

LE KÉFIR

Objectif

Distribution du kéfir dans l'eau de boisson pour les volailles.

Description

Le Kéfir est fabriqué à partir de ferments naturels : les grains de kéfir, qui contiennent des milliards de bons micro-organismes. Ces bactéries et levures vont travailler lors de la fermentation pour produire le Kéfir. Durant ce temps, elles vont consommer le sucre présent dans l'eau et produire du gaz tout en se multipliant. Il en résulte une boisson peu sucrée, naturellement gazeuse et riche de millions de bonnes bactéries et levures, que l'on appelle les « probiotiques » (Source : <https://www.latelierduferment.com/pages/cest-quoi-le-kefir-de-fruits>)



Source : web-agri.fr

Contexte de mise en œuvre

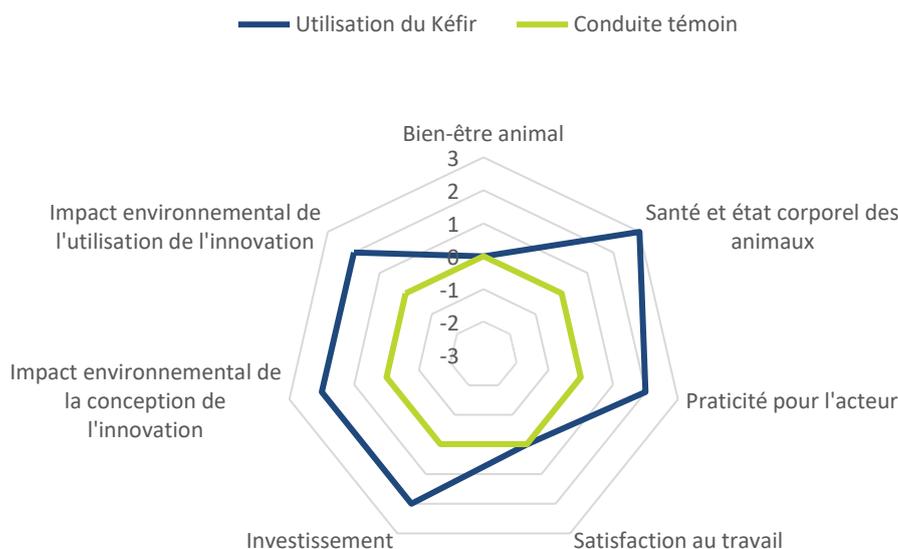
L'utilisation de Kéfir a été mise en place dans une exploitation de Loire-Atlantique. Créée en 1981, 3 associés travaillent aujourd'hui dans un GAEC où sont élevées des vaches laitières (Prim Holstein et Jersiaises, référence de 700 000 L de lait), des canards de barbarie (lot de 17 000, 3,5 lots/an), des poules pondeuses bio (12 000 poules), des poulets de chair en NA (lot de 17 000, 2,5 à 3 lots/an) et des dindes en NA (4500-5000, 1 lot/an). En plus du GAEC, une EARL permet également de produire du poulet et de la dinde en conventionnel. L'exploitation dispose également de 120 hectares de SAU (céréales et prairies), dont 26 en bio.

Les poulets de chair élevés dans cette exploitation sont de souche 957 (souche rustique) ou RJ2/Ross. Arrivés à 1 jour d'âge à l'exploitation, ils disposent d'un bâtiment d'environ 1000 m², construit en 1981. Le chauffage y est au gaz (radiants) et la ventilation est dynamique transversale avec un système de brumisation installé. Le sol y est en terre battue. Des perchoirs (caillebottis canard de 30 cm + rampe de chaque côté) sont disposés sur ce sol pour enrichir le milieu de vie des poulets et des ficelles de Big Baller sont également présentes.

Rencontrant quelques problèmes à la conservation de ses ensilages, l'exploitation a commencé à s'intéresser à l'utilisation du kéfir. Après l'avoir testé et constaté son bénéfice sur l'ensilage, le kéfir a également approuvé en canard en prévention des Colibacilles, puis adopté en dinde et poulet, en étant distribuée par l'eau de boisson.

Retours éleveur

L'évaluation présentée ci-dessous a été réalisée par l'éleveur utilisant le Kéfir, en comparaison à une conduite témoin. Cette analyse repose sur les observations réalisées, les résultats obtenus sur l'exploitation et le ressenti de l'éleveur.



Explications des notations attribuées par l'éleveur sur l'innovation :

- **Bien-être animal (0)**

« Ça ne joue ni en positif ni en négatif sur la satisfaction de leurs besoins comportementaux »

- **Intérêt pour la santé et l'état physique des animaux (+3)**

« C'est un super produit ! ça peut changer la donne. A l'époque on avait des problèmes de colibacilles récurrentes sur les canards, ce qui n'est plus le cas » explique l'éleveur. « Après c'est pas un produit miracle non plus. », nuance-t-il avant d'expliquer « Quand on a commencé à utiliser du kéfir, on mettait que ça. Au fur et à mesure, on voyait que ça allait de moins en moins dans les lots et que ça devenait limite. Donc par sécurité, on sécurise avec un auto-vaccin parce que le but ce n'est pas de devoir aller jusqu'à mettre des antibiotiques ».

- **Praticité pour l'éleveur (+2)**

« C'est pas un produit compliqué. Pour les volailles, tu prends ton flacon, que tu peux acheter par exemple au Comptoir des Plantes, tu le mets dans 20L d'eau et puis le lendemain tu le distribues à la pompe doseuse » explique l'éleveur avant de poursuivre : « Aujourd'hui on le fait systématiquement aux phases critiques de croissance, c'est-à-dire : quand ils arrivent, pendant 3 semaines on met du kéfir dans l'eau de boisson puis on en refait une cure à 8 semaines et c'est tout ».

- **Satisfaction au travail (0)**

« Ça a n'a rien changé »

- **Investissement (+2)**

« Le retour sur investissement est très vite atteint parce que le produit ne coûte pas grand-chose. Pour un flacon de 70 à 80 euros, que tu dilues dans 20 L d'eau, ça te fait 1 lot de canards »

- **Impact environnemental de la conception ou de l'utilisation (+2)**

Par rapport à l'impact environnemental de la conception du kéfir, l'éleveur nous explique que « Le kéfir c'est des levures, donc c'est hyper naturel ». Quant à son utilisation, l'éleveur poursuit en nous expliquant que le kéfir limite le recours à des intrants médicamenteux, ce qui ne peut être que bénéfique pour l'environnement « « La nature n'aime pas le vide donc vu que c'est une levure, ça prend la place des pathogènes et une levure saine dans un corps qui va bien c'est bon. C'est opportuniste et ça équilibre les choses [...] Avec le kéfir, on travaille sur du préventif donc on a moins recours aux antibiotiques. »

Conditions nécessaires à la mise en place de cette solution

Aucune condition particulière n'est nécessaire à l'utilisation de cette solution mais l'efficacité de l'approche n'est pas similaire selon les conditions sanitaires spécifique d'un atelier

Avertissement : L'association LIT OUESTEREL ne conseille pas, ne possède pas de parts, ne reçoit pas de fonds d'une organisation qui pourrait tirer profit de cette fiche. Elle ne garantit pas l'efficacité de la solution présentée et ne pourra en aucun cas être tenue pour responsable d'un éventuel mésusage. Les informations contenues dans cette fiche sont une synthèse des informations récoltées auprès des élevages visités.