

l'élevage des Poules

D^r Alain Fournier



 **ARTÉMIS**
EDITIONS

SOMMAIRE

INTRODUCTION6

PRÉSENTATION8

Anatomie10

Physiologie12

RACES16

Races françaises18

Races étrangères36

Races naines50

ÉLEVAGE62

Habitat64

Alimentation72

Reproduction78

SANTÉ84

Maladies virales86

Maladies bactériennes88

Maladies parasitaires90

Maladies diverses92

Bibliographie94

Adresses utiles94

Index95

l'élevage des
Poules

RETIRÉ DE LA COLLECTION UNIVERSELLE

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Direction éditoriale : Hervé Chaumeton, Jean Arbeille

Suivi éditorial : Sophie Jutier

Relecture : Léo Mirabel

PAO : Francis Rossignol, Isabelle Véret

Photogravure : Stéphanie Henry, Chantal Mialon

© Losange 2005

© Éditions Artémis pour la présente édition

ISBN : 2-84416-350-5

Numéro d'éditeur : 84416

Dépôt légal : mars 2005

Achevé d'imprimer : février 2005

Imprimé en Slovaquie par Polygraf Print GmbH, Presov



l'élevage des Poules

Dr Alain Fournier



Sommaire



INTRODUCTION6



PRÉSENTATION8

Anatomie	10
Physiologie	12



RACES16

Races françaises	18
Races étrangères	36
Races naines	50



ÉLEVAGE62

Habitat	64
Alimentation	72
Reproduction	78



SANTÉ84

Maladies virales	86
Maladies bactériennes	88
Maladies parasitaires	90
Maladies diverses	92



Bibliographie	94
Adresses utiles	94
Index	95





Introduction

L'origine de la poule domestique a été le sujet de nombreuses controverses. Néanmoins, il semble désormais acquis que leur ancêtre commun est la poule dorée d'Asie. Elle aurait été introduite en Europe quelques siècles avant notre ère, mais nous possédons peu de témoignage sur cet épisode. Sa présence chez les Grecs est avérée depuis le VI^e siècle avant Jésus-Christ. Bien avant les invasions romaines, les Celtes étaient déjà de fervents éleveurs de poules et de coqs. Leur rusticité les rendant faciles à transporter et à implanter, ils ont rapidement essaimé au gré des conquêtes et des migrations. Petit à petit, le nombre de races locales a augmenté, et c'est sous Charlemagne que l'élevage de poulets de chair prend une réelle expansion.

Quant à la sélection de poules pondeuses, elle n'a démarré qu'à la fin du XIX^e siècle. Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, il existait une grande variété de races de poules, mais l'élevage industriel entrepris sur une grande échelle en a fait disparaître beaucoup. Actuellement, malgré les efforts de nombreux amateurs, les souches génétiques ont tendance à se raréfier, sacrifiées à la productivité.

Les poules sont des animaux rustiques, peu fragiles, qui demandent un minimum d'attention pour s'élever, donc peu d'investissement en temps et en argent. Elles ont une bonne rentabilité dans la production d'œufs et un élevage familial peut sans difficulté fournir des poulets de chair. Une vingtaine de sujets est tout à fait suffisante pour satisfaire une famille de quatre personnes. En revanche, si vous envisagez de monter un élevage à but lucratif, qu'il s'agisse de pondeuses ou de poulets de chair, il vous faudra envisager un investissement beaucoup plus important.



présentation





Anatomie

La poule est un oiseau de l'ordre des galliformes, du sous-ordre des galli et de la famille des phasianidés. Les galliformes, autrefois appelés gallinacés, sont des omnivores à l'allure massive, au bec épais, aux pattes robustes, aux ailes courtes et obtuses. Ils présentent un dimorphisme sexuel souvent assez marqué, ainsi est-il assez aisé de reconnaître un coq d'une poule.

La tête de la poule s'orne généralement d'une crête, de deux oreillons et de deux barbillons.



Le squelette de la poule est constitué de deux types d'os : les uns sont plats, longs et spongieux ; les autres sont creux et remplis d'air. Le sternum, très développé, présente une saillie appelée bréchet. Les os du bassin sont soudés à la colonne vertébrale, par souci de rigidité.

La tête est surmontée d'une crête plus développée chez le mâle que chez la femelle. Sa taille et sa forme peuvent varier en fonction des races. Le bec est composé de deux mandibules.

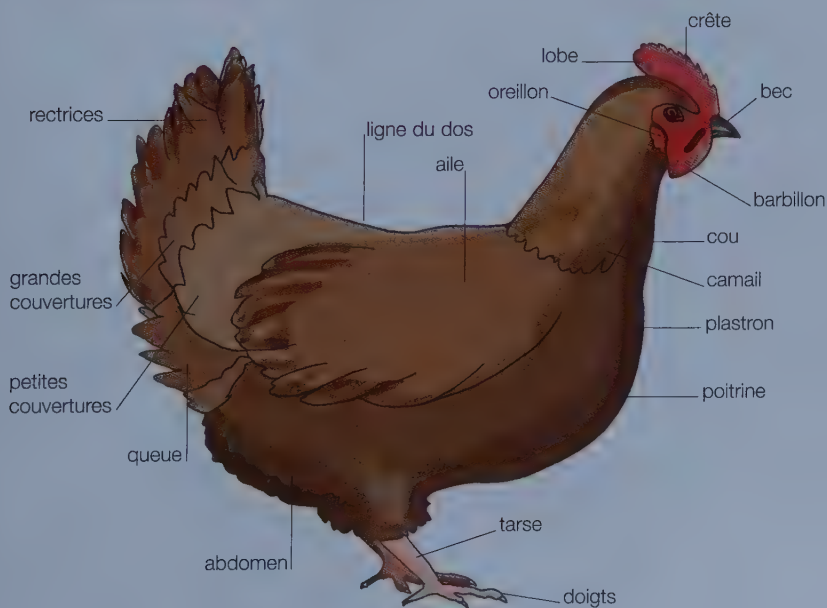
Les ailes sont munies de trois doigts et sont recouvertes par trois types de plumes. Les rémiges primaires, tout d'abord, au nombre de dix, sont les grandes plumes fixées à l'arrière et à l'extrémité de l'aile. Les rémiges secondaires sont les dix grandes plumes fixées à l'arrière de l'aile, entre le corps et les rémiges primaires. Enfin, les plumes de couverture se divisent en plusieurs catégories en fonction de leur taille et recouvrent en partie les rémiges.

