

Guide d'élevage du poulet de chair blanc

Bâtiment ouvert, climat chaud : du poussin d'un jour à la vente

Repères : Cobb 500, Efficiency Plus (Hubbard), Ross 308



Sommaire

1. Le poulet de chair blanc NEXTEKCI
2. Les objectifs de croissance
3. Le bâtiment ouvert
4. Préparer l'arrivée des poussins
5. Les 14 premiers jours
6. L'eau
7. L'aliment
8. La chaleur et l'aération en bâtiment ouvert
9. La lumière
10. Peser et vérifier l'homogénéité
11. Santé, biosécurité et vaccination
12. Le ramassage et la vente

1. Le poulet de chair blanc NEXTEKCI

Le poulet de chair blanc est le poulet à croissance rapide : il est vendu vers 35 à 45 jours. Les poussins NEXTEKCI suivent les mêmes courbes de croissance que les souches de référence Cobb 500 et Efficiency Plus. Ce guide vous donne les repères pour réussir chaque bande dans un bâtiment ouvert, en climat chaud.



Poussin de chair blanc NEXTEKCI au premier jour.

Conseil : Les 14 premiers jours décident de la réussite de la bande : un poussin bien démarré rattrape difficilement un mauvais départ, mais un bon départ se garde jusqu'à la vente.

2. Les objectifs de croissance

Les tableaux ci-dessous donnent les objectifs des sélectionneurs, obtenus dans de très bonnes conditions (bâtiment contrôlé, climat tempéré). En bâtiment ouvert, par forte chaleur, un bon éleveur atteint souvent 70 à 85 % de ces poids au même âge. Servez-vous-en pour comparer vos pesées et repérer tôt un retard.

Objectifs Cobb 500 (mâles et femelles mélangés)

Âge	Poids vif	Aliment cumulé par poulet	Indice de consommation
28 jours	1,78 kg	2,36 kg	1,32
35 jours	2,52 kg	3,64 kg	1,44
42 jours	3,28 kg	5,10 kg	1,56
45 jours	3,60 kg	5,78 kg	1,61

Source : Cobb (Cobb500 Performance & Nutrition Supplement, 2022)

Objectifs semaine par semaine (souche Efficiency Plus)

Âge	Poids vif moyen	Aliment par jour	Aliment cumulé	Indice de consommation	Eau par jour (environ)
7 jours	211 g	35 g	172 g	—	60 ml
14 jours	527 g	70 g	550 g	—	119 ml
21 jours	1 008 g	112 g	1 203 g	1,19	190 ml
28 jours	1 604 g	152 g	2 148 g	1,34	259 ml
35 jours	2 269 g	188 g	3 359 g	1,48	319 ml
42 jours	2 948 g	214 g	4 783 g	1,62	364 ml

Conseil : Pesez au moins une fois par semaine, toujours le même jour et à la même heure. Le poids à 7 jours est le meilleur indicateur de la qualité du démarrage : à 7 jours, un poussin doit peser à peu près 4 à 5 fois son poids du premier jour.

Calculez la rentabilité de votre bande avec vos propres prix : www.nextekci.com/calculateur-rentabilite-poulet

3. Le bâtiment ouvert

En Côte d'Ivoire, la plupart des poulets de chair sont élevés en bâtiment ouvert, à rideaux. Un bâtiment bien conçu garde les oiseaux au frais le jour et les protège du froid et des courants d'air la nuit.

- Orientation est-ouest : les longs côtés ne prennent pas le soleil aux heures chaudes.
- Terrain bien drainé et bien aéré, loin des autres volailles.
- Toit clair ou réfléchissant à l'extérieur et, si possible, isolé : c'est l'isolation la plus utile.
- Débord de toit d'environ 1,25 m pour faire de l'ombre sur les côtés.
- Muret d'environ 0,50 m, puis grillage et rideaux sur toute la longueur.
- Rideaux bien fermés en bas, sans trous, qui recouvrent la partie pleine d'au moins 15 cm.

