AJAC DIÁSPORA

Connaissance • Production • Avenir

Manuel pratique d'élevage de poulets et de poules









Guide pratique pour un élevage familial productif, durable et rentable

Installation | Alimentation | Reproduction | Santé | Gestion

Mieux produire, construire un avenir meilleur !

Édition 2026

Cristiano Kembo Rosado

COLLECTION D’ÉLEVAGE FAMILIAL

Fiche technique

Titre Élevage de poulets et de poules

Auteur Cristiano Kembo Rosado

Collection AJAC Diáspora

Langue et édition Français · 2026

Édition éditoriale intégrale : 14 chapitres. Format A4. Photographies illustratives créées numériquement ; schémas sans échelle.

Formation générale à l’élevage familial. Confirmez auprès des services locaux les exigences sanitaires, environnementales, commerciales et de transport. Les actes cliniques, prescriptions et programmes sanitaires exigent des professionnels habilités.

Les sources techniques sont indiquées dans les chapitres et réunies à la fin. L’adaptation éditoriale ne signifie ni approbation ni parrainage des organismes cités. Ce livre n’a pas fait l’objet d’une révision vétérinaire indépendante.

Les images et exemples de gestion ne constituent ni des dimensions de conception, ni des objectifs garantis de productivité, ni des prix de marché.





PARCOURS DU LIVRE

Sommaire

Les 14 chapitres suivent l’ordre du travail d’élevage. Dans le PDF, utilisez aussi les signets pour naviguer.

01 Préparer l’élevage et choisir le produit

02 Poulailler, équipements et confort

03 Choisir les volailles et accueillir les poussins

04 Eau, aliments et stockage

05 Élevage des poussins et croissance

06 Poulets de chair : suivi du lot

07 Pondeuses : préparation et production d’œufs

08 Nids, collecte et conservation des œufs

09 Reproduction et incubation

10 Biosécurité et prévention des maladies

11 Observation de la santé et appui vétérinaire

12 Litière, déchets et environnement

13 Vente de volailles et d’œufs

14 Registres, coûts et amélioration de l’élevage

AU LECTEUR

Élever avec méthode

Ce livre s’adresse aux familles et aux petits producteurs qui souhaitent élever des poules avec une organisation simple et un objectif clair. L’élevage peut fournir de la viande, des œufs ou les deux produits, mais chaque choix modifie le calendrier de travail, le type de volaille et les dépenses.

Les poulets de chair et les pondeuses ne doivent pas être traités comme un seul et même projet. Le poulet est suivi par lot ; la pondeuse exige une routine continue d’alimentation, de collecte et de commercialisation des œufs. Pour débuter, il peut être plus facile de maîtriser une activité avant d’en combiner plusieurs.

Ce livre réunit préparation, conduite d’élevage, santé, commercialisation et registres. Utilisez les fiches pour observer, conserver des informations et discuter des décisions avec les techniciens locaux. Adaptez le travail aux ressources de la famille et aux conditions réelles des animaux.

Choisir le produit aide à organiser tout le poulailler.

CHAPITRE 1

Préparer l’élevage

Définissez le produit principal avant de choisir les volailles. Cherchez à répondre à trois questions : est-ce que je souhaite vendre de la viande ou des œufs, qui achète et combien de temps puis-je consacrer à l’élevage ? Un petit projet organisé est plus facile à suivre que plusieurs groupes aux besoins différents et sans registres distincts.

POULETS DE CHAIR

Organiser l’arrivée, le suivi et la sortie de chaque lot, avec un acheteur et un transport prévus.

POULES PONDEUSES

Organiser un travail quotidien de collecte, de tri, de stockage et de vente des œufs.

DOUBLE FINALITÉ

Planifier séparément la viande et les œufs. Ne pas supposer qu’une seule volaille donnera le meilleur résultat dans toutes les conditions.

CHAPITRE 1 · CONNAÎTRE L’ACHETEUR

La vente commence avant la production

Pour vendre des volailles, demandez si l’acheteur recherche des animaux vivants ou un produit préparé par un établissement autorisé. Pour vendre des œufs, confirmez la taille des commandes, la fréquence des livraisons et les conditions de présentation.

Notez le prix, l’emballage, le transport, les retours et le délai de paiement. Discutez aussi avec de petits commerçants et des consommateurs pour comprendre la demande au fil de l’année.

Ne fondez pas tout le projet sur la promesse verbale d’un seul acheteur. Préparez une solution de rechange et notez les conditions convenues. Les règles locales de production, d’abattage et de vente doivent être confirmées avant de commencer. [S3]

Mon produit principal sera-t-il la viande ou les œufs ?

Qui achète et à quelle fréquence ?