Les membres postérieurs possèdent quatre doigts. Ils sont dépourvus de métatarses.

La queue, quant à elle, est l'organe de l'équilibre et de la direction en vol (ce qui est de moindre importance chez la poule). Elle est munie de deux types de plumes : les rectrices, au nombre de quatorze, qui sont les longues plumes droites situées à l'extrémité de la queue, et les plumes de couverture, plus petites, qui se subdivisent en plusieurs catégories en fonction de leur taille.



LA MORPHOLOGIE DE LA POULE



Dans la majorité des races, le coq est assez différent de la poule.



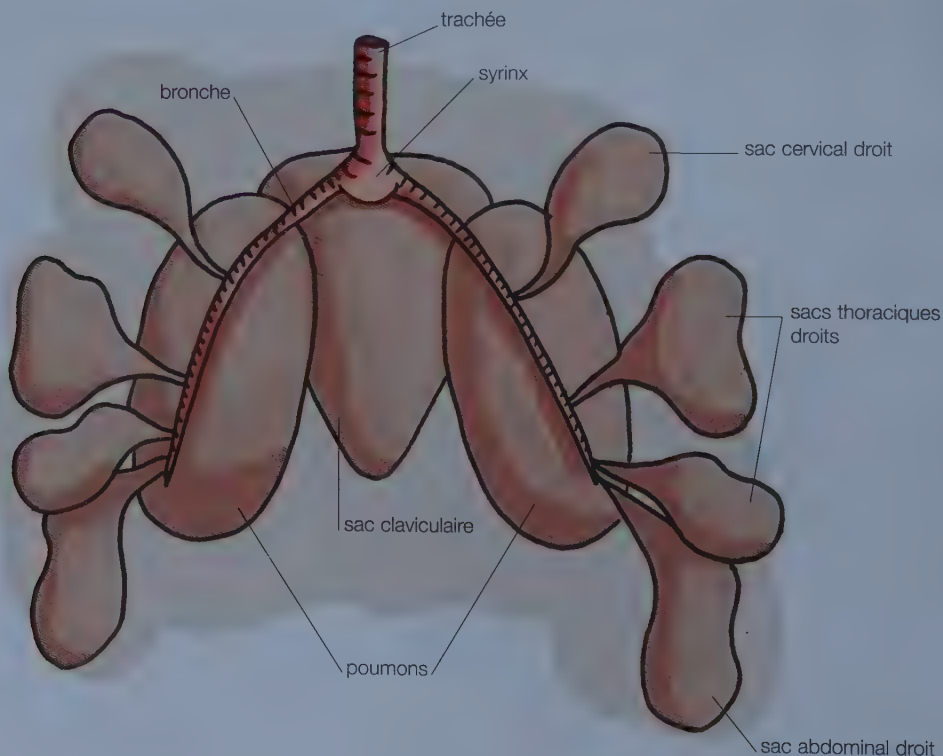
physiologie

1 L'APPAREIL RESPIRATOIRE

L'appareil respiratoire des oiseaux est très particulier. Partant des narines, l'air traverse les fosses nasales, le larynx, puis pénètre dans la trachée. Cette dernière se divise en deux bronches qui aboutissent aux poumons. À la bifurcation entre la trachée et

les deux bronches se trouve la syrinx, organe permettant aux oiseaux d'émettre des sons. Les poumons sont de petite taille. À leur niveau, les bronches présentent des ramifications qui aboutissent à des sacs aériens, lieux des échanges gazeux. Ces organes, au nombre de neuf, allègent le corps des oiseaux et leur permettent de flotter.

APPAREIL RESPIRATOIRE



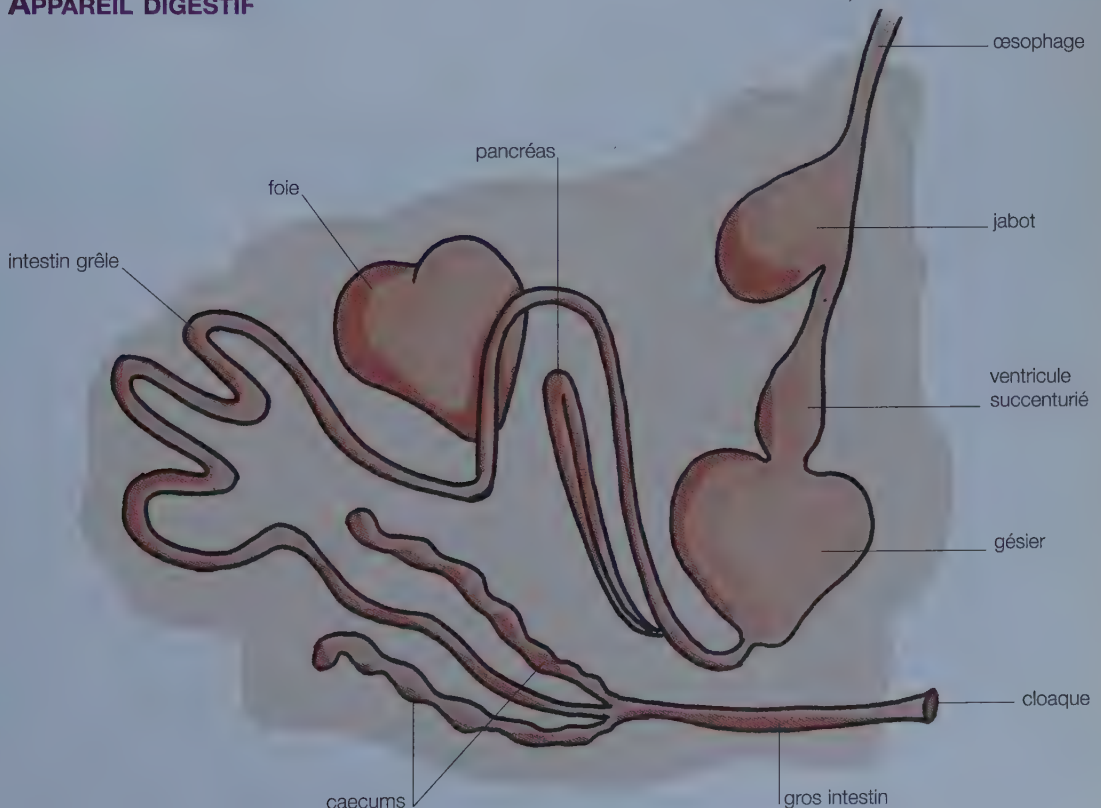
2 L'APPAREIL DIGESTIF

La cavité buccale, dépourvue de joues, de dents et de pharynx, comporte un bec pointu, aux bords acérés, adapté au régime essentiellement granivore de la poule. Elle se poursuit par un court œsophage qui débouche dans le jabot, puis dans un premier estomac, le ventricule succenturié, suivi d'une seconde poche, le gésier. Vient ensuite l'intestin grêle, très long, dans lequel se déversent les sécrétions issues du foie et du pancréas. Il se poursuit par le colon (gros intestin), qui se termine par le cloaque. Dans

