Tunisie: 20 DT - Pays Arabe: \$25 - Autres pays: \$35
Alibeller le virement au nom du GIPAC compte n° 08009000681000274101
Ouvert à la BIAT: Agence El Menzah VI - Cité Jamil 1004 - Tunis-Tunisie





Les biofilms : un risque potentiel pour la santé des poulets

Khaled Kaboudi*, Adam Jbenyani*, Rafika Ben Romdhane**

*Sce d'Aviculture et de Pathologie Aviaire – ENMV de Sidi thabet **CRDA de Tunis

L'eau, l'intrant le plus important dans un élevage avicole, est souvent négligé d'un point de vue qualité mais aussi dans les aspects de biosécurité.

En effet, elle peut jouer le rôle de vecteur de plusieurs pathogènes pour les poulets.

Des barrières sanitaires adéquates doivent être appliquées à l'encontre de ce nutriment dans nos élevages, afin d'éviter les problèmes associés aux défaillances des mesures de biosécurité.

Les biofilms : une collection d'indésirables dans les systèmes d'abreuvement

Le biofilm se définit comme une pellicule constituée de micro-organismes de différents types : bactéries, champignons, algues, qui se développent en couche mince sur les parois des canalisations, à la surface des abreuvoirs et des bacs d'eau.

Pour se développer dans les canalisations d'eau, le biofilm requiert un inoculum et une source de nutriments. Une fois qu'il est établi et qu'il se multiplie rapidement (jusqu'à un doublement des bactéries en 20 minutes), les organismes morts peuvent servir de nutriments aux organismes secondaires ou même neutraliser les désinfectants utilisés dans l'eau.

Divers facteurs favorisent la formation et la croissance du biofilm

► Le système d'abreuvement et le type de matériau de canalisation

Un des indicateurs de l'importance des biofilms en aviculture est le changement des abreuvoirs de type ouvert par des systèmes fermés tels que les pipettes.

L'amélioration des performances grâce à ces systèmes d'abreuvement fermés se traduit, en particulier, par une diminution des saisies à l'abattoir, conséquence probante de l'importance de la maîtrise des biofilms. Les systèmes ouverts permettaient la contamination et la multiplication rapide des micro-organismes de l'environnement.

Concernant le type de matériau des canalisations, il existe 3 types de polyéthylène :

- Polyéthylène basse densité (PEBD) (semi-rigide)
- Polyéthylène haute densité (PEHD)
- Polyéthylène réticulé (PER)

Le PVC et les polyéthylènes limitent le développement du biofilm. En revanche, des coudes en galvanisés et des raccords en laiton peuvent être présents (au niveau des traitements permanents). Ils ont une aspérité intérieure importante qui favorise le biofilm.

Les PEHD et les PER sont particulièrement recommandés pour équiper les circuits d'eau en élevage.

► La température de l'eau

La prolifération du biofilm est accrue par la température de l'eau. Certaines conduites d'eau peuvent atteindre des températures élevées lorsqu'elles sont placées sous les éléments de chauffage. Cet effet est particulièrement important dans les installations où sont élevés les jeunes poussins car la température ambiante y est plus élevée et le débit d'eau plus faible.

Les poussins sont plus sensibles aux contaminations du fait que leur flore intestinale n'est pas encore complètement établie.

► Le pH de l'eau

composant le biofilm se développent différemment selon le pH de l'eau. Certaines s'adaptent très bien et des biofilms ont été trouvés dans des régions où l'eau est riche en ions H⁺. En élevage, nous préconisons l'acidification de l'eau, ce qui favoriserait un pH intestinal différent et le développement de la flore du milieu intestinal.

Une diminution du pH augmente le potentiel d'oxydo-réduction lors de la chloration et augmente l'index de désinfection en changeant la proportion de chlore libre de la forme hypochlorite vers la forme du chlore hypochloreux.

Mais, lorsqu'il s'agit d'éliminer le biofilm, nous utiliserons une stratégie de choc à l'aide de solutions très acides ou très basiques.

► La composition de l'eau

L'eau est un nutriment apportant des oligoéléments. A contrario, elle peut fournir des éléments comme le manganèse et le fer qui sont plutôt des facteurs de protection du biofilm. La dureté de l'eau, dépendant de l'alcalinité et de la concentration en ions calciques, agit dans le même sens. Certaines bactéries utilisent ces éléments et les combinent en une matrice protectrice.

Tous ces facteurs peuvent avoir un effet négatif sur les performances en réduisant le débit d'eau disponible pour les oiseaux, effet d'autant plus important que le système d'abreuvement de l'élevage est fermé. Les plaques de biofilm peuvent aussi obstruer les pipettes sous lesquelles l'égouttage favorise l'humidification des litières.

► Risques sanitaires liés à la présence des biofilms

Les biofilms peuvent cacher des organismes pathogènes, des germes susceptibles de transmettre des gènes de résistance aux antibiotiques ou de réduire l'efficacité des produits désinfectants utilisés.

A l'intérieur du biofilm, les micro-organismes se trouvent protégés de différentes manières :

- Une protection passive : assurée par la matrice contre l'entrée des agents antibiotiques et les désinfectants
- Une protection métabolique : les bactéries entourées de biofilm sont moins actives métaboliquement, donc moins réceptives aux agents antimicrobiens
- Une protection génétique : lors de leur implantation dans un biofilm, l'expression génétique des bactéries peut être modifiée. L'environnement du biofilm est propice aux échanges de matériel génétique et permet le transfert des caractères de résistance.

Plusieurs virus, bactéries, parasites et champignons sont transmis des biofilms aux animaux à l'origine d'infections chroniques et persistantes dans les troupeaux. Une corrélation positive a été établie entre la présence des biofilms et les problèmes d'entérites d'une part et la présence des biofilms et les échecs des traitements antibiotiques de autre part.

En effet, une partie non négligeable des antibiotiques utilisés dans l'eau de boisson sera retenue par les biofilms ayant comme conséquence un sous-dosage.

Le contact de faibles doses s'infiltrant à travers les couches de biofilms avec les bactéries présentes dans ce substrat favorise le développement des phénomènes d'antibiorésistance.

La présence de multiples types bactériens à l'intérieur du biofilm favorise les échanges des gènes de résistance vis-à-vis des antibiotiques entre des bactéries de la même famille.

Les biofilms peuvent être la cause des échecs thérapeutiques et vaccinaux

Les biofilms dans les systèmes d'abreuvement retiennent une quantité non négligeable des molécules médicamenteuses et des vaccins utilisés dans l'eau. Ceci entraîne un sous-dosage et par conséquent un échec thérapeutique et vaccinal.

Dans ce sens, la réduction des quantités d'antibiotiques administrées dans l'eau peut atteindre 25-30% en présence des biofilms.

Différentes méthodes d'élimination du biofilm

La lutte contre les biofilms fait appel à différentes méthodes, indispensables et complémentaires (Figure 1).

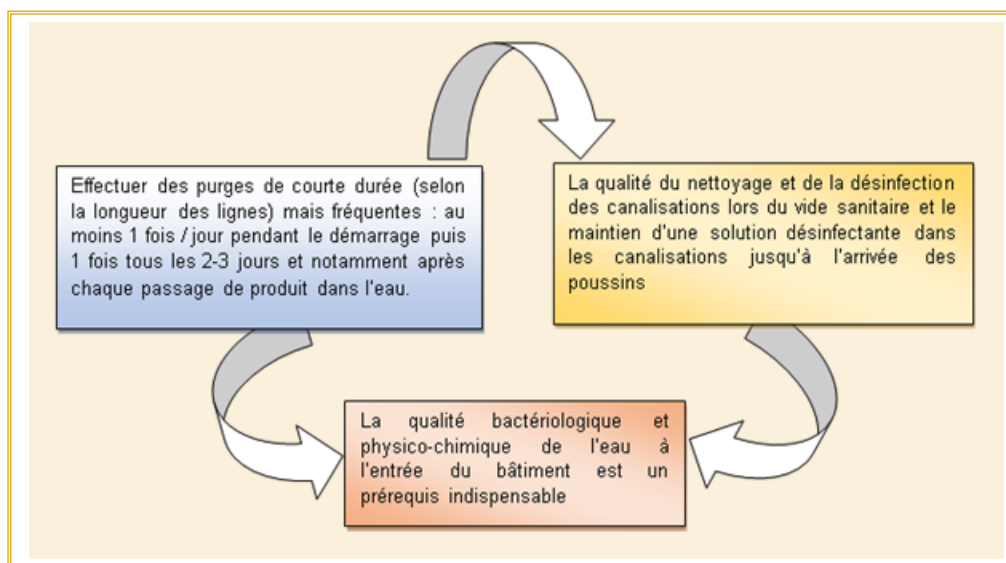


Figure 1 : Actions préventives de développement des biofilms en élevage avicole

Il est préférable, pour l'entretien des canalisations, de prévoir un système bouclé avec retour au bac d'évacuation de l'eau vers l'extérieur (système de purge). Sachant, toutefois, que les purges ne permettent pas l'élimination totale du biofilm ; elles ralentissent sa croissance. L'installation des filtres doit être accompagnée d'un entretien régulier.

La filtration constitue dans ce cas la base de toute intervention sur l'eau permettant d'éviter systématiquement les impuretés (sable, matières organiques...).

Cette étape de décapage (eau sous pression) doit être complétée par une étape de désinfection puis de rinçage, afin de prévenir le développement des éventuels germes, échappant au nettoyage.

Le recours aux produits désinfectants s'accompagne d'une neutralisation partielle de la quantité utilisée par la matière organique, d'où une moindre efficacité.

Dans un milieu clos tel que les canalisations d'eau, la surface de contact du désinfectant est limitée contrairement aux surfaces propres (sans biofilms).

Les micro-organismes situés en surface sont détruits par les désinfectants, alors que ceux cachés en profondeur du biofilms survivent.

C'est pourquoi, il faut détacher (nettoyage : base ; détartrage : acide ; désinfection) et éliminer le biofilm lors des opérations de nettoyage pendant le vide sanitaire entre les bandes. (Figure 2)

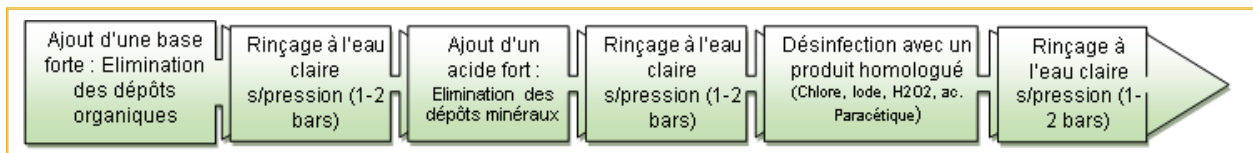


Figure 2 : exemple de protocole de nettoyage et de désinfection des systèmes d'abreuvement à chaque vide sanitaire

Plusieurs produits existent pour traiter les biofilms. Leur choix dépend du type de biofilm (calcaire, algues), de la présence ou non des volailles, de la nature des produits utilisés en continu pendant l'élevage : on pratiquera le plus grand choc ou différentiel de pH possible.

