

Bulletin

OADEL

ORGANISATION POUR L'ALIMENTATION ET LE DÉVELOPPEMENT LOCAL

d'information et d'éducation sur la consommation locale

GRATUIT

Un poulet local vaut deux poulets importés

SOMMAIRE

Editorial

Choisir d'abord pour soi P3

Dossier

Un poulet local vaut deux poulets importés..... P4

Educ'info

Alimentation des volailles et respect
des mesures de sécurité animale..... P6

L'abattoir ABC peut transformer
1200 poulets locaux par heure..... P7

Vivivand le poulet local du 228 P8

L'ANPAT prête à défendre
les intérêts de la filière avicole..... P9

Une expérience pilote de l'UROPC-M
qui fera tâche d'huile P10

Paroles d'expert

Les 4 mesures pour l'autosuffisance en poulet.... P11

Brot
für die Welt

ACTING
FOR LIFE



Fondation
de
France

**FAITES-VOUS
LIVRER**

**en gros
les produits
locaux du Togo**

VIANDES DE POULETS & DE CHÈVRES



**NOUS LIVRONS PARTOUT
DANS LE GRAND LOMÉ**

✉ bobardistribution@yahoofr

☎ +228 91 26 96 90 / 92 45 17 31 / 97 73 44 00





Bulletin d'information et d'éducation sur la consommation locale

Édité par Agridigitale
Email : agridigitale@gmail.com

Directeur de publication :
Tata Yao Ametoenyenu

Assisté par :
Aubin Dtorane T. Waibena

Directeur de la rédaction :
Ihlass Touré

Rédaction :
Palakiyem Sandali
Simon Akpagana
Ihlass Touré

Secrétaire de Rédaction :
Ihlass Touré

Documentariste :
Victorien Amedekagna

Coordination générale :
Juliette Yebo

Maquette :
Roger Sandali

Photos :
Simon Akpagana

Impression :
Imprimerie Précepte

Tirage :
500 Exemplaires

Ce bulletin a été réalisé par Agridigitale pour le compte de l'Organisation pour l'Alimentation et le Développement Local (Oadel)

102, Rue Akata, derrière l'école primaire Catholique de Bè Bassadji
Tel: (228) 22 22 33 30 / 90 12 10 54
oadeltogo@yahoo.fr
08 BP 8286
Lomé - Togo

Choisir d'abord pour soi



Tata Yao Ametoenyenu

Suite à notre initiative de mieux informer le public sur la consommation locale à travers des bulletins thématiques, le premier, consacré à la filière riz a été effectivement conçu et publié avec un réel intérêt suscité par la cible en octobre 2020, mois du consommer local. Une fois de plus, Oadel renouvelle en ce mois d'octobre 2021, son engagement de promouvoir la consommation locale à travers l'information et l'éducation.

Pour cette seconde parution, le poulet est à l'honneur et nous sommes tous d'avis que notre pays dispose des potentialités pour produire localement cette denrée très consommée par nos populations. Les constats regrettables selon lesquels nous sommes encore dépendants de l'extérieur et avons encore du mal à consommer l'existant en termes de produit local, nous ont amené à nous attarder sur les réalités et les moyens pour aboutir à la production et consommation du poulet made in Togo.

Au-delà de l'aspect thématique, il est important de se poser les questions suivantes : en consommant local, nous le faisons pour qui ? Sommes-nous prêts à nous exposer à une maladie en consommant un produit importé parce que notre voisin ou une autorité le fait aussi ?

De là, il ressort que le choix de consommer local n'incombe qu'à chacun de nous au prime abord avant de penser ensuite aux autres. Pour l'heure, les grands défis sont plutôt les efforts pour mieux informer les populations et les actions à mener pour faciliter l'accès des produits locaux à toutes les tranches sociales aussi bien en quantité qu'en qualité.

Tant que les moyens le permettront, nous ne cesserons point d'accomplir notre mission, celle d'équilibrer les équations en lien avec la consommation, peu importe leurs inconnues.

Permettez-nous enfin de réitérer nos sincères remerciements à tous les acteurs qui ne cessent de contribuer de diverses manières à l'effectivité de nos initiatives.

Tata Yao Ametoenyenu
Directeur exécutif de l'Oadel

LES RAISONS DE LA CONSOMMATION LOCALE

Des produits bruts ou transformés sont produits sur le territoire... Pourquoi chercher ailleurs ?



OADEL
ORGANISATION POUR L'ALIMENTATION ET LE DÉVELOPPEMENT LOCAL

Derrière chaque assiette, il y a un paysan.

LA VALEUR NUTRITIONNELLE

La plupart de nos produits locaux ont une valeur nutritionnelle très importante. Par exemple l'huile de palme rouge (non raffinée ni traitée) est considérée comme l'aliment naturel le plus riche en vitamine A ; elle en contient environ 15 fois plus que la carotte

LE CARACTÈRE SAIN

Les aliments sont produits chez nous dans des conditions naturelles. Pas d'additifs ou produits chimiques pouvant entamer notre santé contrairement aux produits importés dont certains sont à la base de certaines pandémies comme l'obésité infantile, les maladies cardio-vasculaires, le diabète, etc.

UNE CONDITION DE PRODUCTION ÉCOLOGIQUE OPTIMALE

Les matières premières des aliments que nous consommons au niveau local sont produites dans des conditions écologiques optimales. La qualité des semences, leur caractère non transgénique sont des facteurs de qualité des produits que nous en obtenons. Par ailleurs, on note le respect des principes de sauvegarde de la biodiversité.

L'INTÉRÊT ÉCONOMIQUE

En consommant les produits de chez nous, nous contribuons à faire éviter à notre pays une perte en devises. Nous aidons ainsi nos producteurs à vivre de leurs ressources agricoles et les encourageons à produire davantage.



Un poulet local vaut deux poulets importés

L'élevage de poulets connaît un certain essor au Togo, à cause des préférences des consommateurs. Toutefois, le pays dépend toujours de l'extérieur qui approvisionne en quantité conséquente le marché local de poulets et ses produits dérivés. Comment expliquer cette dépendance vis-à-vis de l'extérieur ? Que faire pour arriver à l'autosuffisance ?

La filière avicole draine avec elle une panoplie d'acteurs directement ou indirectement liés. Depuis l'œuf à féconder jusqu'au poulet à table, plusieurs maillons se succèdent transitant parfois par des services connexes.

L'élevage au Togo, s'il faut indexer particulièrement, la production de poulet est menée dans les ménages ruraux surtout comme activité secondaire et dans les fermes dans le cadre de l'élevage commercial voire industriel.

Pour le premier qui occupe la grande partie des éleveurs, les volailles sont élevées dans la cour et dans les champs avec des poulaillers traditionnels quelquefois améliorés, une alimentation et un suivi vétérinaire aléatoire pour la plupart.

L'élevage commercial occupant moins d'éleveurs est plus moderne avec une alimentation et une prophylaxie de norme. On y trouve des poulaillers améliorés avec de différentes sections.

Le cycle de production passe souvent par un approvisionnement en poussins ou une incubation sur place des œufs selon la destination des produits d'élevage.

Les produits issus de l'élevage de poulets au Togo sont entre autres les poules et les coqs, les œufs et les fientes. La transformation de poulets se fait à l'échelle industrielle et par de petites unités de transformation. Pour les premiers, ce sont de grands abattoirs qui sont mis en place avec un réseau de producteurs pour assurer la disponibilité du poulet. Quant aux petites unités de transformation, elles sont parfois en pause et ne transforment pas une grande quantité de produits. A l'issue de la transformation, les produits sont entre autres, le poulet en entier, ou morcelé, les sous-produits de poulet (gésier, pattes, ailes) et la saucisse.

