



LFL NEWS

PUBLICATION DE LIVESTOCK FEED LTD • N° 39 • JANVIER 2026



**L'élevage
en marche**

IMPRINTING A FUTURE OF SUSTAINABLE PROGRESS



At Livestock Feed Limited, every action, every decision and every partnership leaves a mark. Like fingerprints, our actions are distinct, traceable and deeply human. Rooted in responsibility and driven by purpose, we work to shape a future where people, planet, process and profit are all imprinted with positive impact. Building sustainable business isn't just about paving a path forward. It's about leaving a mark that matters, footsteps for generations to follow.

Claude Delaitre Road, Les Guibies, Pailles, Mauritius
T: (230) 286 3900 / 286 1112 | E: livestockfeed.lfl@eclosia.com
www.grouplfl.com | Livestock Feed Limited Group (LFL)



Le futur de l'élevage se construit aujourd'hui

Contribuer au futur de l'agriculture, c'est avant tout accepter de la regarder autrement. Dans un contexte marqué par les enjeux de sécurité alimentaire, de changement climatique, de dépendance aux importations et d'évolution des attentes sociétales, le secteur agricole est appelé à se transformer en profondeur. Cette nouvelle édition de *LFL NEWS* s'inscrit pleinement dans cette dynamique, en donnant la parole à celles et ceux qui façonnent, au quotidien, l'élevage de demain.

À Maurice comme dans la région, l'avenir de l'élevage repose sur une approche plus structurée, plus durable et plus collaborative. Les pré-assises de l'agriculture, organisées par le FAREI, ont récemment démontré combien le dialogue entre les acteurs – éleveurs, chercheurs, institutions, entreprises et décideurs – est essentiel pour bâtir une feuille de route commune, axée sur la modernisation, l'autosuffisance et la professionnalisation des filières. Cette volonté collective de co-construction est un signal fort d'une volonté de redessiner l'avenir de ce secteur.

Cette vision se traduit par un engagement constant aux côtés des éleveurs. Bien au-delà de la production d'aliments, LFL accompagne le secteur à travers la formation, le transfert de compétences, le conseil technique et la promotion des bonnes pratiques. Le bien-être animal, désormais au cœur des préoccupations mondiales, s'impose comme un levier incontournable de performance et de durabilité. Investir dans des élevages respectueux des cinq libertés animales, c'est répondre aux attentes des consommateurs tout en garantissant la rentabilité des fermes.

Cette édition met également en lumière un autre pilier stratégique : la transformation locale. Valoriser les productions animales, diversifier les débouchés et renforcer la chaîne de valeur sont autant de moyens de réduire notre dépendance aux importations et de soutenir l'économie nationale. Des initiatives portées par des éleveurs-entrepreneurs, des projets sociaux inclusifs ou encore des partenariats régionaux illustrent le potentiel immense du secteur lorsqu'il est accompagné et structuré.

Enfin, préparer l'avenir de l'élevage, c'est aussi transmettre, former et inspirer. Encourager la relève, intégrer l'innovation technologique et redonner au métier d'éleveur toute sa valeur sont des enjeux majeurs pour assurer la pérennité des filières.

Le futur de l'agriculture se construit, pas à pas, sur le terrain, avec conviction, expertise et engagement collectif. C'est cette ambition que LFL continuera ensemble de porter.

Christophe Noël

Sommaire

LFL ON BOARD 4-6

- L'agriculture abordée différemment
- Au Grand Salon, l'agriculture et l'élevage étaient rois

LFL IN & OUT 7-13

- LFL certifié ISO 45001:2018
- Des promos plein la carte
- Le bien-être du poulet, facteur positif de la performance
- Mick Roucou, meneur d'élevage aux Seychelles
- Les Nilkintee entre élevage et transformation
- Terry et Haashim dans les coulisses de MiXscience
- Les élevages rodriguais à la loupe
- Un projet d'élevage pour devenir autosuffisant

LFL FOCUS 14-17

- Dr Brinda Ramasawmy Molaye : « Faisons davantage de transformation locale pour dépendre moins des produits importés »
- Transformer pour diversifier les productions animales

LFL CONSEILS 18-19

- Parier sur le bien-être pour maximiser les performances estivales

**LFL
news**

Livestock Feed Ltd (LFL)

Rue Claude Delaître
Les Guibies, Pailles

Tél : 286 1112

email : livestockfeed.lfl@eclosia.com

Website : www.groupifl.com

Rédactrice en chef

Catherine Nicolin

Collaborateurs

Olivier Maifert
Vanessa Poinen
Fabrice Zarour
Terry Umrit
Riyad Ramjan

Conception, rédaction & design

OXO

Impression

T-Printers Co Ltd

L'agriculture abordée différemment

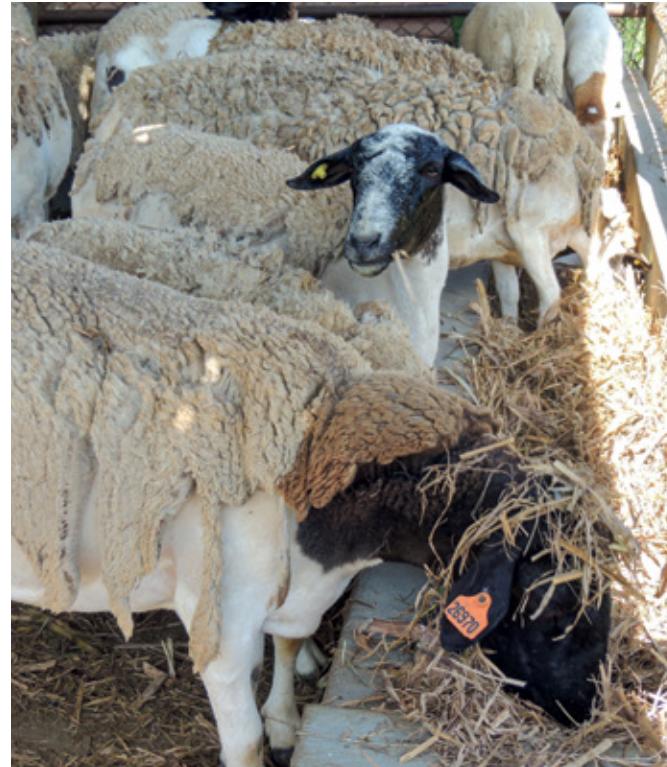
En novembre dernier, les pré-assises de l'agriculture ont jeté les jalons d'une agriculture de demain, discutée, analysée et pensée par une centaine d'acteurs des filières agricole et de production animale : petits et gros éleveurs de toutes filières, agriculteurs, producteurs d'aliments, transformateurs, technico-commerciaux, chercheurs, décideurs publics et privés... Organisées par le Food and Agricultural Research and Extension Institute (FAREI), sous la forme de tables rondes, ces pré-assises avaient pour but de les réunir autour de thématiques sur l'ensemble de l'agriculture – l'amélioration et la professionnalisation du secteur, sa digitalisation, le changement climatique, la politique d'élevage ou encore la génétique – en vue d'un véritable partage de leurs réalités, challenges et attentes.

