

POULET DE CHAIR

ROSS 308
ROSS 308 FF

Objectifs de performance

2022



Introduction

Il existe deux types de poulets de chair Ross® 308 : l'un est un poulet à emplumement lent qui produit des poulets de chair sexables (308) et l'autre produit des poulets de chair tout-venant à emplumement rapide (308 FF). Le type sexable produit des poulets de chair femelles à emplumement rapide et des poulets de chair mâles à emplumement lent. L'évaluation des différences au niveau du développement des plumes permet de sexer les poulets de chair au couvoir.

Cette brochure contient les objectifs de performance pour les poulets de chair 308 et 308 FF et doit être utilisé en complément du **Guide d'élevage des poulets Ross**.

Performances

Ces objectifs indiquent les performances atteignables dans de bonnes conditions environnementales et d'élevage, en suivant les taux de nutriments recommandés.

Les producteurs peuvent être confrontés à des facteurs locaux qui les empêchent d'atteindre de telles performances, par exemple :

- La disponibilité des matières premières peut limiter la teneur et l'apport en nutriments.
- Des conditions climatiques extrêmes affecteront les performances.
- Des aspects économiques peuvent limiter le choix des systèmes de production.

Les performances moyennes pourront donc être inférieures aux chiffres présentés ici.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont arrondies. Cela peut entraîner de légères inexactitudes lors de l'utilisation des objectifs pour calculer d'autres statistiques de performance.

Les rendements en viande (carcasse et parties de la carcasse) varieront d'une usine de transformation à l'autre en fonction du type d'équipement utilisé (par ex. technique de réfrigération des carcasses, désossage automatisé ou manuel, procédures de prélèvement ou variation des découpes) et des composantes de carcasse spécifiquement produites. Les valeurs de rendement en viande (carcasse et parties de la carcasse) fournies dans le présent document sont basées sur une analyse approfondie des données obtenues au cours d'essais réalisés par Aviagen®. Ces valeurs différeront de celles publiées antérieurement en raison de nouvelles analyses plus approfondies des données et des modifications génétiques survenant au fil du temps. Si vous comparez ces valeurs à des observations au sein d'une exploitation, n'oubliez pas que la définition-même de la carcasse ou des composantes de carcasse peut avoir un impact significatif sur la valeur quantitative. Par exemple, le rendement en viande en % du poids vif peut différer de plus de 2 % en raison de la présence ou de l'absence de tissu graisseux abdominal, de différences de rétention d'eau selon la méthode de réfrigération de la carcasse utilisée, ainsi que des techniques de découpe utilisées dans l'usine de transformation et des pratiques de sevrage alimentaire. Les acides aminés alimentaires et la densité énergétique peuvent également avoir un impact significatif sur les valeurs de rendement en viande (carcasses et parties de la carcasse). Aviagen continuera d'évaluer ces valeurs.

Tout a été mis en œuvre pour veiller à l'exactitude et la pertinence des informations présentées. Toutefois, Aviagen décline toute responsabilité quant aux conséquences liées à l'utilisation de ces informations dans la gestion d'un élevage de poulets.

Pour toute information complémentaire concernant la gestion d'un élevage de poulets Ross, veuillez contacter votre représentant local Ross.

Sommaire

02		Points essentiels concernant l'élevage
03	Section 1 g	Performance du tout-venant
04	Section 1 g	Performance des mâles
05	Section 1 g	Performance des femelles
07		Rendement en viande - Mâles
08		Rendement en viande - Femelles

Points essentiels concernant l'élevage

La rentabilité de la production de viande de poulet dépend des bonnes performances des volailles. Les points suivants sont importants pour optimiser les performances des poulets Ross 308 et Ross 308 FF :