Comment les produits seront-ils présentés et transportés ?

Quels coûts seront à ma charge ?

CHAPITRE 1 · BUDGET

Compter tous les coûts

Demandez les prix dans votre région. Notez la quantité, le prix à l’unité et la date de la proposition. N’utilisez pas les prix d’une autre région comme s’ils étaient garantis.

Volailles Poussins, poulettes ou autres volailles d’origine connue

Poulailler Toiture, grillage, litière et réparations

Alimentation Aliments par phase et protection du magasin

Fonctionnement Eau, énergie, travail et emballages

Services et vente Appui vétérinaire, transport et commercialisation

Exemple d’organisation : notez dans une colonne l’argent reçu pour les œufs et dans une autre toutes les dépenses de la même période. Ne comparez pas seulement une semaine de ventes avec un achat mensuel d’aliments. Distinguez aussi la consommation familiale et les produits vendus à crédit, pour ne pas confondre production et argent reçu.

CHAPITRE 1 · FICHE PRATIQUE

Mon plan de démarrage

1 **Choisir une activité principale et décrire le profil de l’acheteur.**

2 **Confirmer le fournisseur de volailles, d’aliments et de matériel d’emballage.**

3 **Préparer le poulailler, l’eau et la routine avant de recevoir les animaux.**

4 **Ouvrir un cahier pour les entrées, les dépenses, la production et les ventes.**

Objectif principal : _____ Responsable : _____ Date prévue de révision du plan : _____

CHAPITRE 2

Installations et confort



Le poulailler a besoin d’espace, d’une circulation d’air et d’une protection contre la pluie et les prédateurs. Sa capacité doit être définie selon le type de volaille, l’âge, le climat et le système de production. Une installation fermée et étouffante ne devient pas adaptée simplement parce qu’elle comporte de nombreuses mangeoires. [S1]

La photographie présente une situation illustrative. Le dimensionnement de votre installation doit être confirmé sur place.

CHAPITRE 2 · ORGANISATION

Un espace facile à suivre

Dessinez le parcours des personnes, des aliments, des animaux et des déchets. Évitez que le trajet des matières sales traverse le dépôt d’aliments. Confirmez les séparations nécessaires avec un appui technique.



Schéma d’organisation, sans échelle ni distances sanitaires prescrites. La zone d’observation doit permettre une séparation adaptée ; une simple cloison n’empêche pas toujours le contact.

CHAPITRE 2 · VÉRIFIER SUR LE TERRAIN

Avant de recevoir les animaux

LITIÈRE ET ABRI

Observez les zones mouillées, les infiltrations et les courants d’air. Corrigez le problème qui mouille la litière avant d’ajouter du matériau neuf.

VENTILATION

La circulation de l’air doit aider à évacuer l’humidité et la chaleur, sans exposer les poussins à des courants d’air nuisibles.

PROTECTION

Réparez les grillages et les fermetures. Organisez des barrières qui réduisent l’accès des animaux extérieurs et des prédateurs. [S1]

ÉQUIPEMENT ESSENTIEL

Abreuvoirs. Accès facile, stabilité et nettoyage ; vérifier les fuites et les déversements.

Mangeoires. Répartition permettant l’accès sans compétition excessive.

Nids pour pondeuses. Lieu protégé et accessible pour observer et collecter les œufs.

Équipement des poussins. Préparer avant leur arrivée et confirmer les consignes du fournisseur et du technicien.

CHAPITRE 2 · FICHE DE VÉRIFICATION

Prêt à commencer ?

Cochez uniquement ce que vous avez déjà vérifié. Si une condition essentielle manque, notez la correction avant de recevoir les animaux.

- ☐ Toiture sans infiltrations
- ☐ Eau et équipements testés
- ☐ Litière sèche dans les zones de repos
- ☐ Grillages et portes sans ouvertures dangereuses
- ☐ Circulation de l’air vérifiée
- ☐ Aliments stockés dans un lieu protégé
- ☐ Lots et âges organisés
- ☐ Responsable et cahier prêts

CHAPITRE SUIVANT

Choisir les volailles et accueillir les poussins

Corrections encore nécessaires :

_____

_____

CHAPITRE 3

Choisir les volailles et accueillir les poussins



Choisissez des volailles compatibles avec le produit principal : viande, œufs ou double finalité. Confirmez auprès du fournisseur l’âge, la souche déclarée et les consignes de conduite du lot. N’improvisez pas l’accueil une fois les poussins arrivés : équipements, eau, aliments et conditions de confort doivent être préparés.

CHAPITRE 3 · AVANT L’ACHAT

Acheter en étant informé

FINALITÉ DÉFINIE

Confirmer si les volailles sont destinées à la viande, à la ponte ou à un autre système clairement identifié.

