

Locally manufactured feed pellets:

Reducing chronic feed deficits and production costs



What is it all about?

Food pellets are solid mixtures mostly composed of agri-food by-products, such as olive residues, wheat bran or downgraded dates, in addition to legumes (mostly soybeans or faba beans) which are associated to urea and mineral and vitamin supplements.

Food pellets can replace parts of the forages and concentrates fed to livestock, and can be used as a nutritional supplement for ruminants during periods of food shortages/deficit. The pellets can be stored for a long time, 2 to 3 years on average. Food pellets do not cause any digestive or general harm to animals' health, and greatly contribute to stable production even in dry years.

Dosage: Administer 20-25 g of pellets per kg live weight of a ruminant per day. At least 75% of the daily ratio should be high fiber forages.

	Formula (%)		
	1	2	3
Olive cake	34	31	45
Faba beans	30	27	0
Soy cake	0	0	15
Straw	0	5	0
Downgraded Dates	0	0	0
Wheat bran	32	33	36
Salt	2	2	2
Minerals and Vitamins	2	2	2

Benefits: The pellets are generally made from inexpensive and locally available products, which reduces the cost of production compared to using feed concentrates or alfalfa pellets. Plus, they are easy to dose and use. They are easily stored and therefore constitute a strategic food reserve. Being made from perishable by-products, they help protect the environment. The production is done with feed pellets machines with a capacity of 100 kg/h to 500 kg/h, available in Tunisia at a reasonable price.



Conclusion: Locally made feed pellets have reasonable and encouraging production costs (500 - 550 TD / ton) and a high protein content of around 17%.

Compared with the selling price of imported alfalfa pellets, which are purchased for approximately 700 DT per ton and have a lower protein feed value (15%), the pellets have a competitive advantage.

Les bouchons alimentaires:

Réduire les déficits alimentaires chroniques et les coûts de



De quoi s'agit-il?

Les bouchons alimentaires sont des mélanges solides constitués essentiellement de sous-produits agroalimentaires comme les grignons d'olive, le son de blé ou des dattes déclassés, de légumineuses comme le soja ou le fèverole, associés à d'autres produits tels que l'urée, les compléments minéraux et vitaminiques. Ils sont utilisés pour remplacer une partie des fourrages et des concentrés mais aussi comme complément nutritionnel pour les ruminants au cours des périodes de disette ou de déficit alimentaire. Les bouchons peuvent être conservés longtemps, entre deux à trois ans en moyenne. Ils n'ont aucun effet nuisible sur la digestion et la santé de l'animal, et permettent de stabiliser la production même en année sèche.

Dosage : Administrez 20 à 25 grammes de bouchon chaque jour par kilo de poids vif du ruminant. Au moins 75% de la ration journalière doit être composé de fourrages riches en fibre.

	Formula (%)		
	1	2	3
Grignons d'olive	34	31	45
Fèverole	30	27	0
Tourteau de soja	0	0	15
Paille de colza	0	5	0
Dates déclassé	0	0	0
Son de blé	32	33	36
Sel	2	2	2
CMV	2	2	2

Benefits: Produits bon marché et localement disponibles, ce qui réduit le coût de production comparé à l'utilisation d'aliments concentrés ou de bouchons de luzerne. De plus, ils sont faciles à doser et à utiliser. Ils se conservent facilement et constituent de ce fait une réserve alimentaire stratégique. Etant fabriqués à base de sous-produits périssables, ils contribuent à la protection de l'environnement. La fabrication se fait avec des bouchonneuses d'une capacité de 100 kg/h à 500 kg/h. disponibles en Tunisie à un prix raisonnable.



Conclusion: Les bouchons fabriqués localement ont des coûts de production raisonnables et encourageants (500 – 550 TD / tonne) et un taux de protéine élevé d'environ 17%. Comparés au prix de vente des bouchons de luzerne importés, qui coûtent environ 700 DT la tonne et possèdent une valeur nutritionnelle moindre en terme de protéines brutes (15 %), les bouchons ont un avantage compétitif.