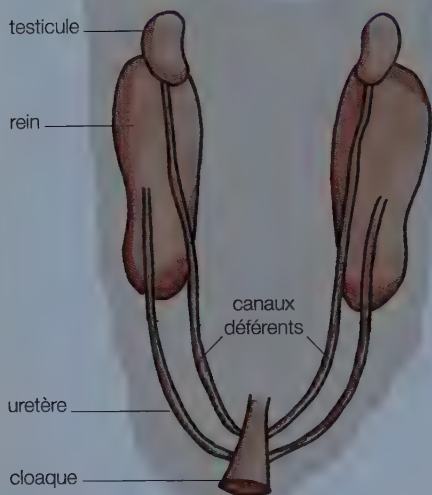
cet organe débouchent les conduits urinaires et génitaux. À la jonction de l'intestin grêle et du gros intestin se trouvent deux organes borgnes : les cæcums.

La poule saisit les aliments avec son bec. Ils ne sont pas mastiqués et, après avoir passé l'œsophage, ils pénètrent dans le jabot, où ils macèrent. Ils sont ainsi ramollis avant de passer dans le premier estomac, dans lequel ils sont soumis à l'action des sucs gastriques. Ils passent ensuite dans le gésier, où ils sont broyés. Cette action mécanique est favorisée par la présence de petits graviers et de sable ingérés par l'animal. Ils

APPAREIL DIGESTIF



APPAREIL REPRODUCTEUR MÂLE



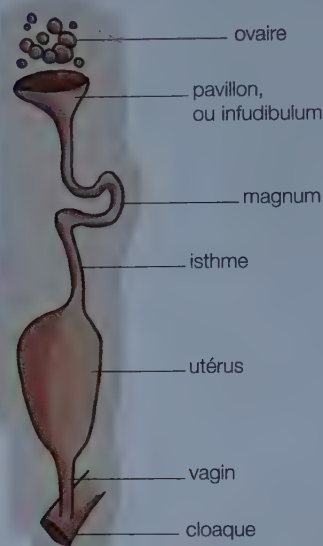
pénètrent ensuite dans l'intestin grêle, où a lieu la digestion et l'absorption des nutriments. Cette assimilation est complétée dans le colon. Dans les cæcums a lieu la fermentation des aliments non digérés dans l'intestin grêle, comme la cellulose.

3 L'APPAREIL REPRODUCTEUR

L'appareil reproducteur mâle est constitué de deux testicules situés dans l'abdomen, au niveau des reins. Deux canaux déférents les relient au cloaque. À ce niveau débouchent également les deux urètres, qui conduisent l'urine depuis les reins.

L'appareil reproducteur femelle n'existe que du côté gauche, à droite il dégénère à la naissance. Il est constitué d'un ovaire, d'un oviducte, d'un utérus, et d'un vagin qui débouche dans le cloaque. L'ovaire est

APPAREIL REPRODUCTEUR FEMELLE



formé d'une multitude d'ovules microscopiques qui seront à l'origine du jaune de l'œuf.

Le coq étant dépourvu de pénis, la copulation s'effectue par contact entre son cloaque et celui de la poule, dans lequel s'écoule le sperme du mâle. Des milliards de spermatozoïdes sont émis dans les voies génitales de la femelle, où ils peuvent rester vivants une vingtaine de jours. Un seul acte sexuel permet donc de féconder de nombreux œufs. C'est dans l'oviducte que se produit la fécondation de l'œuf.

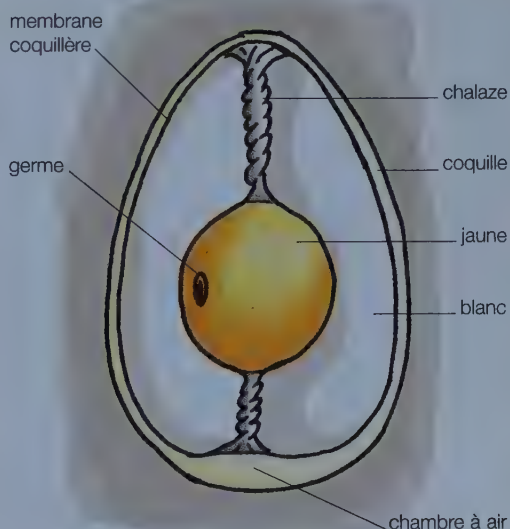
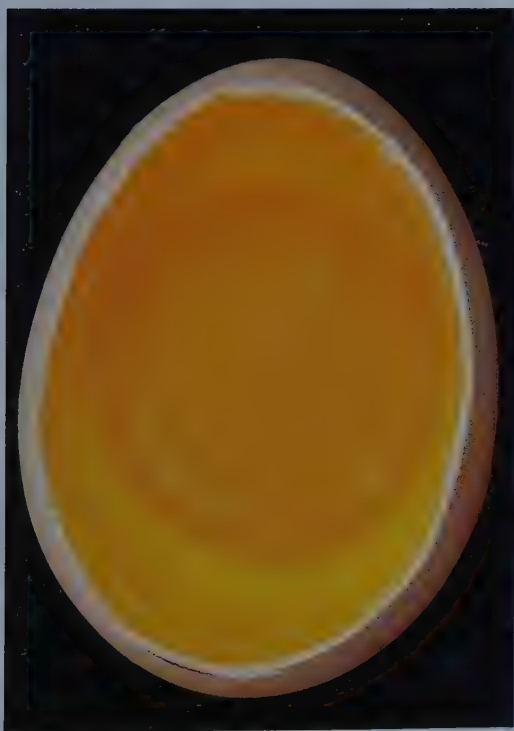
Arrivé à maturation, l'œuf se détache de l'ovaire et tombe dans le pavillon, ou infundibulum, première partie de l'oviducte. À ce niveau est élaboré le jaune. Si l'œuf a été fécondé, au centre du jaune se trouve le germe qui se développera pour donner le poussin. Il passe ensuite dans le magnum, lieu de formation du blanc et des chalazes, struc-



tures permettant au jaune de demeurer au centre de l'œuf. Puis il gagne la dernière partie de l'oviducte, ou isthme, où se formeront la membrane coquillière (structure double) et la chambre à air. Enfin, la coquille s'élaborera dans l'utérus. La durée de formation d'un œuf est d'environ 24 heures, sa couleur varie selon la race de la poule. Une fois qu'ils sont pon-