Schéma : Bâtiment ouvert amélioré : la chaleur reste sous le toit et l'air passe au niveau des oiseaux. (à voir en couleur sur www.nextekci.com/ecole/guides/poulet-de-chair-blanc) — D'après Cobb (Broiler Management Guide)

Densité maximale conseillée

Type de bâtiment	Densité maximale	Soit environ, à la vente
Bâtiment ouvert, ventilation naturelle, brasseurs d'air	30 kg de poulet par m ²	10 à 12 poulets par m ² vendus vers 2,5 à 3 kg
Bâtiment ouvert avec ventilateurs latéraux	35 kg par m ²	12 à 14 poulets par m ²

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

Conseil : En saison chaude, ou si vous vendez des poulets lourds, restez plutôt à 8 à 10 poulets par m². Trop de poulets par m², c'est plus de chaleur, plus de mortalité et une litière humide.

4. Préparer l'arrivée des poussins

Une bande réussie commence avant l'arrivée des poussins : bâtiment propre, désinfecté et sec, litière en place, matériel prêt, chauffage allumé à l'avance.

Nettoyage et désinfection entre deux bandes

1. Sortir tous les oiseaux, traiter contre les insectes tout de suite, continuer la lutte contre les rats.
2. Vider l'aliment restant, sortir la litière dans des véhicules bâchés, loin du bâtiment.
3. Dépoussiérer, puis laver au détergent, du haut vers le bas (toit, murs, rideaux dedans et dehors, sol).
4. Nettoyer la cuve et les canalisations d'eau : solution de nettoyage laissée au moins 12 heures, puis rinçage.
5. Laver le matériel démonté (mangeoires, abreuvoirs), réparer, nettoyer les abords.
6. Laisser sécher, puis désinfecter avec un produit à large spectre, du haut vers le bas.
7. Laisser le bâtiment vide et sec avant la bande suivante (vide sanitaire).

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

La litière

Matériau	Épaisseur minimale	Remarque
Balle de riz	5 cm	Bon choix, peu cher

Copeaux de bois tendre	2,5 cm	Excellent
Sciure sèche	2,5 cm	Risque d'humidité et de moisissures
Paille hachée	1 kg par m ²	Correcte

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

Conseil : Test de la main : prenez une poignée de litière et serrez. Elle doit coller un peu puis s'émietter. Si elle reste en boule, elle est trop humide : risque d'ammoniac, de brûlures des pattes et de maladies.

La veille de l'arrivée

- Allumer le chauffage au moins 48 heures avant : sol, air et humidité doivent être stables 24 heures avant l'arrivée.
- Sol à au moins 32 °C dans la zone de démarrage (environ 40 °C juste sous les éleveuses).
- 14 à 16 abreuvoirs pour 1 000 poussins (dont des mini-abreuvoirs les premiers jours), remplis d'eau propre, à température de la pièce.
- 1 plateau ou papier d'alimentation pour 50 poussins, avec de l'aliment démarrage en miettes (environ 50 à 65 g par poussin sur le papier).
- Rien sous la source de chaleur ; pas de courant d'air au sol.

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

5. Les 14 premiers jours

Jusqu'à 5 jours, le poussin ne sait pas régler sa température ; il ne le fait complètement qu'à 14 jours. C'est vous qui lui donnez la bonne chaleur.

À l'arrivée

- Déposer les poussins rapidement, en lumière douce, près de l'eau et de l'aliment.
- Peser quelques boîtes (environ 5 %) pour connaître le poids de départ.
- Contrôler tout le matériel 1 à 2 heures après.

Schéma : Regardez vos poussins 2 heures après l'arrivée : leur position vous dit si la chaleur est bonne. (à voir en couleur sur www.nextekci.com/ecole/guides/poulet-de-chair-blanc) — D'après Cobb (Broiler Management Guide)

Deux contrôles simples

Quand	Comment	Bon résultat
4 à 6 heures après l'arrivée	Poser les pattes de quelques poussins contre votre cou ou votre joue	Pattes tièdes. Pattes froides = sol trop froid
24 heures après l'arrivée	Tâter le jabot de 100 poussins	95 % de jabots pleins et souples (eau + aliment)

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

Conseil : Jabot dur = le poussin a mangé mais n'a pas assez bu : vérifiez l'eau. Jabot mou et gonflé d'eau = il boit mais ne trouve pas l'aliment : ajoutez du papier ou des plateaux.