FOURNISSEUR JOIGNABLE

Conserver le nom, le contact, le justificatif d’achat et l’identification du lot.

INFORMATIONS SUR LE LOT

Demander la date de naissance, la quantité, l’aliment recommandé et les registres sanitaires disponibles.

TRANSPORT ET ACCUEIL

Convenir de l’horaire et des conditions de livraison, avec une personne disponible pour recevoir et observer les volailles.

CHAPITRE 3 · ACCUEIL

Une arrivée organisée

La biosécurité comprend la réduction des contacts inutiles entre groupes, espèces, personnes et équipements. L’introduction de nouvelles volailles doit suivre un plan défini pour l’élevage. Évitez de réunir des lots d’origines et d’âges différents sans conseil technique. [S4]

1

Préparer

Tester les équipements, préparer la litière et confirmer les consignes d’accueil avec le fournisseur et le technicien.

2

Vérifier

Comparer les documents, la quantité et l’identification du lot ; noter les problèmes observés à la livraison.

3

Observer

Vérifier si les volailles atteignent l’eau et les aliments et comment elles se répartissent dans l’espace.

4

Suivre

Tenir les registres du lot et suivre le plan sanitaire et de séparation défini pour l’élevage.





CHAPITRE 3 · FICHE PRATIQUE

Registre des entrées

Fournisseur / contact / date de livraison

Lot / finalité / souche déclarée

Date de naissance / quantité reçue

Aliment et consignes du fournisseur

Registres sanitaires remis

Observations le jour de l’arrivée

Observez le groupe et les individus. Une concentration de volailles en un point peut indiquer un problème d’ambiance ou d’accès, mais ne suffit pas à en identifier la cause. En cas de morts, de signes de maladie ou d’aggravation, contactez le vétérinaire ; n’administrez pas de médicaments par tâtonnement.

CHAPITRE 4

Eau, aliments et stockage



L’aliment doit fournir les nutriments nécessaires au type de volaille et à son stade. Dans les élevages dépendant d’aliments composés, le maïs seul ou la dilution d’un aliment complet ne garantissent pas une alimentation équilibrée. Notez le produit utilisé et confirmez le programme avec le fournisseur ou un technicien en nutrition. [S5]

CHAPITRE 4 · ORGANISER L’APPROVISIONNEMENT

Les besoins changent avec le stade

Poussins et croissance

Choisir l’aliment indiqué pour l’âge et la finalité du lot ; confirmer le programme à l’arrivée.

Poulets de chair

Organiser les phases du programme alimentaire et tenir des registres distincts de ceux des pondeuses.

Poules pondeuses

Utiliser un plan propre à la production d’œufs, sans supposer que l’aliment des poulets convient à tous les stades.

EAU : VÉRIFIER CHAQUE JOUR

L’eau de boisson doit être propre et accessible. Vérifiez que les abreuvoirs fonctionnent et que leur disposition permet l’accès des volailles. Les récipients doivent pouvoir être nettoyés sans contaminer les aliments ni détremper la litière. [S6]

- Tester les abreuvoirs avant de recevoir le lot
- Revoir la propreté, la stabilité et l’accès
- Corriger les déversements qui mouillent la litière
- Noter les défauts d’approvisionnement

CHAPITRE 4 · ROUTINE ET SÉCURITÉ

Bien stocker, mieux distribuer

Réservez un espace sec et protégé pour stocker les sacs. Identifiez la date d’entrée et gardez le produit dans son emballage d’origine si possible. Conservez l’étiquette pour confirmer le type, le lot et les consignes du fabricant. Ne distribuez pas d’aliments détériorés. [S5, S6]

1. Séparer les produits de stades ou de lots différents

2. Ne pas mélanger des produits pour dissimuler de vieux aliments

3. Garder le dépôt à l’écart de la litière usagée

4. Noter l’achat, la distribution et le stock restant





CHAPITRE 4 · FICHE PRATIQUE

Cahier d’alimentation

Notez les aliments par lot et par jour. Lorsque vous produisez des œufs, notez aussi la collecte. Comparez des périodes équivalentes ; une différence de consommation peut être liée au gaspillage ou à une modification de l’effectif.

Date / groupe	Produit / lot	Distribué	Restes / notes

RÉFÉRENCES DES CHAPITRES 3 ET 4

[S4] FAO. Biosécurité dans les filières de production animale.

[S5] FAO. Small-scale poultry production, chap. 3: Feed Resources.

[S6] FAO. Small-scale poultry production, chap. 4: General Management.