L'électro-peroxydation peut être aussi utilisée dans un double objectif : le traitement de l'eau et l'élimination des biofilms. La libération des peroxydes dans l'eau d'abreuvement est compatible avec la santé des animaux. Ce traitement doit se faire en amont du bâtiment et il doit être adapté en fonction des indicateurs de l'analyse de l'eau.

En pratique, l'évaluation de l'efficacité des traitements effectués fait appel à la mesure de la concentration des produits utilisés, ayant un potentiel d'oxydo-réduction (POR) tout au long des canalisations.

La mesure de ce POR lors d'une visite de terrain constitue un outil intéressant pour le contrôle des biofilms.

En effet, le différentiel entre deux points du système d'abreuvement ne doit pas être élevé. Les valeurs recherchées, mesurées à l'aide de petits appareils portatifs, sont de l'ordre de 650 mv, notamment lors de l'utilisation du chlore.

Lorsque le POR est inférieur à 450 mV, après l'application d'un désinfectant ayant un effet oxydant, cela signifie que le produit en question est peu ou pas efficace. De même, des valeurs supérieures à 850 mV sont contre-indiquées et témoignent de l'utilisation d'un différentiel de pH trop élevé; le risque de corrosion des équipements est alors probable.

Le recours à l'endoscopie est de plus en plus utilisé dans l'objectif de mieux maîtriser les biofilms. Dans ce sens, l'utilisation d'un baroscope équipé d'une caméra permet une visualisation réelle de l'intérieur des canalisations, à la recherche des éventuelles saletés et notamment les fragments de biofilm (Figure 3).



Figure 3 : Exemple d'image d'une canalisation d'eau dans un élevage de poulet (<http://www.sc2a-aviconseil.com>)

CONCLUSION

Les biofilms, danger potentiel pour la santé des volailles, peuvent affecter directement et/ou indirectement les performances techniques des animaux.

En effet, de nombreux agents pathogènes sont véhiculés par l'eau contaminée.

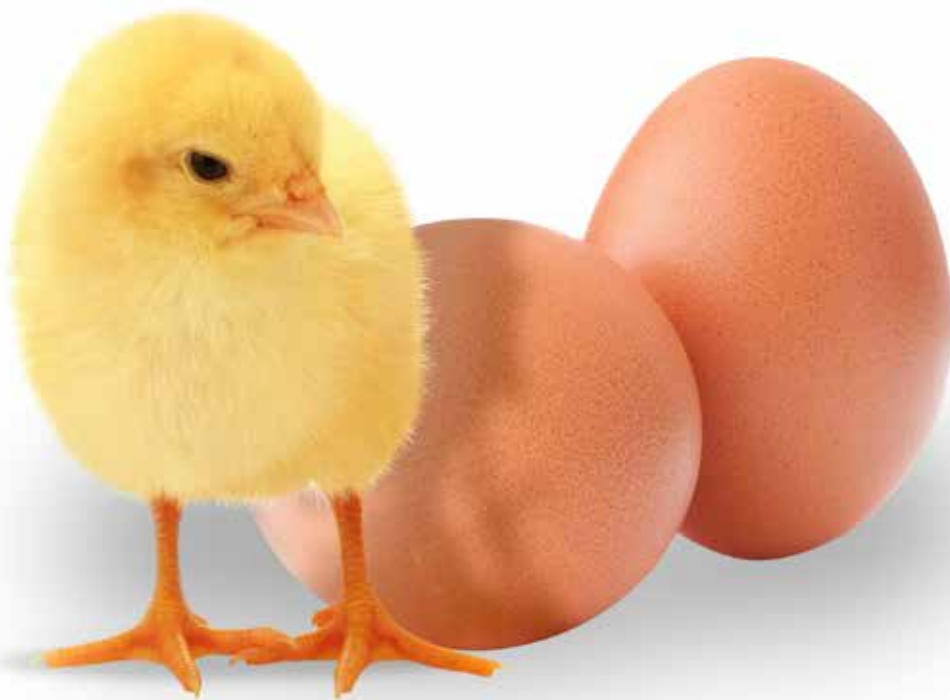
Leur présence dans les canalisations réduit significativement l'efficacité des traitements instaurés, des vaccins administrés dans l'eau de boisson.

La lutte contre les biofilms, souvent invisibles, doit se faire en continue, dans le cadre d'un programme de biosécurité.

Clinofarm

**SMOKE
SPRAY**

***Le produit de choix
contre l'aspergillose***



**► La prévention
de l'Aspergillose
dans les couvoirs**


bioprotection

Elanco
Elanco Animal Health
Afrique du Nord
TMABRDCLF00006

OPTIMISATION DU COÛT DE REVIENT DU POULET DE CHAIR : ASTUCES PRATIQUES

M. Anis FARHAT

Directeur d'exploitation / Société Agricole Taissir

L'élevage du poulet de chair en Tunisie devient de plus en plus vulnérable avec les fluctuations spectaculaires des prix de vente à la production.

De ce fait, il devient impératif que les éleveurs œuvrent de plus en plus vers une amélioration de l'efficacité de leurs ateliers d'élevage. Dans ce contexte une énumération de quelques techniques récentes, innovantes et non coûteuses devient d'une utilité primordiale.

Et ceci sera dans un objectif de produire du poulet de chair viable, de bonne qualité et à un coût compétitif.

Au départ, il faut préciser que ce dernier n'est plus le poulet qu'on a connu il y a quelques années. Les améliorations génétiques spectaculaires ont tellement transformé ce produit pour que ces exigences en terme d'alimentation, ventilation, gestion d'ambiance, prophylaxie sanitaire et management ont changé.

Ainsi, dans ce qui suit on va évoquer quelques techniques qui sont faciles à mettre en œuvre et qui ont donné des résultats de terrain très satisfaisantes :

Automate de gestion d'ambiance

de nos jours il existe des petits boîtiers électroniques qui ne coûtent pas très cher et qui sont dédiés à faire fonctionner tous les équipements de ventilation, de chauffage et de refroidissement. Ceci à travers des capteurs spécifiques et moyennant une programmation adéquate (par un connaisseur du domaine avicole et non pas le fourisseur).

De cette façon, les exigences des animaux seront satisfaites d'une façon précise et instantanée, tout en évitant les interventions humaines qui sont souvent subjectives et tardives.

En plus de l'amélioration de la productivité, il y aura optimisation de la consommation d'énergie (fonctionnement juste au besoin).

Echangeur de chaleur

Ce sont des unités qui permettent une ventilation saine des poussins dès les premiers jours de leur vie.

Ceci par l'apport d'un air frais préchauffé, par l'air vicié extrait du bâtiment à travers le même dispositif sans qu'ils se mélangent (phénomène de conduction thermique).

Il existe sur le marché des petites unités qui peuvent être adaptées à tous les types de bâtiments. Ainsi, on peut bénéficier d'une certaine économie de chauffage avec des poussins bien ventilés en jeune âge qui est l'un des piliers d'une production finale optimale.

Eleveuses économiques

ce sont des appareils qui se déclenchent selon les besoins en chauffage des poussins.

Il existe des modèles qui fonctionnent individuellement (équipés de thermostat de contrôle) et d'autres qui sont gérés par l'automate cité ci-dessus par le biais des sondes de températures.

Ce type d'équipement, permet la réalisation de grandes économies au niveau de la rubrique chauffage tout en satisfaisant les exigences des animaux avec grande précision.

Prébiotiques et probiotiques

Ce sont des additifs alimentaires d'origine naturelle, qui s'ajoutent à l'aliment destiné au poulet afin d'améliorer le statut immunitaire global dès les premiers jours.

Ceci aura pour effet, dans la plupart des cas, de diminuer énormément le coût des traitements antibiotiques curatifs. Alors que généralement, ce dernier est largement supérieur au surcoût engendré par l'ajout de ces additifs au niveau du prix des aliments. Néanmoins, il faut bien se renseigner afin d'utiliser le meilleur produit en terme rapport qualité / prix.



Dimensionnement des équipements de ventilation

Il est important de bien calculer les besoins de ventilation des bâtiments d'élevage, car ce volet joue un rôle majeur dans la détermination du résultat technico-économique d'un élevage.

Pour bien faire, il faut recourir à l'expertise d'un technicien connaisseur dans ce domaine pour une meilleure optimisation de l'investissement.



Et ne pas se contenter aux conseils des fournisseurs, vu que généralement ils poussent vers un suréquipement ce qui engendre un surcoût d'investissement et de consommation d'énergie.

Evidemment, ces astuces viennent en complément des bonnes pratiques d'élevage classiques à savoir :

des barrières sanitaires dans les normes, des pratiques de prophylaxie sanitaires rigoureuses et une bonne qualité d'alimentation et d'abreuvement avec l'automatisation de leurs distributions.



LE SUPER POUSSIN

HATCHBROOD /HATCHCARE : Des nouvelles techniques d'élevage qui s'installent dans nos couvoirs

Mme Jamila BALTI
GIPAC

La plupart des élevages avicoles qu'ils soient poulets de chair, poules pondeuses ou même l'élevage des reproducteurs trouvent des difficultés pour réussir le démarrage des poussins lors des trois premiers jours après l'éclosion .

Le transfert des œufs se fait généralement au 19 ème jour après la mise en incubation , le poussin réoriente sa tête pour préparer sa sortie grâce à ses coups de bec, il perce progressivement la coquille et voit le jour le 21 ème jour .

Le temps qui s'écoule entre le premier poussin éclos et le dernier est de 24 à 36 heures .

Pendant cette période les poussins nouvellement éclos n'ont pas accès ni à l'eau et ni à l'alimentation.

Alors que leurs organismes sont en cours de développement , et ont besoin d'eau et d'aliment pour débuter leur croissance et leur développement.

Lorsque les poussins commencent à manger et à boire directement après l'éclosion , l'activité intestinale accélère la résorption du jaune résiduel par le tractus intestinal , et donc l'absorption des nutriments importants qu'il contient.

