

## **Produire ses œufs : un savoir-faire qui ne date pas d'hier!**

La poule est l'archétype de l'animal de basse-cour; ses œufs, sa chair et ses os, la substantifique moelle de notre autonomie alimentaire. Presqu'à tous les jours, ici à la Ferme impossible, nous mangeons des œufs, sous une forme ou une autre. Même au cœur de l'hiver, notre cinquantaine de poules produit deux douzaines d'œufs par jour. Élever des poules est assez simple. Mais pour bien démarrer votre poulailler, quelques conseils s'imposent.

Texte de Dominic Lamontagne

Auteur du livre *L'artisan fermier*

### **Choisir ses poules**

Toutes les poules pondent dès l'âge de six mois. Certaines le font plus fréquemment et pendant une plus longue période que d'autres. Une poule pondeuse classique, c'est-à-dire un hybride comme la populaire poule rousse ISA brown, pondra jusqu'à 300 œufs entre ses 6 et ses 18 mois, puis beaucoup moins par la suite. Une poule hybride est une poule issue de croisements complexes dont la recette exacte est gardée secrète par les couvoirs. Une poule rustique comme la chantecler – dite aussi « poule à deux fins » puisqu'elle est bonne pondeuse et bonne à manger – pondra moins d'œufs annuellement, mais le fera jusqu'à un âge plus avancé.

Les poules hybrides prêtes à pondre se vendent entre 10 et 20 \$ en été dans la majorité des centres de distribution de moulées animales et d'équipement d'élevage<sup>1</sup>. Pour les poules rustiques comme la chantecler, plus rares, il vous faudra chercher sur l'internet<sup>2</sup>. Et, si vous êtes un peu plus patient, vous pourrez choisir d'élever des poussins. Pour ce faire, cherchez « liste des couvoirs québécois sous contrôle sani-

---

<sup>1</sup> Le site [poulesenville.com](http://poulesenville.com), section « ressources », offre un outil pratique pour localiser le centre le plus près de chez-vous.

<sup>2</sup> Yannick Vallée se spécialise dans la vente de poules chantecler. Visitez [facebook.com/MaitrePoulier](https://facebook.com/MaitrePoulier).

taire » sur Internet. Ce ne sont pas tous les couvoirs qui sont accessibles au public, mais leur personnel pourra vous aiguiller vers des détaillants. Les poussins, vaccinés, se vendent environ deux dollars chacun.

À l'amorce de la ponte, les œufs sont petits. Ils atteindront leur taille maximale lorsque la poule aura environ 18 mois. Les poules naissent avec une réserve ovarienne, qui comprend entre 600 et 1 000 ovules, à partir de laquelle elles produisent un nombre comparable d'œufs. Plus la poule pond, plus vite elle épuise sa réserve d'ovules. Ainsi, une poule rustique aura habituellement pondu les trois quarts de ses œufs après quatre ans (un an pour les hybrides !), mais continuera généralement à pondre jusqu'à l'âge de huit ans (la moitié de ce temps pour les hybrides).

### **Encadré de cette section:**

Peut-on manger sa poule pondeuse quand elle ne pond plus?

Toutes les poules sont comestibles, il suffit de savoir les apprêter. Les moins aventureux se contenteront d'en faire un bon bouillon! Il est par contre inutile de chercher un abattoir officiel qui acceptera d'abattre seulement quelques volailles, vous devrez vous débrouiller avec les moyens du bord .

### **Coqs en stock?**

Nul besoin d'un coq dans votre basse-cour pour que les poules pondent des œufs. Heureusement d'ailleurs parce que la plupart des municipalités interdisent de garder des coqs, dont le chant est reconnu pour nuire au bon voisinage. Sans coq, les poules pondent des œufs infertiles qui ne pourront donc pas être couvés ou placés dans un incubateur pour en faire éclore des poussins. Toutefois, lorsqu'un coq « coche » une poule, c'est-à-dire qu'il s'accouple, celle-ci pondra des œufs fertiles pendant plusieurs semaines. Un œuf fécondé est aussi bon à manger qu'un œuf qui ne l'est pas et son goût, son apparence et sa valeur nutritive sont les mêmes que ceux d'un œuf infertile.

### **Nourrir la poule qui vous nourrit**

Les poules sont omnivores... et gourmandes ! Bien que la moulée pour poulespondeuses soit la solution la plus simple pour nourrir vos volailles, je vous suggère de ne pas en donner plus de 100 g par poule par jour et d'offrir une quantité au moins comparable d'autres denrées : rognures, épluchures, légumes et fruits flétris, biscuits rances ou ramollis, restes de table, produits périmés (laitiers par exemple), bref tout ce qui se trouverait autrement dans votre bac à compost, à l'exception peut-être des restes de volaille. En effet, il est plus sage de ne pas donner à un animal des restes cuits ou crus de ses congénères, surtout la cervelle et la moelle épinière. Les coquilles d'œufs broyées par contre, pas de problème! Et n'ayez crainte, tant que les restes que vous offrez à vos poules sont de nature variée, la saveur des œufs n'en sera pas affectée.

### **Quartiers généraux**

Le printemps, l'été et l'automne, élevez vos volailles sur l'herbe, dans un poulailler mobile : offrir à vos volatiles un gazon luxuriant et grouillant de vie, tout en veillant à ne pas l'épuiser, doit être une préoccupation de tous les instants. L'image classique du mignon petit poulailler et de sa cour clôturée est un leurre. Lorsque les poules restent au même endroit, le sol se couvre rapidement d'une épaisse croûte de fientes séchées où plus un seul brin d'herbe ne pousse. Idéalement, les poules sortent de leur poulailler mobile pendant la journée et elles reviennent s'y percher de leur propre gré le soir venu.