Chapitre suivant : Élevage des poussins et croissance





CHAPITRE 5

Élevage des poussins et croissance



Les poussins ont besoin d’un environnement leur permettant de se reposer, de boire et de manger sans difficulté. Avant chaque lot, confirmez le programme de conduite avec le fournisseur et le technicien. Chauffage, ventilation et équipements doivent être adaptés au groupe et à l’environnement ; une règle isolée ne remplace pas l’observation des volailles. [S7, S8]

CHAPITRE 5 · DÉCISIONS PRATIQUES

Comprendre le comportement du lot

RÉPARTITION DANS L'ESPACE

Observer si les volailles utilisent toute la zone ou restent concentrées en un point. Revoir la chaleur, les courants d'air et l'accès aux équipements.

ACCÈS À L'EAU ET AUX ALIMENTS

Vérifier si les poussins trouvent les récipients et parviennent à les utiliser ; corriger les obstacles et les déversements.

LITIÈRE ET VENTILATION

Maintenir des conditions sèches et renouveler l'air, sans diriger de courants nuisibles sur les volailles.

DES REGISTRES DÈS LE DÉBUT

Noter l'entrée, les observations, la consommation et les pertes, pour repérer les changements au cours du lot. [S7, S8]

CHAPITRE 5 · ROUTINE DE SUIVI

Une routine pour les premiers jours

Le suivi doit permettre de corriger rapidement une défaillance de l’ambiance ou des équipements. Préparez une solution sûre en cas d’interruption d’électricité ou d’eau, surtout lorsque le confort dépend d’équipements artificiels. [S8, S9]

1

Avant d’entrer

Revoir les précautions d’accès et le matériel destiné au lot.

2

Observer sans agiter

Regarder d’abord la répartition des volailles, leur activité et leur accès aux ressources.

3

Vérifier les équipements

Vérifier l’eau, les aliments, la litière et le fonctionnement sûr du chauffage, lorsqu’il est utilisé.

4

Noter et corriger

Noter le problème, la mesure prise et le résultat de la nouvelle observation.





CHAPITRE 5 · FICHE PRATIQUE

Noter pour assurer le suivi

Lot / date / âge des volailles

Répartition et comportement observés

Eau et mangeoires vérifiées

État de la litière et de l’ambiance

Pertes et signes nécessitant un appui

Mesure prise / responsable / révision

Des poussins très immobiles, incapables d’atteindre l’eau, présentant des troubles respiratoires ou une augmentation de la mortalité exigent de l’attention. Demandez une évaluation vétérinaire ; ne confondez pas un signe de maladie avec un simple problème de température.

CHAPITRE 6

Poulets de chair : suivre le lot



L’élevage des poulets de chair nécessite un calendrier de lot, un suivi de la croissance et des conditions de bien-être jusqu’à la sortie. Ne choisissez pas la date de vente uniquement selon l’âge : confirmez le produit demandé par l’acheteur, le développement des volailles et les conditions de transport et de commercialisation. [S9]

CHAPITRE 6 · ORGANISATION

Suivre sans perdre le contrôle

Croissance

Définir les pesées avec le technicien et utiliser un échantillon cohérent, sans choisir uniquement les plus grosses volailles.

Confort et mouvement

Observer la locomotion, l’accès aux aliments et à l’eau et l’état de la litière ; ne pas évaluer le lot uniquement selon le poids.

Registres séparés

Tenir les données d’alimentation, de pertes, d’observations et de ventes propres à chaque lot, sans les mélanger aux comptes des pondeuses. [S9]





CHAPITRE 6 · AU QUOTIDIEN

Observer et prendre des décisions

Comparez des périodes équivalentes. Une valeur n’est utile que si l’on sait comment elle a été mesurée et combien de volailles étaient présentes. Le poids doit être enregistré avec une balance adaptée et une manipulation calme.

1. Noter la date, l’âge et le nombre de volailles pesées

2. Calculer et conserver le poids moyen de l’échantillon

3. Noter les aliments distribués, les restes et le gaspillage

4. Revoir le lot avec le technicien lorsque la croissance ou les pertes changent

Exemple de calcul, sans objectif de production : un échantillon passant de 1,0 kg à 1,4 kg de poids moyen présente un gain moyen de 0,4 kg sur la période. Cela ne mesure à lui seul ni la rentabilité ni l’indice de consommation.

CHAPITRE 6 · FICHE PRATIQUE

Cahier de suivi

Utilisez la même méthode d’enregistrement à chaque pesée. Notez si vous avez changé d’échantillon, de balance ou d’horaire, car cela aide à interpréter les différences entre mesures.

Date / âge	Volailles pesées	Poids moyen	Observations

RÉFÉRENCES DES CHAPITRES 5 ET 6

[S7] FAO. Small-scale poultry production: General Management.

