



Ministère de l'Agriculture, de l'Eau des
Ressources Animales et Halieutiques



Direction Générale des Productions Animales - Burkina Faso



Production d'aliment volaille locale à base de poudre de Moringa oleifera

Auteurs : INERA, DGPA/MARAH

Avec l'appui du





INTRODUCTION

L'alimentation avicole constitue un élément essentiel qui peut affecter le rendement de l'entreprise avicole. Plusieurs études sur les légumineuses ont montré qu'elles constituent pour la plupart une importante source de protéines, d'acides aminés, d'énergie, de minéraux, de vitamines. Elles représentent une énorme ressource alimentaire potentielle pour la production animale. Parmi ces plantes, *Moringa oleifera* figure en bonne place. En effet, ses feuilles sont riches en protéine, en minéraux et en vitamines. Les propriétés nutritionnelles et médicinales des feuilles de *M. oleifera* le suggèrent comme une bonne option de substitution partielle ou totale au soja torréfié. De plus *M. oleifera* est disponible et sa culture est facile, et pour cela elle pourrait constituer une bonne option pour améliorer la rentabilité des élevages avicoles (Ouédraogo et Zoundi, 2021).

OBJECTIFS

- réduire les coûts des aliments en utilisant des ingrédients locaux disponibles riches et moins chers ;
- améliorer l'alimentation et la productivité de la volaille ;
- maîtriser la technique d'utilisation du *M. oleifera* dans une ration.

A qui s'adresse la technologie

Cette technologie s'adresse particulièrement aux aviculteurs, aux organisations paysannes, aux projets et programmes de développement, aux ONGs et aux services techniques du ministère en charge des ressources animales.

Méthodologie

1. Mode d'obtention de la poudre du moringa

- récolter les feuilles du moringa dans un récipient à l'aide d'une faucille ou d'un coupe-coupe ;
- laver soigneusement les feuilles récoltées ;
- sécher les feuilles à l'ombre pendant 48h puis au soleil pendant 24h sur un sac de conditionnement de céréales ;
- réduire les feuilles séchées en poudre avec un mortier ou un broyeur ;
- enlever les résidus de la poudre de moringa obtenue avec un tamis.

2. A quoi consiste la technologie

Pour fabriquer 100 kg d'aliments à base de la poudre de moringa il faut :

► Constituer un prémélange d'ingrédients composé de :

- 53 kg de maïs concassé ;
- 20 kg de son blé ;
- 12 kg de soja torréfié concassé ;
- 7,5 kg de tourteau d'arachide ;
- 4 kg de farine de poisson ;
- 0,5 kg de sel ;

► Ajouter 3 Kg de farine de moringa au prémélange

Caractéristiques des animaux à utiliser

Poulets de race locale ou locale améliorée

EXIGENCES/ LIMITES DE LA TECHNOLOGIE

- ▶ Le moringa doit être introduit graduellement dans le régime alimentaire de la volaille pour éviter tout problème digestif.
- ▶ Le taux d'incorporation du moringa dans les rations des poulets ne doit pas dépasser 3%.

REFERENCES/SOURCES

- F. TENDONKENG, B. BOUKILA, A. BEGUIDE et T. E. PAMO, Essai de substitution du tourteau de soja par la farine de feuilles de Moringa oleifera dans la ration finition des poulets de chair (16). In : Conference Internationale sur le renforcement de la compétitivité en Aviculture Semi-industrielle en Afrique (CIASA), Dakar (Sénégal), (5-9 Mai 2008)
-
- B. OUEDRAOGO, J. S. ZOUNDI, 2021, Effets de l'incorporation de la farine de feuilles de moringa oleifera sur les performances pondérales et les caractéristiques de la carcasse des poulets au burkina faso. Rev. Ivoir. Sci. Technol., 37 (2021) 282 – 299.
-