Les poulets et leurs sous-produits commercialisés au Togo sont issus de ceux produits au Togo et de l'importation des pays étrangers. Le poulet local, minoritaire est organisé en une chaîne de distribution plus ou moins restreinte et coûte plus cher (entre 2 500 et 3 000 F CFA). Les poulets importés en conteneurs, passant par la voie maritime surtout abondent partout au pays et ont un prix moins élevé (1 300 et 1800 F CFA). La commercialisation se

fait par les grossistes, les semi-grossistes et les détaillants.

Il ne faut pas perdre de vue, la commercialisation du poulet vif qui est aussi importante au Togo. Des marchés bien organisés hébergent des commerçants qui s'en procurent chez les éleveurs traditionnels surtout pour les revendre. Au-delà des circuits cités, il y a une commercialisation éparpillée de volailles en nombre réduit par des éleveurs, les jours de marchés ou non, souvent pour subvenir à leurs besoins.

Sur le marché local, ces poulets et leurs sous-produits commercialisés sont suffisamment consommés par les consommateurs togolais qui l'ont dans leurs habitudes alimentaires. Cependant, le plus consommé demeure le poulet importé pour son coût moins élevé. A côté, certains consomment le poulet local et d'autres préfèrent aller au marché pour se procurer du vif. L'achat du poulet vif est quelquefois dû à des raisons culturelles (cérémonies).

Autres acteurs de la filière avicole

Au-delà des acteurs précités, plusieurs autres interviennent en appui à la filière. En amont, on peut citer les équipementiers (fabricants et fournisseurs de couveuses, abreuvoirs, mangeoires, etc.) les producteurs de provendes pour l'alimentation, les agents de la santé animale et la pharmacie vétérinaire. Il y a aussi des organisations qui appuient le développement de la filière (Agronomes et vétérinaires sans frontière AVSF), la promotion de la consommation locale (Organisation pour l'alimentation et le développement local Oadel) et la promotion des organisations professionnelles (Association nationale des producteurs avicoles du Togo Anpat).

Un constat amer

Selon le document du Programme national d'investissement alimentaire et de sécurité alimentaire et nutritionnelle, Pniasan (2017-2026), le taux de couverture des besoins en produits carnés est largement déficitaire (la consommation de viande et abats par habitant est estimée à 7,5 kg par an contre 12 kg par an préconisée comme norme).

Particulièrement pour la volaille, le pays est obligé d'importer un million de volailles sur pied pour couvrir les besoins de la population. Parmi les factures liées à cette situation, le montant des importations de poulets provenant

des USA au premier semestre 2019 est estimé à 23,9 milliards de FCFA, une donnée fournie par le Rapport économique financier et social de l'année 2019 au Togo. Pour vérifier les faits, il suffit simplement de faire un tour au Port autonome de Lomé (Pal) ou chez les gérants de boutiques d'alimentation générale du quartier. A côté, les poulets issus des initiatives locales sont difficiles à trouver parce que moins répartis spatialement en comparaison avec le poulet importé. Par moments, ils cherchent même des consommateurs. Ces initiatives locales, il faut le reconnaître, ont évolué au fil du temps grâce à plusieurs acteurs, avec au centre le gouvernement.

L'élevage, une priorité !

Le sous-secteur élevage, celui de la volaille en particulier a connu une évolution remarquable au fil du temps au Togo. Les projets conçus et mis en œuvre dans le cadre du Programme national d'investissement alimentaire et de sécurité alimentaire Pniasa ont pris en compte le développement et la promotion de l'élevage.

Entre autres, le Programme de productivité agricole en Afrique de l'ouest (PPAAO) et le Projet d'appui au secteur agricole (Pasa) ont particulièrement impacté le sous-secteur à travers des actions axées sur la sécurité sanitaire (campagnes de vaccination), l'organisation du circuit de commercialisation (promotion des élevages commerciaux) et l'amélioration de la productivité.

Ces initiatives ont été effectives grâce à l'appui des structures du ministère en charge de l'agriculture, principalement, l'Institut de conseil et appui technique (Icat), l'Institut togolais de recherche agronomique (Itra) et la Direction de l'Élevage (DE).

Le Togo abrite aussi à Lomé, le Centre d'excellence régional sur les sciences aviaires (Cersa) qui a contribué au développement du sous-secteur de l'élevage, du renforcement de capacités et de la recherche et de la production de reproducteurs dont les Sasso, une race de poule sélectionnée pour sa chair, bonne comme pondeuse et résistante aux conditions du climat tropical.

Appuyé aussi par le PPAAO, le Cersa intervient aux côtés des autres acteurs afin de conjuguer les efforts pour promouvoir la filière avicole.

Cap sur 150 000 emplois d'ici 2025

Une des dernières lignes du gouvernement a été marquée dans une note en date du 18 mai 2020 de l'ancien ministre de l'Agriculture, Noël Koutéra Bataka conditionnant l'importation de poulets au Togo.

Selon le gouvernement, cette décision devra générer 150 000 emplois décents et plusieurs milliards de F CFA pour l'économie togolaise d'ici 2025.

Cette décision du gouvernement faisait d'ailleurs suite à une série de discussions des acteurs qui semblent obtempérer. Les informations du ministère en charge de l'élevage révèlent que plus de 60 conteneurs de poulets sont introduits au pays chaque mois par les importateurs.

Pour les importateurs, la décision du gouvernement n'est pas pour le moment la bienvenue. Rappelant d'abord que le moratoire qui leur a été accordé est de 15 jours alors que certains conteneurs étaient déjà en route, ces derniers trouvent trop brusque la décision.

«L'offre locale n'est pas suffisante et peu segmentée par sa proposition (manque de sous-produits du poulet (ailes, cuisses gésiers)), argumentent certains importateurs.

Aussi, selon ces acteurs, un conteneur au port, c'est environ «3 millions de F CFA de charges par mois, des coûts liés à la chambre froide et des millions de F CFA reversés à l'Office togolais des recettes (OTR) chaque mois».

Les fermes locales célèbrent la victoire

Le malheur des uns fait le bonheur des autres dit-on souvent. Si on sent de la boude du côté des importateurs, les fermes d'élevages elles, célèbrent cette décision louable du gouvernement.

De façon résumée, la plupart trouve que c'est une bonne manière de faire raisonner ceux qui ne veulent pas. Les plaintes du ministère de l'Agriculture stipulent que sur 35 tonnes de poulet local disponibles, seulement 5 tonnes ont été prises après les longs échanges avec les importateurs.

Il est temps pour les entreprises de poulets

locaux d'écouler de façon permanente les leurs car la décision du ministère chargé de l'agriculture fixe à 10% la proportion d'approvisionnement du local par les importateurs. Autrement dit, tout importateur qui voudra commander 10 conteneurs de poulets à l'extérieur devra en commander d'abord un conteneur chez un fournisseur local.

Déjà, des répercussions sont ressenties auprès des éleveurs. «Nous livrons désormais entre 2 500 et 4000 poulets chaque mois, même si nous n'avons pas encore eu des contrats fermes avec des abattoirs», se félicite Winsou Kodjo Moussa, promoteur des fermes de la Société Coopérative Simplifiée SCOOPS ED.

Le consommateur a le dernier mot

Les populations togolaises sont à travers la chaîne de valeur poulet, celles qui subissent les actions des autres. Elles consomment ce qui leur tombe sous la main. Toutefois, les chiffres sur les importations et la production locale en disent suffisamment : le poulet importé est plus consommé que le poulet local. Plusieurs gérants de boutiques et consommateurs rencontrés ne cachent pas la raison principale : le prix.