[S8] FAO. Poultry production: Management and housing.

[S9] WOAH. Bien-être des poulets de chair, chapitre 7.10.

Chapitre suivant : Pondeuses : préparation et production d’œufs





CHAPITRE 7

Pondeuses : préparation et production d’œufs



La ponte exige une routine continue. Préparez les nids, une alimentation propre au stade, l’eau et la collecte avant de démarrer le lot. La production varie selon l’âge, la souche, l’environnement et la santé. Ne réagissez pas à une baisse du nombre d’œufs en modifiant simultanément l’aliment, la lumière et la conduite sans noter ce qui s’est passé. [R01, R02]

CHAPITRE 7 · POINTS À VÉRIFIER

Priorités sur le terrain

Nids préparés

Maintenir des lieux accessibles, protégés et propres ; vérifier les œufs pondus hors du nid.

Programme alimentaire

Confirmer l’aliment de ponte et un accès adapté, sans remplacer l’aliment composé par des grains seuls.

Ambiance stable

Suivre la chaleur, la ventilation et le programme d’éclairage adapté au lot, avec un conseil technique.





CHAPITRE 7 · ROUTINE PRATIQUE

Passer à la pratique

1. Compter les volailles présentes et les œufs collectés sur la même période.

2. Noter les œufs cassés, sales ou anormaux séparément des œufs commercialisables.

3. Rechercher les changements avec le technicien, notamment concernant l’eau, les aliments, l’environnement et la santé.

Une baisse soudaine de la ponte accompagnée de maladie ou de morts exige une évaluation vétérinaire. N’augmentez pas la lumière en continu et n’utilisez pas de médicaments pour tenter de forcer la production.





CHAPITRE 7 · FICHE PRATIQUE

Fiche de suivi

Lot / âge / pondeuses présentes

Œufs collectés / cassés / mis à part

Eau / aliments / ambiance / changement récent

Vente / consommation familiale / observations

SOURCES TECHNIQUES DU CHAPITRE

[R01] FAO. Small-scale poultry production: General Management.

[R02] WOAH. Avian influenza.

CHAPITRE 8

Nids, collecte et conservation des œufs



L’objectif est de préserver des œufs intacts et de réduire la contamination du nid jusqu’à l’acheteur. Utilisez des mains et des récipients propres et collectez de façon organisée. Séparez les œufs cassés ou impropres et ne les mélangez pas à ceux destinés à la vente. Confirmez les règles locales de classement, de nettoyage et de conservation. [R03]

CHAPITRE 8 · POINTS À VÉRIFIER

Priorités sur le terrain

Au nid

Revoir la propreté et les conditions qui poussent les volailles à pondre au sol.

Pendant la collecte

Manipuler doucement, sans cogner les œufs entre eux ; utiliser des plateaux adaptés et propres.

Jusqu’à la livraison

Définir la durée et les conditions de stockage et de transport, en évitant la chaleur et les variations inutiles.





CHAPITRE 8 · ROUTINE PRATIQUE

Passer à la pratique

1. Identifier la date ou le lot de collecte et maintenir la traçabilité.

2. Vérifier l’intégrité et séparer les œufs qui ne respectent pas le plan de qualité.

3. Livrer selon la rotation définie et noter les retours ainsi que leur cause.

N’improvisez ni lavage, ni désinfection, ni réfrigération. Le procédé et la continuité de la conservation doivent suivre les consignes techniques et légales applicables ; une apparence propre ne garantit pas la sécurité microbiologique.





CHAPITRE 8 · FICHE PRATIQUE

Fiche de suivi

Date / lot d’origine

Quantité collectée / mise à part / motif

Conditions et durée du stockage

Client / date de livraison / retours

SOURCES TECHNIQUES DU CHAPITRE

[R03] FAO/OMS. Codex : hygiène des œufs et des produits à base d’œufs.

CHAPITRE 9

Reproduction et incubation



Les œufs de consommation et les œufs destinés à l’incubation sont des produits différents. Pour produire des poussins, il faut planifier la fertilité, l’origine, la conservation, l’incubation et l’accueil des nouveau-nés. Choisissez entre incubation naturelle et équipement artificiel selon l’expérience, la disponibilité en énergie et la capacité de suivi. [R04]

CHAPITRE 9 · POINTS À VÉRIFIER

Priorités sur le terrain

Origine traçable

Identifier le groupe reproducteur et la date des œufs sélectionnés ; ne pas mélanger les origines sans enregistrement.

Naturelle ou artificielle

Préparer un lieu protégé pour la poule couveuse ou un équipement dont les paramètres et l’entretien sont adaptés.