- Optimisation de la qualité des poussins par une bonne gestion des conditions d'éclosion, de stockage et de transport.
- Conception de l'élevage garantissant un accès facile à l'eau et à la nourriture au cours du démarrage et pour faciliter la transition entre les systèmes d'alimentation précoces et les mangeoires et abreuvoirs automatiques à 4-5 jours.
- Administration d'un aliment de démarrage hautement digestible et équilibré sur le plan nutritionnel.
- Maintien des poussins dans leur zone de confort thermique en surveillant leur comportement et en veillant à éviter les taux d'humidité relative faibles (moins de 50 % d'HR). Mise en place d'un programme de ventilation minimum dès le premier jour.
- Surveillance du remplissage du jabot, du comportement d'alimentation et d'abreuvement et du poids vif à 7 jours, pour permettre une amélioration continue de la conduite du démarrage.
- Maintien des poulets dans leur zone de confort thermique pendant toute la période de croissance. Les poulets de chair à croissance rapide produisent de grandes quantités de chaleur, en particulier dans la seconde moitié de la période de croissance. Le maintien d'une température ambiante inférieure à 21 °C à partir de 21 jours peut améliorer les taux de croissance.
- Respect des normes élevées de biosécurité et de propreté afin de limiter au maximum les risques de maladies.

Performance du tout-venant

Jour	Poids (g) ¹	Gain quotidien (g)	Gain moyen quotidien (g)	Consommation quotidienne (g)	Consommation cumulée (g) ²	IC ³
0	44					
1	62	18			12	0,196
2	81	19		16	28	0,352
3	102	21		20	48	0,476
4	125	23		24	72	0,577
5	151	26		27	100	0,658
6	181	29		31	131	0,724
7	213	32	24	35	166	0,780
8	249	36	26	39	206	0,826
9	288	39	27	44	249	0,865
10	330	42	29	48	297	0,900
11	376	46	30	52	349	0,930
12	425	49	32	57	406	0,957
13	477	52	33	62	468	0,982
14	533	56	35	67	535	1,005
15	592	59	37	72	608	1,026
16	655	62	38	77	685	1,047
17	720	66	40	83	768	1,066
18	789	69	41	88	856	1,086
19	860	72	43	94	950	1,105
20	935	74	45	100	1 050	1,123
21	1 012	77	46	105	1 155	1,142
22	1 092	80	48	111	1 266	1,160
23	1 174	82	49	117	1 383	1,178
24	1 258	85	51	122	1 505	1,196
25	1 345	87	52	128	1 633	1,214
26	1 434	89	53	134	1 767	1,233
27	1 524	91	55	139	1 907	1,251
28	1 616	92	56	145	2 051	1,269
29	1 710	94	57	150	2 202	1,288
30	1 805	95	59	156	2 357	1,306
31	1 901	96	60	161	2 518	1,325
32	1 999	97	61	166	2 684	1,343
33	2 097	98	62	171	2 855	1,362
34	2 196	99	63	176	3 031	1,381
35	2 296	100	64	180	3 211	1,399
36	2 396	100	65	185	3 396	1,418
37	2 496	100	66	189	3 584	1,437
38	2 597	101	67	193	3 777	1,456
39	2 697	101	68	197	3 974	1,474
40	2 798	100	69	201	4 175	1,493
41	2 898	100	70	204	4 379	1,512
42	2 998	100	70	207	4 586	1,531
43	3 097	100	71	211	4 797	1,550
44	3 197	99	72	213	5 010	1,569
45	3 295	98	72	216	5 226	1,587
46	3 393	98	73	219	5 445	1,606
47	3 490	97	73	221	5 666	1,625
48	3 586	96	74	223	5 890	1,644
49	3 681	95	74	225	6 115	1,663
50	3 776	94	75	227	6 342	1,681
51	3 869	93	75	229	6 571	1,700
52	3 961	92	75	230	6 801	1,719
53	4 052	91	76	231	7 032	1,738
54	4 142	90	76	233	7 265	1,756
55	4 230	89	76	233	7 498	1,775
56	4318	87	76	234	7733	1,793

¹ Poids corporel sur site (c.-à-d. aliments présents dans le tube digestif).

² Consommation alimentaire par volaille.

³ L'IC inclut le poids corporel initial au moment de la mise en place et ne tient pas compte de la mortalité.

NOTE : Les valeurs du tableau sont arrondies. Cela peut entraîner de légères inexactitudes lors de l'utilisation des objectifs pour calculer d'autres statistiques de performance.