Un poulet local vaut deux poulets importés ; autrement dit, le prix du poulet importé oscille entre 1 300 et 1 800 FCFA tandis que celui du local vaut entre 2 500 et 3 000 FCFA voire au-delà.

Même si les sensibilisations sur le bien-fondé du consommer local passent, les consommateurs jouent à la sourde oreille et ceci, compte tenu de leurs capacités financières.

«La majorité est habituée par ces poulets congelés de 1 300 et 1 500 F CFA ; il faut dire que nous sommes au milieu d'une population qui ne veut pas dépenser beaucoup pour manger», témoigne Florence, hôteesse dans un supermarché de la place.

«Moi j'ai toujours dénoncé le prix très élevé des produits locaux, car moi-même, malgré ma rémunération au-delà du Smig, je ne peux m'adonner à consommer les produits locaux, une réalité qui est celle de la majorité

des Togolais», avance un fonctionnaire rencontré au quartier administratif.

En clair, si des conditions sont mises en place pour que le prix du poulet local soit presque au même niveau que celui du poulet importé, on n'aura même plus besoin de sensibiliser qui que ce soit ; il suffira juste que la population sache que la donne a changé.

A qui la faute ?

Les transformateurs n'en sont d'ailleurs pour rien. Selon ces derniers, le prix de revient du poulet local n'est autre que le résultat de la conjugaison de plusieurs effets : poulet vif bien nourri, traité et sain donc cher, charges d'électricité volumineuses pour conserver le poulet.

Pour eux, la subvention devra pour l'heure, leur permettre de se maintenir, le temps que les besoins n'augmentent et que les prix ne soient régularisés.

L'avis des producteurs étant déjà pris en compte par les transformateurs, il est important de préciser que l'élevage est l'une des activités principales du monde rural et, acheter les produits aux prix rémunérateurs contribue au développement des milieux ruraux et à la réduction de la pauvreté.

«Peut-on nourrir une poule, la soigner jusqu'à maturité, l'abattre et lui faire parcourir tout ce long chemin parsemé de taxes et de frais de transport, ajoutés à la chambre froide et revendre le poulet à moins de 2 000 FCFA ? Si nous avons la réponse, nous savons ce que nous mangeons», s'inquiètent les transformateurs.

In fine, tout comme certains produits déjà subventionnés par le gouvernement afin de faciliter leur accès aux populations, les acteurs de la production et de la consommation locale du poulet suggèrent que l'Etat soutienne par des subventions les principaux acteurs.

Mais la subvention seule peut-elle tout régler? Le débat est lancé.

Ihlass Touré

Plan de développement de la filière avicole au Togo

D'ici 2030, le Togo vise une production de 24 millions de têtes de poulets de chair.

Les principales actions à mettre en œuvre et déclinées dans ce plan stratégique sont entre autres : la construction de 3 000 poulaillers de capacité de 2 000 têtes par bande ; les productions de 35.368.421 œufs à couver, de 25.200.000 têtes de poussins d'un jour et de 165 826 tonnes de provende.

Ces objectifs sont inscrits dans le nouveau plan de développement de la filière avicole au Togo, élaboré à l'initiative de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

Selon la FAO, l'objectif est d'arriver à combler 50% des besoins par la production nationale en viande de poulet en 2025 ; combler 100% des besoins par la production nationale en viande de poulet en 2030.

«Ce plan de développement est une grande avancée pour notre filière, un instrument d'aide à la prise de décision», s'est réjoui Sinko Banakiniao, président de l'interprofession de la filière avicole au Togo.

Pour M. Banakiniao, la priorité maintenant, c'est d'évoluer vers l'élaboration d'un contrat-programme pour mettre en œuvre les initiatives préconisées.



«Avec la FAO et tel que le Plan est décrit, tout est clair et il faut juste les étapes de financement. On a essayé de planifier les financements sur la durée de l'activité. Pour que tout soit opérationnel, il faut des contrats bien signés entre les acteurs des différents maillons de la chaîne de valeur et avec des partenaires», suggère-t-il.

Le président de l'interprofession de la filière avicole a aussi appelé à une prise de conscience nationale pour la consommation locale des produits du terroir.

«La population doit comprendre que si elle ne consomme pas ce qui est produit localement, on peut apporter tous les soutiens possibles à la filière mais ça ne donnera rien.

Sinko Banakiniao

Le plan de développement de la filière avicole élaboré, avec l'appui de la FAO, demeure un véritable instrument d'aide à la prise de décision par le gouvernement et ses partenaires.

Alimentation des volailles et respect des mesures de sécurité animale

Dans la filière avicole, deux facteurs sont à la base de la réussite de l'élevage. Il s'agit de l'élaboration d'un bon programme d'alimentation des volailles et le respect des normes sanitaires.



Dr Kossi Mabalo

L'alimentation est le premier médicament en élevage des volailles. Une bonne alimentation éviterait l'entrée des maladies dans l'élevage parce qu'elle contribue à renforcer le système immunitaire des animaux.

Pour réussir un meilleur élevage, il faut déterminer les besoins des animaux selon leur âge, parce que les besoins d'un poussin ne sont pas les mêmes que les besoins des poulets de chair ou des poules pondeuses.

L'alimentation de façon générale est constituée de l'énergie, des protéines, des sels minéraux et des vitamines.

Le maïs est la denrée alimentaire la plus privilégiée dans l'alimentation des volailles à une composition de plus de 50%. Le maïs contribue à donner la force nécessaire à la volaille.

Les protéines quant à elles renforcent les muscles des poulets et se retrouvent généralement dans la farine de poisson, le soja et le tourteau de coton. Les sels minéraux sont constitués des oligoéléments, le calcium, le phosphore etc.

Cette alimentation doit donc être équilibrée. Il s'agit des calculs des formules alimentaires équilibrées en termes d'énergies métabolisables, de protéines brutes et de sels minéraux.

Ceux qui peuvent bien réussir à cet exercice sont des spécialistes ayant étudié la matière, c'est pourquoi une ferme avicole doit impérativement s'accompagner d'un vétérinaire.

«Quand l'alimentation est équilibrée et que vous donnez à la volaille cet aliment, vous allez avoir les résultats escomptés. Si c'est le poussin, il va bien grandir, le poulet va bien équilibrer sa croissance et la poule va bien pondre ses œufs», confie Dr Kossi Mabalo, vétérinaire et président de l'Ordre national des vétérinaires du Togo.

Respecter les normes de sécurité animale et sanitaire

Pour réussir un bon élevage, il est important d'insister sur les mesures de biosécurité. En termes d'élevage, il vaut mieux prévenir que guérir. De façon générale, les risques rencontrés dans la filière avicole sont des maladies virales qui une fois déclenchées, n'ont pas de traitement.

Selon le docteur Mabalo, il faut avoir un bon programme de prophylaxie. Cela suppose que les éleveurs doivent observer les mesures de biosécurité.

La réussite d'un élevage dépend de la qualité des poussins au démarrage. Un poulailler doit respecter certaines normes sanitaires mais également les normes d'élevages.

Avant que les poussins n'arrivent dans le poulailler, il faut faire le vide sanitaire, c'est-à-dire désinfecter le poulailler. Et la manière de désinfecter vaut mieux que la nature du désinfectant. Avant la désinfection, il faut au préalable bien laver les poulaillers et les badigeonner à chaud vive pour réduire la pression microbienne.

Dès l'installation des poussins, il faut suivre la conduite en termes d'élevage. Selon les spécialistes en la matière, il est conseillé d'avoir 20 à 25 poussins au mètre carré. Au fur et à mesure que les poules arrivent à maturité, les normes vont diminuer. Généralement, les normes retenues pour les pondeuses sont de 5 à 6 poules au mètre carré et de 7 à 8 poulets de chair au mètre carré.