Accueil des poussins

Préparer l’espace, l’eau, les aliments et le suivi avant l’éclosion.





CHAPITRE 9 · ROUTINE PRATIQUE

Passer à la pratique

1. Séparer les œufs intacts aptes à l’incubation selon les consignes techniques.

2. Suivre le programme de l’équipement ou le plan d’incubation naturelle, en notant les défaillances.

3. Compter les œufs mis en incubation, les poussins nés et les pertes, en distinguant les étapes.

Ne copiez pas les températures et l’humidité d’un autre modèle d’incubateur. N’ouvrez pas les œufs et n’intervenez pas dans l’éclosion par tâtonnement ; demandez une formation pour évaluer la fertilité et les échecs d’incubation.





CHAPITRE 9 · FICHE PRATIQUE

Fiche de suivi

Origine / date / œufs mis en incubation

Méthode ou équipement / programme suivi

Défaillances / date prévue / éclosion observée

Poussins nés / destination / incidents

SOURCES TECHNIQUES DU CHAPITRE

[R04] FAO. Small-scale poultry production: Incubation and Hatching.

CHAPITRE 10

Biosécurité et prévention des maladies



La protection du lot dépend de routines respectées chaque jour. Contrôlez les entrées, les nouvelles volailles et le matériel partagé. Réduisez le contact avec les oiseaux sauvages et protégez les aliments et l’eau de la contamination. En cas de maladie inhabituelle ou de morts inattendues, contactez rapidement les services vétérinaires ; la grippe aviaire ne se confirme pas simplement à l’apparence. [R02]

CHAPITRE 10 · POINTS À VÉRIFIER

Priorités sur le terrain

Personnes et équipements

Définir l’entrée, les chaussures dédiées et le nettoyage du matériel avant de passer entre les lots.

Volailles et fournisseurs

Conserver les origines et les mouvements et suivre le plan d’introduction des nouvelles volailles.

Alerte rapide

Décrire combien de volailles sont tombées malades ou sont mortes, quand cela a commencé et quels changements sont survenus.





CHAPITRE 10 · ROUTINE PRATIQUE

Passer à la pratique

1. Enregistrer les accès et les livraisons importants sans ouvrir inutilement le poulailler.

2. Limiter les mouvements de volailles et d’équipements en cas de suspicion sanitaire.

3. Respecter les consignes de prélèvement, de tests et de restrictions données par l’autorité.

Ne vendez pas de volailles malades et ne transportez pas de carcasses pour les montrer à des tiers sans consignes. Évitez de toucher des volailles mortes à mains nues et confirmez la procédure autorisée pour leur gestion.





CHAPITRE 10 · FICHE PRATIQUE

Fiche de suivi

Date / entrée / origine

Mesure d’accès et de nettoyage

Signes / malades / morts / début

Autorité ou vétérinaire / instructions

SOURCES TECHNIQUES DU CHAPITRE

[R02] WOAH. Avian influenza.

CHAPITRE 11

Observation de la santé et appui vétérinaire



Observez calmement le lot avant de le déplacer. Comparez l’activité, la répartition, la consommation et les déjections avec les jours précédents. L’immobilité d’une volaille peut avoir des causes très différentes ; les registres aident à orienter l’examen. Ne transformez pas l’observation en diagnostic ou en calendrier de médicaments pour toutes les volailles. [R05, R02]

CHAPITRE 11 · POINTS À VÉRIFIER

Priorités sur le terrain

Lot et individus

Observer le groupe mais aussi les volailles isolées, celles qui marchent difficilement ou n’atteignent pas l’eau.

Environnement

Revoir la litière, la ventilation, les équipements et l’approvisionnement, car les défauts de conduite affectent aussi la santé.

Historique

Conserver l’âge, l’origine, les aliments, les vaccins et les traitements effectués selon le plan vétérinaire.





CHAPITRE 11 · ROUTINE PRATIQUE

Passer à la pratique

1. Demander une aide urgente en cas de difficultés respiratoires importantes ou d’augmentation rapide de la mortalité.

2. Fournir les comptages et l’évolution, pas seulement la photographie d’une volaille.

3. Noter le diagnostic communiqué, les consignes, la réévaluation et le résultat.

Confirmez toujours si un produit est autorisé pour le type de volaille et pour les œufs destinés à la consommation. Respectez les délais d’attente prescrits ; n’utilisez pas les œufs ou la viande avant leur libération appropriée.





CHAPITRE 11 · FICHE PRATIQUE

Fiche de suivi

Lot / âge / date et signes

Volailles touchées / morts / évolution

Professionnel / produit et prescription

Œufs ou viande bloqués / réévaluation

SOURCES TECHNIQUES DU CHAPITRE

[R05] FAO. Small-scale poultry production: Health.