Performance des mâles

Jour	Poids (g) ¹	Gain quoti- dien (g)	Gain moyen quotidien (g)	Consomma- tion quoti- dienne (g)	Consommation cumulée (g) ²	IC ³
0	44					
1	62	18			11	0,181
2	80	18		15	26	0,328
3	101	21		19	45	0,450
4	124	23		23	68	0,549
5	150	26		27	95	0,632
6	180	29		31	126	0,701
7	213	33	24	35	161	0,759
8	249	36	26	40	201	0,808
9	288	40	27	44	245	0,851
10	332	43	29	49	295	0,888
11	379	47	30	54	348	0,920
12	429	51	32	59	408	0,950
13	483	54	34	64	472	0,976
14	541	58	36	70	542	1,000
15	603	62	37	75	617	1,023
16	668	65	39	81	698	1,045
17	737	69	41	87	785	1,065
18	809	72	43	93	878	1,085
19	885	76	44	99	977	1,104
20	964	79	46	105	1 082	1,122
21	1 046	82	48	111	1 193	1,141
22	1 131	85	49	118	1 310	1,159
23	1 219	88	51	124	1 434	1,177
24	1 310	91	53	130	1 564	1,195
25	1 403	93	54	136	1 701	1,212
26	1 499	96	56	143	1 843	1,230
27	1 597	98	58	149	1 992	1,248
28	1 697	100	59	155	2 147	1,266
29	1 799	102	61	161	2 308	1,283
30	1 902	104	62	167	2 475	1,301
31	2 008	105	63	173	2 648	1,319
32	2 114	107	65	178	2 826	1,337
33	2 222	108	66	184	3 010	1,355
34	2 331	109	67	189	3 200	1,373
35	2 441	110	68	195	3 394	1,390
36	2 552	111	70	200	3 594	1,408
37	2 663	111	71	204	3 798	1,426
38	2 774	112	72	209	4 007	1,444
39	2 886	112	73	214	4 221	1,462
40	2 998	112	74	218	4 439	1,481
41	3 110	112	75	222	4 661	1,499
42	3 222	112	76	226	4 886	1,517
43	3 333	112	76	229	5 116	1,535
44	3 445	111	77	233	5 348	1,553
45	3 555	111	78	236	5 584	1,571
46	3 665	110	79	239	5 823	1,589
47	3 775	109	79	242	6 065	1,607
48	3 883	109	80	244	6 309	1,625
49	3 991	108	81	247	6 556	1,643
50	4 098	107	81	249	6 805	1,661
51	4203	106	82	251	7 055	1,679
52	4 308	105	82	253	7 308	1,696
53	4 411	103	82	254	7 562	1,714
54	4 513	102	83	255	7 817	1,732
55	4 614	101	83	257	8 074	1,750
56	4 714	100	83	258	8 332	1,768

¹ Poids corporel sur site (c.-à-d. aliments présents dans le tube digestif).

² Consommation alimentaire par volaille.

³ L'IC inclut le poids corporel initial au moment de la mise en place et ne tient pas compte de la mortalité.

NOTE : Les valeurs du tableau sont arrondies. Cela peut entraîner de légères inexactitudes lors de l'utilisation des objectifs pour calculer d'autres statistiques de performance.