Ce respect des normes va favoriser un bon développement et une bonne croissance des poussins. Si ces mesures ne sont pas prises en compte, quelle que soit la qualité de l'aliment, elles vont agir sur les performances de croissance des sujets.

«Dans la conduite de l'élevage, il est très important de respecter les normes en termes du nombre d'abreuvoirs, de mangeoires et du nombre de

poulets au mètre carré», a signalé docteur Mabalo.

Dans la filière avicole, il y a des pathologies contre lesquelles il n'y a pas de médicament excepté les maladies virales que sont la maladie de New Castle, la bronchite infectieuse etc.

Pour certaines de ces maladies, il existe des vaccins. Les éleveurs doivent mettre en place un programme de prophylaxie et faire vacciner les sujets au fur et à mesure pour ne pas être surpris par la maladie.

En élevage de volaille, si la maladie rentre dans le cheptel, il est difficile de pouvoir lutter contre la menace même si l'éleveur fait appel aux vétérinaires. La prévention est donc plus recommandée par ces derniers.

D'après Dr Mabalo, la vaccination contre la coccidiose contribue à réduire l'utilisation des antibiotiques.

«Aujourd'hui, l'utilisation massive d'antibiotiques que ce soit en médecine humaine qu'en médecine vétérinaire a créé des problèmes de résistance. Si ces antibiotiques continuent toujours par être utilisés de façon intempestive, ils contribueraient non seulement à la destruction de l'humanité mais aussi de l'espèce animale. L'utilisation des antibiotiques doit être rigoureusement suivie par un vétérinaire», réitère le vétérinaire.

Une fois qu'un antibiotique est utilisé dans la production, il est nécessaire de respecter le temps d'attente qu'il faut pour que le résidu de ce médicament soit minimisé dans la viande afin qu'il ne puisse pas agir sur la santé du consommateur.

Un bon élevage doit d'abord prendre en compte le respect de la sécurité animale et la santé des consommateurs également.

S. A

	Poulets de chair			Pondeuses			
	Démarrage chair (de 0 à 2 semaines)	Croissance chair (de 2 à 4 semaines)	Finition chair (Après 4 semaines)	Démarrage Pondeuse (de 0 à 8 semaines)	Poulette (de 8 à 17 semaine)	Ponte Phase 1 (de 17 à 50 semaine)	Ponte Phase 2 (50 semaines à la réforme)
Protéine brute	21,10%	20%	19%	18,62%	15,21%	15,48%	15%
Mat Grasse	4%	5,50%	6%	4,81%	0,43%	4,52%	4,37%
Cendre	5%	0,50%	4,50%	5,69%	5,46%	11,46%	11,84%
Fibre	3,50%	0,35%	3,60%	0,29%	4,58%	3,39%	3,40%
EM (Kcal)	2900	3000	3055	2799	2708,7	2751,1	2726,1
Na	0,20%	0,10%	0,10%	0,19%	0,16%	0,18%	0,18%
Cl	0,23%	0,14%	0,14%	0,32%	0,28%	0,28%	0,28%
Ca	0,80%	0,70%	0,50%	0,89%	0,82%	3,27%	0,41%
P	0,50%	0,40%	0,40%	0,55%	0,60%	0,43%	0,43%

* Besoins alimentaires des poulets de chair et les pondeuses, par étape de production (Source : TDA nutrition Animale/ Togo)

Poulet de chair, poulet réformé

Un poulet de chair, c'est un poulet qui est élevé pour sa viande.

Un poulet réformé est une poule élevée pour des œufs de table, arrivée à terme de sa carrière. Il s'agit en effet d'un sous-produit qu'on valorise en termes de viande.

Suite à ces définitions, il est clair qu'un poulet réformé ne peut être un poulet de chair, puisque cette poule a été débarrassée de tout ce qu'elle peut donner, ce qui explique sa valeur pratiquement nulle et donc ne coûte absolument rien. Dans les pays développés, les poulets réformés constituent

une charge pour l'éleveur qui doit encore investir pour les détruire. Et pour éviter ces coûts, ces poulets sont abattus et exportés vers les pays volontiers à coût très réduit.

«Ce sont des animaux qui sont bradés. Cette viande n'a pas la même qualité que celle du poulet de chair qui est élevé uniquement pour sa viande», expliquent les spécialistes du poulet.

On en déduit aisément que le poulet de chair vendu en Europe dans de bonnes conditions, s'il est importé au Togo, sera si cher que le consommateur moyen ne pourrait l'acheter.

L'abattoir ABC peut transformer 1200 poulets locaux par heure

La viande de volaille est très prisée au Togo et presque tout le monde en consomme. Mais sa production est principalement tributaire des importations venant des pays occidentaux, que ce soient les œufs, les poussins ou encore la viande de poulets congelés.

La production locale se limite pour la plupart à l'auto consommation. Par conséquent, le marché des produits surgelés est aux mains des opérateurs économiques étrangers et des importateurs. Ce qui représente un frein pour le développement de l'économie locale.

Même si l'élevage est fait à grande échelle sur place, les abattoirs de produits avicoles sont presque inexistantes pour assurer la transformation des produits.

Néanmoins, certains abattoirs de volailles à l'instar d'Agro Business Company (ABC) installé depuis 7 ans à Avétonou (96km de Lomé) transforme le poulet local en viande surgelée et fraîche qu'il fournit à la population locale.

Dans cet abattoir, non seulement un travail de qualité est fait mais l'hygiène est également respectée dans le processus de production.

A Agro Business Company, des caisses de poulets vifs directement sortis des fermes sont réceptionnés pour l'abattage. Le processus consiste à peser une moyenne de 10 poulets par caisse et à les faire passer à l'électronarcose pour l'étourdissement. Les poulets sont ensuite suspendus à des crochets pour l'abattage.

Après cette étape, les poulets sont immergés dans l'eau chaude d'une température de plus de 55°C (pour les poulets) à 60°C (pour les pintades) pour finir dans la plumeuse.

Une fois les poulets déplumés, des agents présents sur place et formés à ce travail se chargent de l'éviscération pour séparer la viande des intestins. S'ensuit le lavage et la scission des cous, des pattes afin d'obtenir la carcasse. Le poulet passe donc à l'étape d'amortissement de froid à une température positive de 0 à 4°C. La dernière étape consiste à mettre en carton le produit fini pour la distribution.

«La mise en carton se fait par poulet entier ou par découpe des ailes, des cuisses, l'escalope etc. Le carton contient 10 sachets de 1 kg de viande chacune. Les cartons de poulets sont donc envoyés à la salle de surgélation à une température de moins de 18°C», confie Kokouvi Agbede, responsable de la production à ABC.

Les produits de la compagnie ABC sont accessibles sur le marché en un temps record. Déjà, après l'abattage, des acheteurs se pressent à l'abattoir pour faire les commandes. Mais, les clients potentiels de cet abattoir sont les grossistes qui achètent en gros et revendent en détail auprès de la population.

Malgré une capacité de production de 1200 poulets à l'heure soit plus de 8000 poulets par jour, l'abattoir ABC n'atteint malheureusement pas ce volume de production à cause de la faible productivité des fermes d'élevage de volailles.

Pour résoudre en partie ce problème, la compagnie a trouvé un moyen de préfinancer l'élevage des poulets de chair de certains producteurs avec des poussins au démarrage des activités. ABC se propose donc de racheter la production une fois que les poulets arrivent à maturité.

La particularité de ce système permet à cette compagnie de faire le suivi régulier des fermes de production et de s'assurer que les poulets sont élevés dans les conditions d'hygiène et de sécurité animale.

