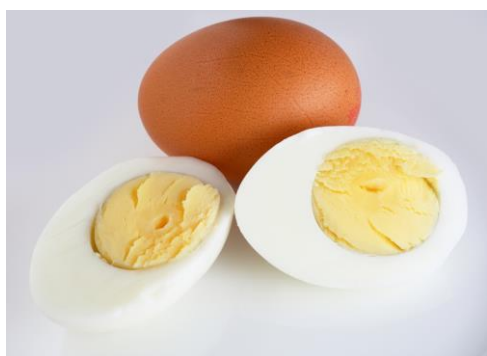


UNE PATEE DE DEPANNAGE

(Olivier RONIN)



Œufs



Pollen d'abeille



Biscottes

Normalement nous faisons attention à ce que notre stock de pâtée soit suffisant pour n'être jamais en rupture. Avec le temps et l'expérience nous apprenons à gérer ce problème et évaluons la quantité nécessaire pour avoir un bon roulement et que les aliments que nous avons à la maison soient toujours de bonne qualité et conservent toutes leurs qualités nutritionnelles. Malgré tout nous ne sommes jamais à l'abri d'un problème. Il est vrai que faisant souvent partie d'une association on trouvera normalement facilement quelqu'un pour nous dépanner. Cependant par tranquillité d'esprit et parce qu'un éleveur peut se trouver momentanément dépourvu ou isolé, je pense qu'il est utile de savoir fabriquer soi-même une pâtée qui saura pallier provisoirement celle que l'on avait l'habitude de distribuer. Il faut faire simple tout en cherchant l'équilibre alimentaire, l'essentiel est de bien choisir les produits et de connaître leur composition pour élaborer une ration équilibrée. Les aliments que l'on trouve facilement quel que soit le type de magasin et qui nous permettent justement de fabriquer cette pâtée, sont les suivants : **œufs, biscottes, flocons d'avoine, semoule, pollen, flocons de germe de blé, flocons de levure de bière, spiruline**. Pour ne pas être pris au dépourvu il faudra seulement élaborer à l'avance la formule et la tester. Elle devra comprendre en bonne proportion tout ce qui est nécessaire : **protéines, lipides, glucides, fibres, minéraux et vitamines**. Il faut aussi se rappeler que **les besoins varient suivant l'âge et les saisons** et donc savoir ajuster les pourcentages des ingrédients pour obtenir les concentrations adaptées aux différentes périodes d'une saison de reproduction, en effet un jeune en pleine croissance n'a pas les mêmes besoins qu'un adulte au repos. Pensez aussi à la consistance, au taux d'humidité, sans oublier l'odeur à laquelle peuvent être sensibles certains oiseaux.

Ci-dessous la composition des aliments évoqués. Pour l'œuf j'ai pensé intéressant d'y ajouter les différents constituants sous forme de poudre et dur dont vous pourrez ainsi comparer les teneurs. **Le blanc d'œuf en poudre** est constitué majoritairement de **protéines (# 80%)** et peut servir à augmenter le taux de protéines d'une pâtée. Vous pouvez d'ailleurs trouver auprès de vos fournisseurs des **Poudres hyper protéinées à base de caséine, lactosérum et de blanc d'œuf dont la concentration en protéines atteindra jusqu'à 95%**.