« *Cette démarche bien cadree a eu l'avantage de mettre en relation des acteurs qui ne se rencontrent pas forcément, pour les amener à échanger et à réfléchir ensemble sur le futur de l'agriculture, souligne Olivier Mailfert, R&D and Formulation Manager. Ces pré-assises m'ont conforté dans le rôle que nous avons tous à jouer dans la structure, par exemple l'Université de Maurice a besoin de l'industrie et des éleveurs pour former les étudiants, les éleveurs ont, eux, besoin des producteurs d'aliments ; tout s'emboîte, nous sommes tous dépendants des uns et des autres pour professionnaliser le secteur.* »



DÉVELOPPEMENT STRATÉGIQUE

Préalablement aux pré-assises, des *liaisons meetings* se sont tenues à travers l'île, lors desquelles ont été identifiés les thèmes qui ont ensuite été débattus lors des pré-assises. Les échanges et autres suggestions relatifs à ces thématiques ont été par la suite restitués aux membres du Small Farmers' Welfare Fund pour validation, avant la compilation d'un document exhaustif qui a servi de tremplin aux discussions pendant les assises, en vue d'aboutir à un plan de développement stratégique agricole pour Maurice axé sur la modernisation, l'autosuffisance et la sécurité alimentaire. « Pour la première fois a été créée une plateforme pour que les protagonistes du secteur puissent s'écouter et s'exprimer, affirme Yusufi Rahimboccus, Technical and Commercial Manager. Ce n'était pas que de simples interventions mais vraiment l'élaboration d'une feuille de route pour nous amener à atteindre nos objectifs de structuration des filières, nous aider à trouver des solutions voire des alternatives aux diverses problématiques, à une revalorisation du métier auprès de la jeune génération, pour aller vers l'autosuffisance... autant de challenges qui demandent réflexion et engagement. »



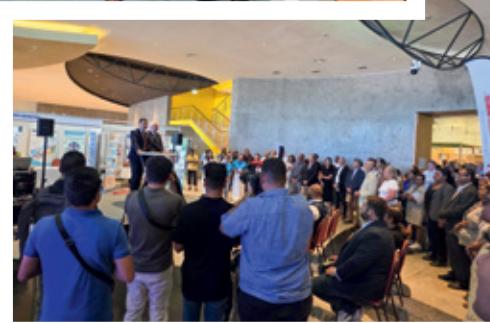
CE N'ÉTAIT PAS QUE DE SIMPLES INTERVENTIONS MAIS VRAIMENT L'ÉLABORATION D'UNE FEUILLE DE ROUTE POUR NOUS AMENER À ATTEINDRE NOS OBJECTIFS DE STRUCTURATION DES FILIÈRES, NOUS AIDER À TROUVER DES SOLUTIONS VOIRE DES ALTERNATIVES AUX DIVERSES PROBLÉMATIQUES, À UNE REVALORISATION DU MÉTIER AUPRÈS DE LA JEUNE GÉNÉRATION, POUR ALLER VERS L'AUTOSUFFISANCE...



Au Grand Salon, l'agriculture et l'élevage étaient rois

À près une première édition en 1976, le Grand Salon de l'Agriculture a fait son come-back en décembre dernier, le temps de faire découvrir au public l'agriculture et l'élevage locaux dans leurs diversités et innovations en matière de durabilité et de sécurité alimentaire. En tant qu'acteur majeur dans le domaine de l'élevage, LFL était au nombre de la centaine d'exposants réunis à ce salon organisé par Publi-Promo Ltd, en collaboration avec le ministère de l'Agro-industrie, de la sécurité alimentaire, de l'économie bleue et de la pêche.

« *De par notre activité qui, aujourd'hui, va bien au-delà de la production d'aliments et s'étend au soutien, à la formation et à l'accompagnement des éleveurs dans le bien-être animal, il nous était important de marquer notre présence au Grand Salon de l'Agriculture*, affirme Catherine Nicolin, Communication Executive. Cela a été l'occasion de promouvoir la marque LFL et de faire découvrir nos divers services, par le biais de supports techniques, à des visiteurs intéressés à en savoir plus sur l'élevage, particulièrement sur le "backyard breeding" qui semble être de nouveau d'actualité. »



LFL certifié ISO 45001:2018



LFL a obtenu en août dernier la certification ISO 45001:2018, une norme internationale visant à implémenter un système de management de la santé et de la sécurité au travail (SST). Chapeautée par Christophe Noël, *Country Manager*, et Kailash Issur, *Operational & Engineering Manager*, le processus de certification portait sur une évaluation rigoureuse des risques auxquels sont confrontés les différents départements de LFL, un renforcement des process internes de SST et une mise en place structurée des mesures d'amélioration, afin de prévenir les accidents du travail et les maladies professionnelles. « *L'obtention de la certification ISO 45001:2018 représente une étape majeure pour LFL*, affirme Girish Mohabeer, *Occupational Safety & Health Officer*. Nous constatons déjà, en interne, une meilleure culture de prévention, une communication plus fluide entre les différentes sections, ainsi qu'une réduction des incidents grâce à des inspections et à des formations. Nous avons aussi mis en place des fiches alertes risques pour signaler rapidement des situations dangereuses. » Être certifié ISO 45001:2018 permet également de renforcer la crédibilité de la marque LFL auprès de ses partenaires et clients, en démontrant son engagement constant envers un environnement de travail sûr et conforme aux standards internationaux. « *Cette certification nous ancre davantage dans une dynamique d'amélioration continue*, assure Girish Mohabeer, d'autant plus que partageons les bonnes pratiques entre nos différents sites et que nous nous impliquons tous dans ce système de management. »

Des promos plein la carte

Une carte de fidélité aux éleveurs pour plus de proximité et pour mieux cerner leurs besoins. Lancée l'année dernière, la carte a été remise au goût du jour et distribuée aux FeedShops by LFL dans le cadre d'une campagne promotionnelle de fin d'année 2025. Aussi, pendant tout le mois de décembre, les éleveurs ont pu bénéficier de remises grâce à leur carte de fidélité personnalisée, qu'ils se sont procurée dans leur FeedShop habituel. À chaque achat, un tampon a été apposé sur l'une des 20 cases que comprend la carte. L'éleveur qui aura rempli toutes les cases pourra bénéficier d'une remise sur sa prochaine commande. LFL renforce ainsi son relationnel client et structure sa base de données pour mieux appréhender les attentes de sa clientèle.



