

Visite de l'exploitation agricole de la famille Annet Elevage Bleu Blanc Belge et poulets de chair



Travail rédigé par : Géraldine Rich ; Valentin Joliat ; Joanna Linder

Rendu le : 16.12.2022



Durant le voyage d'étude, nous avons eu la chance de pouvoir visiter l'exploitation agricole de la famille Annet. Sur cette exploitation, ils font deux sortes de production. La première production est l'élevage des Bleus Blancs Belges et la deuxième est la production de poulets de chair. La moitié des terres se trouvent sur le territoire luxembourgeois et l'autre moitié sur le territoire belge. En tout, ils possèdent 350 ha. Au niveau de la production végétale, ils produisent du maïs et un peu de céréales.





Les poulets de chair:

Sur l'exploitation que nous avons pu visiter, les poulaillers ont été construits en janvier 2021. Les deux poulaillers sont équipés de deux compartiments : poulets et poulettes. Les poulets et poulettes sont séparés directement à leur arrivée car les poulettes ont un développement plus lent que les poulets de chair. Tous les deux sont vaccinés dès la naissance contre la coccidiose.

Le poulailler est chauffé à 35°C. A partir du 21e jour, ils ne chauffent plus car la température corporelle est de 44°C. Ils mettent aussi des lumières mais pas trop fort car cela les stimule et les fait manger beaucoup alors que le but recherché est qu'ils prennent du poids petit à petit. Il est important d'avoir une bonne ventilation ainsi qu'une litière sèche. Au niveau des assiettes de nourriture et d'eau, elles sont ajustées au fur à mesure qu'ils grandissent. Tout est géré grâce à un système électrique. Lors de la première semaine, il y a une perte d'environ 2%.

Les poulets sont chargés en 4 fois, les poulaillers ont une capacité de 8'500 poulets par poulailler. C'est à dire environ 15 poulets par m². Les poulets ont aussi accès à un jardin d'hiver dès qu'ils ont 1 mois. En hiver, ils ne peuvent pas sortir, ainsi ils peuvent garder la température intérieure stable. Les poulets ne peuvent pas sortir dans les pâturages car il y a un risque de grippe aviaire trop élevé. Ils utilisent environ 38,5 tonnes de concentrés pour 1 lot de poulet (8'500).



Au niveau du bâtiment, il est nettoyé après avoir été vidé et ensuite il reste vide pendant 13 jours. Cependant, on ne laisse pas les portes ouvertes et on maintient une température stable.





L'élevage de Bleu Blanc Belge :

La deuxième production est celle de Bleu Blanc Belge. Une génisse est inséminée une fois de manière artificielle et si ça n'a pas porté, le paysan la met avec le taureau. Une vache n'est pas inséminée artificiellement (10 à 25 euros) mais elle est seulement saillie avec le taureau. Pour qu'un taureau soit jugé bien, il faut qu'il ait le gène culard. Toutes les mises-bas sont faites par césarienne, donc environ 450 veaux sont mis au monde de cette manière.

Sur une vache Bleu Blanc Belge, il est possible de faire 5-6 césariennes au cours de sa vie. Les césariennes sont pratiquées uniquement par des vétérinaires, cette intervention dure environ 30 minutes. Le coût d'une césarienne s'élève à 100 euros. Les pertes de veaux à la naissance sont très rares étant donné qu'on pratique une césarienne.





A la naissance, les veaux reçoivent deux litres de colostrum et ils restent pendant 6 semaines avec leur mère ainsi que 3 autres duo (vache + veau). Un taureau peut être gardé jusqu'à ce qu'il soit considéré



comme plus "bon". Toutes les bêtes sont tondues et traitées. Durant l'été, toutes les bêtes sont dehors mis à part les vaches qui doivent vêler.

Au niveau des taureaux à l'engraissement, ils sont engraissés durant 20 à 22 mois. Tous les taureaux d'engraissement sont vendus en Belgique car le marché est limité au Luxembourg.