De cette façon , l'apport exogène d'aliment fournit aux poussins l'énergie dont ils ont besoin pour leur besoin de base , tandis que la nutrition de haute valeur du jaune peut être utilisé pour son objectif le plus important : le développement critique des organes et du système immunitaire .



Poussin d'un jour chair



Poussin d'un jour hatchbrood

La société HATCHTECH a développé une machine qui met à la disposition des poussins sortant de l'œuf l'aliment et la lumière ; elle remplace les éclosoirs .

Il s'agit de la technologie HATCHCARE .

D'autre part dans les bâtiments d'élevage , des variables telles que la température de l'air, la température du sol ,la vitesse de l'air et le taux d'humidité sont difficiles à contrôler .

La même société a inventé une machine HATCHBROOD qui équilibre et contrôle toutes les variables environnementales cruciales pendant les premiers jours de vie des poussins tout en garantissant le maintien d'une température corporelle uniforme et optimale.

La combinaison des deux techniques HATCHBROOD ET HATCHCARE a été instauré et appliqué pour la première fois en TUNISIE par la société avicole du nord SAVINORD à TABARKA moyennant une adaptation de la machine faite par les techniciens de la SAVIORD et après différents essais pour avoir finalement le produit « SUPER POUSSIN » un produit spécial SAVINORD .

Cette initiative permet non seulement de créer un système offrant des poussins plus fort et en meilleure santé ,mais constitue également une étape importante vers une production de volaille plus importante et sans antibiotiques

CARACTÉRISTIQUES DU « SUPER POUSSIN »

- ▶ Poussin âgé de 2 jours
- ▶ Poussin alimenté et abreuvé dès l'éclosion de l'œuf , c'est à dire environ 24 heures avant n'importe quel poussin conventionnel.
- ▶ Poids variable entre 60 et 70 grammes selon l'âge des reproducteurs .
- ▶ Phase critique de démarrage réalisée dans des conditions parfaites .
- ▶ Développement précoce du tube digestif .
- ▶ Une meilleure conversion des aliments : indice de consommation moindre .
- ▶ Poids à l'abattage amélioré a âge définit .
- ▶ Système immunitaire renforcé :taux de mortalité diminuée .
- ▶ Diminution de la consommation des antibiotiques.



Vue d'intérieur de la machine HATCHBROOD

Un publireportage a été fait avec le directeur général de la société avicole du nord concernant l'instauration de cette technique Mr Brahim ABROUG ,ingénieur sortant de l'école supérieur de MATEUR .



Question 1 Pouvez vous nous donner plus d'informations sur la société avicole du nord?

Réponse 1 La société avicole du nord a été créée en 1995 à la suite de la privatisation de l'ex- SOCELTA par le groupe TRIKI, la société dispose de :

27 bâtiments d'élevage 4 pondeuses et 23 reproducteurs chair.

1 couvoir de plus 3000 m² ayant une capacité totale de 1.650.000 OAC soit 16 incubateurs de 16800 , 17 incubateurs de 57600 et 8 incubateurs de 50400 .

Le couvoir dispose de 9 éclosiers de 16800 OAC de capacité et 9 éclosiers de capacité 19200 OAC.

Les incubateurs et les éclosiers sont de type PETERSIME.

En élevage la capacité réelle de la société est de 100.000 reproductrices /an mais notre quota est ramené à 35000 actuellement soit une réduction de 65% de la capacité totale ,

dans ce cas on fait recours à la sous traite pour remédier au manque à gagner en 2018 on a atteint 30700 reproducteurs .

On estime arriver à la pleine capacité en 2019. lors de l'année 2013 notre société a bénéficié d'un programme de mise à niveau, dans le but d'améliorer la qualité de notre produit par des nouvelles technologies d'incubation (17 nouveaux incubateurs PETERSIME de 57600 OAC) ,

l'instauration d'une technique d'élevage qui consiste à donner l'aliment et l'eau dès la sortie du poussin de l'œuf c'est le SUPER POUSSIN .



TRI ET COMPTAGE
DE POUSSIN



LIVRAISON DEPOUSSIN



SALLE D'INCUBATION



VACCINATION DE POUSSIN
PAR PULVÉRISATION

Question 2 En ayant recours à la technique de HATCHBROOD quels sont les problèmes que vous avez résolu.

Réponse 2 Ce sont des problèmes liés à la qualité du poussin essentiellement, diminuer le taux de mortalité durant les trois premiers jours de démarrage est certain, surtout que le super poussin notre nouveau produit arrive aux bâtiments d'élevage dans un état de confort par rapport aux autres poussins et permet la résolution des problèmes de mortalité précoce chez les moyens et les petits éleveurs.

Sur le plan physiologique on a garanti un développement précoce des organes vitaux des poussins donc une prédisposition meilleure à donner des résultats excellents par le renforcement du système immunitaire

d'où une diminution du taux de mortalité et par conséquent la diminution de l'utilisation des antibiotiques.

On a remarqué aussi une meilleure conversion de l'aliment par la diminution de l'indice de consommation d'où l'amélioration du poids vif à l'abattage moyennant une vitesse de croissance plus rapide que les poussins d'un jour.

Question 3 Parlez nous de l'essai expérimental que vous avez fait en collaboration avec la société d'élevage « TAYSSIR » et que peut on dire des résultats ?

Réponse 3 Les résultats de l'essai se résument dans le tableau suivant :

	Traitement normal	Traitement HATCHBROOD
Date d'éclosion	26/6/2018	26/6/2018
Date de réception	26/6/2018	28/6/2018
Effectif départ	200	200
Effectif restant à 36j	164	168
% Mortalité *	18%	16%
Poids total(gr)	353575	382832
Total aliment	499731	511939
IC	1.413	1.337
Poids vif ** (gr)	1917	2063

La forte mortalité est due aux coups de chaleur durant les 10 derniers jours du mois de juillet 2018.

En conclusion, on note un gain de 0.076 points au niveau de l'indice de consommation. Soit un gain de 76 gr d'aliment /kilogramme de viande de poulet (environ 137 gr/poussin atteignant poids vif de 1800 gr).

Question 4 Le super poussin est le résultat de la combinaison des deux techniques HATCHBROUD et HATCHCARE, pourquoi cette combinaison ?

Réponse 4 La combinaison « super poussin » a débuté par l'instauration de la technique HATCHBROOD qui vise à élever le poussin d'un jour durant 04 jours avec l'objectif de donner des poussins vigoureux dans de bonnes conditions et en minimisant le temps de la première prise alimentaire ce qui donne une amélioration zootechnique (des poussins de 100 à 110 gr de poids vif) ce qui nous a causé des problèmes d'ordre logistique (emballage et transport) ce qui a

augmenté considérablement le cout des poussins à 04 jours, donc on a cherché à réduire le poids tout en maintenant les avantages sus cités.

On a opté alors pour l'élevage des poussins de 02 jours au lieu de 04 jours, en même temps une nouvelle technique a été mise sur le marché par les hollandais qui consiste à alimenter les poussins dans des éclosiers ce qui donne un pas de plus dans l'amélioration des conditions de démarrage du poussin en lui fournissant l'eau et l'aliment directement dès sa sortie de l'œuf,

donc tout simplement on a voulu profiter des deux concepts en donnant un poussin alimenté lors de sa sortie de la coquille et démarré pendant deux jours et en utilisant la même machine moyennant quelques modifications techniques d'où l'appellation de super poussin.



CHANTIER DE VACCINATION DES POUSSINS D'UN JOUR PAR PULVÉRISATION

Question 5 Comptez vous faire une campagne publicitaire pour votre produit afin d'élargir la résonance de super poussin sur le marché tunisien ?

Réponse 5 Oui , absolument sauf qu'on a fixé une période d'essai pratique sur terrain d'une année pour confirmer la technique auprès des éleveurs et des intégrés (les abattoirs) et par la suite on va faire un programme de lancement officiel du produit .

Question 6 Le super poussin peut il être exporté aux pays avoisinants ?ou bien au pays de l'Afrique vue le développement remarquable des échanges commerciaux de la TUNISIE avec les pays d'Afrique pour les dernières années ? .

Réponse 6 Indépendamment de l'idée de l'export, le concept de super poussin est nettement bénéfique pour la diminution de la consommation d'aliment et par conséquent la diminution de l'utilisation des médicaments et qui mérite d'être propager aussi bien à l'échelle nationale qu' internationale.

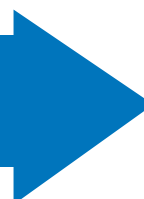
Question 7 Nous connaissons la conjoncture difficile par laquelle passe le secteur avicole mais malgré ça vous faites recours au développement et à l'instauration des nouvelles techniques d'élevage vous ne craignez pas une crise éventuelle ?

Réponse 7 Je ne vous cache pas que l'idée ou bien l'objectif de ce projet était prise dans la période de la libération des quotas en 2014 à fin d'améliorer la démarche qualité de la société et en impactant les clients par la qualité du poussin, par la suite et au retour du système du quotas on a utilisé les mêmes concepts qualitatifs pour attirer plus de partenaires ayant des quotas à sous-traiter .le concept « super poussin » a donné des résultats pratiques remarquables avec les abattoirs qui ont leurs propres centre d'élevage (intégration totale-abattage /engraissement) en améliorant les performances zootechniques (augmentation du poids à l'abattage et diminution de l'indice de consommation)et en améliorant le rendement à l'abattage (diminution du taux de déchets et augmentation de l'uniformité), par contre le désistement a été perçu chez les coopératives et les abattoirs non intégrés vu le rôle d'intermédiaire qu'ils jouent et qui margent sur le prix de poussin ainsi que l'aliment et qui persistent à rejeter tout facteur d'augmentation supplémentaire du prix même si ce prix est justifiable par les avantages du nouveau concept sus mentionné .

SAVINORD



ABATTOIRS INTEGRES
ABATTOIRS NON INTEGRES
COOPERATIVES



PETITS ELEVEURS

Importance des abattoirs intégrés dans la part du marché national de la SAVINORD .



Sortie des poussins HATCHBROOD le jour de l'éclosion

Question 8 Loin de la HATCH BROOD et le SUPER POUSSIN , que pensez vous de l'état actuel du secteur et quelles sont les failles qui le menacent .

Réponse 8 La grande faille qui menace le secteur avicole en TUNISIE après le retour du système des quotas, est l'encouragement des transactions non basées sur la qualité vu qu'une grande partie des contrats est actuellement négocié uniquement sur la quantité des poussins et le prix et on ne laisse pas la chance aux critères qualitatifs des poussins (souche et qualité) mais malgré ça un vrai professionnel doit résister notamment en essayant de convaincre ces clients de l'importance de la qualité.



