

Un investissement amorti en une année

C'est une volaille festive considérée comme un produit de luxe car la plupart des consommateurs la méconnaissent.

La coturniculture est méconnue par la population. Cependant, c'est une filière porteuse et source de revenu rapide compte tenu du fait que l'élevage de caille est à cycle court. *« L'investissement s'élevant à peu près 4,5 millions d'Ariary destiné à l'achat des équipements, des batteries et des géniteurs et y compris le fonds de roulement, peut être également amorti en une année »*, a témoigné Ricky Ratianarivo, le promoteur de ce projet. *« L'objectif consiste à écouler mensuellement 200 cailles prêtes à l'abattage sur le marché »*, a-t-il poursuivi.

Produit de luxe. Notons que la caille du Japon est la seule variété pouvant être domestiquée à Madagascar car il s'agit d'un petit volatile sauvage voisin du pigeon mais de petite taille. *« Cette volaille festive est encore considérée comme un produit de luxe car ce produit se vend notamment dans les grandes surfaces. Le prix du kilo de caille vidée, saignée et plumée, est en moyenne de 60 000 Ariary, soit à raison de 2 000 Ariary l'unité. Le poids standard de caille vendue à ce prix est de 160g. Et le marché est loin d'être saturé d'autant plus que les éleveurs de caille sont seulement au nombre de cinq maximum à Madagascar. Parmi les preneurs, il y a les traiteurs, les hôteliers et les particuliers »*, a-t-il expliqué. Dans le quartier de 67ha, les cailles grillées se vendent comme des brochettes. *« Les gens n'en consomment pas encore car ils n'en connaissent pas »*, dit-il.

Package. Parlant de l'élevage de caille, on peut obtenir la taille marchande de 160g en 35 jours et de 240g en 42jours. Les rongeurs constituent les vrais prédateurs de caille. En outre, les œufs de caille sont également très prisés de par sa vertu médicinale contre les allergies, les asthmes, les gouttes et les problèmes de tension artérielle, entre autres. C'est aussi plus digestible et diététique même si l'on en consomme cru. Les traiteurs les utilisent également comme décoration dans les buffets. Ricky Ratianarivo a créé un site web www.caillesdemada.com pour connaître davantage les bienfaits de la consommation de viande et des œufs de cailles. Dans la foulée, cet éleveur professionnel veut partager ses expériences à tout opérateur intéressé à lancer dans cette activité porteuse en lui offrant tout un package. *« Il s'agit des formations en matière de conduite d'élevage y inclus l'alimentation des cailles en plus de la fourniture des équipements nécessaires et des géniteurs, et ce, avec un maximum de garantie »*, a-t-il conclu.

Navalona R.