Le bien-être du poulet, facteur positif de la performance



Bien-être et performance des broilers en été... Une thématique appropriée pour le séminaire animé en novembre dernier par Pierre Moquet, expert en Volaille chair de MiXscience, société française partenaire de LFL. Les éleveurs présents ont, une fois de plus, bénéficié des conseils pertinents de l'expert sur les normes d'élevage qui s'articulaient autour des cinq libertés du poulet. Des libertés étroitement liées aux bonnes pratiques pour favoriser le bien-être du poulet et influer sur celui de l'éleveur.

Lors de son intervention, Pierre Moquet s'est attardé sur des fondamentaux tels que la gestion du matériel d'abreuvement, l'enrichissement de l'environnement d'élevage, la prévention du stress thermique et la gestion des pododermatites. Ce dernier point faisant l'objet d'explications détaillées – visuels à l'appui – sur la structure géométrique des écailles des pattes du poulet, qui se déforment dès lors que s'installe une pododermatite. Non seulement le climat tropical humide du pays est un facteur pouvant favoriser des pododermatites, mais il est d'autant plus exacerbé par de mauvaises pratiques : ventilation inadéquate, consommation d'eau mal répartie, litière humide, densité trop élevée dans le bâtiment...

« Mo batiman lelvaz, li enn tinel avek tou otomatik ladan, me mo pa tipe kapav dres vantilasian-la. Teknisien e veteriner LFL finn ed mwa pou fer li, e dan

sa seminar-la exper MiXscience inn explik linportans vantilasian e kouma fer pou dres li, se mem zafer ki LFL inn fer dan mo batiman. Seki finn plis atir mo latansion, se pododermatit e linportans management litier pou ki poul rest an bonn sante », partage l'un des éleveurs présents, Kailash Rummun.

RÉCEPTIVITÉ DES ÉLEVEURS

Le séminaire combiné aux visites de terrain des experts de MiXscience ont permis, comme à chaque fois, de tâter le pouls de l'élevage broiler mauricien. « D'une visite à l'autre, nous constatons des progrès dans les élevages, avec une réceptivité des éleveurs sur les conseils que nous leur apportons et des échanges constructifs sur leur volonté d'améliorer leur élevage, souligne Pierre Moquet. Notre but, avec LFL, c'est de toujours formuler le bon aliment pour satisfaire les besoins du poulet, mais le potentiel ne peut être pleinement exprimé que si la technique d'élevage évolue au même rythme que l'aliment et la génétique. Lors de nos visites, nous avons entendu parler du manque de main-d'œuvre et de la difficulté de la relève par la jeune génération. Ce qui implique qu'il faudra trouver des solutions pour véhiculer une image positive du métier d'éleveur, en le réinventant et en évoluant vers une vraie professionnalisation grâce aux dernières technologies de pointe. »

Mick Roucou, meneur d'élevage aux Seychelles



L'élevage de poulets de chair n'était pas son premier choix, concède Mick Roucou, aujourd'hui *Managing Director* de The Green Rooster Group à Mahé, aux Seychelles. Après ses études supérieures, son père l'encourage à rejoindre l'entreprise familiale, spécialisée dans la production de volailles – poules pondeuses et poulets de chair – depuis plus d'une dizaine d'années. Bien que l'élevage lui soit familier, il lui a fallu un temps d'adaptation au métier, pour lequel il s'est ensuite pris de passion. « *J'ai été interpellé par le potentiel et les avantages que l'élevage peut apporter à un pays ; ça a été le moteur dans mon parcours d'éleveur et m'a amené là où je suis aujourd'hui, à la tête d'une entreprise performante.* »



Sa ferme est actuellement en rénovation, comprenant d'importants investissements pour une intégration complète de la filière broiler (voir photo) – un passage obligé pour améliorer la performance de son entreprise. Mick Roucou est conscient des nombreux défis que comporte l'ensemble du secteur : l'accès à une alimentation fraîche et nutritive, à des poulets de chair de qualité et à des services adéquats – abattoirs aux normes élevées, services vétérinaires... – sans compter les coûts élevés d'électricité. Des défis qui impactent fortement les opérations, l'efficacité et le rendement des exploitations ainsi que l'augmentation de la production locale qui est essentielle pour répondre aux besoins des consommateurs locaux.

« La situation actuelle de l'industrie du poulet de chair aux Seychelles est préoccupante : les importations augmentent d'année en année et notre dépendance croissante aux importations de poulets fragilise notre secteur. Mais cette tendance peut être inversée grâce à des efforts collectifs, une collaboration entre investissements privés et politiques gouvernementales. Notre entreprise s'est engagée à inverser cette tendance, et à tout mettre en œuvre pour s'assurer un avenir meilleur dans le secteur, pas seulement pour nous mais aussi pour les autres fermes d'élevage aux Seychelles. »

LFL, PARTENAIRE CLÉ DANS LA MONTÉE EN PERFORMANCE DE LA FILIÈRE

Dans cette dynamique de transformation, LFL joue un rôle déterminant aux côtés de Mick Roucou. L'entreprise accompagne The Green Rooster Group en sécurisant, directement sur place aux Seychelles, un aliment performant et adapté aux besoins des poulets de chair, ainsi que des poussins de qualité, éléments essentiels pour garantir la constance des résultats zootechniques et améliorer durablement la productivité de la ferme.

Au-delà de cet approvisionnement stratégique, LFL se positionne en passeur de compétences. Mick Roucou a ainsi pu visiter les élevages partenaires de LFL, découvrir leurs modes de fonctionnement, observer les bonnes pratiques et s'inspirer de nouveaux modèles d'intégration. Ces échanges lui ont permis d'enrichir sa vision du développement de sa propre exploitation et d'identifier des pistes concrètes pour réussir la mise en place de sa propre chaîne de production avicole. Grâce à cette collaboration technique, LFL veut soutenir l'essor d'une filière avicole locale plus résiliente aux Seychelles.