«Nous réussissons à mettre un produit de qualité à la disposition des consommateurs. Il n'y a pas d'antibiotiques, ni d'antiparasitaires et d'anticoccidiens dans nos viandes parce que nous avons déjà dit aux éleveurs de stopper l'utilisation de ces produits 12 jours avant l'abattage. Après l'abattage, nos produits sont frais avec une durée de conservation qui ne va

pas au-delà de 3 semaines», révèle Kossi Agbo, ingénieur agronome et responsable du suivi des fermes d'élevage de volailles à ABC.

Il faut préciser que la compagnie ABC abat aussi les pintades mais la disponibilité de la matière devient de plus en plus rare.

L'abattoir ABC a commencé la production en novembre 2013. Les promoteurs de cette unité de transformation ont voulu à travers ce projet réduire le nombre d'importation des poulets congelés au Togo afin d'assurer une autonomie en production de viande locale.

Cette transformation doit passer par plusieurs mécanismes que sont l'installation des fermes d'élevages, la main d'œuvre, la mobilisation des provendes, la production agricole etc. C'est toute une chaîne de production qui décolle en passant par les accoueurs, les techniciens, les vétérinaires et les agriculteurs.

Malgré cet objectif que s'est assigné l'abattoir ABC, il est fortement concurrencé en termes de prix par les importateurs. Aussi, pour l'élevage, les poussins et les œufs sont massivement importés de la France, la Belgique et les Pays-Bas, ce qui augmente le coût de production.

Néanmoins, suite à la note du gouvernement togolais interdisant l'importation des produits aviaires, 47 fermes d'élevages et certains importateurs ont manifesté leur volonté de collaborer avec l'abattoir ABC. Les promoteurs de cette unité comptent donc porter à l'échelle la production sur toute l'étendue du territoire national.

Cet abattoir a donc trouvé le bon moment de booster la production locale. Un abattoir du calibre d'ABC, s'il est approvisionné en temps réel peut arriver à produire massivement et couvrir les besoins des consommateurs togolais et même d'ailleurs.

Simon Akpagana

Mois du Consommer local à Oadel

Octobre 2020 fut un mois saturé pour Oadel ! L'organisme fête sa raison d'être ; une première au Togo et dans l'espace Uemoa. Et pour le marquer, un agenda nourri par une panoplie d'événements a permis à l'ONG de remplir le paquet. Entre autres activités au programme, des conférences de presse, des émissions et buffets, tous en lien avec la consommation locale.

Octobre a aussi enregistré comme événement à archiver pour le compte de Oadel, la conférence de presse de la diffusion du premier bulletin thématique de l'ONG.

Pour ce mois d'octobre 2021, nous vous proposons notre deuxième bulletin thématique sur le poulet.

Continuons par consommer local!



Viviviand, le poulet local du 228

Edem Zozo, jeune étudiant en master, Option Marketing & Stratégie, a mis en place Viviviand, une marque locale de viande obtenue à partir d'animaux élevés, suivis et abattus au Togo. Son chiffre d'affaires annuel: 5 millions de FCFA.

Viviviand met à la disposition des consommateurs, du poulet et de la viande de chèvre, deux produits de qualité garantissant la santé des consommateurs. « Nos produits sont issus d'animaux vivants égorgés, suivis d'avance et authentifiés par les services vétérinaires et l'Office national des abattoirs et frigorifiques (Onaf) », rassure le jeune promoteur. Ils sont commercialisés en collaboration avec l'ONG Oadel à BoBar distribution à Lomé.

Un début difficile, une suite prometteuse

«Après des séjours au sein de deux différentes ONG, qui m'ont permis de parcourir le Togo, je me suis rendu compte que les éleveurs ont du mal à trouver un marché à leurs produits. Les revendeurs venant de Lomé s'avèrent être les seuls clients qui ne proposent pas de bons prix », raconte Edem.

La mise en œuvre du projet lancé en 2018 et qui est devenu Viviviand n'a pas été facile. Le

promoteur raconte : « le début a été difficile dans le cadre de la recherche de fournisseurs et des moyens pour acheter les équipements » mais aujourd'hui, continue-t-il, c'est souple, nous disposons des équipements et nous avons gagné la confiance des fournisseurs. Les difficultés majeures qui ne sont que les charges d'électricité, parce qu'il fallait faire tourner de façon permanente les congélateurs, ont été amoindries par des partenaires comme Elevages sans frontières ESF via l'ONG Oadel. Il s'agit d'un appui dans le paiement des charges, ce qui nous a permis de diminuer le coût du poulet afin de faire asseoir notre initiative ».

Aujourd'hui, le chiffre d'affaires annuel de Viviviand avoisine 5 millions de FCFA. Le promoteur continue par travailler sur un système pour assurer la disponibilité de poulets vivifs chez ses fournisseurs. La recherche d'une source d'énergie à moindre coût n'est pas aussi épineuse.

Le consommateur togolais face aux produits de Viviviand

Les clients apprécient suffisamment les produits de Viviviand par rapport à leur qualité et à leur goût. Cependant, le prix et la disponibilité demeurent le souci. « Le prix du poulet importé est deux fois moins cher que celui du poulet local. On peut aussi trouver le poulet importé dans presque tous les coins du Togo alors que le poulet de Viviviand n'est disponible qu'à Lomé pour l'instant », explique Edem. « Cependant, ceux qui essaient reviennent parce qu'il faut savoir que la qualité a un coût, ce qui ne dérange pas de dépenser surtout pour sa santé car les poulets locaux ont des coûts de revient plus élevés », ajoute-il.

Pour aider les consommateurs à renverser la tendance, c'est-à-dire, veiller à sa santé avant sa poche, M. Edem Zozo propose une communication continue autour des produits locaux, ce qu'il fait déjà sur les réseaux sociaux.

Palakiyem Sandali



Recette de Dzekoumé au poulet local

Ingrédients

Ail, gingembre, oignon, tige de chou (en remplacement du cube), sel, huile, piment vert, piment rouge.

Préparation

- Ecraser l'ail, l'oignon, le gingembre et la tige de chou ;
- Laver les morceaux de viande et les mettre dans une casserole, bien assaisonner et mettre au feu ;
- Laisser mijoter quelques minutes avant de mettre l'eau, ajouter du sel, et laisser cuire ;
- Frire ensuite les morceaux jusqu'à obtenir une couleur dorée et ôter les morceaux et l'huile ;
- Utiliser la tomate, selon qu'on veut du dzékoumé blanc ou rouge ;
- Mettre un peu d'huile sur le feu, ajouter de la tomate en boîte avec quelques morceaux d'oignon coupés, faire le mélange jusqu'à cuisson, ajouter du piment et remuer, rajouter un peu d'eau, laisser mijoter quelques minutes et augmenter la soupe de viande, un peu de potasse au cas où on ressentirait de l'aigreur due à la tomate ;
- Préparer du dzékoumé comme on prépare ordinairement la pâte. Servir dans un plat, accompagner des morceaux de poulets et du piment vert écrasé. Et voilà ! Vous avez votre Dzekoumé au poulet.



Bon appétit.

Recette proposée par le restaurant **FATY**, Lomé

Agri Digitale

Média de référence agricole en Afrique

www.agridigitale.net

(228) 92 96 88 03 / 98 24 30 43 | agridigitale@gmail.com

L'Anpat prête à défendre les intérêts de la filière avicole

L'Association nationale des producteurs avicoles du Togo (Anpat) est l'une des premières structures organisées à prendre à bras-le-corps la lutte pour la consommation des produits avicoles.



Elle continue aujourd'hui de jouer un rôle prépondérant dans la filière sur toute l'étendue du territoire.