Le directeur général de la SAVINORD
Mr Brahim ABROUG

Sources d'informations, bases de données et outils en ligne utiles en matière d'exportation et de gestion de la qualité et du marketing :



www.tis-gdv.de - TTCportal - EUROMED Trade Help Desk - Market Acces Map - ePing Alert - Sustainability Map - CBI - RASFF - Codex Alimentarius - Trade Help Desk de l'UE - ISO - Ministère de l'Agriculture - INNORPI - Codes of conduct - Linked In - International Olive Council - UNECE standards .

*La qualité supérieure des
poussins est au cœur de chaque
action de développement entreprise
par la SAVINORD en visant
l'amélioration de l'environnement
des poussins*



- * Poussin âgé de 2 jours.
- * Poussin alimenté et abreuvé dès l'éclosion de l'oeuf , c'est à dire environ 24 heures avant n'importe quel poussin conventionnel.
- * Poids variable entre 60 et 70 grammes selon l'âge des reproducteurs .
- * Phase critique de démarrage réalisée dans des conditions parfaites .
- * Développement précoce du tube digestif .
- * Une meilleure conversion des aliments : indice de consommation moindre .
- * Poids à l'abattage amélioré a âge définit .
- * Système immunitaire renforcé :taux de mortalité diminuée .
- * Diminution de la consommation des antibiotiques.



SAVINORD S.A. Route du lycée. 8110 Tabarka.
Tél : 78 672 522 Fax : 78 672 544
E-mail : savinord@planet.tn

COMPRENDRE LA QUALITÉ DU SOJA



SCOTT NELSON

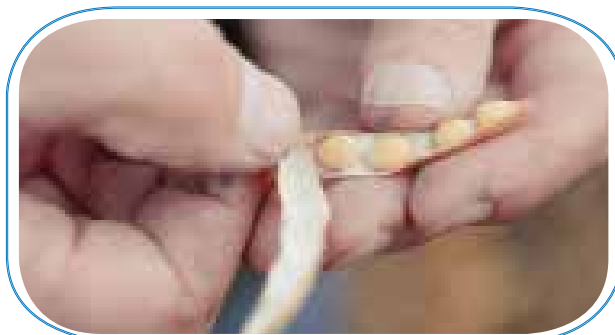
DIRECTEUR DE "ON-FARM NETWORK" IOWA
SOYBEAN ASSOCIATION

TRADUIT PAR DR RIADH KARMA

Les marchés mondiaux reconnaissent la valeur du soja pour sa forte concentration en huile et en protéines. En général, la graine de soja produites dans des climats méridionaux tels que le Brésil ont des concentrations plus élevées de protéines par rapport à celles du soja produit dans la région centrale du Nord des États-Unis.

Ainsi, il y a certaine préférence sur les marchés mondiaux du soja produit vers le Sud car ils sont soupçonnés d'avoir une plus grande valeur nutritive pour les animaux monogastriques et les volailles.

Les recherches récentes indiquent que l'évaluation des graines de soja par la composition en acides aminés est un meilleur indicateur de qualité de soja que la protéine brute. Il est très important pour les producteurs de soja de comprendre les implications de cette recherche. Voici une synthèse de ces études récentes.



Dans l'alimentation humaine et animale, il y a 20 acides aminés les plus importants dans la construction des protéines nécessaires.

Chez les humains et les animaux, certains acides aminés sont produits naturellement par le corps et certains ont besoin de sources d'alimentation externe.

Les acides aminés produits par l'organisme sont appelés acides aminés non essentiels : alanine, arginine, asparagine, aspartate, cystéine, glutamate, glutamine, glycine, proline, sérine et tyrosine.

Les acides aminés non produits naturellement par le corps sont appelés acides aminés essentiels. Il s'agit de l'histidine, l'isoleucine, la leucine, la lysine, la méthionine,

Comprendre la biochimie de soja

Pour comprendre les protéines de soja, nous devons comprendre sa biochimie simplifiée.

Les acides aminés sont de petites molécules qui sont nécessaires dans l'alimentation humaine et animale. Ils peuvent être considérés comme les éléments constitutifs de la vie, étant donné qu'ils se combinent pour former des protéines qui sont essentielles dans pratiquement toutes les fonctions des cellules chez les plantes et les animaux.



la phénylalanine, la thréonine, le tryptophane et la valine.

Ces acides aminés essentiels doivent être fournis par l'alimentation. À la différence des humains et des animaux, les plantes produisent tous leurs acides aminés en essentiels et non essentiels.

Les animaux monogastriques (porcs, poulets, les humains) nécessitent des acides aminés essentiels dans leur alimentation à la bonne concentration, sinon leur croissance sera affectée.

Un animal soumis à un régime de protéine composées d'acides aminés non essentiels mourra de malnutrition.

Dans le soja, cinq acides aminés sont présents à des concentrations faibles: cystéine, lysine, méthionine, thréonine et le tryptophane.

Ces acides aminés sont généralement ajoutés aux rations animales comme suppléments synthétiques.

Le Tourteau de soja qui contient des concentrations plus élevées en ces acides aminés, a plus de valeur que d'autres sources de protéines ayant des concentrations plus faibles, et réduit sensiblement les besoins de supplémentation en acides aminés synthétiques.

Le terme « Hyper-protéiné » pour le tourteau ou la graine, nommés ne signifie rien pour une ration alimentaire car il ne précise pas les concentrations des acides aminés essentiels et non essentiels.

Comment comparer en termes de protéines, acides aminés essentiels et valeur alimentaire du soja produit dans la région centrale du Nord des États-Unis ?

Tel que mentionné plus haut, les graines de soja produites dans la région centrale du Nord des États-Unis peut être 1 à 2 % plus faible en protéines brutes.

Cependant, le taux de protéines de la graine est un mauvais élément de prédiction de la valeur nutritive.

En fait, les recherches menées par l'Université du Minnesota montrent une corrélation négative entre le taux de Pour optimiser la croissance des animaux et réduire l'excrétion de l'azote comme déchet, les rations alimentaires ont besoin d'avoir un équilibre en acides aminés pour satisfaire les besoins des animaux.

Ce qui est important pour les éleveurs de ruminants et de volailles est le contenu des acides aminés et non pas le niveau de protéines brutes.

Le raffinose est une molécule de sucre complexe que l'on trouve dans le soja et est considéré comme facteur antinutritionnels.

Les humains et les animaux monogastriques ne possèdent pas d'enzyme à décomposer la raffinose, donc la valeur nutritive est perdue et expulsée sous forme de gaz.

À l'encontre de raffinose, la teneur en saccharose dans le soja est considéré nutritionnelle et contribue d'énergie facilement utilisable pour l'animal.

Rations idéales pour animaux monogastriques sont moindres dans raffinose et supérieur au saccharose. protéines dans le soja et les acides aminés essentiels.

Plus les taux de protéines sont élevés, plus la quantité d'acides aminés diminue.

La caractérisation des échantillons de soja issus du monde entier ont montré que celles produites dans le centre du Nord des États-Unis ont des concentrations plus élevées d'acides aminés essentiels.



Le tableau ci-dessous est une comparaison récente de soja produit aux États-Unis avec celui cultivé au Brésil. Notez également que le soja américain est plus élevé en saccharose et inférieur en raffinose qui est un facteur antinutritionnel.

Tableau 1. Comparaison de plus de 600 échantillons de graines de soja de 2012 à 2014.

PAYS	Taux de Protéines (%)	Total Acides Aminés Essentiels (%)	Sucrose (%)	Raffinose (%)
USA	39,7	14,8	4,7	0,5
BRÉSIL	40,5	14,5	4,3	0,7

Bien que la graine de soja brésilien possède une teneur généralement plus élevée en protéines brutes que celle du soja des États-Unis,

celle-ci, à faible teneur en protéines est enrichie en cystéine, méthionine, lysine et thréonine.

On peut s'attendre ce que ces acides aminés présents dans le tourteau, donnent une ration de qualité supérieure et répondant aux besoins en acides aminés essentiels des animaux bien qu'à des concentrations plus faibles en protéines alimentaires.



Le tableau 2 compare la qualité du tourteau soja américain par rapport aux repas du Brésil et d'Argentine.

Tableau 2. Comparaison d'échantillons de graines de soja de collectés en 2007.

PAYS	Taux de Protéines (%)	Total acides aminés essentiels (%)	Acide Aminés Digestibles limitants (Porcins)(%)	Acide Aminés Digestibles limitants (volailles)(%)
USA	47,5	14,4	4,8	4,8
BRÉSIL	48,8	14,1	4,6	4,5
ARGENTINE	46,0	14,3	4,5	4,4

Que retenir à propos de la qualité du soja

- Le taux de protéines brutes n'est pas un bon indicateur pour la prédiction de la valeur nutritive.

La quantité d'acides aminés essentiels et les concentrations de raffinose et de saccharose sont beaucoup plus importantes concernant la valeur nutritive du soja. Même si les produits de soja des USA ont tendance à avoir des teneurs inférieures en protéines brutes, ils sont généralement plus riches en acides aminés essentiels et en saccharose et inférieur en raffinose non nutritif.

Que retenir à propos de la qualité du soja

- La graine et le tourteau de soja produits aux États-Unis ont un avantage significatif par rapport aux sojas produits en Amérique du Sud en termes de valeur nutritive.



LES CLIENTS VOIENT LES RESULTATS

"Mes pondeuses sont intelligentes; elles cessent de pondre leurs œufs chaque fois que je change mon Tourteau de Soja US par une autre origine"

- Atty Irwin Ambal, Propriétaire de Maicor Farm et
Président du conseil Philippin des oeufs

"Les personnes peuvent mentir, mais les animaux ne le peuvent pas, ils vous diront quel Soja est le meilleur"

- Ms. Selpha Trinidad, Nutritionniste and commerçant

"Seul le soja US détient l'USSEC pour fournir des services à l'industrie, chose que nous apprécions"

- Ms. Jennifer Tan, Responsable approvisionnement, San Miguel Purefoods Inc.