Les Nilkintee entre élevage et transformation



De simple menuisier à éleveur-entrepreneur prospère. Sameem Nilkintee, originaire du Sud, en a fait du chemin. Un chemin qui a commencé par un coup de pouce de la vie, s'est poursuivi avec beaucoup d'efforts et d'engagement personnel, pour s'ancrer dans un métier devenu passion. Cette passion, il la partage avec son épouse Umee Rouman qui s'est engagée à ses côtés dans l'élevage de broilers, avant de prendre une voie parallèle : la gestion d'un « cold storage » où elle fait de la transformation de poulets en catless et samoussas, voire qu'elle accorde dans des plats cuisinés pour sa clientèle. « *Nou finn desid pou al pli lwin ki zis lelvaz*, souligne Umee Rouman. *Dan sa biznes transformasion-la, ena mo mama, mo belser, mo bofrer... Nou gagn enn lavi ladan e li enn fason osi pou valoriz nou lelvaz.* »

Le parcours professionnel des Nilkintee remonte à une vingtaine d'années quand Sameem est approché par un de ses oncles, revenu d'Italie pour lancer un projet d'élevage en compagnie d'un partenaire italien, Salvatore Marino. Tout est alors à mettre en place, à commencer par la construction d'un bâtiment tunnel de 10 000 pieds carrés à St Félix, à laquelle ils participent également. Ils se font maçons, soudeurs, électriciens... « *Monn koumans kouma enn simp travayer lor konstrukcion nou premie batiman, mo rapel nou finn travay ziska iner di matin pou fer bann vole, parfwa nou ti pe res dormi lor sit*, raconte Sameem. *Nou pa ti ena okenn lexperians dan lelvaz, se Mahen Sungkur* (ndlr : ex-Technical Officer de LFL parti depuis à la retraite) *ki finn ankadre nou sa lepok-la e ti pe donn nou bann konsey teknik lor mont batiman ek lelvaz.* »

En quelques années, ils sont passés de 10 000 broilers à 35 000, répartis dans quatre bâtiments. Un deuxième terrain est acquis, sur lequel sont érigés cinq bâtiments semi-industriels de 10 000 broilers chacun. C'est alors qu'encouragé par Salvatore Marino, Sameem décide de voler de ses propres ailes ; il loue un bâtiment de 12 000 poulets à La Brasserie, le temps de le rentabiliser pour pouvoir construire sa propre ferme. En 2017 voit le jour SRS Farming avec 3 000 broilers, qui passent rapidement à 6 000, sur les conseils de Riyaad Ramjan, *Technical and Commercial Officer*.



Quelque temps plus tard, Sameem entreprend la construction d'un deuxième bâtiment avec 6 000 broilers supplémentaires. « *Ti enn period bien difisil pou nou parski li ti pandan covid, me nou finn resi traverse* », confie Umee Rouman. Depuis, la ferme des Nilkintee n'a cessé de progresser. Ses 12 000 broilers sont élevés conformément aux bonnes pratiques préconisées : bâtiment de propreté irréprochable, ventilation contrôlée, litière retournée régulièrement, mangeoires et abreuvoirs automatiques... Trois grands réservoirs alimentés par un système de récupération d'eau de pluie voisinent avec un silo d'aliments LFL.

Les améliorations de Sameem ne se limitent pas qu'à ses bâtiments, elles se voient également dans l'aménagement de sa ferme. À l'ouverture du portail, on a vue sur une longue allée gazonnée, bordée de plantes entre les deux bâtiments, avec quelques palmiers qui s'ajoutent au cadre verdoyant. Le site est gardé par Jason Joseph, qui vit sur place avec sa famille. L'homme en sait autant sur l'élevage que Sameem, et son engagement en dit long sur la bonne tenue de la ferme. Aujourd'hui, non seulement l'avenir de Sameen Nilkintee est assuré, mais la relève l'est tout autant, ses trois fils étant déjà familiarisés avec le métier.

LES AMÉLIORATIONS DE SAMEEM NE SE LIMITENT PAS QU'À SES BÂTIMENTS, ELLES SE VOIENT ÉGALEMENT DANS L'AMÉNAGEMENT DE SA FERME.



Terry et Haashim dans les coulisses de MiXscience

Terry Umrit, *Technical & Commercial Executive*, et Haashim Yerally, *Marketing Manager*, ont vécu une expérience des plus enrichissantes lors de leur visite à MiXscience, société d'expertise en nutrition et production animales, à Bruz, en Bretagne (France), en octobre dernier. Deux semaines de découvertes, d'apprentissage, d'échanges avec les techniciens, experts, et partenaires – Hubbard, Hendrix Genetics – ainsi qu'avec des éleveurs de volaille et de porcs du département de la Bretagne.

Les deux collaborateurs de LFL ont eu l'opportunité également de participer au Sommet de l'élevage, le mondial de l'élevage durable – le plus grand rassemblement européen consacré aux métiers de l'élevage et de l'agriculture – qui s'est tenu à Clermont-Ferrand en octobre dernier. L'occasion de rencontrer les différents acteurs du secteur – logistique, produits d'élevage, silos... – et de découvrir les dernières innovations et meilleures pratiques dans le domaine.

« Notre visite à MiXscience s'inscrivait dans l'objectif de mieux cerner l'élevage européen pour amener des pratiques susceptibles d'être répliquées à Maurice, déclare Haashim Yerally. Les Européens ont une avance considérable, que ce soit en termes de logistique et de financement. Personnellement, j'ai été impressionné par la dynamique commerciale du secteur, et par toute l'aide apportée par l'État français. » Et Terry Umrit de rebondir : « J'ai non seulement eu des échanges très éclairants sur les techniques d'élevage, mais j'ai aussi rencontré des personnes, techniciens comme



éleveurs, engagées et passionnées par leur métier. Lors d'une des visites, j'ai été frappé par la bonne tenue de la litière d'une éleveuse qui m'a expliqué qu'elle surveillait de près la qualité de l'eau, qui est régulièrement testée – un exemple type de bonne pratique ! Tout au long de notre passage à MiXscience, nous avons été exposés aux procédures rigoureuses de sécurité instaurées par la société sur toute sa chaîne de production et à la R&D pour l'évolution de l'élevage selon les trois axes principaux que sont le bien-être animal, la nutrition de précision et l'hygiène. »

Les élevages rodriguais à la loupe

Comment se portent les clients-éleveurs volailles (poulets de chair et pondeuses) de Rodrigues ? Où en est le management de leur ferme ? Quels sont les problèmes qu'ils rencontrent ?... C'est pour en savoir plus sur leur situation que Terry Umrit, *Technical & Commercial Executive*, Haashim Yerally, *Marketing Manager*, et le Dr Ismet Mamode, vétérinaire, se sont rendus à Rodrigues en septembre dernier. Sur place, ils ont rencontré quelques éleveurs – notamment Rodfarm, l'un des plus gros de l'île – pour une mise à niveau des paramètres d'élevage, une revue de leurs bonnes pratiques, des conseils techniques et de biosécurité, particulièrement sur le nettoyage et la désinfection des élevages, en sensibilisant le personnel aux produits désinfectants appropriés.