L'Anpat est née en 1998 suite à la politique de libre-échange entre les pays occidentaux et les pays africains qui ont été favorables à l'importation des produits venant de l'extérieur.

Cette zone de libre-échange a permis aux pays surtout européens d'exporter massivement toutes les viandes (viande de bœuf, de volailles etc.) de qualité douteuse vers les marchés africains.

Cette nouvelle politique à laquelle ont accédé les chefs d'Etat de l'Afrique Caraïbe Pacifique (ACP) a eu des retombées sur la production locale. C'est ainsi que les producteurs locaux se sont organisés en association pour défendre la filière avicole au Togo.

Le but de l'Anpat est de défendre l'intérêt des éleveurs tout en promouvant la filière avicole par tous les moyens. Elle a donc bénéficié d'un financement de près de 53 000 000 FCFA de l'Union européenne en 2005 à travers le projet de promotion du développement de l'aviculture togolaise. Ce financement a permis à l'association de former ses membres et d'organiser un bureau exécutif.

Quelques réalisations

L'Anpat a déjà mené plusieurs actions concrètes sur le terrain. Entre autres, les lobbyings, les plaidoyers et l'édition des magazines en vue de promouvoir la filière avicole.

A en croire le président de l'Anpat Kokou Claude Kouami, l'importation des poulets congelés est un commerce à gain facile mais en même temps une source d'insécurité alimentaire. C'est pourquoi, son association a de par le passé tenu des réunions avec les importateurs de poulets pour convier ces derniers à investir dans la production locale au détriment de l'importation massive des poulets congelés.

« Ces importateurs déversent pour la plupart sur le marché togolais, les ailes de poulets, les pattes, les dos, les ailerons de poulets etc. aux prix dérisoires comparés au poulet local. Ces poulets importés sont en réalité des poudeuses en fin de vie destinées pour l'alimentation des chiens et des chats en Europe », révèle Kokou Claude Kouami, président de l'Anpat.

A plusieurs reprises, l'Anpat a attiré l'attention des pouvoirs publics sur les meilleures stratégies à mettre en branle pour inciter à la consommation du poulet local.

Le Togo n'a pas assez d'infrastructures d'abatage de poulets locaux. Néanmoins quelques abattoirs qui existent ont encore des problèmes liés à l'électricité qui revient très coûteuse pour le conditionnement de la viande et aux diverses taxes dont la TVA (taxe sur la valeur ajoutée).

Sans le bon fonctionnement de ces structures, la transformation des poulets au Togo fait face au mur et a moins de chance d'évoluer.

Des moments difficiles

Malgré le bon planning de l'Anpat, elle a dû traverser des moments difficiles durant son parcours à l'instar de la grippe aviaire de 2007 qui a été une hécatombe dans toute la filière avicole au Togo et ailleurs.

« A l'époque, l'Anpat a eu à établir la carte de membres à 238 producteurs qui cotisaient 2000 FCFA par mois en vue d'assurer les charges de l'association. A partir de 2007 et 2008, nos difficultés ont commencé. Cette période coïncidait avec l'apparition de la grippe aviaire. Nous avons été obligés de tuer les volailles afin d'indemniser les membres. Mais cette indemnisation n'a pas été conséquente pour permettre à ces producteurs de reprendre les activités », témoigne le président Kouami.

En dépit de cela, l'association a poursuivi sa mission de défendre les acteurs locaux de la filière avicole. Elle a mobilisé 5 unités d'accoueurs qui ont adhéré à l'Anpat et dont la

production a ralenti suite aux difficultés. Le but est de remettre sur pied ces accoueurs afin qu'ils puissent produire suffisamment de poussins pour les éleveurs tout comme la production sur place des reproducteurs de poussins pontes.

Aussi, il faut noter que sur les 44 provenderies qui existent au Togo, 13 sont membres de l'Anpat dont l'objectif est d'arriver à produire des aliments made in Togo avec les ingrédients locaux destinés à l'élevage.

En moyenne, la provenderie de l'Anpat produit 15 tonnes d'aliments par jour à raison d'une production de 4000 à 6000 tonnes par mois et 32000 tonnes par an.

Dans le canton de Lama Tessi à Sokodé (région centrale), une grande ferme avicole est actuellement en cours de construction. Cette ferme a en perspective, la production de 200 000 poudeuses avec des poulaillers modernes et une production de 1500 poulets de chair par bande.

Les objectifs de l'Anpat ne peuvent être atteints que si l'Etat contribue à régulariser le secteur en faveur des producteurs locaux.

Ces derniers ont besoin d'une baisse conséquente des taxes d'importations sur les vitamines qui entrent dans la composition des provendes. Ces vitamines faut-il préciser, ne sont pas produites au Togo.

L'Anpat invite l'Etat à trouver et à subventionner les variétés de maïs à haut rendement.

L'Anpat faisant partie de l'interprofession de la filière avicole au Togo, elle invite les directions régionales chargées de l'élevage, à encourager la création des coopératives agricoles afin de pouvoir bien encadrer les acteurs des chaînes de valeur.

L'association compte élaborer un projet qu'elle peut soumettre à divers partenaires de redynamiser ses activités.

Juliette Yebo

Les œufs à couver restent le maillon faible

Si d'importants efforts menés au Togo ont permis de réduire l'importation de poussins pour la production de poulets, les obstacles à l'accès des œufs pour la production de ces poussins demeurent. Les producteurs de poussins (accoueurs) ont du mal à se procurer des œufs à couver qu'ils importent toujours, ce qui impacte le coût de revient du poussin produit. Selon ces derniers, le coût élevé des œufs importés est la conséquence du coût élevé du poussin produit.

Selon le professeur Kokou Tona, directeur du Centre d'excellence régional sur les sciences aviaires (Cersa) de l'Université de Lomé (Togo), ce phénomène est dû à l'absence de reproducteurs, de parentaux sur place.

Il explique que les poussins issus des œufs

importés reviennent plus chers car, à part le coût élevé des œufs importés, il y a un autre aspect très important : « en important les œufs, on ne connaît pas leurs statuts ; dans le même lot, il y en a qui sont fécondés, certains ne le sont pas et d'autres le sont mais à embryon mort », relève le professeur pour appuyer les raisons de la cherté du poussin au Togo.

« Tout le monde sait que si aujourd'hui on a les parentaux au Togo pour produire les œufs à couver, le prix du poussin va chuter à 300F voire 250 F.CFA et moins. Donc quoi qu'on dise, c'est vrai que cela avance mais on ne peut pas non plus dire aux gens de ne pas importer les œufs à couver aujourd'hui », analyse-t-il.

Même s'il existe quelques fermes aujourd'hui qui se lancent dans cette

production, pas assez pour répondre à la demande de tous les aviculteurs.

Le Centre d'excellence régional sur les sciences aviaires (Cersa) implanté à l'UL avec l'appui de la Banque mondiale (BM), apporte toute son expertise pour améliorer la productivité, la rentabilité dans la filière avicole au Togo.

Pour limiter les importations, il faut cas des facteurs qui entrent en jeu, à savoir les moyens financiers importants, l'accompagnement politique, la mise en place des systèmes incitatifs etc.

« S'il n'y a pas tous ces systèmes d'accompagnement, on peut beau faire la recherche mais elle n'aura pas à contribuer à l'autosuffisance attendue », souligne le professeur Kokou Tona.



Une expérience pilote de l'UROPC-M qui fera tâche d'huile

La région Maritime (sud-Togo) est l'une des zones de fortes concentrations d'élevages avicoles sur le territoire togolais. Le maïs, premier composant alimentaire des volailles, y est aussi suffisamment produit.