"Les Produits de soja des États-Unis sont plus consistants en matière de qualité que les produits de soja sud-américains"

- Pablo Aguirre, Vice President technique et de Développement, Choice Genetics, Groupe Grimaud

"Nos poulets de chair ont un rendement meilleur et plus cohérent quand nous utilisons du Tourteau de Soja US"

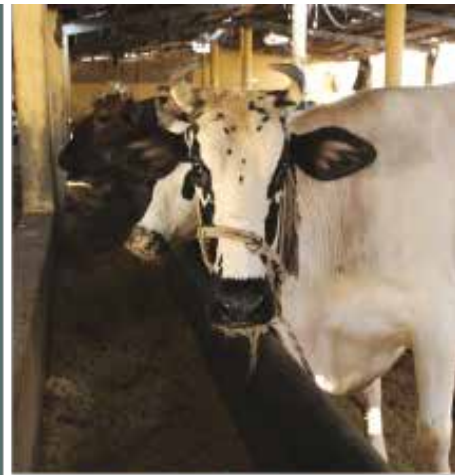
- Mr. Noel Salazar, Nutritionniste Animal, Usine d'aliment Sustmina

"La plupart de nos livraisons d'origine US, en termes de qualité, sont tout à fait compatibles. Cela améliore notre efficacité, productivité et compétitivité"

- Boontham Aramsriwat, Secrétaire Général, Association des usines d'aliments Thaïlandaises

"Le Tourteau de Soja US possède un facteur X qui se reflète dans la performance des animaux"

- Mr. Gerald Uygongco, Nutritionniste et directeur de ferme



SOY.ORG





SOY

LE SOJA U.S.

**PLUS DE NUTRIMENTS ET UNE
MEILLEURE CONSISTENCE SIGNIFIE
QU'IL APPORTE DE LA VALEUR PAR
RAPPORT AUX SOJA D'AUTRES
ORIGINES**

17 études ayant analysé **1,334 échantillons** et publiées dans des revues reconnues mondialement durant plus de **15 ans** ont toujours montré que le soja américain a un meilleur profil nutritionnel que ceux cultivés dans d'autres pays.

AVANTAGES NUTRITIONNELS

- Plus forte concentration de nutriments (énergie métabolisable et acides aminés) par rapport au soja d'autres origines
- Le meilleur profil d'acides aminés essentiels
- Une énergie métabolisable et une énergie métabolisable apparente supérieures que celle de toute autre origine
- Plus de Lysine disponible
- Moins de fer
- Moins de fibres; les fibres diluent l'énergie et les acides aminés du Tourteau de Soja

POLYVALENCE

Les niveaux plus élevés du soja en énergie et en sucre facilitent la production de Tourteau de Soja fermenté ou traité par voie enzymatique

DURABILITE

Une production durable soutenue par des certificats SSAP

FIABILITÉ

- Les États-Unis d'Amérique sont capables de fournir du soja de qualité toute l'année en raison de la production, du stockage et de moyens de manutention
- Les États-Unis d'Amérique ont une infrastructure de transport et l'exportation efficace et fiable
- . US est le seul pays avec un système de classification standardisé pour la graine de soja

UNIFORMITE

Le Tourteau de Soja des États-Unis d'Amérique fournit la meilleure qualité en matière d'uniformité et de taille des particules

MANAGEMENT DU RISQUE

Les clients peuvent suivre les contrats ou utiliser le CBOT pour gérer ses risques

SERVICE AUX CLIENTS

Assistance technique et commerciale et autres services à valeur ajoutée fournis par l'USSEC et ses membres.

TIRER LE MAXIMUM DE VOTRE SOJA. CHOISISSEZ L'ORIGINE USA

La recherche mondiale continue de démontrer que la graine de soja et les différents tourteaux de soja varient considérablement en fonction de leur origine. Les nutritionnistes et les départements d'achat peuvent compter sur le Soja des États-Unis d'Amérique pour optimiser les performances animales et améliorer les profits.

Références : Garcia-Rebollar et al., 2016 / Lagos et H.H. Stein, 2017/ Matteos 2018

SOY.ORG



Promotion des Produits Avicoles et Cunicoles

Dr Ines TAKTAK et Mme Imen DABOUSSI, Mme Latifa KHAIRI
GIPAC, Association Saveurs de Mon Pays

Dans le cadre de la promotion des viandes avicoles et cunicoles, le Groupement Interprofessionnel des Produits Avicoles et Cunicoles (GIPAC) signe pour la deuxième année consécutive une convention de partenariat et de collaboration avec l'association « Saveurs de Mon Pays » afin d'encourager la consommation de viandes avicoles et cunicoles à travers le lancement de campagnes de sensibilisation ainsi qu'un programme culinaire sous forme de séances de dégustation, compétition, démonstrations et formation.

A cet effet, l'association a introduit une recette authentique (Berkoukech aux 7 viandes de Gafsa) à base de viande de lapin et de poule de réforme lors d'une séance de formation au centre « Arts et Métiers » qui a eu lieu les 04 et 05 Octobre 2018.

Tunisian Culinary Award 2018

Sous le haut patronage du Ministère du Tourisme Tunisien et de

« World Association of Chefs Societies » (WORLDCHIEFS), avec le partenariat de Tunisair, ainsi que de la Fédération Tunisienne de l'hôtellerie, la Fédération Tunisienne des Agences de Voyages et de Tourisme, avec la participation du GIPAC, l'association Saveurs de Mon Pays, la structure de formation Art & Métiers, SYNAGRY, Le bureau d'études et de conseil The Puzzle, hôtel REGENCY Tunis, LARNER compagny, la radio France Maghreb, l'IHET (Sidi Dhrif), s'est tenue à Tunis la 4ème édition du TUNISIAN CULINARY AWARDS,

Organisée par l'association MSGT et pour la 1ère fois par la Fédération Tunisienne des Restaurants Touristiques nouveau membre de WORLDCHIEFS Tunisia, et ce du 15 au 21 octobre 2018.

La promotion de la Tunisie comme destination du Tourisme culinaire, est un des objectifs majeurs de la TCA depuis sa création. Ayant pour spécificités, la jointure du tourisme classique à celui du culinaire de terroir ; et dont les organisateurs ont choisi pour cadrer la compétition.

A cette occasion, La viande du Lapin fut le sujet de la compétition Culinaire des Chefs Tunisiens durant la quatrième édition du Tunisian Culinary Award 2018.



Dr. TAKTAK à la remise des trophées de l'événement de clôture de la TCA

Tablier d'or 2018

Aussi, l'association Saveurs de Mon Pays et le GIPAC ont organisé la deuxième édition du Concours International Tablier D'Or durant le Mois de Décembre 2018.

Cet évènement a marqué le lancement de la campagne de sensibilisation à la consommation de poule de réforme issue d'abattoirs contrôlés.

Les principales actions faites sont

- Lancement officiel du produit « MAMIE POULE » qui représente une valorisation de la viande de poule de réforme.

- Tournage de séquences vidéos de 4 recettes à base de viande «MAMIE POULE », cuisinées par des chefs professionnels. Ces recettes sont les suivantes:

1/CHAKHCHOUKHA MAMIE POULE JRIDEYA, par chef Abdelfattah Ben Ali (Tunisie)

2/ YASSA, par chef Osmane KONTA (Sénégal)

3/ MAGLOUBA, par chef Taher EL HOURANI (Jordanie)

4/ MAMIE POULE à l'hyphaene, par chef Mohieddine BAYOUMI (Egypte)

- Préparation de dépliants en langues arabe et français des recettes cuisinées avec programme de l'action « Tablier d'or »

- Etablissement d'un plan de communication avec la presse



- Tournage d'un reportage sur TV Watania
- Concours culinaire du 5 au 8

Décembre : Les candidats participants à ce concours sont des futurs chefs du centre de formation « Art et Métiers » pour la journée du 5 décembre et des chefs professionnels pour la journée du 6 décembre 2018.

- Evènement de clôture et de remise de prix le 7 Décembre à Hôtel « El Hembra » à Hammamet de 17H à 19H avec présence de près de 120 Personnes invitées.

L'évènement a été marqué par une belle réussite, les recettes étaient délicieuses et la viande était bien tendre pouvant constituer une alternative économique à la viande de volaille commune.

Cet évènement est supposé marquer le début du lancement de futures campagnes promotionnelles de la viande « MAMIE POULE »



Génétique LAPIN

Hypharm cherche un partenariat avec la Tunisie

Mme Imen DABOUSSI
GIPAC

« Notre objectif est d'apporter notre expertise et notre savoir faire, encadrement technique et formation professionnelle aux cuniculteurs »,

explique Mr Aymeric de Trogoff, Technico-Commercial Export à Hypharm, lors de sa visite le mois d'octobre dernier en Tunisie suite à des demandes d'importation de reproducteurs de lapin de chair de la part de la profession.

Au cours de sa mission, Mr De Trogoff, a organisé en collaboration avec le GIPAC et la Fédération Nationale des Cuniculteurs (FNC) une réunion de travail avec le directeur général du GIPAC, une réunion avec les professionnels, des visites de terrain pour un centre de reproducteurs de lapins, un centre d'insémination artificielle, différents sites d'élevages de lapins de chair, l'abattoir des lapins et une usine d'aliment concentré et ce, afin de comprendre le système de production cunicole en Tunisie.

D'après ses visites et ses rencontres avec les professionnels, le représentant de la société Hypharm était agréablement surpris par le niveau technique des éleveurs, qui présentent surtout une forte volonté de progresser et d'améliorer les performances technico-économiques de leurs élevages.

Ils adoptent souvent les nouvelles techniques d'élevage et côtoient des compétences et ont toujours recours aux experts que ce soit au niveau de la génétique, l'alimentation, la santé et la biosécurité.



Une des contraintes majeures auxquelles font face les cuniculteurs est la difficulté d'accès au matériel génétique cunicole à haut potentiel de productivité (souches améliorées, reproducteurs performants, semences).

La majorité des cuniculteurs possèdent une certaine maîtrise de la reproduction par insémination artificielle.

Toutefois, des initiatives de l'état en vue d'introduire des reproducteurs améliorés sont en cours, ce qui constitue un début prometteur pour le développement de la filière.



LU POUR VOUS :**Le lapin et les français, comment favoriser la reprise de consommation ?**

Mme Imen DABOUSSI
GIPAC

Le SPACE 2018, Cette 32ème édition s'est déroulé du 11 au 14 septembre au Parc-Expo de Rennes et a connu une édition très dense, très qualitative et ensoleillée. Ces quatre jours ont réaffirmé le rayonnement mondial du Salon.

Ce Space a été l'occasion pour le CLIPP (l'interprofession du Lapin) de présenter, mercredi 12 septembre en fin de matinée, une étude réalisée à sa demande par l'Institut français d'opinion publique (IFOP) avec le soutien de FranceAgriMer.

Cette étude réalisée au printemps 2018 visait à connaître le profil des consommateurs de viande de lapin de manière à essayer de déterminer comment favoriser la reprise de la consommation.

Les données ont été pour partie comparées à celles obtenues il y a 8 ans dans des conditions similaires.