Les collaborateurs ont également organisé un séminaire pour une interaction plus large avec la communauté des éleveurs volailles de l'île. Au programme : professionnalisation des élevages et maximisation de la performance des poulets de chair et pondeuses. « Nos échanges avec les éleveurs ont fait remonter des problèmes auxquels ils font face de manière récurrente, le plus déplorant étant le manque d'eau, mais également le manque de formation et de professionnalisation, note le Dr Ismet Mamode. Le potentiel est là, car la consommation du poulet ira certainement en augmentant compte tenu de la clientèle touristique dans l'île, mais pour que les élevages s'agrandissent il faut pouvoir trouver des solutions aux problèmes les plus récurrents. »

Un projet d'élevage pour devenir autosuffisant

Autonomiser les femmes et leur inculquer un esprit d'entrepreneuriat, voilà la mission que s'est fixée LFL aux côtés de l'ONG Mouvement pour le Progrès de Roche-Bois (MPRB). L'entreprise a mis en place, il y a trois ans, un projet d'élevage de poules pondeuses, en trois phases, adressé à une douzaine de bénéficiaires de Roche-Bois et de Baie-du-Tombeau.

Pour démarrer son élevage, chaque bénéficiaire a reçu une douzaine de pondeuses, des cages, et des aliments pour la durée de vie de leurs volailles. Tous les mois, le MPRB fait un suivi avec les femmes et recense le nombre d'œufs collectés, vendus et consommés pour établir un pourcentage de pontes et ainsi mesurer la performance de leur élevage. L'argent récolté de la vente de leurs œufs est mis dans

un fonds géré par l'ONG, qui leur sert à acheter des poules et des cages supplémentaires pour agrandir leur élevage, et à subvenir également aux besoins de leur famille. Si les aliments leur sont fournis lors des premières phases, à la troisième étape – qui s'est terminée en novembre dernier – elles sont devenues complètement autonomes et gèrent elles-mêmes financièrement leur élevage. « *Au démarrage du projet, j'ai rencontré les bénéficiaires pour leur expliquer les bonnes pratiques d'élevage*, raconte Vanessa Poinen, Technical & Commercial Officer. Ça a été une expérience enrichissante dans la mesure où j'apportais aussi ma contribution à "empower" ces femmes, à les faire grandir pour se prendre en charge et améliorer leur vie ainsi que celle de leur famille. »

ELLES PARTAGENT

Suzy Tino, Roche-Bois (photo) : « Mo ti bien interese pou rant dan sa proze lelvaz-la avec LFL, parski premie dabor mo kontan zanimo e ki mo bann paran lontan ti pe nouri kanar, lezwa, poul, koson... Mo ti antoure ar zanimo, me aster-la se mwa ki okip zot ! Sa proze-la finn aid mwa grandi dan boukou fason, mo finn apran tenir enn bidz ; mo met enn parti kass la bank, enn lot parti dan fon MPRB e mo met enn rezerv pou lakaz. Mo pa bizin atann la fin dimwa pou aste se ki mo bizin. Mo ankouraz bann madam fer enn laktivite pou amelior zot lavi e gagn enn lavenir. Mo finn osi apran mo ban zanfan pou fer sa biznes-la ar mwa, pou zot kapav pran la relev enn zour. »

Queency Duvergé, Baie-du-Tombeau : « Mo ti pe rod enn laktivite lie a lotosufizans kan mo finn apran dan MPRB ki zot ti pe lans enn proze lelvaz avec LFL. Mo kapav dir ki sa proze-la inn sanz mo lavi, mo finn aprann boukou kitsoz dan bann formasion avec LFL. Zordi se mo fami ki benefisie de mo laktivite lelvaz ; avan nou ti pe konsom dizef defwa par mwa, aster se toule semenn. Mo van leres dizef e sa kass-la permett mwa tenir lemwa. Avez lezot benefisier, nou zwenn pou partaz nou lexperians e antraid nou pou gagn klian. Vi ki mo ena boukou demann, mo ena lintansion kontinie agrandi mo lelvaz. Mo vizion, se fer enn vre laferm lelvaz. Sa proze-la inn ran mwa plis lib, no nepli depann lor personn. Mo kone kott mo pe ale, parski ena enn lavenir dan sa metie-la. »



**DR BRINDA RAMASAWMY MOLAYE, ASSOCIATE PROFESSOR,
FACULTY OF AGRICULTURE, UNIVERSITY OF MAURITIUS**

« Faisons plus de transformation locale pour dépendre moins des produits importés »

Il y a un réel besoin pour de la transformation animale dans l'ensemble des filières, affirme le Dr Brinda Ramasawmy Molaye, Associate Professor à la Faculté d'Agriculture de l'Université de Maurice. Pour cela, il faut pouvoir produire le volume de matières premières pour satisfaire les transformateurs sur le marché mauricien. En investissant davantage dans la production et la transformation animales, le pays réduirait ainsi sa dépendance des produits importés. Les techniques sont là, reste à mettre en place les moyens appropriés pour structurer le secteur.

PEUT-ON PARLER DE LA TRANSFORMATION DES PRODUITS D'ÉLEVAGE COMME UNE VALEUR AJOUTÉE POUR LES ÉLEVEURS, CONSOMMATEURS ET LE PAYS ?

La transformation, que ce soit des produits d'élevage ou d'agriculture, est certainement une valeur ajoutée à ces filières dans la mesure où elle valorise les produits, crée plus de diversité et répond aux besoins des consommateurs mais aussi du pays. Il y a véritablement un besoin pour de la transformation animale locale, surtout quand on considère le volume de produits transformés que nous importons et qui ne sont pas toujours de bonne qualité nutritive. Tous les secteurs peuvent être concernés, à l'instar de la filière volaille dont la production plus structurée favorise la transformation de ses produits. Ce qui est loin d'être le cas pour les autres filières. Les éleveurs laitiers, par exemple, peinent à atteindre un certain niveau de production, que ce soit en termes de volume ou de qualité.