La poule est un oiseau omnivore.

dus, la poule couve ses œufs pendant une durée de 28 à 35 jours avant l'éclosion et l'arrivée des poussins.



C'est au sommet du jaune que se trouve le germe, futur embryon après fécondation.



races





Races françaises

ALSACE

DESTINATION :
chair et ponte.
POIDS DU COQ
DE 2 À 3 KG.
POIDS DE LA POULE
DE 2 À 2,5 KG.
POIDS DE L'ŒUF
60 g
À COQUILLE BLANCHE.

Historique

Il s'agit d'une ancienne race de la région d'Alsace dont la sélection a été effective à la fin du XIX^e siècle. Contrairement à la grande majorité des autres races françaises, elle n'a pas été croisée avec des races asiatiques.

Description

C'est une volaille au corps trapu et cylindrique. Son dos, assez long, est incliné vers l'arrière. Sa poitrine est pleine, profonde et saillante, son abdomen bien développé. Ses ailes, de longueur moyenne, sont collées au corps. Son cou, lui aussi de longueur moyenne, est porté droit.

Sa crête est frisée, finement perlée et bien d'aplomb sur le crâne. Elle se termine par une épine. Les barbillons sont ovales et pas trop longs, de couleur écarlate. Les oreillons en forme d'amande sont de

taille moyenne et de couleur blanche. La face est nue et intégralement rouge. Les yeux sont foncés, sauf chez la variété dorée. Le bec, de longueur moyenne, est fort.

La queue du coq est pleine et bien fournie, avec des faucilles recourbées. Les tarses sont forts et nus.

Différentes variétés existent : dorée, blanche, bleue et noire. Il existe une variété naine.



L'alsacienne est une volaille élégante à l'attitude fière.

ARDENNAISE

Historique

Originaire des Ardennes, cette poule serait néanmoins plus belge que française. Sa sélection a débuté en 1904 et c'est en 1913 qu'elle a été exposée pour la première fois.

Description

C'est une volaille de taille moyenne qui est restée assez sauvage. Son allure est vive et svelte, sa forme est assez allongée.

Sa poitrine est pleine, assez large et bien arrondie. Ses ailes assez longues sont collées au corps. Son long cou est bien courbé.

Sa crête simple et droite porte cinq dents régulières. Les barbillons sont arrondis, rouge foncé à noirâtre. Les oreillons, de même couleur, sont minces. La face, fine et lisse, porte un bec fort, de couleur corne foncé. Les grands yeux ronds sont brun foncé avec un tour d'œil noir.

Le coq possède un panache très développé.

Différentes variétés existent : doré saumoné, doré saumoné bleu, argenté saumoné, noire, noire à camail doré, noir doré, noir argenté... Il existe une variété naine.

DESTINATION
chair.
POIDS DU COQ
DE 1,75 À 2,5 KG.
POIDS DE LA POULE
DE 1,5 À 1,75 KG.
POIDS DE L'ŒUF
60 G
À COQUILLE BLANCHE.

Chez l'ardennaise, la forme et le port de la queue sont propres à la race.



BOURBONNAISE

DESTINATION
chair.
POIDS DU COQ
3,5 KG.
POIDS DE LA POULE
2,5 KG.
POIDS DE L'ŒUF
DE 60 À 65 G À
COQUILLE JAUNE CLAIR.

Historique

Originaire du Bourbonnais (dans l'Allier), cette race mi-lourde, élégante, est assez haute sur pattes et a une démarche vive et fière.

Description

Son dos est incliné et assez long, légèrement relevé vers l'arrière. La poitrine est pleine et profonde.

La crête simple porte cinq ou six dents régulières. Les barbillons, de taille moyenne, sont rouges, de même que les oreillons. Le bec est fort et court. Les yeux grands et vifs sont rouge-orangé.

Les cuisses sont saillantes, les tarses sont blanc rosé.

*Cette poule élégante
arbore un beau
plumage blanc herminé
noir.*



BRESSE GAULOISE

Historique

Originaire de Bresse, cette volaille s'appelle bresse dans la zone géographique d'appellation contrôlée et gauloise ailleurs.

Description

De taille moyenne, elle offre une allure élégante. Son corps est bien proportionné, allongé, avec un dos et une poitrine larges et un abdomen bien développé. Ses ailes sont serrées au corps. L'arrière de son cou court est amplement garni de plumes longues et fines. Il porte une tête fine et assez courte, dépourvue de huppe, de barbe ou de favoris.

Sa crête est simple, droite, et de hauteur moyenne. Elle est légèrement implantée sur le bec. Le lobe bien dégagé épouse la ligne du cou. Elle est de texture très fine et de couleur rouge. Les barbillons, de taille moyenne, sont fins, lisses, et de couleur rouge. Les oreillons en forme d'amande sont de couleur blanche. Sa face est rouge. Ses yeux doivent être le plus foncé possible, l'iris brun (œil de vesce) est le plus recherché. Son bec de taille moyenne est assez fort.