**Les objectifs de l'étude étaient les suivants :**

- Quels est l'image et le niveau de confiance des Français à l'égard de la production de lapin ?
- Quel est le niveau de connaissance de la production de lapin ?
- Quelles sont les sources d'information au sujet de la production de lapin : Quels sont tous les canaux utilisés ?
- Quelles sont les pratiques de consommation de la viande de lapin ?
- Quels sont les freins à la consommation de viande de lapin ?

Methodologie

L'étude qualitative a été menée en février 2018 sur la base de :

3 réunions de groupe : l'un à Paris auprès de consommateurs occasionnels de lapin (30 à 45 ans, ½ avec enfants au foyer, CSP intermédiaires et supérieures), un à Montpellier auprès de consommateurs réguliers de lapin (45 à 70 ans, CSP intermédiaires et populaires) et un à Nantes auprès de non consommateurs de lapin (30 à 60 ans, CSP intermédiaires et supérieures, non réfractaires à l'idée d'en consommer) et 4 entretiens auprès de distributeurs de GMS.

Une phase quantitative

L'enquête a été menée auprès d'un échantillon de 1005 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus. La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas (sexe, âge, profession de l'interviewé) après stratification par région et catégorie d'agglomération.

Les interviews ont été réalisées par questionnaire auto-administré en ligne du 15 au 19 mars 2018.

Conclusions et recommandations

La viande de lapin jouit de perceptions positives, mais finalement assez peu affirmées en raison d'une relative méconnaissance du produit. Ce manque de visibilité « protège » dans le même temps la filière cunicole, qui semble moins impactée que les autres filières viande par la défiance actuelle des consommateurs à leur égard. Pour autant, il convient d'être vigilant à ce que cette discrétion ne transforme pas le lapin en viande « d'occasion », notamment en accentuant sa présence dans les restaurants et, plus généralement, sa visibilité.

- Les principaux leviers sur lesquels il faut capitaliser pour encourager la consommation de viande de lapin ont trait aux pratiques d'élevage :

L'origine France du lapin, voire localisée sur le territoire est de nature à rassurer le consommateur sur la qualité du produit et le respect des normes sanitaires notamment, la valorisation de l'alimentation des lapins, 100% végétale et/ou sans OGM, constitue à la fois une attente pour les consommateurs et un prérequis pour les distributeurs et le développement de l'offre Label Rouge et Bio est susceptible d'intéresser les consommateurs à la recherche de produits qualitatifs (plutôt que bon marché).

Synonyme de respect des conditions de vie de l'animal, ces labels suffisent à rassurer le consommateur sans avoir à préciser le mode de logement des lapins.

A défaut, la mention « issu d'un élevage inscrit dans une démarche de progrès en matière de bien-être animal » permettant de s'abstraire de la référence au logement spécifique de l'animal peut inciter à l'achat.

- Faire évoluer l'image de la viande de lapin, la phase qualitative montre toutefois la nécessité de travailler sur l'imaginaire de la viande de lapin.

Par ailleurs, dans un contexte où les Français tendent à réduire leur consommation de viande rouge, valoriser les qualités nutritionnelles de la viande de lapin peut contribuer à la positionner comme une alternative saine et peu calorique.

Référence Bibliographique

<https://www.ifop.com/publication/etude-sur-limage-de-la-viande-de-lapin-et-de-la-filiere-cunicole/>



و قد تمّ تحديد مساحة موحّدة خاصّة للطبخ « Cooking Show » لتذوّق المنتجات التّونسية باستعمال جميع أنواع المنتجات المعروضة منها منتجات الدواجن و تمّ كذلك تنشيط يوم خاصّ للبلاد التونسية مع تقديم مختلف الأطباق المميّزة للمنتجات بحضور العديد من المسؤولين الاقتصاديين والديپلوماسيين .

وقد حظيت المشاركة التونسية باهتمام كبير من طرف مختلف الزوار الوافدين على الصالون وتميّزت منتجات الدواجن المحولة المعروضة بصفات جودة عالية وبقدرة تنافسية هامة .

وتتمّ في الصّد إبرام علاقات شراكة مع بعض المشتريين من فرنسا ومن الكوت ديفوار الرّاغبين في اقتناء المنتج في أقرب الآجال لترويجه .



كما مثّل المعرض مناسبة لإستطلاع رأي المستهلك الفرنسي حول منتجات الدواجن التّونسيّة المحوّلة الذي أثنى على حسن المذاق و لذّته و نسب التّتبيل المحكّمة للمواد المعروضة، و استفسروا عن نقاط بيع هاته المنتجات و أسفوا لعدم تواجدها بنقاط البيع بالسّوق الفرنسيّة.

وفي هذا الإطار، تمّ عقد جلسة عمل مع شركة المزرعة للنظر في امكانية الاسراع في التّحصّل على الشهادات الصحيّة المطلوبة من طرف المصالح البيطرية لتصدير منتجات الدواجن المحوّلة إلى بلدان الاتّحاد الأوروبي .



النّهوض بتصدير منتجات الدواجن

د. إيناس طقطق

المجمع المهني لمنتجات الدواجن والأرانب



وقد تميّزت هذه التّظاهرة بإبراز صورة البلاد التّونسية وشعار تونس بالخارج والتعريف بالمنتجات التّونسية مع محاولة اكتساح بعض الأسواق الهامة.

تبعاً لأعمال اللجنة الفنيّة المكلفة بالدبلوماسية الاقتصادية في مجال الفلاحة والصيد البحري المحدثّة صلب ديوان وزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري بمقرّر عدد 9 بتاريخ 2 جانفي 2019 والمكلفة ب:

– إعداد استراتيجية دبلوماسية إقتصادية خاصّة بقطاع الفلاحة والصيد البحري

– إعداد برنامج سنوي للمشاركة في أهمّ الصالونات والمعارض المختصّة بالخارج

– تحديد التكلفة النهائيّة لكل تظاهرة

– إنجاز ومتابعة جميع الأعمال الخاصة بحجز الفضاء وتهيئته والتنسيق اللوجيستي

– السهر على إنجاز جميع أركان البرنامج السنوي ومتابعته وتقييمه

– التنسيق بين جميع المتدخلين في القطاع

– التنسيق مع وسائل الإعلام والاتصال الوطنية والدولية، وتبعاً للقرار المتخذ في الغرض للمشاركة الجماعية للهيكل المهنية والشركات المصدّرة للمنتجات الفلاحية المتنوّعة التّونسية بالمعرض الدّولي للفلاحة بباريس في دورته 56 « SIA 2019 » المنعقد خلال الفترة من 23 فيفري إلى 3 مارس 2019،

شارك المجمع في هذه التّظاهرة الهامة مع شركة المزرعة للدواجن وقد تمّ عرض وبيع منتجات الدّواجن المحوّلة Charcuterie avicole بجناح خاصّ تبلغ مساحته 8 م² صلب الجناح التّونسي .



★ اليوم الخامس الإربعاء 05 ديسمبر 2018 بنزل نهر الغنون بصفاقس.

★ اليوم السادس الإربعاء 09 جانفي 2019 بمركز التكوين المهني للصيد البحري بجرجيس من ولاية مدينين.

يحتوي البرنامج العلمي لكل يوم تحسييسي على سبعة مداخلات مختلفة يؤمنها ثلثة من أبرز الخبراء في مختلف المجالات وهي :

★ مداخلة حول مصادر العدوى في منشآت دجاج اللحم للدكتور شهيد شقرون, طبيب بيطري بالمجمع المهني المشترك لمنتجات الدواجن والأرانب .

★ مداخلة حول آليات التنظيف و التطهير في منشآت الدواجن للدكتور خالد زهراز طبيب بيطري بشركة PROSAN .

★ مداخلة حول طرق مقاومة الحشرات و الحيوانات الضارة بالمداجن للدكتور شكري الشابي طبيب بيطري بالشركة التونسية للدواجن SOTAVI .

★ مداخلة حول مقاومة الذباب للدكتورة إيناس جبارة طبيبة بيطرية بشركة ELANCO .

★ مداخلة حول المراقبة البيطرية بقطاع الدواجن للدكتورة أمّنة برور طبيبة بيطرية بالادارة العامة للمصالح البيطرية .

★ مداخلة حول أهمية مسك السجلات المتعلقة بالمؤشرات الفنية لتقييم المردودية الإقتصادية للمداجن للسيدة جليلة الضاوي من مركز التكوين المهني في قطاع تربية الدواجن بسيدي ثابت .

وقد لاقت هذه التظاهرة اقبالا مكثفا من طرف الناشطين في قطاع الدواجن وخاصة المريرين ويبقى عمل المجمع متواصلا لنشر الوعي حول أهمية الامن الحيوي كأنجع طريقة على المدى الطويل والأفضل اقتصاديا للتحكم في صحة الدواجن وتحسين المردودية وجودة المنتج.



أيام تحسيسية حول الأمن الحيوي

السيدة جميلة بلطي
المجمع المهني لمنتجات الدواجن والأرانب



في إطار تحسين الوضع الصحي بالمداجن نظم المجمع المهني لمنتجات الدواجن والأرانب بالتعاون مع الإدارة العامة للإنتاج الفلاحي والإدارة العامة للمصالح البيطرية ووكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي و الجمعية العلمية التونسية لبيطرة الدواجن و بالشراكة مع شركة PROSAN و شركة ELANCO و شركة PROCLEAN سلسلة أيام تحسيسية بالجهات لفائدة المربين و ذلك ابتداء من النصف الثاني لشهر أكتوبر 2018 تحت شعار

" تحسين الوضع الصحي بالمداجن: الأمن الحيوي / المعايينات الصحية / بطاقة الانضباط بالمجمع ."

و تم في الصدد توزيع أشرطة تحسيسية حول تطهير المداجن و أهمية الأمن الحيوي في نقل المنتجات .

وفي الصدد، تم إعداد ومضات وأشرطة تحسيسية حول تطهير وسائل النقل والتنظيف والتطهير والفراغ الصحي بالمداجن وذلك بالاشتراك مع وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي التي قامت بالتصوير الميداني ببعض منشآت التربية بولاية نابل وزغوان.

توالت الأيام التحسيسية التوعوية التي نظمها المجمع كالتالي :

★ اليوم الأول الإربعاء 17 أكتوبر 2018 بمركز التكوين المهني ببوشريك من ولاية نابل .

★ اليوم الثاني الإربعاء 24 أكتوبر 2018 بمركز التكوين المهني الفلاحي بتستور من ولاية باجة.