Flocons d'avoine

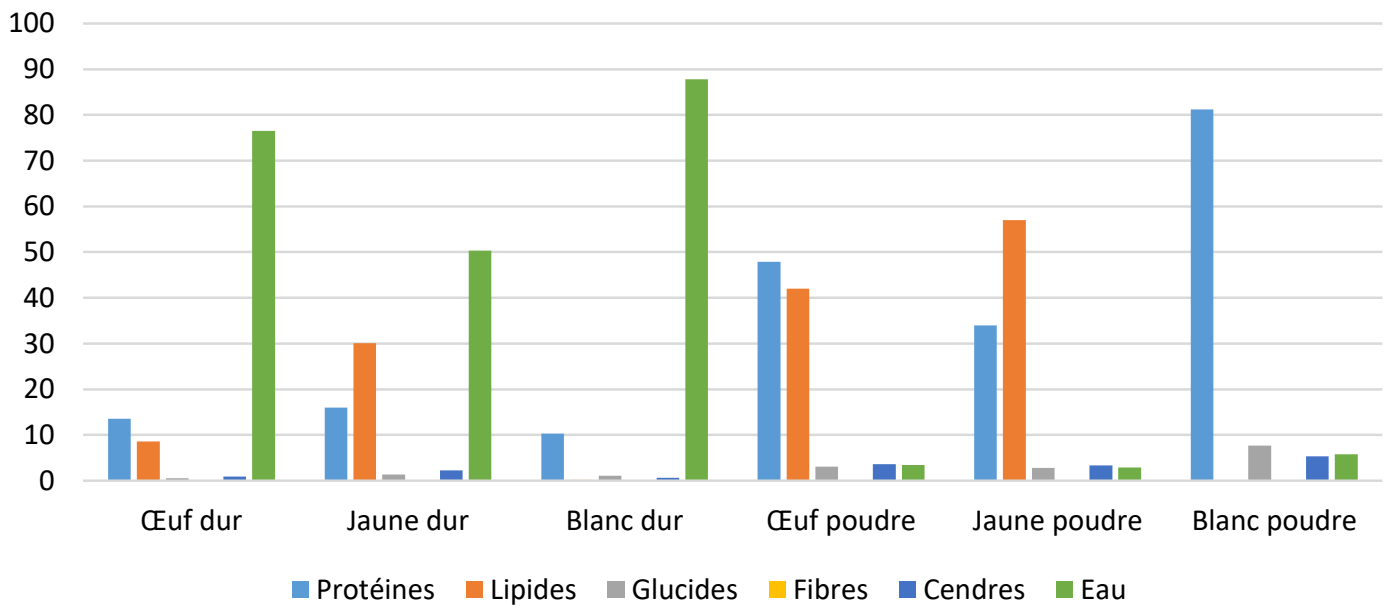


Spiruline

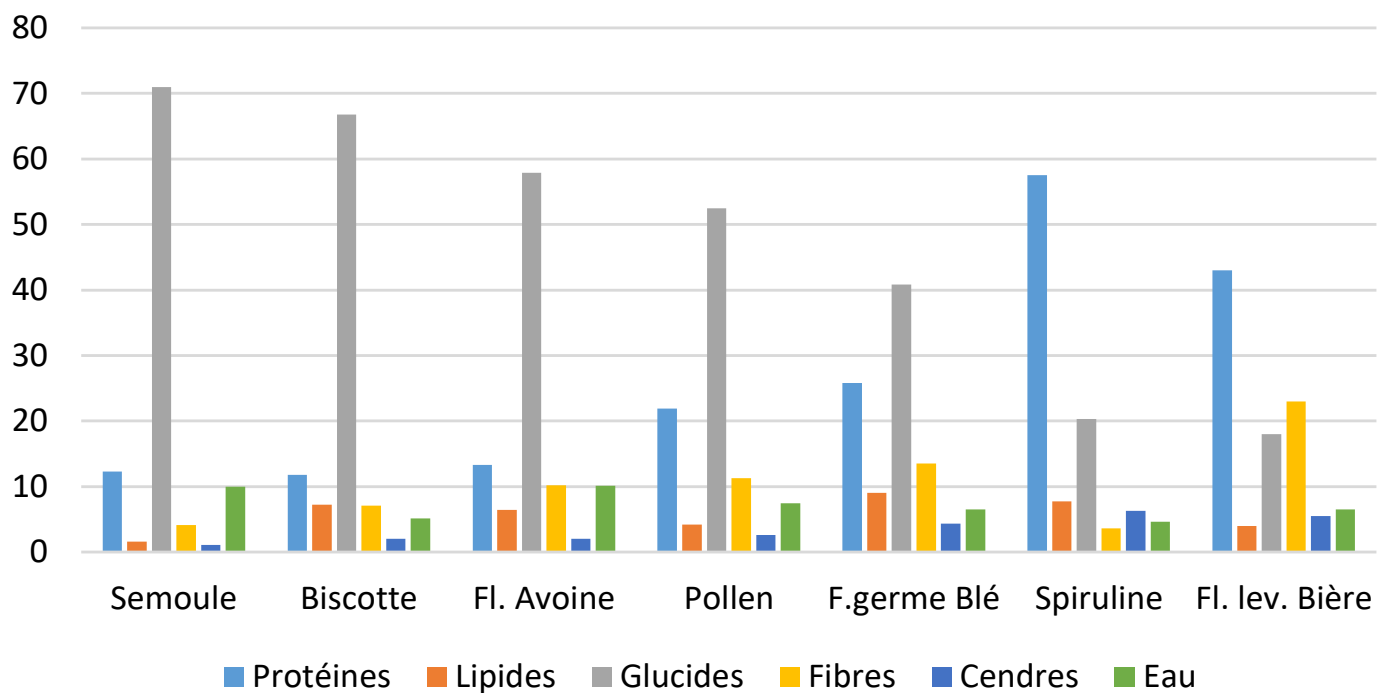


Flocons germe de blé

Composition de l'oeuf



Composition des autres ingrédients



Semoule



Flocons levure de bière

PRESENCE DES VITAMINES

	Œuf dur	Semoule	Biscotte	Fl. Avoine	Pollen	Fl. Germe Blé	Spiruline	Fl. Lev. Bière
A	+	0	+	0	+	0	+	+
B1	+	+	+	+	+	+	+	+
B2	+	+	+	+	+	+	+	+
B3	+	+	+	+	+	+	+	+
B5	+	+	+	+	+	+	+	+
B6	+	+	+	+	+	+	+	+
B8	+	+	+	+	+	+	+	+
B9	+	+	+	+	+	+	+	+
B12	+	0	0	0	+	0	+	+
C	0	0	0	0	+	0	+	+
D	+	0	+	0	+	0	+	+
E	+	0	+	+	+	+	+	+
K	+	0	+	+	+	+	+	+

* **NB** : + = présence, 0 = absence

LES PRINCIPAUX MINERAUX ET OLIGO ELEMENTS

	Œuf dur	Semoule	Biscotte	Fl. Avoine	Pollen	Fl. Germe de Blé	Spiruline	Fl. Lev. Bière
Calcium	+	+	+	+	+	+	+	+
Chlore	+	+	+	+	+	+	+	+
Cuivre	+	+	+	+	+	+	+	+
Fer	+	+	+	+	+	+	+	+
Iode	+	+	+	+	+	+	+	+
Magnésium	+	+	+	+	+	+	+	+
Manganèse	+	+	+	+	+	+	+	+
Phosphore	+	+	+	+	+	+	+	+
Potassium	+	+	+	+	+	+	+	+
Sélénium	+	+	+	+	+	+	+	+
Sodium	+	+	+	+	+	+	+	+
Zinc	+	+	+	+	+	+	+	+
Silicium					+	+	+	
Soufre	+				+	+	+	+

* **NB** : + = présence, case vide = non connu

