



● LES VOLAILLES FERMIERES À LA FÊTE

En Sud-Isère on compte une dizaine de producteurs professionnels de volailles. Ces exploitations à échelle humaine sont axées sur l'élevage en plein air ou semi-plein air selon les conditions climatiques. Les conduites choisies (sélection de la race, alimentation et mode d'élevage) sont en faveur de volailles à croissance lente, dont la chair est meilleure. Les circuits de vente sont courts, en vente directe à la ferme ou dans les magasins de producteurs.

On élève tout au long de l'année des poulets de chair et plus saisonnièrement, pour les fêtes, des chapons, dindes, pintades et canards.

La viande blanche, réputée plus diététique que la viande bovine ou porcine, est appréciée, à condition bien sûr qu'elle soit de bonne qualité. Qu'est-ce qui fait donc une volaille de qualité ? Une question importante à l'approche des fêtes, haute saison de la volaille fermière.

Bien évidemment il y a à la souche, c'est-à-dire l'origine du poussin car les éleveurs « élèvent » mais ne font pas « couvrir ». C'est un autre métier. Nos poussins naissent dans des fermes spécialisées. Ils sont achetés dès leur premier jour, puis sont acheminés ici. Les chapons sont castrés lorsqu'ils ont entre 4 et 6 semaines par des professionnels qui viennent spécialement pour effectuer ce travail.

Ici, nos bêtes bénéficient d'une eau d'excellente qualité. Car « ce qui fait une bonne volaille » explique Jean-Michel Finet, éleveur à Brié-et-Angonnes avec son fils Rémi, « c'est ce qu'elle mange bien évidemment mais c'est aussi l'eau qu'elle boit ». Une eau sans nitrates, sans chlore et sans calcaire permet aux animaux d'être en bonne santé et de se maintenir ainsi longtemps. En effet, à la différence des volailles industrielles qui sont abattues à 35 jours - 85 jours pour les labels rouges - les volailles de fêtes sont élevées bien plus longtemps, jusqu'à 120 jours, voire plus selon les cas.

C'est qu'arrivé à pleine maturité, l'animal mange beaucoup et développe cette graisse qui va lui donner son bon goût. Nos fer-

miers isérois lui donnent généralement des aliments cultivés sur leurs propres terres, ou achetés à des producteurs voisins.

La qualité de l'herbe et de l'eau de nos territoires vaut aussi pour la culture céréalière - blé, maïs et triticale, un croisement entre blé et seigle - servant à l'alimentation du bétail local.

Une bonne volaille a dans son estomac (gésier) des petits cailloux, qui font office de dents et permettent de broyer les aliments. Ils sont le signe qu'elle a bien gratté la terre pour trouver des vers et des petits insectes, et s'est adonné à ce qui constitue ainsi son activité favorite.

Entre durée d'élevage, alimentation et variété, chaque éleveur met au point son protocole. Tous parlent de leur métier avec passion et plaisir !

A la Ferme des Prés à Brié-et-Angonnes, chez les Finet, on trouve un peu de tout : oies, chapons, dindes, poulardes, poulets, canards, à ciel ouvert. Les promeneurs du plateau de Champagnier découvrent l'exploitation, les animaux en plein air dans un cadre protégé, et s'arrêtent volontiers acheter sur place.

Chez la famille Oddos, agriculteurs depuis trois siècles et volaillers depuis 30 ans, Béranger et sa soeur Raphaëlle élèvent des chapons haut de gamme. Les poussins, venus de Bresse, sont élevés 250 jours, nourris au maïs produit localement, boivent du lait comme le veut la tradition bressanne et mangent de l'herbe. Ce protocole confère à la volaille, chapons et poulardes, une chair moelleuse, fondante et persillée.

A Saint Laurent en Beaumont, entre La Mure et Corps, Pierre Calvat, de la Ferme de Beuregard, élève des poulets, pintades, canards et canettes toute l'année. Pour les fêtes, il propose aussi des volailles fermières - dindes, oies, chapons - entiers, ou désossés et farcis ainsi que des préparations : paupiettes de chapon, cuisses de dindes, boudins blancs ... Toutes ces délicatesses sont vendues à la ferme, au magasin de producteurs La Combe Gourmande à Uriage ainsi que dans certains marchés : l'Estacade à Grenoble, au marché de Bourg d'Oisans le samedi et à Pierre-châtel le dimanche.

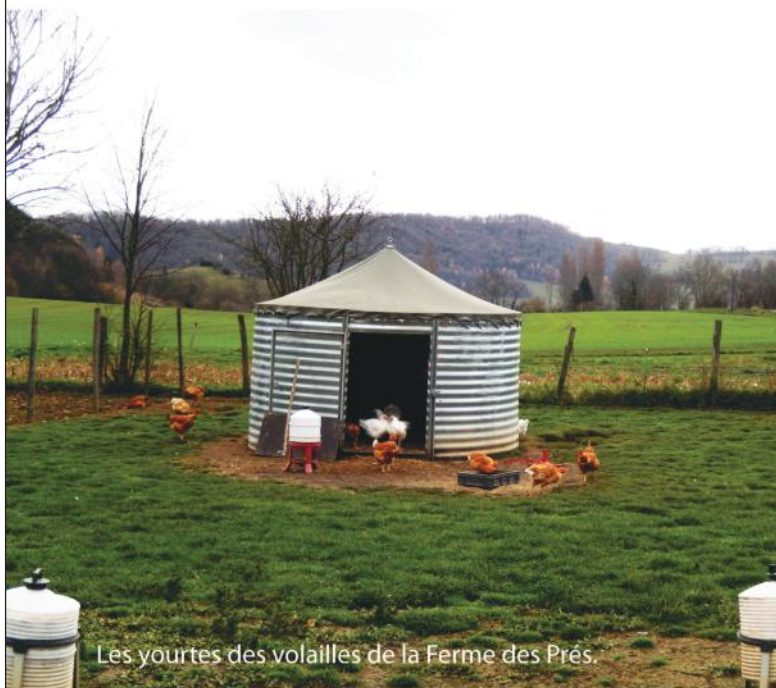
A la Ferme du Haut-Trièves à Tréminis, avant le col de Lus-la-Croix-Haute, Hervé Robin élève et produit de la volaille depuis 20 ans. Il propose une large gamme de produits transformés : caillette, pâté en croûte, jambon, saucisses, tourtes... ainsi que des poulets et pintades entiers ou découpés. Pour les fêtes de fin d'année, chapons et dindes « partent » vite car ils sont très appréciés. Hervé et son épouse sont spécialisés dans l'élevage et la transformation de volailles élevées de façon traditionnelle, alimentées à base de céréales garanties sans OGM. Ils sont présents au marché bio de Hoche à Grenoble, à celui de Vif ainsi qu'au magasin de producteurs Un Bout de Campagne à Claix, avec nombre d'autres producteurs du Trièves.

Face à toutes ces propositions, comment choisir ? Question de temps !

En période de fêtes, la dinde qui fait en moyenne 4 kg est plébiscitée pour les grandes réunions familiales. Prévoir une heure de cuisson par kilo, l'arroser souvent et la farcir ou la servir en sauce. Le chapon dont la chair est plus fine, se fait rôtir comme le poulet, et nécessite moins de préparation...

Alors, régalez-vous bien et passez de bonnes fêtes !

Marguerite Masson



Les yourtes des volailles de la Ferme des Prés.