[R02] WOAH. Avian influenza.

CHAPITRE 12

Litière, déchets et environnement



La litière usagée et les déchets doivent avoir une destination planifiée. Des accumulations mal gérées peuvent affecter l’eau, le sol, l’air et les voisins. Définissez un trajet d’évacuation qui ne contamine pas les aliments, les œufs et les zones propres. L’utilisation agricole doit suivre une technique adaptée et les exigences locales. [R06]

CHAPITRE 12 · POINTS À VÉRIFIER

Priorités sur le terrain

Retirer sans disperser

Organiser le matériel et le trajet pour réduire les poussières, les déversements et le contact avec le lot.

Stocker en protégeant

Choisir un lieu évitant les écoulements et l’accès indésirable des animaux.

Valoriser avec discernement

Le compostage et l’utilisation au sol exigent un procédé et un contrôle ; il ne suffit pas de laisser la litière en tas.





CHAPITRE 12 · ROUTINE PRATIQUE

Passer à la pratique

1. Identifier la quantité estimée, l’origine et la date de retrait.

2. Inspecter le lieu après la pluie et pendant le stockage.

3. Enregistrer la destination et confirmer les conditions techniques d’utilisation agricole.

Ne mélangez pas automatiquement les carcasses, les produits vétérinaires et les emballages à la litière usagée. En cas de suspicion de maladie, la destination des déchets doit être décidée avec l’autorité ; n’utilisez pas ce chapitre comme protocole d’élimination.





CHAPITRE 12 · FICHE PRATIQUE

Fiche de suivi

Lot / date / quantité de litière retirée

Lieu / protection / inspection

Destination / responsable / consignes

Déversement ou problème / correction

SOURCES TECHNIQUES DU CHAPITRE

[R06] FAO. Poultry production: Management and housing.

CHAPITRE 13

Vente de volailles et d’œufs



Choisissez la forme de vente avant de préparer la livraison. Les volailles vivantes, la viande provenant d’un établissement autorisé et les œufs ont des exigences différentes. Notez le client, le lot, la quantité, le prix et le paiement. Une vente organisée protège la qualité du produit et facilite le traitement des réclamations. [R03, R07]

CHAPITRE 13 · POINTS À VÉRIFIER

Priorités sur le terrain

Volailles vivantes

Vérifier l’aptitude et le transport, avec des récipients, une ventilation et des manipulations adaptés.

Œufs

Utiliser une présentation et une conservation cohérentes avec la routine définie et les exigences locales.

Compte de la livraison

Distinguer la quantité livrée, le montant convenu et l’argent effectivement reçu.





CHAPITRE 13 · ROUTINE PRATIQUE

Passer à la pratique

1. Confirmer la commande, les conditions de livraison et les documents applicables.

2. Vérifier la traçabilité et les délais d’attente avant de libérer le produit.

3. Conserver le justificatif et noter les retours ou pertes pendant le trajet.

Ne commercialisez pas de produits bloqués en raison d’un traitement, d’une suspicion de maladie ou d’une consigne officielle. N’abattez pas pour la vente dans des conditions non autorisées. En cas de doute sanitaire, consultez le professionnel avant la livraison.





CHAPITRE 13 · FICHE PRATIQUE

Fiche de suivi

Client / produit / lot / date

Quantité / présentation / conservation

Montant / transport / documents

Reçu / crédit / retours

SOURCES TECHNIQUES DU CHAPITRE

[R03] FAO/OMS. Codex : hygiène des œufs et des produits à base d’œufs.

[R07] WOAH. Transport des animaux par voie terrestre, chapitre 7.3.

CHAPITRE 14

Registres, coûts et amélioration de l’élevage



Chaque lot de poulets et chaque groupe de pondeuses doivent avoir des comptes lisibles séparément. Notez les aliments, les volailles, les œufs, les pertes, le travail et les ventes. Les produits consommés à la maison ou vendus à crédit doivent aussi être enregistrés, mais ne constituent pas de l’argent reçu le même jour. [R08]

CHAPITRE 14 · POINTS À VÉRIFIER

Priorités sur le terrain

Production

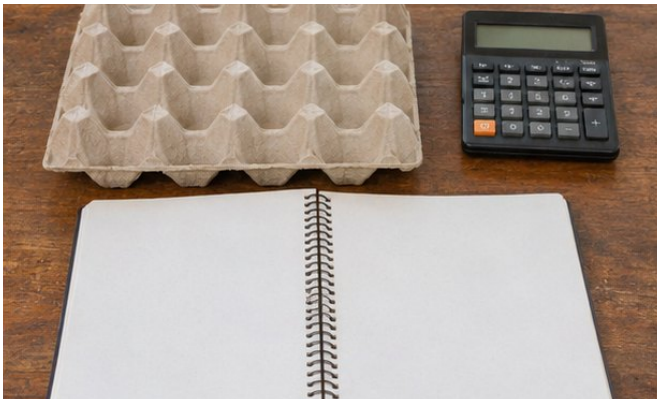
Compter les volailles présentes, les sorties et les œufs, en distinguant les produits commercialisables des pertes.

