

Siam: Le très rentable élevage d'autruche

- Un adulte coûte entre 13.000 et 15.000 dirhams

- La peau, un intrant très recherché dans la maroquinerie de luxe

- Une seule ferme intégrée dans tout le Maroc

LE pavillon dédié à l'aviculture au Siam s'est enrichi cette édition d'une star qui attire beaucoup de visiteurs: l'autruche. «C'est pour la première fois que

la seule ferme intégrée au Maroc expose une partie de ces volailles», indique Hassan Boulemane, responsable de l'unité, Autruches de Temara. Le stand de 10 m², regroupe une quinzaine de poucelets âgés entre 2 et 4 mois. C'est la population très demandée par les amateurs de petits élevages individuels, est-il expliqué. Un autruchon de 2 mois est cédé à 1.500 DH et à 2.000 DH dès qu'il atteint l'âge de 4 mois.

L'élevage d'autruche est extrêmement rentable. Outre la viande et les œufs, les sous-produits comme la peau et les plumes sont aussi valorisés par l'industrie du luxe. L'autruche commence à pondre à partir de l'âge de 2 ans. Les œufs pèsent entre 1,2 et 1,6 kg l'unité qui peut



L'élevage d'autruche est peut-être la niche vers laquelle devraient s'orienter les aviculteurs. Mais, elle nécessite des conditions spéciales sur le plan environnementale (Ph. YSA)

nourrir jusqu'à 8 personnes. Le prix d'un oiseau adulte sur pieds varie entre 13.000 et 15.000 DH. «Et une fois abattue, sa viande est négociée à 200 DH/kg», indique Boulemane.

L'unité de Temara, qui s'étend sur 120 hectares est totalement intégrée. A côté de l'élevage en plein air, l'unité dispose d'un couvoir et d'un atelier d'abattage de découpe des viandes. Et même les peaux subissent un traitement de base sur place avant d'être acheminées vers la tannerie moderne. Au total, la ferme assure la production de 600 autruches et autruchons. La rentabilité de l'élevage provient également de la faible consommation d'aliments par rapport aux bovins. L'autruche consomme l'équivalent de 3kg d'aliments

par jour composés de maïs, de luzerne, de son et de déchets de produits oléagineux. Une alimentation qui donne une viande plus riche en protéines et en fer que celle du bœuf. Elle est aussi moins grasse : 2% de lipides contre 5 à 15% pour le veau.

Les plumes sont recherchées pour les costumes, les chapeaux et autres accessoires de luxe alors que les œufs dont la coquille est très épaisse sont utilisés dans la décoration et l'ornement. Et pour finir, la graisse est reconnue pour ses pouvoirs de traitement des problèmes de peaux sèches et d'articulation. □

A. G.