Performance des femelles

Jour	Poids (g) ¹	Gain quotidien (g)	Gain moyen quotidien (g)	Consommation quotidienne (g)	Consommation cumulée (g) ²	IC ³
0	44					
1	63	19			13	0,211
2	81	19		17	31	0,375
3	103	21		21	52	0,503
4	126	24		25	76	0,604
5	152	26		28	104	0,684
6	182	29		32	136	0,748
7	214	32	24	35	171	0,800
8	249	35	26	39	210	0,843
9	287	38	27	43	253	0,880
10	328	41	28	47	299	0,911
11	373	44	30	51	350	0,939
12	421	48	31	55	405	0,964
13	471	51	33	60	465	0,987
14	525	54	34	64	529	1,009
15	581	57	36	69	598	1,029
16	641	59	37	74	672	1,049
17	703	62	39	79	751	1,068
18	768	65	40	84	835	1,087
19	836	67	42	89	924	1,105
20	906	70	43	94	1 018	1,124
21	978	72	44	99	1 117	1,142
22	1 052	74	46	104	1 221	1,161
23	1 129	76	47	110	1 331	1,179
24	1 207	78	48	115	1 446	1,198
25	1 287	80	50	120	1 566	1,217
26	1 369	82	51	125	1 691	1,235
27	1 452	83	52	130	1 821	1,254
28	1 536	84	53	135	1 956	1,273
29	1 622	85	54	140	2 095	1,292
30	1 708	86	55	144	2 240	1,311
31	1 795	87	56	149	2 389	1,331
32	1 883	88	57	153	2 542	1,350
33	1 972	89	58	158	2 700	1,369
34	2 061	89	59	162	2 862	1,389
35	2 150	89	60	166	3 028	1,408
36	2 240	89	61	170	3 197	1,428
37	2 329	90	62	173	3 371	1,447
38	2 419	89	62	177	3 547	1,467
39	2 508	89	63	180	3 728	1,486
40	2 597	89	64	183	3 911	1,506
41	2 686	89	64	186	4 097	1,526
42	2 774	88	65	189	4 286	1,545
43	2 862	88	66	192	4 478	1,565
44	2 949	87	66	194	4 672	1,585
45	3 035	86	66	196	4 869	1,604
46	3 121	86	67	199	5 067	1,624
47	3 205	85	67	201	5 268	1,643
48	3 289	84	68	202	5 470	1,663
49	3 372	83	68	204	5 674	1,683
50	3 454	82	68	205	5 879	1,702
51	3 535	81	68	207	6 086	1,722
52	3 614	80	69	208	6 294	1,741
53	3 693	79	69	209	6 503	1,761
54	3 770	77	69	210	6 712	1,780
55	3 847	76	69	210	6 923	1,800
56	3 922	75	69	211	7 133	1,819

¹ Poids corporel sur site (c.-à-d. aliments présents dans le tube digestif).

² Consommation alimentaire par volaille.

³ L'IC inclut le poids corporel initial au moment de la mise en place et ne tient pas compte de la mortalité.

NOTE : Les valeurs du tableau sont arrondies. Cela peut entraîner de légères inexactitudes lors de l'utilisation des objectifs pour calculer d'autres statistiques de performance.

Notes

Area with horizontal dotted lines for notes.

Rendement en viande - Mâles

Le tableau suivant reflète l'évolution des rendements des principaux morceaux avec l'augmentation du poids vif pour chaque sexe. Deux types de traitement sont décrits : le rendement éviscéré est réparti en le blanc, la cuisse et le pilon pour refléter une opération de découpe et entre le blanc et le haut de cuisse pour représenter une opération de désossage.

Poids vif kg	Découpe					Désossage		
	Éviscéré %	Blanc %	Cuisse %	Pilon %	Aile %	Cuisse %	Blanc %	Viande totale %
1,6	69,79	21,54	12,86	9,95	7,68	15,19	21,54	36,73
1,8	70,65	22,57	13,13	9,91	7,64	15,67	22,57	38,25
2,0	71,34	23,39	13,33	9,88	7,61	16,07	23,39	39,46
2,2	71,91	24,07	13,50	9,86	7,58	16,38	24,07	40,45
2,4	72,38	24,63	13,65	9,84	7,55	16,65	24,63	41,28
2,6	72,78	25,10	13,77	9,82	7,54	16,88	25,10	41,98
2,8	73,13	25,51	13,87	9,80	7,52	17,07	25,51	42,58
3,0	73,42	25,86	13,96	9,79	7,50	17,24	25,86	43,10
3,2	73,68	26,17	14,04	9,78	7,49	17,38	26,17	43,55
3,4	73,91	26,44	14,11	9,77	7,48	17,51	26,44	43,95
3,6	74,11	26,68	14,17	9,76	7,47	17,63	26,68	44,31
3,8	74,30	26,90	14,22	9,75	7,46	17,73	26,90	44,63
4,0	74,46	27,09	14,27	9,74	7,45	17,82	27,09	44,91
4,2	74,61	27,27	14,32	9,74	7,45	17,91	27,27	45,17
4,4	74,74	27,43	14,36	9,73	7,44	17,98	27,43	45,41
4,6	74,87	27,57	14,39	9,73	7,43	18,05	27,57	45,63
4,8	74,98	27,71	14,43	9,72	7,43	18,12	27,71	45,82



Éviscéré % : carcasse éviscérée (sans cou ni graisse abdominale ni abats), en pourcentage du poids vif.



Pilon % : pilon entier (avec peau et os) en pourcentage du poids vif.