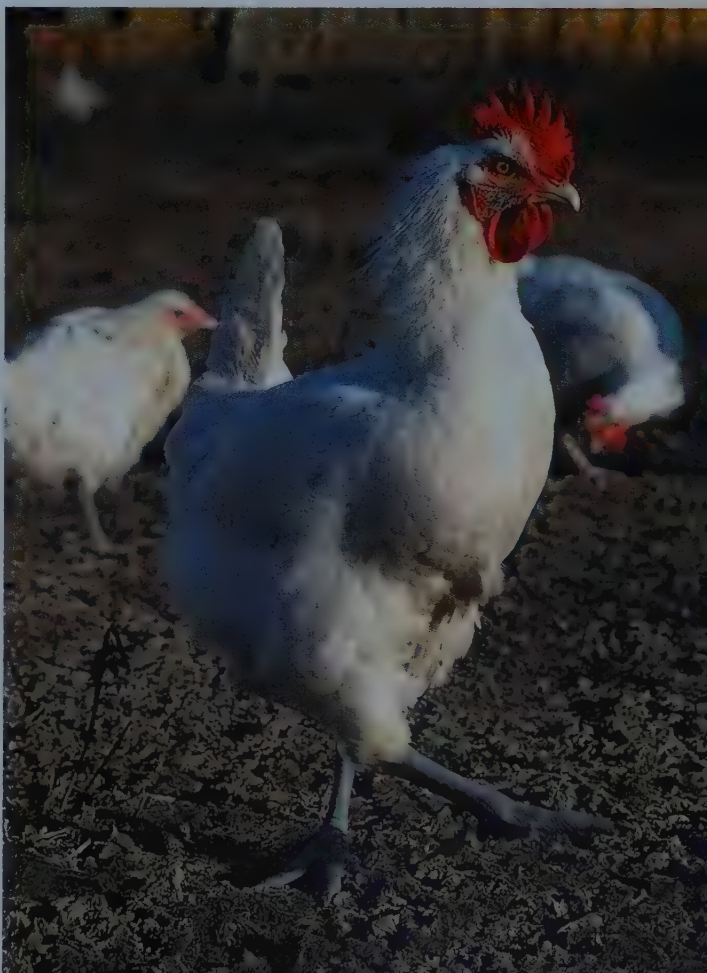
La queue du coq est fournie, avec des faucilles bien développées. Elle doit former un angle aigu avec la ligne du dos. Ses cuisses sont bien proportionnées, et ses tarses fins sont lisses, avec des écailles peu apparentes, de couleur bleu acier.

Son plumage bien collé au corps peut être noir, gris, bleu ou blanc.

La poule est une bonne ponduse.

Les poules de Bresse ont certainement une des meilleures réputations quant à la qualité de leur chair.

DESTINATION
chair.
POIDS DU COQ
DE 2,5 À 3 KG.
POIDS DE LA POULE
DE 2 À 2,5 KG.
POIDS DE L'ŒUF
60 G
À COQUILLE BLANCHE.



COMBATTANT DU NORD



Cette volaille exprime la force, l'élégance, la bravoure et la puissance.

DESTINATION :
combat.
POIDS DU COQ :
de 4 à 5 kg.
POIDS DE LA POULE :
de 2,5 à 4 kg.
POIDS DE L'ŒUF :
60 g À COQUILLE
BLANCHÂTRE

Historique

Originaire des départements du Nord et du Pas-de-Calais, cette volaille est élevée pour le combat de coqs, auxquels on coupe la crête et les barbillons.

Description

C'est une volaille à l'allure fière et puissante, dont émanent force et vitalité. Son corps est droit, arrondi et sans raideur. Son dos, très incliné, est large aux épaules, plus étroit aux reins et assez court. Sa poitrine est large et bien développée, au contraire de son abdomen. Ses ailes, très près du corps, tendent à se rejoindre sous la queue. Elles sont garnies de plumes extrêmement dures. Son cou, assez long et un peu arqué, est très fort à sa jonction avec le corps. Il porte une tête large et assez allongée.

Sa crête est simple, droite, régulièrement dentée, fine et de couleur rouge vif, de même que les barbillons. Les oreillons sont fins, peu

développés, et rouges. Sa face est rouge. Ses grands yeux expressifs sont de couleur orange-brun. Son bec, de longueur moyenne, est fort et légèrement recourbé à la pointe.

La queue du coq est large, arquée et bien fermée. Elle est dégagée du croupion, relevée, et garnie de longues faucilles. Ses cuisses sont très fortes, musclées et bien écartées. Ses tarses sont forts, bien arrondis, de longueur moyenne, à écailles lisses et serrées, de couleur jaune intense à vert olive selon la variété. Ils portent quatre doigts. Les ergots sont robustes et placés bas.

Différents coloris existent, les plus courants étant doré et argenté. Il existe une variété naine.

COUCOU DE RENNES

Historique

Elle a été sélectionnée au début du xx^e siècle dans la région de Rennes, par le docteur Ramé.

Description

C'est une poule fermière d'allure élégante, au corps bien charpenté. Son dos est long et légèrement incliné, sa poitrine large et proéminente, son abdomen bien développé. Ses ailes sont serrées au corps. Son cou assez long et bien arqué porte une tête assez fine.

La crête est simple et de longueur moyenne. Les barbillons sont de couleur rouge, de même que les oreillons, fins et légèrement plissés. Sa face est lisse et rouge ; ses yeux sont de couleur rouge-orangé. Son bec est fort et de couleur corne claire.

La queue du coq est fournie et garnie de faucilles bien développées. Ses cuisses sont fortes. Les tarses, assez longs et dénudés, sont blanc rosé sans marbrure. Ils portent quatre doigts. Les ongles sont blancs ou corne claire.

Le plumage est gris bleuâtre et le dessin est composé de barres noir bleuâtre brillant sur fond bleuté très doux.

Cette race a failli disparaître il y a quelques années, mais elle est actuellement en plein développement.

DESTINATION :
chair.
POIDS DU COQ :
3,5 KG.
POIDS DE LA POULE :
3 KG.
POIDS DE L'ŒUF :
60 g
À COQUILLE TEINTÉE.



Cette poule élégante est assez réputée pour la qualité de sa chair.

COU NU DU FOREZ

DESTINATION :
chair.
POIDS DU COQ :
DE 3 À 3,5 KG.
POIDS DE LA POULE :
DE 2,3 À 2,8 KG.
POIDS DE L'ŒUF :
DE 65 À 70 G
À COQUILLE BLANCHE
LÉGÈREMENT TEINTÉE.

Son cou dénudé laisse apparaître une peau rouge vif.

Historique

Cette poule, de création relativement récente, est originaire du Forez.

Description

C'est une grande volaille rustique et puissante, au dos large et incliné vers l'arrière, à la poitrine profonde et partiellement dénudée. Son abdomen est bien développé. Ses ailes, de longueur moyenne, sont collées au corps et portées hori-zontalement. Le long cou rouge vif et porté bien droit porte une tête de longueur moyenne recouverte d'un petit calot de plumes. Il est complètement dénudé, à l'exception d'une touffe de plumes au milieu, nettement dégagée et isolée.