Si vous disposez d'une cour clôturée où vos poules peuvent vagabonder librement, à la bonne heure! Sinon, vous pourriez entourer votre poulailler mobile d'une clôture mobile, confectionnée à partir d'une longue bande de toile, de moustiquaire ou de broche à poule tendue entre quatre piquets. Déplacez la clôture dès que le gazon devient aplati ou clairsemé ou que les fientes sont facilement visibles. S'il est impossible que vous laissiez vos poules en liberté, construisez-leur une cage plus haute, que vous déplacerez tout de même deux fois par jour, et aménagez aussi des perchoirs en hauteur.

À la Ferme impossible, nos poulaillers mobiles sont de grandes cages sans fond, mi-tôle, mi-grillage, avec des perchoirs de bois et quelques pondoirs fabriqués à partir de caisses de lait. Ouvertes à l'avant et remplies d'un peu de paille, ces caisses font office de pondoirs; bon marché, elles ont en outre la taille idéale. Un pondoir sera facilement utilisé par trois ou quatre poules. Quant au perchoir idéal, utilisé par les poules surtout la nuit, ce peut être un goujon de bois ou une belle branche bien droite d'un diamètre de 38 à 44 mm (1,5 à 1,75 po) installé à 30 cm (12 po) du sol. Prévoyez 30 cm (12 po) d'espace de perchoir par poule.

Une cage mobile de 120 cm x 120 cm (4 pi x 4 pi) pourra accueillir environ six poules, un peu plus si elles ont accès à l'extérieur pendant la journée. Déplacez votre poulailler mobile à l'aide d'un petit diable chaque matin et chaque soir et ne revenez au même emplacement que lorsque l'herbe aura complètement repoussé.

Une poule produit environ 1,2 kg de fientes par mois. L'été, elles seront facilement absorbées et mises à profit par un sol en santé pourvu que vous respectiez le rythme des deux déplacements par jour suggéré!

### **Quartiers d'hiver**

Beaucoup de gens renoncent à garder leurs poules l'hiver venu, jugeant l'entreprise trop compliquée. N'en faites rien! Vous ne récolterez peut-être pas autant d'œufs de décembre à février (c'est normal), mais en revanche vous accumulerez une précieuse litière qui pourra se transformer en compost au printemps.

Les assureurs étant plus ou moins chauds à l'idée que leurs clients s'adonnent à une quelconque activité agricole, je vous suggère de ne pas mêler électricité et poulailler. Tout d'abord, les poules tolèrent très bien le froid et l'abri sera plus facile à construire et moins coûteux s'il n'est pas électrifié. Par ailleurs, l'utilisation d'un éclairage artificiel pour maintenir un taux de ponte élevé en hiver est, selon moi, contre nature.

La chose la plus simple à faire consiste à installer votre poulailler d'été à l'intérieur d'un abri d'auto temporaire (de type abri Tempo) constitué d'une armature métallique tubulaire et d'une toile imperméable. L'ossature tubulaire permet de suspendre facilement mangeoire et abreuvoir à quelques centimètres du sol, empêchant les poules de les renverser.

Au lieu de vider périodiquement l'abri de toute sa litière, je vous suggère la méthode dite de la « litière accumulée » qui consiste à en répandre quotidiennement une fine couche au sol. Les feuilles séchées et déchiquetées donnent une litière d'excellente qualité, écologique et abondante. En y consacrant quelques heures l'automne venu, vous en aurez ramassé en quantité suffisante pour « passer » l'hiver. Pour une période qui s'étend du 1<sup>er</sup> novembre au 1<sup>er</sup> avril par exemple, prévoyez 10 kg de feuilles par poule.

En déposant votre poulailler mobile sur quatre caisses de lait, vous pourrez ajouter suffisamment de litière pendant tout l'hiver sans risquer d'ensevelir les perchoirs. Dans un poulailler d'hiver non chauffé, l'eau risque de geler. Remplacez-la fréquemment et laissez toujours un petit tas de neige à la disposition des poules pour qu'elles puissent s'y abreuver.

Lorsque les poules sont ainsi confinées à l'intérieur, un bain de pied contenant une proportion égale de sable et de terre de diatomée sera fort apprécié. Le fond d'une boîte en carton rempli de cette préparation fera parfaitement l'affaire.

Enfin, par temps très froid, n'attendez pas trop pour cueillir les œufs. La paille les protégera un certain temps, mais même s'ils seront toujours comestibles, ils finiront par geler et fendre.

### **Encadré: Comment conserver les oeufs?**

L'œuf fraîchement pondu est recouvert de la cuticule, une fine membrane de protéines qui enveloppe la coquille, la renforce, lui donne sa texture et la protège contre

les bactéries. C'est pourquoi les œufs frais non lavés se conservent plus longtemps que les œufs lavés : le lavage à grande eau détruit cette barrière protectrice. Pour nettoyer un œuf dont une partie seulement a été souillée, essayez plutôt d'enlever la saleté en la frottant avec une éponge à récurer sèche ou un papier émeri fin. Vous pourrez alors conserver votre œuf sur le comptoir au moins un mois sans problème. Si les œufs sont très sales, lavez-les à l'eau tiède, puis réfrigérez-les. Entreposés dans un contenant hermétique au frigo, les œufs se conservent pendant plusieurs mois! Les œufs très frais, s'ils sont cuits durs, sont parfois assez difficiles à écaler. Les transférer dans un bain d'eau glacée immédiatement après la cuisson facilite généralement l'écalage.

**Pour aller plus loin: L'artisan fermier - Manuel d'élevage artisanal du poulet de chair, de la poule pondeuse et de la chèvre laitière**  
**Par Dominic Lamontagne**  
**Éditions Écosociété**