La réussite de cette filière avicole constitue donc une réussite pour les agriculteurs surtout ceux qui font du maïs. L'Union régionale des organisations de producteurs de Céréales-Maritimes (UROPC-M) spécialisée dans la commercialisation du maïs jaune (plus utilisé par les éleveurs de poules) a décidé d'associer la pratique avicole à l'agriculture à travers un projet soutenu financièrement par l'association Agriculteurs français et Développement International (AFDI).

Ce projet d'élevage de poulets locaux de la coopérative UROPC-M est né suite à l'accompagnement des producteurs de céréales sur une thématique qui est le conseil à l'exploitation familiale.

Après 2 ans d'accompagnement, les responsables de l'Union ont constaté que les producteurs connaissent des problèmes de trésorerie courante.

Chaque jour, ces producteurs ont besoin de liquidité pour financer leurs activités et faire face aux besoins de la famille. Mais avec les cultures saisonnières, ces producteurs sont obligés d'attendre la production avant d'espérer générer des revenus.

Pourtant, la majorité de ces producteurs membres du conseil élèvent des poules. C'est ce qui a suscité l'attention de l'UROPC-M, sachant que le besoin de consommer la viande de poulet local demeure sur toute l'année.

«C'est plus facile de vendre un poulet pour répondre à un besoin au lieu de vendre 10 bols de maïs de son grenier pendant que le maïs coûte moins cher. C'est là que l'idée est venue de mettre en place cette initiative pour améliorer la production des poulets locaux», témoigne Kodjo Noumonvi, coordonnateur de l'ONG UROPCM.

A la base, les producteurs du conseil familial faisaient l'élevage de la volaille locale de façon rudimentaire notamment avec l'absence d'enclos pour les poulets, une alimentation non équilibrée et pas de vaccination. Le conseil a donc décidé de partir sur cette base qui est d'améliorer la production locale dans les normes de sécurité animale et sanitaire.

«Nous avons donc sollicité l'appui de notre partenaire AFDI qui nous a aidés dans la mise en place du conseil familial. En novembre

2019, on a commencé les premiers élevages et aujourd'hui, le projet a du mal à prendre mais c'est mieux que ce que les producteurs faisaient avant. On a mis en place un noyau de 10 poules et 1 coq Goliath pour démarrer et on a formé les producteurs à l'élevage local avec l'appui de AFDI», témoigne le coordonnateur.

L'UROPC-M a également accompagné les éleveurs pilotes dans le suivi du groupe. L'Union a constaté au démarrage une baisse de la ponte, un faible taux d'éclosion et une mortalité des sujets.

Mais ces problèmes commencent par être réglés au fur et à mesure parce que le conseil est en train de travailler sur l'alimentation de façon à ce qu'elle assure la croissance rapide des poulets.

L'initiative veut en réalité contribuer à améliorer le système traditionnel de l'élevage suivant 4 aspects que sont l'habitat, l'alimentation, la santé et le format de la poule. Ce système permettra aux producteurs d'utiliser les sous-produits des poulets que sont les fientes pour fabriquer du compost qui va servir à fertiliser leurs champs.

Le projet a démarré pour le moment dans la zone du bas-mono notamment à Afangnan et à Blama-Kondji. Les responsables attendent que les résultats soient probants afin d'étendre ce projet aux autres préfectures que couvre l'Union.

La portée de cette pratique va également dans la droite ligne de la promotion de l'élevage aviaire dans une sphère politique qui promeut la consommation des poulets locaux au détriment de ceux importés.

«Aujourd'hui, les gens commencent par comprendre que le consommer local est synonyme d'une consommation naturelle et donc saine. Sur le marché, quand on voit les œufs importés des poules pondeuses et les œufs des poules locales, ceux qui le savent font la différence», se réjouit Kodjo Noumonvi.

La traçabilité

Avec la propagation des additifs de conservation de poulet, la population appréhende peu à peu les risques sanitaires à haute dose liés à la consommation des poulets importés. Les consommateurs préfèrent maintenant connaître l'origine du poulet qu'ils mangent.

«Dans notre projet, nous avons pensé à faire un abattage sur place pour les acheteurs. C'est à dire que quand quelqu'un vient dans notre ferme pour acheter du poulet, on lui abat sur place le poulet vif qu'il a choisi. De cette façon, le consommateur est rassuré que c'est un poulet local», renseigne-t-il.

La promotion du consommateur local est une aubaine pour les petits éleveurs afin de générer des revenus à long terme. La prise des mesures d'interdiction d'importations des produits aviaires par l'Etat est une solution pour retourner la plus-value aux producteurs locaux. Cela permettra de faire circuler l'économie au sein des acteurs des chaînes de valeurs avicoles.

L'impact du projet d'élevage de l'UROPC-M n'est pas encore totalement ressenti dans la zone du bas-mono. Néanmoins, ce projet est une petite victoire car il contribue à résoudre les difficultés quotidiennes des membres de l'Union.

Un crédit plafonné à 65 000 FCFA a été mis à la disposition des bénéficiaires du projet. La construction des poulaillers est faite en terre battue avec des pailles, les abreuvoirs sont faits avec des bidons et les mangeoires de façon traditionnelle aussi. L'objectif, c'est de tout faire en local. «L'objectif des crédits est de permettre à d'autres producteurs de démarrer eux aussi leurs activités quand ceux qui ont déjà commencé auront remboursé», explique M. Noumonvi.

Comme toute initiative l'UROPC-M connaît des difficultés dans la mise en œuvre de son projet. On peut évoquer entre autres, l'adhésion totale des bénéficiaires qui peinent à se débarrasser des vieilles pratiques. Cependant, le projet met en œuvre une stratégie pour recycler petit à petit les producteurs à adhérer à l'initiative à travers l'accompagnement à l'élevage rentable. La perspective est d'arriver à couvrir toutes les préfectures de Yoto, Zio, Bas-mono, Avé etc.

Il faut préciser que AFDI est une association d'agriculteurs de la France précisément ceux de la région Hauts de France. Cette association est en partenariat avec l'UROPC-M pour mener à bien son initiative.

Simon Akpagana

Ce que vous ignorez sur les poulets importés

Le poulet en soi n'est pas nuisible pour la santé humaine mais c'est la transformation et la conservation qui posent problème selon divers Experts.

Selon les chercheurs du Centre d'excellence régional sur les sciences aviaires (Cersa) de l'Université de Lomé, le problème survient dès lors que le processus de transformation du poulet en viande n'a pas été fait dans de bonnes conditions.

«D'abord, il faut remonter pour voir comment les poules ont été nourries, dans quelles conditions elles ont été élevées jusqu'à la transformation. Sur le plan nutritionnel,



c'est vrai que la poule réformée ne va pas être aussi nutritive que le poulet de chair», relate le professeur Kokou Tona, enseignant-chercheur à l'UL.

«Ce n'est pas parce qu'une viande est au frais, qu'il n'y a pas de dégradation, on observe une dégradation très lente. Après six mois, vous

allez observer que ce n'est plus le même produit que vous mangez. Le froid ne tue pas les germes mais plutôt les conserve et une fois que cette chaîne de froid est défaillante quelque part, les germes se multiplient très rapidement en utilisant les protéines et à place, laisse les déchets dans la viande», détaille-t-il.

Au regard de ce diagnostic, le consommateur final qui paie son poulet congelé à 1500 F.CFA dépense énormément d'argent pour assaisonner.

«Cet argent qui a servi à l'assaisonnement quand on l'ajoute au prix du poulet, cela dépasse largement le prix du poulet local. Une chose que le consommateur ne perçoit pas», signalent les chercheurs.