Coûts

Inclure les aliments, les poussins ou poulettes, l’énergie, la litière, la santé, l’emballage, le travail et le transport.

Révision

Comparer des périodes équivalentes et choisir une seule amélioration à la fois, avec un responsable défini.





CHAPITRE 14 · ROUTINE PRATIQUE

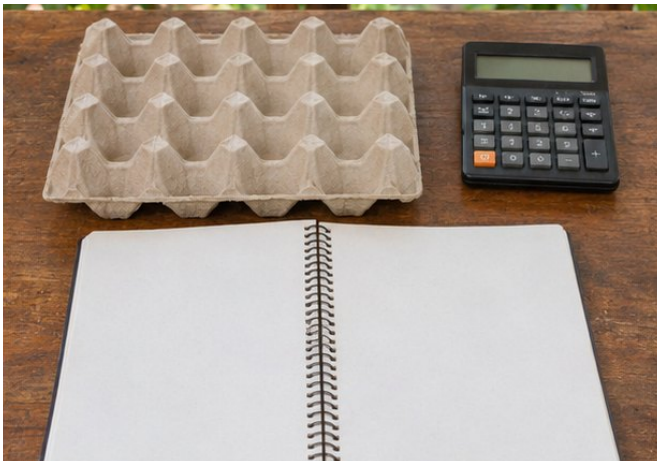
Passer à la pratique

1. Additionner les recettes et les coûts du même lot ou de la même période.

2. Vérifier le stock, le crédit et les dépenses encore en attente.

3. Conserver la décision et réévaluer après une période définie.

Exemple fictif : 100 œufs collectés et 8 mis à part laissent 92 œufs potentiellement commercialisables, avant d’autres pertes. La recette doit être calculée selon ce qui a été vendu, et la trésorerie selon ce qui a été encaissé.





CHAPITRE 14 · FICHE PRATIQUE

Fiche de suivi

Lot ou période / production

Vendu / consommation familiale / pertes

Recettes / crédit / coûts complets

Amélioration choisie / révision

SOURCES TECHNIQUES DU CHAPITRE

[R08] FAO. Small-scale poultry production: Production Economics. Référence générale de gestion.

Revoir, corriger et améliorer : la prochaine décision commence dans vos registres.

BILAN DE L’ÉLEVAGE

La prochaine étape

Utilisez cette page pour clôturer un cycle et choisir une amélioration dont vous pourrez vérifier l’effet. Ne changez pas tout en même temps : observez, notez, demandez de l’aide et réévaluez le résultat.

Le principal problème observé

Le changement que nous allons essayer

Qui en sera responsable et quelles ressources manquent

Comment nous allons mesurer le résultat

Date de début et date de révision

POUR CONSULTATION ET FORMATION

Références techniques

FAO. Small-scale poultry production, chap. 4: General Management.

FAO. Small-scale poultry production, chap. 8: Production Economics.

FAO. Small-scale poultry production, chap. 9: Marketing.

FAO. Biosécurité dans les filières de production animale.

FAO. Small-scale poultry production, chap. 3: Feed Resources.

FAO. Poultry production: Management and housing.

Sources consultées pour étayer les principes généraux. Les recommandations locales, les étiquettes des produits et les conseils professionnels prévalent pour les procédures concrètes. Références électroniques vérifiées en novembre 2026.

POUR CONSULTATION ET FORMATION

Références techniques

WOAH. Bien-être des poulets de chair, chapitre 7.10.

WOAH. Avian influenza.

FAO/OMS. Codex : hygiène des œufs et des produits à base d’œufs.

FAO. Small-scale poultry production: Incubation and Hatching.

FAO. Small-scale poultry production: Health.

WOAH. Transport des animaux par voie terrestre, chapitre 7.3.

Sources consultées pour étayer les principes généraux. Les recommandations locales, les étiquettes des produits et les conseils professionnels prévalent pour les procédures concrètes. Références électroniques vérifiées en novembre 2026.

AJAC DIÁSPORA
Connaissance • Production • Avenir

Connaissance · Production · Avenir



Élevage de poulets et de poules

Élever avec méthode, prendre soin des animaux et gérer avec des registres.

Cristiano Kembo Rosado

Édition 2026