Sa crête est simple et présente cinq ou six dents régulièrement découpées. Les barbillons sont bien arrondis, de longueur moyenne et de couleur rouge. Les oreillons, de forme ovale, sont lisses et de préférence entièrement rouges. La face est lisse et rouge. Les yeux sont de couleur rouge-orangé. Le bec, assez fort et de longueur moyenne, est de couleur blanc rosé.

La queue du coq est assez développée et légèrement relevée. Ses cuisses sont fortes, de longueur moyenne, dégagées et dénudées du côté intérieur. Les tarses, dénudés, sont blanc rosé, et les ongles blancs. Ils portent quatre doigts.

Son plumage est collé au corps. Il est pauvre sous les cuisses, latéralement sous les ailes et le long du bréchet.

Une seule variété est reconnue : la blanche. La poule est une bonne pondeuse.



CRÈVECŒUR

Historique

D'origine normande, c'est l'une des plus anciennes races françaises. Elle a failli disparaître, mais elle connaît actuellement un regain d'intérêt.

Description

C'est une volaille puissante, au corps long et large, rectangulaire et légèrement incliné. Sa poitrine est pleine, profonde, et son abdomen est bien développé. Ses ailes assez grandes et portées presque horizontalement sont collées au corps. Le cou, assez long et compact, est porté avec élégance. La tête large et bien voûtée est assez forte et surmontée d'une protubérance formant la base de la huppe.

Sa crête est formée de deux cornes de grandeur moyenne, rondes ou légèrement ovales, sans ramifications. Les barbillons, rudimentaires, sont cachés par la barbe. Les oreillons sont petits et blancs, cachés par la barbe. Sa face est rouge, presque cachée par la barbe. La huppe est grande, pleine et composée de plumes longues et larges, rejetées en arrière et dégageant bien la crête. Les yeux sont de couleur rouge jaunâtre. Le bec, fort, est recourbé, avec des trous nasaux fortement évasés.

La queue du coq est portée légèrement relevée. Elle présente des faucilles larges et bien arquées. Ses cuisses sont courtes et légèrement apparentes. Les tarses lisses sont gris-noir à gris foncé. Ils portent quatre doigts.

Différentes variétés existent : blanche, coucou, bleue, ou noire, la plus fréquente.

DESTINATION
chair.
POIDS DU COQ
3 KG.
POIDS DE LA POULE
2,5 KG.
POIDS DE L'ŒUF
55 G
À COQUILLE BLANCHE.



Cette volaille autrefois très renommée pour sa chair est certainement une des plus anciennes races françaises.

FAVEROLLES

DESTINATION :
chair.
POIDS DU COQ :
DE 3,5 À 4 KG.
POIDS DE LA POULE :
DE 2,8 À 3,5 KG.
POIDS DE L'ŒUF :
55 G À COQUILLE
LÉGÈREMENT TEINTÉE
JUSQU'À BRUN.

Historique

Le village de Faverolles est situé en Eure-et-Loir, département d'origine de cette race issue de croisements entre des poules fermières et des brahmas, des houdans, des dorkings, des cochins, ainsi que des langshans.

Description

C'est une volaille au corps volumineux et puissant, au dos large, droit, et à la poitrine très large et bien développée. Ses ailes fortes et proéminentes sont collées au corps. Le cou, solide et fort, est large vers les épaules. Il porte une tête de hibou à la barbe abondante qui cache des barbillons rudimentaires.

Ses favoris sont bien développés et sa crête, simple et droite, est de longueur moyenne. Sa face, de couleur rouge, est peu visible. Les yeux sont de couleur roux clair. Le bec, court et fort, est de couleur corne.

La queue du coq est large à la base, assez ouverte et de longueur moyenne. Ses cuisses sont fortes. Les tarses, de longueur moyenne et plutôt épais, sont de couleur blanc rosé. Ils sont légèrement emplumés à l'extérieur. Ses cinq doigts forts portent des ongles de couleur corne.

Deux variétés sont reconnues : claire et coucou. Sa chair est très fine et sa ponte précoce.



Cette volaille à une tête dite « de hibou ».

GÂTINAISE

Historique

Originaire du Gâtinais (Essonne, Loiret, Seine-et-Marne, Yonne), la gâtinaise est une volaille élégante, au corps bien développé et légèrement incliné.

Description

Le dos est long et large, la poitrine pleine et profonde, avec des épaules carrées et légèrement saillantes. Son abdomen est bien développé. Ses ailes, de longueur moyenne, sont collées au corps. Le long cou, légèrement arqué, porte une tête de dimension moyenne.

La crête est simple, assez épaisse, de hauteur moyenne et compte de cinq à sept dents. Les barbillons sont larges, bien arrondis et de longueur moyenne. Les oreillons sont lisses, ovales et de couleur rouge, sans trace de blanc. Sa face est lisse. Les yeux sont rouge-orangé. Le bec est fort et de couleur blanc rosé.

La queue du coq s'orne de faucilles de longueur moyenne. Ses cuisses sont fortes et bien dégagées. Ses tarses, lisses et plutôt longs, sans être trop forts, sont dénudés et blancs. Ils portent quatre doigts aux ongles blanc rosé.

Une seule variété est reconnue : la blanche.

DESTINATION :
chair et ponte.
POIDS DU COQ :
DE 3,5 À 4 KG.
POIDS DE LA POULE :
DE 2,5 À 3 KG.
POIDS DE L'ŒUF :
60 G
À COQUILLE BLANCHE.



La gâtinaise n'existe que dans un seul colori de plumage : blanc.

GAULOISE DORÉE

DESTINATION
ponte.
POIDS DU COQ
2,5 KG.
POIDS DE LA POULE
2 KG.
POIDS DE L'ŒUF
55 G À COQUILLE BLANC CRÈME.

Cette volaille est le célèbre coq gaulois, emblème national.

Historique

Il s'agit du célèbre coq gaulois, symbol national, ainsi que de la plus ancienne race française de type fermier.

Description

Volaille de taille moyenne, au corps arrondi et trapu, son dos est large et incliné vers l'arrière. Sa poitrine est large et son abdomen bien développé. Ses puissantes ailes sont portées normalement. Son cou court porte à l'arrière de longues plumes bien fournies et tombant sur les épaules.