LE BUT N'EST PAS D'ALLER VERS UN ÉLEVAGE INTENSIF POUR GÉNÉRER UNE PLUS GRANDE TRANSFORMATION, MAIS PLUTÔT DE S'ORIENTER VERS UN ÉLEVAGE DURABLE. CECI DIT, POURQUOI NOUS LIMITER AU SEUL TERRITOIRE MAURICIEN ?



Aussi, comment leur demander d'ajouter de la valeur à leur lait si dès le départ ils ne peuvent satisfaire les besoins de leur clientèle ? Si l'on veut arriver à une plus-value dans ce secteur, il faudra l'appui des secteurs public et privé. Il y a deux ans, la faculté d'Agriculture a conçu un projet pour mettre en lumière les problématiques de la production laitière mauricienne : indisponibilité de fourrage, manque de bonnes pratiques de production et de conservation, distribution limitée... Pour qu'un éleveur laitier puisse se lancer dans la transformation de ses produits, il lui faut d'abord avoir une bonne production normée et suffisante, qui lui assure une transformation rentable.

Dans le cadre de ce projet, la faculté d'Agriculture avait organisé une formation sur la transformation du lait frais en yaourt, beurre clarifié et paneer, à laquelle ont assisté une vingtaine de participants – essentiellement des femmes entrepreneures, et seulement deux éleveurs laitiers qui se sont montrés intéressés. Mais se pose toujours la même problématique, celle de l'approvisionnement de lait...

QUID DES AUTRES FILIÈRES ?

Le même scénario se pose pour les petits ruminants. La Food Agricultural Research and Extension Institute (FAREI) travaille sur une structuration de cette filière, mais elle est limitée par la taille de l'île. Il faut de l'espace pour élever les petits ruminants. Le but n'est pas d'aller vers un élevage intensif pour générer une plus grande transformation, mais plutôt de s'orienter vers un élevage durable. Ceci dit, pourquoi nous limiter au seul territoire mauricien ? Rodrigues, voire Agaléga, pourraient se prêter davantage, par exemple, à la production et à la transformation du lait de chèvre, car les Rodriguais, contrairement aux Mauriciens, sont nombreux encore à posséder des animaux de basse-cour.

La transformation locale étant plus axée sur un marché niche, il faudrait viser davantage les hôtels qui recherchent des produits locaux pour mettre en valeur l'authenticité de Maurice et de Rodrigues jusque dans l'assiette. C'est là où le « locavore » – produire et cuisiner les produits locaux – prend tout son sens. Il est temps de redevenir autosuffisant pour dépendre moins des produits importés.

COMMENT POUSSER LA CHAÎNE DE VALEUR COMMERCIALE DES ANIMAUX ET EXPLOITER LES SPÉCIFICITÉS DU TERRITOIRE MAURICIEN ?

Il y a à Rodrigues un gros potentiel de développement dans la charcuterie artisanale. Comme les femmes entrepreneures rodriguaises sont reconnues pour leur débrouillardise dans ce domaine, pourquoi ne pas valoriser cette disposition pour faire de la transformation artisanale à plus grande échelle ? Idem pour les produits de la mer – poissons, ourites... – qui sont mieux structurés à Rodrigues et valorisés à travers une transformation artisanale durable.

Je pars du principe de ne pas réinventer la roue – car les techniques de transformation sont déjà là – mais plutôt de chercher les moyens de les mettre en pratique, à travers un transfert de technologie entre les îles de l'océan Indien. Nous pourrions bénéficier des savoir-faire rodriguais et réunionnais en matière de charcuterie artisanale, pour former nos entrepreneurs. Mais reste le souci de l'approvisionnement de la matière première, c'est-à-dire la production de la viande. C'est là où le développement des filières est essentiel.

Si l'on veut accroître la production et la transformation de la viande porcine, il faut accompagner les éleveurs sur la base d'un élevage contractuel. Il faudrait les regrouper dans une *Agro-Processing Zone* qui serait mise en place pour la transformation de la viande porcine, et les accompagner à travers des formations et une logistique adaptée.

Nous pouvons étendre la transformation à plusieurs domaines, mais toujours dans une perspective durable. Pour qu'elle soit pertinente et viable, il faut mener au préalable une bonne étude de marché, par exemple, sur la quantité de produits animaux transformés que les Mauriciens consomment, le volume qui est importé, ce que l'on pourrait transformer de façon artisanale... Ensuite, encadrer les éleveurs et transformateurs, les faire produire et transformer en collectivité, en élargissant le territoire à Rodrigues ou à Agaléga. Quand on parle de collectivité, on a toujours la perception que ça ne fonctionnera pas. Or, ça marcherait certainement sous certaines conditions : identifier un « champion » ayant de l'expérience dans le domaine pour cibler des marchés plus larges, avoir un cahier des charges structuré, et mettre les bonnes personnes aux bonnes places...

QU'EST-CE QUI EST MIS EN ŒUVRE POUR AIDER UN JEUNE, ÉLEVEUR OU AUTRE, À DEVENIR ENTREPRENEUR ?

En menant une étude sur l'écosystème entrepreneurial mauricien avec des collègues français, nous avons constaté que les jeunes mauriciens sont peu nombreux à avoir un esprit d'entrepreneuriat. Ceux qui l'ont travaillent souvent en solo. C'est un véritable parcours du combattant pour un jeune de percer à Maurice ; il y arrivera certes, mais au prix de beaucoup d'efforts, bien plus que s'il se trouvait à l'étranger. À l'Université de Maurice, nous travaillons à faire émerger l'esprit d'entrepreneuriat chez les jeunes, à travers la mise en place d'un incubateur. L'UoM Incubator Committee, dont je fais partie, travaille sur le programme, le Statut National Étudiant Entrepreneur (SNEE) avec l'aide du gouvernement, pour encourager les étudiants des universités publiques, porteurs d'idées, à développer leur start-up, en étant accompagnés par des mentors universitaires et de l'industrie. L'objectif étant d'en sortir diplômé avec en prime un business plan en poche pour démarrer sa start-up.

Transformer pour diversifier les productions animales

Produire et consommer davantage local... une démarche qui fait son chemin chez les Mauriciens, d'autant que la transformation des produits animaux et agricoles permet de manger autrement et plus diversifié. Elle s'intègre dans la chaîne de valeurs des produits locaux, favorise la sécurité alimentaire et contribue à l'économie du pays. Des ruminants (bovins, chèvre) aux volailles (poule, canard, pintade), en passant par le lapin et le porc, ces animaux d'élevage se prêtent à une transformation en produits alimentaires (charcuterie, fromage, yaourt, croquettes...) et non alimentaires (cosmétiques, pharmaceutiques, engrais...).