Température et humidité selon l'âge

Âge	Température	Humidité de l'air
1er jour	32 à 33 °C	30 à 50 %
7 jours	29 à 30 °C	40 à 60 %
14 jours	27 à 28 °C	50 à 60 %
21 jours	24 à 26 °C	50 à 60 %
28 jours	21 à 23 °C	50 à 65 %
35 jours et plus	19 à 21 °C (ou le plus frais possible)	50 à 70 %

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

En Côte d'Ivoire, après 21 jours, il fait souvent plus chaud que ces températures conseillées : le problème n'est plus le froid mais la chaleur (voir chapitre 8). Les oiseaux restent le meilleur thermomètre.

Vitesse d'air maximale sur les oiseaux

Âge	Vitesse d'air au niveau des oiseaux
0 à 14 jours	Air immobile (aucun courant d'air)
15 à 21 jours	0,5 m/s au maximum
22 à 28 jours	environ 0,9 m/s
Plus de 28 jours	1,75 à 2,5 m/s (très utile par forte chaleur)

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

6. L'eau

L'eau est le premier aliment du poulet. Un poulet boit environ 1,6 à 2 fois le poids de l'aliment qu'il mange, et beaucoup plus quand il fait chaud. Une baisse de l'eau bue est souvent le premier signe d'un problème : notez la consommation chaque jour, à la même heure.

Eau bue selon la température

Température du bâtiment	Litres d'eau pour 1 kg d'aliment
20 °C	2 litres
26 °C	2,5 litres
37 °C	5 litres

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

- Gardez les cuves à l'ombre : l'eau chaude fait moins boire.
- Prévoyez une réserve d'eau pour au moins 48 heures.
- Pipettes : environ 10 à 12 poulets par pipette ; un poulet ne doit jamais marcher plus de 3 m pour boire.
- Abreuvoirs : bord à hauteur du dos des oiseaux, nettoyés chaque jour.
- Rincez les canalisations régulièrement (au moins 3 fois par semaine).
- Faites analyser l'eau au moins une fois par an : elle doit être potable pour l'homme.

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

Le chlore agit mieux dans une eau un peu acide

pH de l'eau	Part du chlore qui désinfecte vraiment
8,0	21 %
7,5	48 %
7,0	72 %
6,5	90 %
6,0	96 %

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

7. L'aliment

L'aliment représente la plus grosse dépense de la bande. Le poulet de chair reçoit trois aliments successifs : démarrage, croissance et finition. Les miettes et les granulés donnent de meilleurs résultats que la farine.

Repères de consommation d'aliment par poulet (souche Efficiency Plus)

Période	Aliment	Consommation cumulée en fin de période
0 à 14 jours	Démarrage (miettes)	environ 550 g
15 à 28 jours	Croissance	environ 2,15 kg
29 à 42 jours	Finition	environ 4,8 kg

Efficiency Plus — objectifs de performance (Hubbard)

- Au démarrage : de l'aliment toujours disponible sur papier ou plateaux pendant 7 à 10 jours, rempli 3 fois par jour.
- Mangeoires à hauteur du dos des oiseaux ; ne jamais les laisser vides.
- Changez d'aliment progressivement, et gardez un échantillon de chaque livraison jusqu'à la vente.
- Par forte chaleur : relevez les mangeoires environ 6 heures avant l'heure la plus chaude, puis redonnez à manger quand il fait plus frais.

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

8. La chaleur et l'aération en bâtiment ouvert

Par forte chaleur, le poulet halète, écarte les ailes, mange moins et peut mourir de coup de chaleur, surtout les plus lourds en fin de bande. L'air qui bouge sur les oiseaux les rafraîchit : c'est l'arme principale en bâtiment ouvert.