Les pourcentages indiqués constituent des valeurs moyennes car vous aurez tout naturellement des variations en fonction des marques. Par exemple pour les biscottes le taux de protéines peut aller de 10 à 16% suivant quelles sont des biscottes classiques, multi céréales ou enrichies, de même pour les flocons de levure de bière où le taux va de 38 à 48% suivant les méthodes de fabrication.

Une pâtée bien conçue et constituée d'un mélange équilibré des différents ingrédients ci-dessus indiqués contiendra toutes les vitamines (A, groupe B, C, D, E, K) et minéraux nécessaires (Ca, Cl, Cu, Fe, I, Mg, Mn, P, K, Se, Na, Zn, Si, S...) à la croissance et à la bonne santé de vos oiseaux.

En allant sur le net je me suis rendu compte que certains éleveurs préparaient à l'avance leur pâtée et qu'ils la surgelaient en portion égale à 1 jour de consommation. Après tout pourquoi pas, c'est une option possible, sachons profiter éventuellement des bons côtés que nous offre la vie moderne. A chacun de faire son choix. Préparer soit même sa pâtée quand on a quelques couples ce n'est pas un problème, mais quand on élève en batterie plusieurs dizaines de couples là c'est autre chose et alors l'emploi de préparations commerciales devient inévitable et ce n'est pas le choix qui manque.