C'est ainsi que quelques éleveurs ont décidé de se lancer également dans cette activité, artisanale, voire semi-industrielle, pour diversifier et valoriser leurs productions – à l'instar de Master Breeders, ferme d'élevage bovin (voir *LFL NEWS* n° 27), de SRS Farming, de Sameem Nilkintee qui fait dans les catless et autres snacks (voir article en pages 10 et 11), de Véronique Mongélard, éleveuse de lapins de table et transformatrice de viande de lapin en rillettes et pâté de foie (voir l'édition n° 34), de Désiré Perrine, éleveur-transformateur porcin et gérant d'une charcuterie artisanale Zoé Farm (voir l'édition n° 24), et de JB Yoshika, transformatrice de lait de chèvre en produits cosmétiques.



ELLE PARTAGE

JB Yoshika, Cosmetic Chemist : « Cela fait plus de trois ans que je me suis lancée dans la transformation du lait de chèvre en produits cosmétiques. Riche en acides gras essentiels, vitamines A, B et D, ainsi qu'en minéraux – calcium, potassium et magnésium –, le lait de chèvre a de multiples bienfaits pour la peau. Mon produit phare est le savon, dont les propriétés anti-âge, antibactériennes et antifongiques, conviennent aux peaux sensibles, sèches ou acnéiques. Il s'adresse également aux consommateurs à la recherche de produits bio.

Je m'approvisionne en lait de chèvre auprès de la FAREI qui a soutenu mon projet dès le départ. La fabrication du savon se fait dans des conditions d'hygiène et de sécurité strictes selon les bonnes pratiques de saponification. Aujourd'hui, mon activité de transformation a évolué vers une offre cosmétique plus diversifiée. Certes, elle contribue à valoriser le lait de chèvre – autre que sous la forme alimentaire (fromages, yaourt...) – mais aussi à participer à la croissance économique du pays en créant de l'emploi. La transformation de nos produits animaux nous amènera à réduire notre dépendance aux importations et à favoriser une économie plus durable. Au-delà de cette perspective, il y a surtout des liens qui se créent entre producteurs et consommateurs, à travers un soutien direct aux filières agricole et fermière. »



ZUBEIR JEEVA, GM, ISLAND MEAT DISTRIBUTION

« Nous avons introduit le burger dry aged à Maurice »

QU'EST-CE QUI VOUS A MOTIVÉ À TRANSFORMER LA VIANDE BOVINE ?

À la suite de la crise du Covid-19 et des différentes périodes de confinement, nous avons pris conscience de la forte dépendance de Maurice vis-à-vis de l'importation de la viande bovine. La majorité des fournisseurs locaux s'approvisionnaient principalement en Afrique du Sud et en Australie. Or, après la pandémie, lorsque les marchés ont commencé à rouvrir, ces deux pays ont naturellement donné la priorité aux marchés plus importants, reléguant Maurice au second plan.

C'est à ce moment que nous avons compris que, pour assurer la durabilité alimentaire du pays, il était essentiel de développer une filière locale de transformation de viande. C'est ainsi qu'en 2021, nous avons créé Island Meat, avec pour objectif de valoriser la production locale. Island Meat récupère les bovins élevés par notre autre société, Master Breeders – qui les importe de l'Afrique du Sud –, les envoie à la Mauritius Meat Authority pour l'abattage, puis procède à la transformation des carcasses. Nous avons notamment introduit localement les procédés de maturation à sec (*dry aged*) et à l'humidité (*wet aged*), qui garantissent une viande de qualité supérieure.

QUEL EST VOTRE MARCHÉ ?

À la création d'Island Meat, nous avons ciblé les établissements hôteliers les plus renommés de l'île, leur fournissant des pièces de viande utilisées dans la haute gastronomie, telles que le filet (*tenderloin*), le faux-filet (*striploin*), l'entrecôte (*ribeye*), le tomahawk et le T-bone. Nous leur proposons une viande issue d'un circuit totalement maîtrisé, garantissant un parcours complet « de la ferme à l'assiette », assurant ainsi traçabilité, qualité et régularité.

Dans une seconde phase, nous avons choisi de valoriser les morceaux secondaires de la carcasse en les transformant en burgers. Nous sommes les



premiers à avoir introduit le « burger dry aged » à Maurice, apportant ainsi une innovation unique sur le marché local.

QUELLES SONT LES BONNES PRATIQUES QUE VOUS METTEZ EN PLACE POUR UNE TRANSFORMATION DE QUALITÉ ?

Nous appliquons des normes strictes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire : le respect de la chaîne du froid, un contrôle rigoureux des matières premières, un nettoyage et une désinfection réguliers, une formation continue du personnel et un suivi des normes sanitaires en vigueur. Ces pratiques nous permettent d'assurer une qualité constante et conforme aux attentes des consommateurs.

COMMENT VOYEZ-VOUS ÉVOLUER VOTRE ACTIVITÉ DE TRANSFORMATION ?

Nous envisageons une croissance progressive de notre activité avec l'introduction de nouveaux produits, l'amélioration de nos infrastructures et l'élargissement de notre clientèle. À moyen terme, notre objectif est d'augmenter notre capacité de production tout en maintenant un haut niveau de qualité.

EN QUOI LA TRANSFORMATION EST-ELLE UNE VALEUR AJOUTÉE POUR LE PAYS ET POUR LES CONSOMMATEURS ?

La transformation locale contribue à la création d'emplois, à la réduction des importations et au développement de l'économie nationale. Pour les consommateurs, elle garantit des produits frais, sûrs, adaptés aux goûts locaux et offrant un meilleur rapport qualité-prix.

**NOUS PROPOSONS
UNE VIANDE ISSUE
D'UN CIRCUIT
TOTALEMENT
MAÎTRISÉ, DE LA
FERME À L'ASSIETTE...**

Parier sur le bien-être pour maximiser les performances estivales

by Pierre Moquet
Expert avicole – MiXscience

Le bien-être animal est une préoccupation de plus en plus importante chez les consommateurs. Ce concept a été développé lors d'un congrès scientifique en 1965 et résumé à travers les 5 libertés majeures :

- De la faim et de la soif
- De l'inconfort
- De la douleur, des blessures ou des maladies
- D'exprimer des comportements naturels
- De la peur et du stress

Respecter ces 5 libertés, c'est assurer un mode d'élevage éthique et acceptable par le consommateur. C'est aussi très bénéfique pour l'éleveur : pour preuve des animaux heureux ont de meilleures performances – Gain Moyen Quotidien (GMQ) / Indice de Consommation (IC ou FCR), peu de nervosité et un confort digestif optimal qui facilite la tenue des litières. Le bien-être permet donc de maximiser les performances ! En période estivale, avec de très hautes températures et une très forte humidité de l'air, c'est la liberté #5 qui compte le plus : avoir des animaux protégés du stress thermique !

