

# FICHE TECHNIQUE

## Production locale d'aliments pour poissons

### Alimentation du poisson en pisciculture

Essentiellement trois types d'aliments sont utilisés pour nourrir les poissons.

- **Les aliments naturels** : ils sont puisés directement par les poissons dans l'étang. Ce sont en général des détritiques, bactéries, planctons, insecte, mollusques, plantes aquatiques, etc.
- **Les aliments de complément** : ils sont fournis par l'homme de façon régulière, afin de permettre une meilleure croissance des poissons. Ces aliments sont souvent constitués de déchets de cuisine, de végétaux terrestres, de résidus de récolte, etc.
- **Les aliments complets** : ils sont composés d'un mélange d'ingrédients destiné à fournir tous les éléments nutritifs dont ont besoin les poissons pour une très bonne croissance. Ils sont aussi inoculés de façon régulière, mais est difficile à réaliser sur place, ce qui explique leur coût onéreux sur le marché.

L'aquaculture est actuellement l'un des secteurs de l'agriculture et de l'industrie alimentaire pour animaux qui progresse le plus rapidement...Il s'ensuit donc que la production alimentaire pour les espèces aquatiques demande un degré plus élevé de précision, qu'il s'agisse de la réduction des ingrédients en particules aussi petites que 50 microns, ou du mélange exact de quatre douzaines d'ingrédients dans un aliment qui est de très petite taille comparée à sa contrepartie terrestre (FAO, 2002). La domestication des animaux et naturellement des poissons passe par la détermination de leurs besoins nutritionnels et la couverture de ces besoins avec des aliments élaborés contenant des ingrédients divers et ceci à un moindre coût (UICN, 2017). Cette alimentation doit aussi assurer la bonne croissance, la bonne santé, le bien-être physiologique, la qualité de la chair et de faibles impacts sur l'environnement (UICN, 2017).

### Exemple de processus de fabrication d'aliments pour poisson

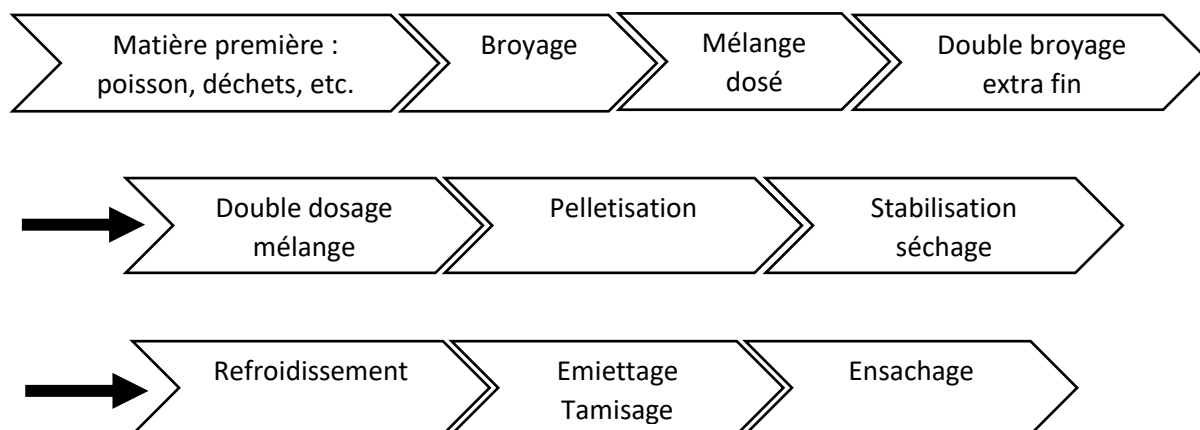


Figure 1 : procédé de fabrication d'aliments pour poisson

## **Caractéristiques de la technologie**

- Réduction du coût de production de 20,0 %
- Augmentation des revenus de 40%

## **Références bibliographiques**

FAO (2002) : Développement de l'aquaculture, 1. Bonnes pratique de fabrication des aliments aquacoles ; Directives techniques pour une pêche responsable ; 60p.

UICN (2017) : Durabilité des aliments pour le poisson en aquaculture : Réflexions et recommandations sur les aspects technologiques, économiques, sociaux et environnementaux ; guide pour le développement durable de l'aquaculture ; 29p.

## **Sites web consultés**

[http://www.fao.org/fishery/docs/CDrom/FAO\\_Training/FAO\\_Training/General/x6709f/x6709f10.htm](http://www.fao.org/fishery/docs/CDrom/FAO_Training/FAO_Training/General/x6709f/x6709f10.htm) ; 09/07/2021 à 11h13

<http://www.machineryshops.com/fr/column/Feed-Mills-Engineering.html> ; 09/07/2021 à 11h25

<http://www.fao.org/3/y1453f/y1453f.pdf> ; 09/07/2021 à 11h34

<https://aquadocs.org/bitstream/handle/1834/5747/Kervarec%20F..pdf?sequence=1&isAlloved=y> ; 09/07/2021 à 12h01

## **Autres références**

Centre National de Spécialisation sur l'Aquaculture ; INSTITUTION HÉBERGEANT LE SIÈGE : INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE SUR LA PISCICULTURE EN EAU DOUCE (NIFFR) DU CONSEIL DE RECHERCHE AGRICOLE DU NIGERIA (ARCN) ; Coordonnateur : James APOCHI ; Email : jamesapochi@yahoo.com ; Téléphone : +234 803 334 5949