



Les différents pigments contenus dans les végétaux provoquent la coloration plus ou moins intense du « jaune » de l'œuf.

DES INDICATIONS PRÉCISES

Repérez sur le conditionnement l'animal auquel l'aliment est destiné. La poule pondeuse ne présente pas du tout les mêmes exigences nutritionnelles que le poulet de chair. Lors de l'achat, vérifiez la date de fabrication, la date limite de conservation, la liste des matières premières employées et les teneurs garanties en eau, en matières grasses, en protéines brutes, en glucides, en vitamines et autre supplémentation.

UNE QUALITÉ CONSTANTE

L'aliment complet préparé est présenté sous forme de granulés, facilement picorés et ingérés par les volailles. D'une région à l'autre, selon les sources d'approvisionnements au moment de la fabrication,

Les goûts et les couleurs

LES CONSOMMATEURS PRÉFÈRENT NETTEMENT et recherchent toujours un œuf au « jaune » foncé. L'alimentation de la poule a une répercussion directe sur l'intensité de la coloration du vitellus de l'œuf. Mais elle est, en revanche, sans effet sur celle de la coquille, déterminée génétiquement. Ce sont les xanthophylles, des pigments contenus dans les végétaux, qui provoquent la coloration plus ou moins

intense du « jaune ». La poule ne les assimile pas mais les accumule. Il suffit de lui donner de la verdure (de la luzerne ou des choux, par exemple), des maïs jaunes ou rouges voire même du paprika pendant une douzaine de jours, pour obtenir un résultat bien visible. Dès que l'on retire les aliments verts, la teinte s'estompe en moins de 24 jours, pour retrouver la couleur d'origine.

vous pouvez observer une évolution dans la composition des matières premières. Ces modifications n'ont aucune répercussion sur la qualité globale de l'aliment que vous achetez. Quels que soient les éléments contenus, l'équilibre des nutriments et de l'apport énergétique total est toujours respecté.

QUELQUES PRÉCAUTIONS D'USAGE

Évitez les aliments complets préparés à base de farines de poissons. Ils donnent une saveur peu agréable à la chair de l'animal et surtout aux œufs pondus. Des études ont montré que la présence quotidienne de farines de viande, de poisson, d'huile de poisson ou de tourteau de soja dans la ration alimentaire, empêchait d'obtenir une coloration soutenue du jaune de l'œuf, sans pour autant lui retirer ses qualités nutritionnelles et son goût.

À NE PAS OUBLIER

Veillez à laisser de l'eau propre à la disposition permanente des volailles, car les granulés sont assez secs. Même bien nourries avec des aliments complets préparés, les poules continuent à apprécier la vie au grand air. Laissez-les picorer librement dehors, et manger des animalcules et des brins de verdure. Cette supplémentation naturelle aura une influence favorable sur la finesse gustative des œufs, et de la chair pour les races polyvalentes. Pour stimuler la ponte, donnez quotidiennement en hiver, à chaque poule, quelques gouttes d'huile de foie de morue.

Les aliments préparés font partie des éléments déterminants d'un élevage moderne, pratique et rationnel. Utilisez-les !