Température ressentie par un poulet de plus de 28 jours

Température et humidité	Air immobile	Air à 1,1 m/s	Air à 2,5 m/s
35 °C, 50 % d'humidité	35 °C	26,6 °C	22,2 °C
35 °C, 70 % d'humidité	38,3 °C	30,5 °C	25 °C
32 °C, 70 % d'humidité	35 °C	28,8 °C	23,3 °C
29 °C, 80 % d'humidité	33,3 °C	28,8 °C	23,8 °C

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

Que faire par forte chaleur

- Ouvrir les rideaux le plus bas possible et des deux côtés pour faire passer un maximum d'air sur les oiseaux (après 14 jours).
- Le matin, ouvrir d'abord le côté sous le vent.
- Brasseurs d'air d'au moins 90 cm, à environ 1 m du sol, inclinés pour pousser l'air dans le sens du vent.
- Brumisation : on la démarre vers 28 °C, jamais quand l'air est déjà très humide (plus de 70 %).
- Relever les mangeoires aux heures chaudes ; eau fraîche à volonté.
- Marcher doucement dans le bâtiment : les oiseaux se lèvent, l'air circule et ils vont boire.
- Réduire le nombre de poulets par m² en saison chaude.

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

Conseil : Jusqu'à 14 jours, renouvelez l'air sans jamais créer de courant d'air au niveau des poussins : ouvrez les rideaux par le haut.

9. La lumière

- 1er jour : lumière 24 heures sur 24, forte (environ 25 lux) pour que les poussins trouvent l'eau et l'aliment.
- Dès la 2e nuit : une seule période de nuit par 24 heures, toujours à la même heure.
- Quand les poussins pèsent 100 à 160 g, allonger la nuit progressivement : 6 heures de nuit continue renforcent les défenses du poulet.
- En bâtiment ouvert à rideaux clairs, la lumière suit surtout le jour : la nuit naturelle fait le reste.
- Par forte chaleur, laissez les poulets manger aux heures fraîches (tôt le matin, le soir).
- Les derniers jours avant la vente, raccourcir la nuit d'une heure par jour.

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

10. Peser et vérifier l'homogénéité

Un lot homogène est un lot où les poulets ont presque tous le même poids : il se vend mieux et se gère mieux. Pesez environ 100 poulets à 3 endroits du bâtiment.

Lire l'homogénéité

Poulets à ± 10 % du poids moyen	Appréciation
80 % et plus	Lot homogène
70 %	Moyen
60 % ou moins	Mauvais : cherchez la cause (eau, aliment, place, chaleur, santé)

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

11. Santé, biosécurité et vaccination

La prévention coûte toujours moins cher que le traitement. En cas de malades ou de morts anormales, appelez le vétérinaire.

Vaccination : les poussins de chair NEXTEKCI ne sont pas vaccinés au couvoir. La vaccination se fait à la ferme, selon le protocole du vétérinaire de votre zone.

Biosécurité

- Une seule bande d'âge par ferme, tout plein tout vide.
- Ferme clôturée, peu de visiteurs (avec un registre), pédiluve à l'entrée, tenue et bottes réservées au bâtiment.
- Pas de volailles de basse-cour ni d'autres animaux autour du bâtiment ; lutte contre les rats.
- Morts ramassés chaque jour et détruits loin du bâtiment.

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

Bien vacciner dans l'eau de boisson

- Vacciner tôt le matin, avec un vaccin conservé au froid (2 à 8 °C).
- Arrêter le chlore et les traitements de l'eau 72 heures avant.
- Assoiffer les oiseaux au plus 1 heure avant.
- Ajouter 2,5 g de lait écrémé en poudre par litre d'eau, 20 minutes avant le vaccin, pour protéger le vaccin.
- Prévoir une quantité d'eau bue en 1 à 2 heures : environ (nombre de milliers de poulets $\times$ âge en jours $\times$ 2) litres.
- Contrôle : langues colorées chez 75 % des oiseaux après 1 heure et 95 % après 2 heures (avec un colorant prévu pour cela).

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

12. Le ramassage et la vente

- Retirer l'aliment 8 à 12 heures avant l'abattage ; laisser l'eau jusqu'au début du ramassage.
- Ramasser la nuit ou tôt le matin, en lumière faible, calmement, pour éviter les hématomes et les fractures.
- Moins de poulets par caisse en saison chaude ; transport aux heures fraîches.

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

Tenir ses registres

- Chaque jour : morts, aliment, eau bue, température mini et maxi, traitements.
- Chaque semaine : poids moyen et homogénéité.
- Pour la bande : poussins reçus, vaccins et médicaments, aliment livré, poids et prix de vente.

Source : Cobb (Broiler Management Guide)

Faites le bilan de votre bande avec le calculateur de rentabilité : www.nextekci.com/calculateur-rentabilite-poulet