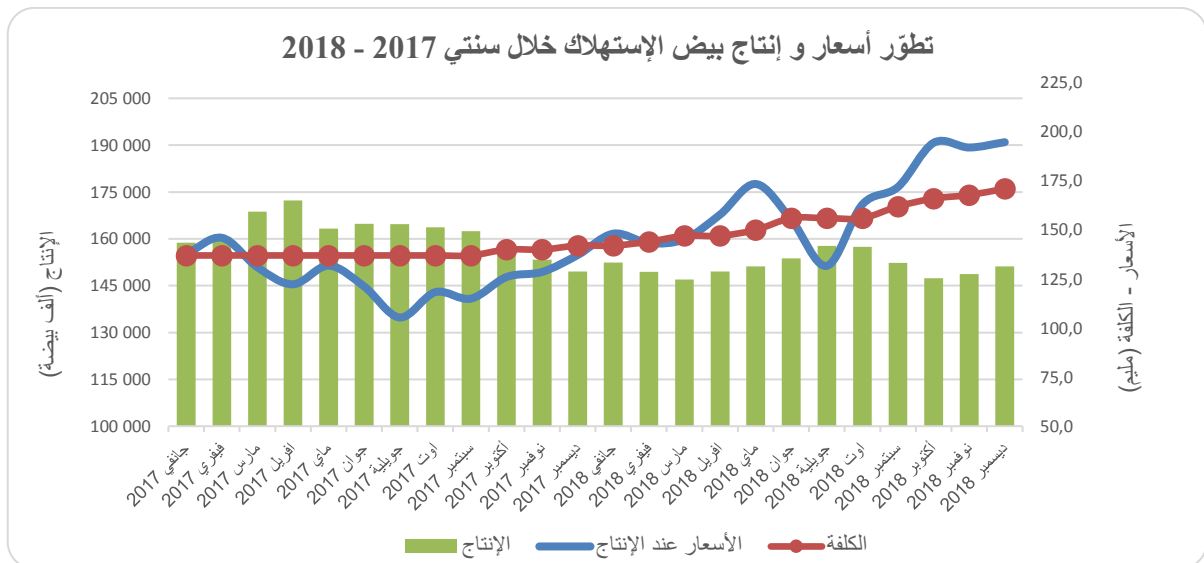
★ اليوم الثالث الخميس 8 نوفمبر 2018 بالمركز القطاعي للتكوين المهني الفلاحي في تهيئة المناطق السقوية ببروطة من ولاية القيروان.

★ اليوم الرابع الخميس 15 نوفمبر 2018 بمركز التكوين المهني الفلاحي بسببيلة من ولاية القصرين .

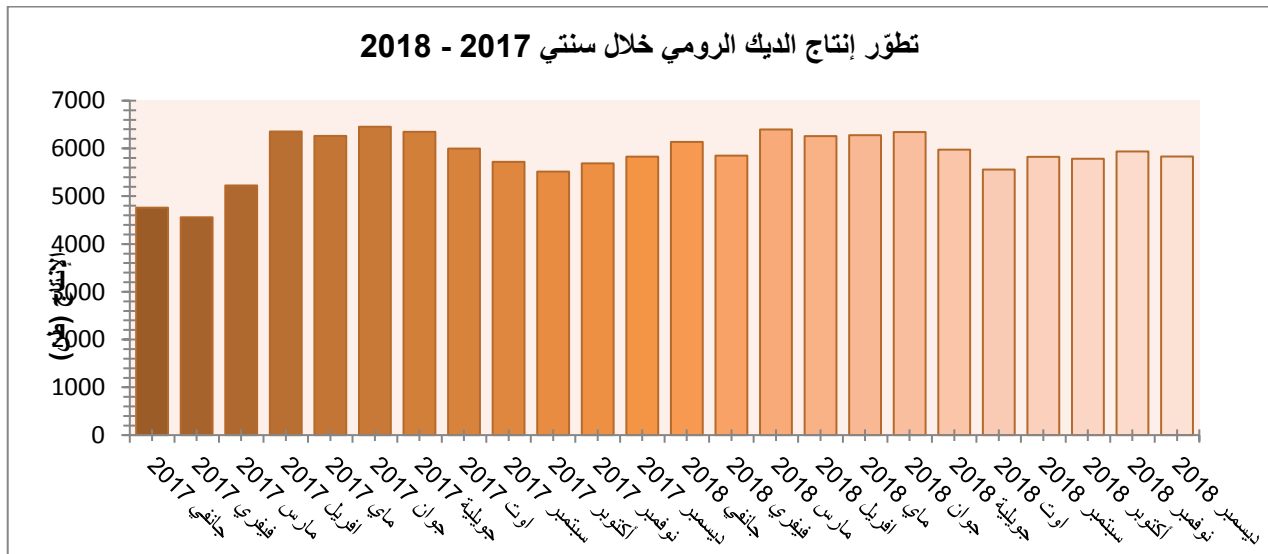
جدول 3: تطوّر إنتاج و أسعار بيض الاستهلاك خلال سنتي 2017 - 2018

2018			2017			
الكلفة (مليم)	السعر عند الإنتاج (مليم)	الإنتاج (ألف وحدة)	الكلفة (مليم)	السعر عند الإنتاج (مليم)	الإنتاج (ألف وحدة)	
142	148,1	152 362	137	137,6	158 751	جانفي
144	143,3	149 462	137	146,0	160 635	فيفري
147	145,3	146 969	137	131,0	168 726	مارس
147	157,8	149 509	137	122,3	172 317	أفريل
150	173,4	151 159	137	131,8	163 288	ماي
156	155,2	153 765	137	121,2	164 859	جوان
156	131,7	157 714	137	105,4	164 726	جويلية
156	163,0	157 388	137	118,3	163 641	أوت
162	171,9	152 259	137	115,0	162 459	سبتمبر
166	194,4	147 340	140	126,0	158 024	أكتوبر
166	192,0	148 763	140	128,6	153 369	نوفمبر
166	194,7	151 142	142	137,2	149 557	ديسمبر
		1 817 832			1 940 352	الجملة
154,8	164,2	151 486	137,9	126,7	161 696	المعدل

أما بالنسبة لمستوى الإنتاج فقد سجّل خلال سنة 2018 نسبة تقلص بحوالي 6,3% وذلك مقارنة بسنة 2017 حيث بلغ وعلى التوالي حوالي 1,818 مليار بيضة و 1,940 مليار بيضة. وكان معدّل الإنتاج الشهري في حدود 151,5 مليون بيضة خلال مقابل حوالي 191,7 مليون بيضة خلال نفس الفترة المذكورة.



نسبة التطوّر (%)	2018	2017	
	الإنتاج (طن)	الإنتاج (طن)	
28,9%	6 136	4 760	جانفي
28,3%	5 849	4 559	فيفري
22,4%	6 397	5 225	مارس
-1,5%	6 258	6 354	أفريل
0,2%	6 277	6 262	ماي
-1,7%	6 343	6 454	جوان
-5,9%	5 974	6 347	جويلية
-7,3%	5 558	5 997	أوت
1,8%	5 824	5 719	سبتمبر
4,9%	5 784	5 515	أكتوبر
4,4%	5 936	5 687	نوفمبر
0,1%	5 831	5 828	ديسمبر
5,0%	72 168	68 707	الجملة
2,5%	6 014	5 870	المعدل



3- بيض الإستهلاك :

ارتفع معدّل سعر البيضة الواحدة خلال سنة 2018 بنسبة 29,6% (+) (164,2 مليون/البيضة) وذلك مقارنة بسنة 2017 (126,7 مليون/البيضة). وسجّل سعر البيع اليومي عند الإنتاج معدّلات فاقت الكلفة المحيئة خلال جلّ أيام سنة 2018 وكان السعر الأدنى: 120 مليون/البيضة والسعر الأقصى: 210 مليون/البيضة.

في المقابل وعلى غرار قطاع دجاج اللحم، أخذت أسعار الكلفة منحى تصاعدياً حيث وقع مراجعتها تقريبا بصفة شهرية (من 142 مليون/البيضة خلال شهر جانفي 2018 إلى 166 مليون/ البيضة خلال شهر نوفمبر 2018). كما يبيّنه الجدول عدد 3 والرسم البياني المصاحب له.

أما بالنسبة لمستويات إنتاج دجاج اللحم فقد كانت متقاربة خلال سنتي 2017 و2018، حيث بلغ وعلى التوالي حوالي 126,3 ألف طن وحوالي 127,2 ألف طن أي بنسبة زيادة 0,7% . كما يبيّنه الجدول عددا والرسم البياني المصاحب له.

جدول 1: تطوّر إنتاج و أسعار دجاج اللحم خلال سنتي 2017 – 2018

2018			2017			
الكلية (مليم)	السعر عند الإنتاج (مليم)	الإنتاج (طن)	الكلية (مليم)	السعر عند الإنتاج (مليم)	الإنتاج (طن)	
2 606	3 084	10 396	2 500	2 857	10 215	جانفي
2 639	3 024	10 155	2 610	2 726	10 408	فيفري
2 691	3 281	10 273	2 610	2 727	10 739	مارس
2 791	4 091	10 380	2 606	2 654	11 415	أفريل
2 791	4 122	10 595	2 606	2 496	11 474	ماي
2 862	3 193	11 131	2 606	2 170	10 832	جوان
2 946	3 209	11 310	2 606	2 624	11 478	جويلية
2 946	3 246	10 716	2 606	3 103	10 440	أوت
2 963	2 966	9 800	2 606	2 481	8 100	سبتمبر
3 015	4 243	10 316	2 606	2 571	10 540	أكتوبر
3 050	3 603	10 860	2 606	3 601	10 089	نوفمبر
3 050	3 467	11 220	2 606	3 357	10 600	ديسمبر
		127 152			126 330	الجملة
2 863	3 461	10 596	2 598	2 781	10 528	المعدل

2- الديك الرومي :

سجّل إنتاج الديك الرومي خلال سنة 2018 إرتفاعا بنسبة 1,5% (72168 طن) و ذلك مقارنة بسنة 2017 (68707 طن). و بنسبة زيادة بحوالي 2,5% على مستوى معدّل الإنتاج الشهري خلال نفس الفترة. كما يبيّنه الجدول عدد2 والرسم البياني المصاحب له.

أما بالنسبة لأسعار منتجات الديك الرومي على مستوى المذابح (فخذ ديك رومي و صدر ديك رومي) فقد شهدت تراجعا بداية من الثلاثي الأخير لسنة 2018 و كانت دون الكلفة المحيئة.