Les 4 mesures pour l'autosuffisance en poulet

Dr Bitsha-Kitime Dieudonné Kabkia, enseignant-chercheur à l'Ecole inter-Etats des sciences et médecine vétérinaires (EISMV) de Dakar (Sénégal) fait un décryptage de la problématique du poulet et apporte des solutions pour permettre au Togo d'aller un jour vers l'autosuffisance en poulet. M. Kabkia, docteur en médecine vétérinaire, docteur en biotechnologies et santé animale répond à nos questions.



Pourquoi selon vous, le poulet importé est moins cher que le poulet local ?

La croissance du poulet local est freinée par de nombreux goulots d'étranglement. Tout d'abord, le premier facteur à indexer est le coût élevé de l'alimentation animale (maïs jaune notamment) sur les marchés locaux, qui peut représenter 60 à 70 % des coûts totaux de production.

A ce facteur, s'ajoutent les problèmes liés à l'approvisionnement électrique, la maîtrise de la qualité sanitaire des produits et les chaînes de froid. Ces différents éléments contribuent à réduire la compétitivité de l'industrie de la volaille.

Ensuite, à l'instar de tout le secteur agricole, l'aviculture togolaise fait face à des contraintes de financement. Les petits producteurs, majoritaires, sont particulièrement vulnérables du fait notamment de l'émergence et de la persistance des épizooties. L'aviculture togolaise rencontre également des problèmes en termes de compétences techniques. Les employés sur les exploitations sont peu nombreux et très souvent déscolarisés et recrutés sans aucune formation préalable. Les rares personnes ayant suivi une formation dans le domaine préfèrent créer leur propre élevage ou travailler dans le secteur public.

Enfin, l'autre élément important expliquant cette cherté du poulet local, est lié au prix du poussin d'un jour. Ainsi, « les poussins d'un jour constituent le premier intrant en aviculture. Le prix des poussins reste encore élevé, malgré une production locale en croissance. Le prix du poussin représente 28% des coûts de production d'un poulet de chair.

A titre comparatif, il est de 16% au Brésil et aux Etats-Unis, de 18% aux Pays-Bas et de 20% en France. Le coût du poussin ne favorise pas la compétitivité de l'offre avicole. En guise d'exemple, le poussin chair est vendu

au Sénégal à 465 F CFA en moyenne, contre des prix deux (2) fois moins élevés en France et aux Pays-Bas et trois fois moins au Brésil et aux USA.

Un autre élément explicatif du gap de compétitivité est lié à la différence de prix des œufs à couvrir (OAC). 120,55FCFA sur le marché international, 270FCFA en moyenne, soit plus du double, au Sénégal par exemple. La faible compétitivité avicole trouve également son origine dans sa faible productivité. Alors qu'après 45 jours, le poulet sénégalais pèse 1,75Kg, le poulet brésilien pour le même nombre de jour pèse 2,2Kg, le poulet allemand en 37 jours 2,2Kg, le poulet belge à 40 jours pèse 2,4Kg, le poulet français en 36 jours pèse 1,9Kg. Ainsi, le gain moyen journalier en fonction de l'âge d'abattage des poulets de chair donne 39 g/j au Sénégal, contre 40g/j en Côte d'Ivoire, 53 g/j en France, 61 g/j au Royaume-Uni, 50g/j aux USA, et 62 g/j au Brésil.

L'alimentation pour nos poulets est chère. Comment remédier à cela ?

L'alimentation joue un rôle déterminant dans la réussite et la rentabilité économique des productions avicoles. Lors de la formulation d'un aliment efficace, son coût et sa qualité nutritionnelle qui permet de couvrir tous les besoins nutritionnels essentiels des volailles doivent être considérés.

La majeure partie des matières premières (maïs, tourteau de soja, les CMV), entrant dans la composition de l'aliment, sont importées. Le maïs constitue l'élément le plus important car représentant en moyenne 60% de l'aliment. Les recherches devront être orientées davantage dans le sens d'une meilleure valorisation des sous-produits agricoles locaux et disponibles riches en énergie et/ou en protéines et susceptibles d'être incorporés dans la composition de l'aliment de volaille. Cette stratégie pourrait permettre à la filière

de réduire d'une manière significative cette forte dépendance vis-à-vis de l'extérieur par rapport aux importations de certaines matières premières. Actuellement, des études ont été effectuées sur la possibilité de substitution du maïs par le sorgho. En effet, ce dernier présente une caractéristique énergétique intéressante à même de satisfaire les besoins théoriques de la volaille en énergie. Mais, son utilisation est ralentie par son taux d'incorporation limitée par la présence du tanin d'une part, et d'autre part de la fluctuation du prix.

Vos propositions pour aller un jour vers l'autosuffisance en poulet ?

Pour atteindre l'autosuffisance en poulet, le Togo doit :

- Accentuer le contrôle des importations, en particulier de la qualité, de sorte que les marchandises importées soient de qualité comparable à celles produites localement et, partant, de concurrence loyale. Des problèmes de santé pourraient également survenir en raison de la consommation d'importations de faible qualité.

- Encourager de diverses manières la production locale d'ingrédients alimentaires. Elle est possible en raison de la disponibilité des terres et du climat approprié pour la culture du maïs, du blé, du mil, du soja et d'autres ingrédients alimentaires appropriés.

- Mettre en place des politiques et des projets de soutien pour favoriser la production de produits locaux tels que les abreuvoirs, les mangeoires, les produits vétérinaires, etc.

- Accentuer la sensibilisation des consommateurs pour les inciter à consommer des produits locaux (frais) et de qualité supérieure la volaille localement produite et donc promouvoir la production locale.

Juliette Yebo

Parole aux consommateurs !

« Je n'utilise pas les poulets importés dans mon restaurant d'abord parce que je n'aime pas cette viande mais aussi mes clients préfèrent la viande des poulets locaux. Seulement, les difficultés que je rencontre sont liées au prix du poulet local qui est plus cher que le poulet importé. Néanmoins, c'est de la qualité et généralement mes clients sont satisfaits après avoir mangé cette viande. Je souhaite que tout le monde puisse adopter la consommation des produits locaux notamment la viande de poulet. Cela va dans notre intérêt et c'est également pour notre bien-être ».

Promotrice du restaurant Chez Fati

« J'ai une préférence pour le poulet local. Les deux n'ont pas le même goût et le poulet local n'est pas conservé avec des produits chimiques. Il est aussi de meilleure qualité, même si au niveau du prix, le poulet local est un peu plus cher. Pour ma part, je pense qu'il faut toujours entretenir notre santé en consommant le poulet local. »

Ali Tossa, abonné à 100% du poulet local

« En tant que consommatrice je préfère les poulets locaux pour le goût d'une part et d'autre part pour la fiabilité. La plupart des poulets importés passent plusieurs mois dans des chaînes de froid. Aussi les poulets locaux ont moins d'engraissement parce que les vitamines ont un coût non négligeable pour nos petits producteurs. Contrairement aux poulets importés qui sont accessibles partout, il faut se rendre obligatoirement au marché, débattre longuement les prix pour gagner un poulet local. En terme de prix, le problème c'est que les revendeurs du marché aiment surenchérir. Certes la qualité a un prix mais certains revendeurs du marché proposent le double ou le triple du prix réel et si tu n'es pas assez ferme, c'est facile de se faire avoir »

Marie Laura Zotoglo, consommatrice

Conso Met Local



Des liqueurs à base de souchet, de gingembre, de canelle etc...



Jus de fruits : lora, Junabio, Juro etc...



Des vins à base de fruits naturels



Africube

OADEL
ORGANISATION POUR L'ALIMENTATION ET LE DÉVELOPPEMENT LOCAL

✉ oadeltego@yahoofr ☎ (+228) 22 22 33 30 / 90 12 10 54

🌐 www.oadel-togo.org |