La tête est surmontée d'une crête simple, bien développée, droite et dentelée. Les barbillons bien pendants sont rouges. Les oreillons, assez grands, sont blancs de préférence. Sa face lisse est rouge. Les yeux sont rouge-orangé. Le bec, fort et légèrement recourbé, est de couleur corne foncée.

La queue du coq est relevée, mais sans excès, avec des faucilles nettement arquées. Ses cuisses sont bien proportionnées. Les tarses sont plomb foncé chez le coq et bleutés chez la poule.

Une seule variété existe, la dorée. La poule est une bonne pondeuse, mais une piètre couveuse.



HOUDAN

Historique

Comme son nom l'indique, elle est originaire de la région de Houdan, et est sélectionnée depuis le XVII^e siècle. Elle résulte de croisements entre des poules autochtones et la padoue.

Description

C'est une volaille au corps cylindrique, large, long, et légèrement incliné. Sa poitrine est large et profonde, son abdomen bien développé. Les ailes sont portées à demi fermées. Il existe une variété naine. Son cou fort et plutôt court porte une tête massive surmontée d'une assez petite crête en forme de feuille de chêne ou de papillon aux ailes ouvertes. Sa barbe bien développée est épaisse et ornée de favoris bouffants et saillants. Les barbillons rudimentaires sont cachés par la barbe et les oreillons par les favoris. Sa face est rouge et recouverte en partie par les favoris. Elle porte une grande huppe dense et fournie, rejetée en arrière et formée de plumes allongées. Ses yeux sont rouge-orangé. Le bec est court, puissant, et de couleur corne.

La queue du coq est bien fournie et pourvue de faucilles bien développées. Ses cuisses sont courtes, assez fortes et peu visibles. Ses tarses nus sont forts et marbrés de noir et de blanc, parfois de gris ou de rose. Ils portent cinq doigts, mais le cinquième n'est pas fonctionnel.

Différentes variétés existent, la plus fréquente étant la noire cailloutée blanc. Elle offre une chair de qualité.

DESTINATION
chair.
POIDS DU COQ
3 KG.
POIDS DU COQUELET
2,5 KG.
POIDS DE LA POULE
2,5 KG.
POIDS DE LA POULETTE
2 KG.
POIDS DE L'ŒUF
65 G
À COQUILLE BLANCHE.



La houdan est une volaille au tempérament docile.

LA FLÈCHE

DESTINATION :
chair.
POIDS DU COQ :
3,5 kg.
POIDS DE LA POULE :
3 kg.
POIDS DE L'ŒUF :
DE 65 À 75 G
À COQUILLE BLANCHE.

Historique

C'est une très vieille race de volaille française, originaire de la ville de La Flèche, dans la Sarthe, et connue depuis le ^{xv}^e siècle.

Description

C'est une volaille de grande taille, au corps long et large, cylindrique, et très relevé. Son dos est plat et long, sa poitrine large, son abdomen plein et large. Les ailes sont collées au corps. Le cou, de longueur moyenne, est abondamment garni de plumes étroites et longues à reflets métalliques et verdâtres. Il porte une tête aux narines largement évasées et à la huppe rudimentaire en forme d'épi, composée de petites plumes fines et droites.

Sa crête est formée de deux cornes droites, réunies à la base et s'écartant vers le haut. Les barbillons vermillon sont très longs. Les oreillons, particulièrement développés, sont blanc pur. Sa face est rouge et ses yeux rouge foncé à brunâtre. Le bec est long et fort.

La queue du coq est moyennement développée, portée relevée avec des faucilles longues et arquées. Ses cuisses sont puissantes et très longues. Les tarses sont longs, forts et lisses.

Différentes variétés sont reconnues : noire, blanche, coucou et bleu andalou.

Cette race était autrefois célèbre pour ses chapons et ses poulardes.

Cette volaille à la tête ornée de deux cornes rouge vermillon est réputée pour la qualité de sa chair.



COQ DE PÊCHE DU LIMOUSIN

Historique

Cette ancienne race fermière est originaire de haute Corrèze.

Description

C'est une volaille de taille moyenne, au dos assez court, plat et légèrement incliné vers l'arrière. Sa poitrine est proéminente, son abdomen peu développé et ses ailes collées au corps. Son cou a un port plutôt droit et supporte une tête de taille moyenne, surmontée d'une crête simple et droite découpée de cinq à sept dents.

Les oreillons sont lisses et rouges ; les barbillons sont assez développés. Sa face est nue et rouge. Ses yeux sont rouge-orangé. Le bec, court et assez fort, est de couleur corne foncé.

La queue du coq est portée presque droite, perpendiculaire à la ligne du dos. De taille moyenne, elle possède des faucilles peu abondantes mais arquées. Ses cuisses sont bien dégagées. Les tarses fins et lisses sont gris clair, rosés sur les côtés. Ils portent quatre doigts aux ongles blancs. L'ergot est puissant.

Deux variétés existent : bleue et noire. Il existe une variété naine.

Le coq de la variété bleue est recherché pour son plumage, utilisé pour la fabrication de mouches artificielles destinées à la pêche.

DESTINATION :
ponte, plumes.
POIDS DU COQ :
2,5 A 3 KG.
POIDS DE LA POULE :
2 KG.
POIDS DE L'ŒUF :
55 G À COQUILLE LÉGÈREMENT ROSÉE



*Ses plumes
sont prisées
pour confectionner
des mouches
pour la pêche.*

MARANS

DESTINATION

ponte.

POIDS DU COQ :

DE 3,5 À 4 KG.

POIDS DU COQUELET :

DE 3 À 3,5 KG.

POIDS DE LA POULE :

DE 2,6 À 3,2 KG.

POIDS DE LA POULETTE :

DE 2,2 À 2,6 KG.

POIDS DE L'ŒUF :

DE 70 À 80 G

À COQUILLE

TRÈS FONCÉE,

EXTRA-ROUSSE

Historique

Originnaire de la ville de Marans, en Charente-Maritime, elle a été obtenue par croisements entre différentes races amenées par les marins.

Description

C'est une volaille au corps assez fort, allongé, et large aux épaules. Son dos est long et plat, sa poitrine forte et large, son abdomen bien développé. Ses ailes assez courtes sont près au corps. Son cou, long et assez fort, porte une tête de dimension moyenne, plutôt forte, légèrement aplatie et allongée.