إنتاج و أسعار منتجات الدواجن خلال سنة 2018

السيد حسن الصيد

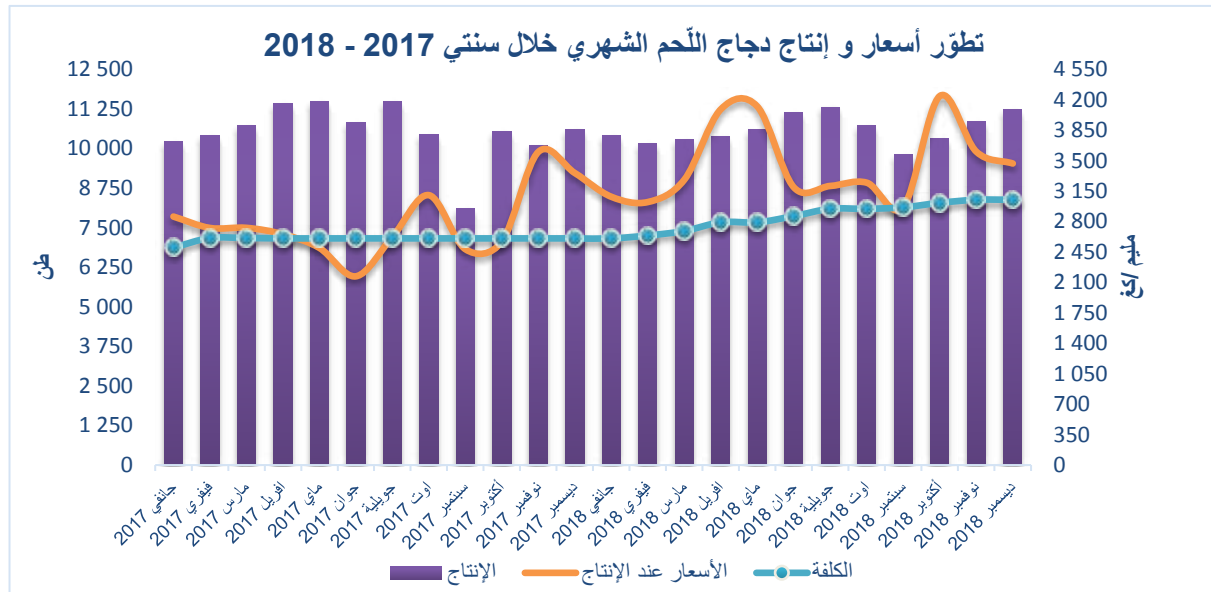
المجمع المهني المشترك لمنتجات الدواجن والأرانب

لحوم الدواجن:

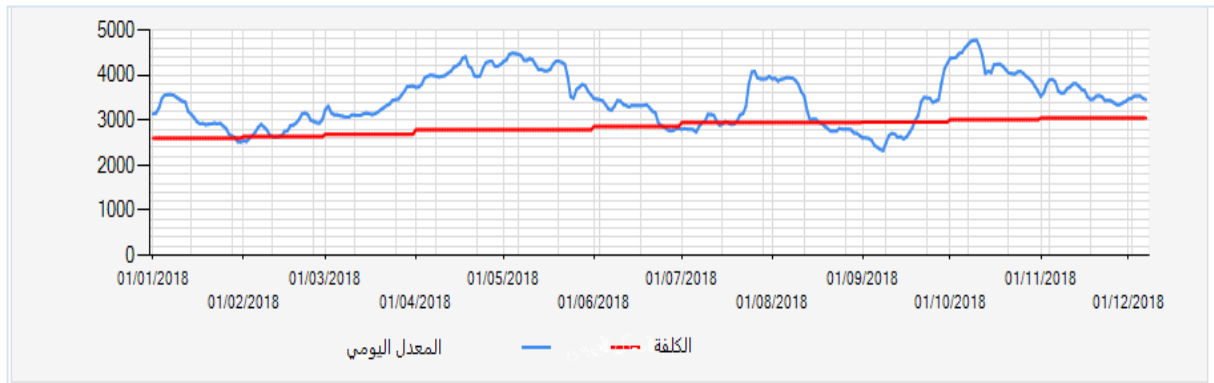
1- دجاج اللحم الحي

تميّزت سنة 2018 بارتفاع معدّل سعر دجاج اللحم الحي بنسبة 24,3 % (3332 مليون/كغ) وذلك مقارنة بسنة 2017 (2682 مليون/كغ). وسجّل سعر البيع اليومي عند الإنتاج معدّلات فاقت الكلفة المحيئة خلال جلّ أيام سنة 2018 (انخفاض طفيف خلال فترة عيد الاضحى) وكان السعر اليومي الأدنى: 2100 مليون/كغ و السعر اليومي الأقصى: 4900 مليون/كغ.

في المقابل أخذت أسعار الكلفة منحى تصاعدياً حيث وقع مراجعتها تقريباً بصفة شهرية (من 2606 مليون/كغ خلال شهر جانفي 2018 إلى 3050 مليون/كغ خلال شهر ديسمبر 2018). وذلك نتيجة للزيادة المتسارعة لأسعار الأعلاف المركّبة المعدّة لتربية الدواجن.



تطور المعدّل اليومي لأسعار دجاج اللحم الحيّ الشهري خلال سنة 2018



الافتتاحية

تشهد منظومة الدواجن على غرار العديد من القطاعات اشكاليات اقتصادية وهيكلية عدّة لعلّ من أبرزها ارتفاع كلفة الانتاج (نظرا للزيادات المتتالية لأسعار مستلزمات التربية ومدخلاتها والتي يتم توريد ما يقارب 80% منها وتدني قيمة صرف الدينار التونسي مقارنة بأهم العملات الاجنبية) بالإضافة إلى تفاقم مديونية المتدخلين فضلا عن وجود عديد الاشكاليات الصحية والتنظيمية...

ومن أهم ما توصلت اليه الإدارة بالتشاور مع المهنة لمجابهة هذه الصعوبات هو التوافق حول برنامج توزيع الحصص ومستويات الانتاج واتخاذ الاجراءات الكفيلة بالحد من الذبح العشوائي والاتجار بالدجاج الحي وتوجيه الدجاج نحو المذابح المراقبة خاصة الدجاج المستبعد من حلقات الانتاج.

كما تم اقرار اجبارية الانخراط بالمجمع والحصول على بطاقة المعاينة للتمكن من مزاولة النشاط مما من شأنه أن يضبط الظروف الفنية والصحية بمنشآت التربية.

ورغم ذلك يبقى الوضع صعبا ودقيقا ويتطلب مزيد من المساعي المشتركة من كافة الأطراف ودعم دور المجمع واعطائه الصلاحيات اللازمة بصفته الهيكل الوحيد المحايد والفيصل في المنظومة.

ومن أهم الاليات التي يعمل المجمع على تطويرها حالياً هي ارساء أنظمة معلوماتية لمتابعة القطعان والانتاج والتحيين الدوري لكلفة منتجات الدواجن، مما من شأنه أن يزيد في احكام العلاقات بين مختلف حلقات الانتاج وازفاء الشفافية والمصداقية والثقة عند التعامل بين مختلف المتدخلين .

وأخيرا وبرؤية مستقبلية متفائلة يبقى قطاع الدواجن من القطاعات الرائدة ببلادنا والتي أثبتت نجاحاتها من خلال رفعتها لعدد التّحدّيات وتخطيها الأزمات خاصة في ظل الشراكة والتوافق بين الإدارة والمهنة للنهوض بالقطاع والمحافظة عليه.

السيدة شويخة خليفي

المجلة الإعلامية لقطاعي الدواجن والأرانب

مجلة علمية وتقنية لقطاعي الدواجن والأرانب بتونس – عدد 61

الفهرس

قطاع الدواجن

▲ إنتاج و أسعار منتجات الدواجن
خلال سنة 2018

▲ تقرير حول أيام تحسيسية حول
الأمن الحيوي بالمداجن

▲ النهوض بتصدير منتجات
الدواجن

الرئيس الشرفي

السيد طارق الشاوش

المسؤول عن النشر

السيد طارق الشاوش

لجنة التحرير

السيد طارق الشاوش
د. إيناس المعاتقي طقطق
د. محمود قنون
د. شهيد شقرون
الأنيسة وفاء عاشور
السيدة شويخة خليفي
السيدة إيمان دبوسي
السيد كريم مومن
السيد حسن الصيد
السيد نجيب بن إسماعيل السيد
ربيع المرادي
السيد حسن الرمضاني السيد
سامي البوصيري

لجنة القراء

د. إيناس المعاتقي طقطق
الأنيسة وفاء عاشور
د. شهيد شقرون
د. أكرم الشريف
د. خالد قبودي

الإشهار

السيدة شويخة خليفي

الإشتراك

السيدة شويخة خليفي

اللجنة الشرفية

د. شاهر الشتوي
د. رياض كرمة
د. علي بوضريح
الأستاذ منصف بوزوية
د. خالد الهبشري
د. أمينة بوسلامة
د. نجيب العوني
د. محمد رياض زهرة
السيد عبد الكريم بالصادق

اللجنة العلمية

الأستاذ منصف بوزوية
د. رياض كرمة
الأستاذ عبد الحق بن يونس الأستاذ
جمال ريخس
الأستاذة مالك زرلي
د. هاشمي صقلي
د. زهير الحصابري
د. عبد الجليل غرام
الأستاذة ليليا مسعدي

المجمع المهني المشترك لمنتوجات الدواجن والأرانب

8 نهج علي بن ابي طالب - البليديير 1002 تونس
الهاتف: 71 847 705 - الفاكس:
البريد الإلكتروني: gipac@gipac.tn
وقع الواب: www.gipac.tn

الإشتراك : ثمن 4 أعداد

تونس	البلدان العربية	البلدان الأخرى
20 دينار	25 دولار	35 دولار

الحساب البنكي : 4101 0027 6810 9000 0800
بنك تونس العربي الدولي
فرع المنزه- حي جميل - 1004 تونس

إنجاز وإخراج : شركة بوان | الهاتف: 71 894 228
البريد الإلكتروني: pointipub.tn@gmail.com

Elanco



AGITA™

ودّعوا الذباب



فعال وسهل الاستعمال
تأثير سريع وطويل الأمد
الإختيار الوقائي الأمثل



 bioprotection

Nous nous engageons à assurer une meilleure bioprotection pour la production animale.

190714000000

المجلة الإعلامية لقطاعي الدواجن والأرانب



الجمعية المهنية المشركون
منتوجات الدواجن و الأرانب



دواجن تونس

▲ إنتاج و أسعار منتجات الدواجن
خلال سنة 2018

▲ الأمن الحيوي بالمداجن

▲ النهوض بتصدير منتجات
الدواجن

عدد 61

www.gipac.tn

أفريل 2019