L'IMPACT DU STRESS THERMIQUE SUR LES OISEAUX

Les étés sont de plus en plus chauds à Maurice, avec des records de chaleurs battus d'année en année. En parallèle, la sélection génétique progresse et permet d'atteindre des GMQ de plus en plus élevés. Cette amélioration du potentiel de croissance rend, par ailleurs, les animaux plus sensibles au stress thermique. Ce dernier se manifeste quand la température s'élève au-delà de la zone de confort des

animaux : ils tentent alors de se refroidir en haletant. On constate de nombreux becs ouverts (illustration 1). Leur température corporelle s'élève, les animaux deviennent apathiques, ne bougent plus, et leur appétit diminue. Par exemple, une température de 10°C au-dessus de l'attendu engendre une baisse de consommation d'aliment (-15 à 25 %) et une hausse de la consommation d'eau (+15 %) à 35 jours ! Le stress thermique compromet également la santé intestinale : les fientes deviennent aqueuses (plus liquides) et abondantes. Il est donc essentiel, pour le respect du bien-être des animaux et pour la rentabilité économique, de prévenir l'apparition du stress thermique.

GÉRER LES COUPS DE CHALEUR PAR L'ALIMENTATION

D'autres conseils permettent aux oiseaux de performer en été. Il est par exemple intéressant d'apporter une eau fraîche, par exemple en abritant les réservoirs d'eau du rayonnement lumineux ou en les peignant en blanc, ce qui permet de diminuer la température de l'eau de 5°C (illustration 3). L'utilisation de vitamine C pendant les pics de chaleur et d'électrolytes la nuit permet aux animaux de lutter contre les effets néfastes du stress thermique. Il est également bénéfique de laisser les animaux s'alimenter aux heures les plus fraîches de la journée, par exemple en gardant la lumière allumée la nuit. L'aliment n'est pas non plus en reste : LFL applique à ses gammes une saisonnalisation pour adapter les aliments aux périodes estivales avec une révision de la nutrition protéique et en ajoutant des actifs qui permettent aux animaux de bien performer malgré la chaleur.



Poussins confrontés au stress thermique.

PRÉVENIR L'APPARITION DU STRESS THERMIQUE PAR LA VENTILATION

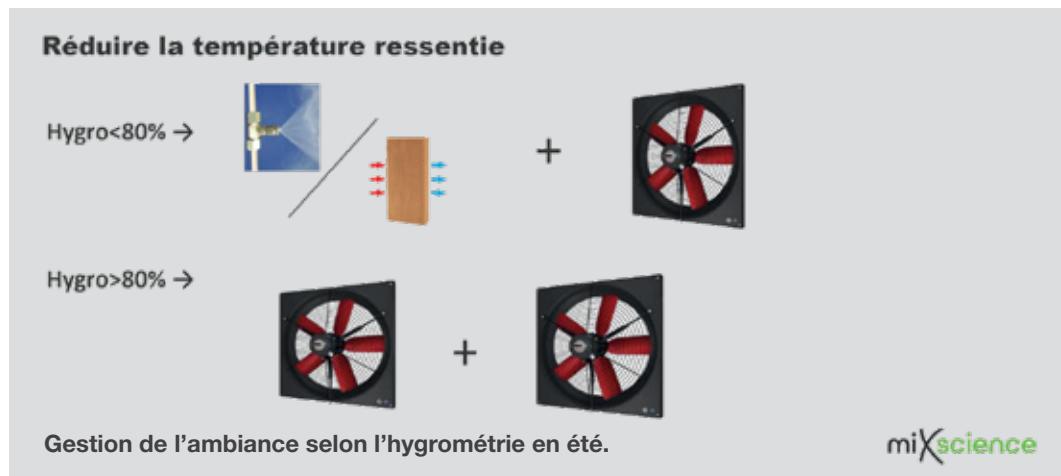
La gestion des paramètres d'ambiance permet de prévenir l'apparition du stress thermique à l'aide de deux grands leviers (illustration 2). Le premier levier est l'utilisation de la brumisation pour réduire la température : c'est la stratégie du pad-cooling ou de la nébulisation au niveau des trappes d'entrée d'air. Cette stratégie ne fonctionne, en revanche, que si l'hygrométrie – humidité relative de l'air – est inférieure à 80 %. Or, les étés mauriciens sont souvent chauds... et très humides ! Il faut donc privilégier le deuxième levier, qui est de diminuer la température ressentie par la vitesse d'air. Au-delà de 0.3 m/s (1.08 km/h), la température ressentie diminue de 1°C par 0.1 m/s (0.36 km/h) de vitesse d'air. Ainsi, à 32°C et avec une vitesse d'air de 1 m/s (3.6 km/h), les poulets ressentent une température confortable de 25°C. Le bon fonctionnement de la ventilation dynamique doit donc être vérifié au début de l'été – propreté des turbines, tensions des courroies, maintenance des moteurs et du groupe électrogène. Les élevages ne disposent pas tous de ventilation dynamique. Il

est donc important, pour les bâtiments statiques, de réduire les densités mises en place l'été et d'ajuster l'ouverture des rideaux pour profiter de la ventilation naturelle.

GÉRER LES COUPS DE CHALEUR PAR L'ALIMENTATION

D'autres conseils permettent aux oiseaux de performer en été. Il est par exemple intéressant d'apporter une eau fraîche, par exemple en abritant les réservoirs d'eau du rayonnement lumineux ou en les peignant en blanc, ce qui permet de diminuer la température de l'eau de 5°C (illustration 3). L'utilisation de vitamine C pendant les pics de chaleur et d'électrolytes la nuit permet aux animaux de lutter contre les effets néfastes du stress thermique. Il est également bénéfique de laisser les animaux s'alimenter aux heures les plus fraîches de la journée, par exemple en gardant la lumière allumée la nuit.

L'aliment n'est pas non plus en reste : LFL applique à ses gammes une saisonnalisation pour adapter les aliments aux périodes estivales avec une révision de la nutrition protéique et en ajoutant des actifs qui permettent aux animaux de bien performer malgré la chaleur.





UN NOUVEAU LOOK QUI A DU CHIEN !