Blanc % : blanc (sans peau ni os) en pourcentage du poids vif.



Aile % : aile entière, coupée nette à l'articulation (avec peau et os) en pourcentage du poids vif.



Cuisse % : cuisse entière (avec peau et os) en pourcentage du poids vif.

Cuisse % : cuisse entière (sans peau ni os) en pourcentage du poids vif.
Viande totale % : cuisse et blanc entiers (sans peau ni os) en pourcentage du poids vif.

Note : Ces chiffres représentent le rendement « sec ». Ils ne tiennent pas compte de l'humidité retenue pendant la réfrigération ou le traitement. Les rendements des parties de la carcasse varieront d'une usine de transformation à l'autre en fonction, par exemple, du type d'équipement utilisé et du ou des morceaux produits spécifiquement.

Rendement en viande - Femelles

Le tableau suivant reflète l'évolution des rendements des principaux morceaux avec l'augmentation du poids vif pour chaque sexe. Deux types de traitement sont décrits : le rendement éviscéré est réparti en le blanc, la cuisse et le pilon pour refléter une opération de découpe et entre le blanc et le haut de cuisse pour représenter une opération de désossage.

Poids vif kg	Découpe					Désossage		
	Éviscéré %	Blanc %	Cuisse %	Pilon %	Aile %	Cuisse %	Blanc %	Viande totale %
1,6	70,07	22,97	13,04	9,51	7,66	15,77	22,97	38,74
1,8	71,02	24,18	13,20	9,43	7,61	15,92	24,18	40,10
2,0	71,78	25,15	13,32	9,36	7,57	16,03	25,15	41,19
2,2	72,40	25,95	13,42	9,31	7,54	16,13	25,95	42,08
2,4	72,92	26,61	13,51	9,26	7,52	16,21	26,61	42,82
2,6	73,36	27,17	13,58	9,23	7,49	16,28	27,17	43,45
2,8	73,73	27,65	13,64	9,19	7,48	16,34	27,65	43,99
3,0	74,06	28,06	13,69	9,17	7,46	16,39	28,06	44,45
3,2	74,34	28,43	13,74	9,14	7,45	16,44	28,43	44,86
3,4	74,59	28,75	13,78	9,12	7,43	16,48	28,75	45,22
3,6	74,82	29,03	13,82	9,10	7,42	16,51	29,03	45,54
3,8	75,02	29,29	13,85	9,08	7,41	16,54	29,29	45,83
4,0	75,20	29,52	13,88	9,07	7,40	16,57	29,52	46,09



Éviscéré % : carcasse éviscérée (sans cou ni graisse abdominale ni abats), en pourcentage du poids vif.



Pilon % : pilon entier (avec peau et os) en pourcentage du poids vif.



Blanc % : blanc (sans peau ni os) en pourcentage du poids vif.



Aile % : aile entière, coupée nette à l'articulation (avec peau et os) en pourcentage du poids vif.



Cuisse % : cuisse entière (avec peau et os) en pourcentage du poids vif.

Cuisse % : cuisse entière (sans peau ni os) en pourcentage du poids vif.
Viande totale % : cuisse et blanc entiers (sans peau ni os) en pourcentage du poids vif.

Note : Ces chiffres représentent le rendement « sec ». Ils ne tiennent pas compte de l'humidité retenue pendant la réfrigération ou le traitement. Les rendements des parties de la carcasse varieront d'une usine de transformation à l'autre en fonction, par exemple, du type d'équipement utilisé et du ou des morceaux produits spécifiquement.

Notes

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal dotted lines.

Notes

Area with horizontal dotted lines for notes.



Aviagen et le logo Aviagen, ainsi que Ross et le logo Ross, sont des marques déposées d'Aviagen aux États-Unis et dans d'autres pays.

Toutes les autres marques ou marques déposées sont enregistrées par leurs propriétaires respectifs.

Politique de confidentialité : Aviagen recueille des données pour communiquer efficacement et vous fournir des informations sur nos produits et notre activité. Ces données peuvent inclure votre adresse e-mail, votre nom, votre adresse professionnelle et votre numéro de téléphone. Pour consulter notre politique de confidentialité dans son intégralité, rendez-vous sur notre site www.aviagen.com

© 2022 Aviagen.

0822-AVNR-157