Elle est surmontée d'une crête simple, de taille moyenne, aux dents profondes, aiguës et bien séparées. Les barbillons de taille moyenne sont fins et rouges. Les oreillons sont allongés et rouges. Sa face est rouge et ses yeux rouge-orangé. Le bec, assez fort et légèrement busqué, est de couleur corne.

La queue du coq est forte à la base, assez courte et légèrement relevée. Ses cuisses sont puissantes. Les tarses, légèrement emplumés, sont blanc rosé, sauf chez les variétés noir uni et noir cuivré, où ils sont gris plus ou moins foncé. Ils portent quatre doigts aux ongles blancs ou

corne plus ou moins foncée.

Différentes variétés sont reconnues : coucou argenté, coucou doré, blanche, froment, noire... La plus appréciée est noir cuivré.



La marans donne une impression de robustesse, mais sans lourdeur.

MEUSIENNE

Historique

Cette race est récente et a été créée à partir de la faverolles foncée, homologuée en 1987.

Description

C'est une volaille de bonne taille au dos long, large et plat. Sa poitrine est profonde et arrondie, son abdomen bien développé. Ses ailes sont portées horizontalement et sont bien collées au corps. Son cou de longueur moyenne porte une petite tête surmontée d'une crête simple, de taille moyenne, régulière, rouge et découpée en quatre ou cinq dents.

Les barbillons sont rouges et assez développés ; les oreillons sont rouges. La face, légèrement emplumée, est rouge et les yeux jaune orangé. Le bec est de couleur corne clair.

La queue du coq porte des faucilles de longueur moyenne. Ses cuisses sont fortes. Les tarses clairs sont légèrement emplumés vers l'extérieur. Ils portent cinq doigts.

Une seule variété existe : le coloris de la faverolles foncée.



La meusienne est une volaille robuste, à l'allure dégagée, sans lourdeur.

DESTINATION :
chair.
POIDS DU COQ :
DE 4 À 4,8 KG.
POIDS DE LA POULE :
DE 2,3 À 3,4 KG.
POIDS DE L'ŒUF :
55 G À COQUILLE
LÉGÈREMENT TEINTÉE.

DESTINATION :
chair et ponte.
POIDS DU COQ :
3 KG.
POIDS DE LA POULE :
2,3 KG.
POIDS DE L'ŒUF :
60 G À COQUILLE
BLANCHE.

NOIRE DU BERRY

Originaire du Berry, c'est une volaille de type fermier qui fournit une chair blanche, fine et savoureuse. La ponte est précoce.







Races étrangères

APPENZELLOISE HUPPÉE

Historique

Originaire du canton d'Appenzell, c'est la race suisse la plus réputée.

Description

C'est une volaille légère au corps cylindrique et au dos légèrement incliné. Sa poitrine est bien arrondie, pleine et proéminente, tandis que son abdomen est bien développé. Ses ailes sont nettement relevées et serrées au corps. La tête, de dimension moyenne, est surmontée d'une protubérance crânienne.

La crête présente deux petites cornes rondes qui s'écartent vers le haut. Les barbillons sont rouges et les oreillons blanc pur sont ovales.

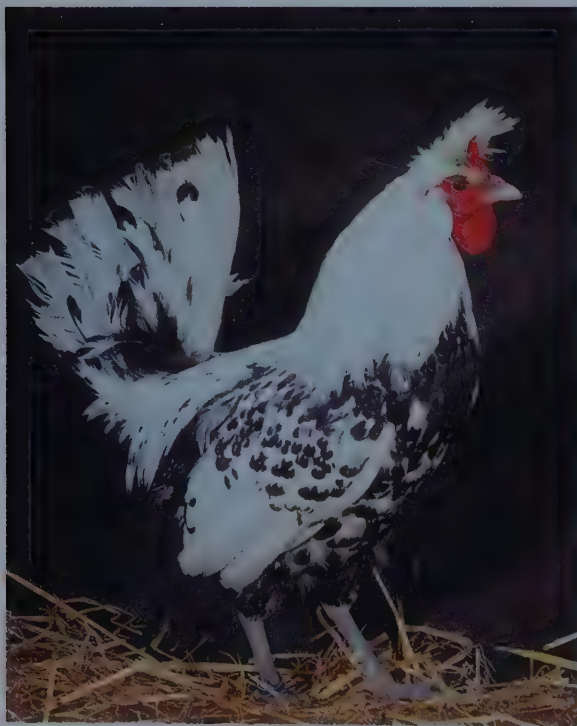
Sa face est rouge vif. La tête est également surmontée d'une petite huppe en forme de casque, les pointes des plumes étant dirigées vers l'avant. Les yeux sont brun foncé. Le bec est fort et de couleur bleuâtre.

La queue du coq est portée assez haut et en éventail. Les cuisses sont de longueur moyenne. Les tarses portent quatre doigts et sont de couleur bleue aux ongles plus clairs. Le plumage est assez serré et collant au corps.

De nombreux variétés existent : doré pailleté noir, bleue, noire, ainsi qu'argenté pailleté noir, qui est la plus répandue.

L'appenzelloise est la race suisse la plus réputée.

DESTINATION :
ornement.
POIDS DU COQ :
DE 1,5 À 1,8 KG.
POIDS DE LA POULE :
DE 1,2 À 1,5 KG.
POIDS DE L'ŒUF :
55 G
À COQUILLE BLANCHE.



BRAHMA



Historique

Cette volaille belge existe depuis le ^{xv}^e siècle.

Description

C'est un oiseau bien proportionné, au dos large et plat, à la poitrine profonde, bien arrondie et à l'abdomen large et développé. Ses ailes sont puissantes et serrées au corps. Son cou, de longueur moyenne est fort et légèrement arqué.

Il porte une tête assez massive, surmontée d'une crête rouge simple, de dimension moyenne et découpée de cinq dents. Les barbillons sont bien arrondis à l'extrémité ; les oreillons en forme d'amande sont lisses et réguliers. Sa face est légèrement recouverte de plumes. Les grands yeux ronds sont de couleur très foncée à noir. Le bec, de dimension moyenne, est légèrement courbé et de couleur bleutée, avec la

pointe de teinte corne.

La queue du coq porte des faucilles bien développées et courbées. Les tarsi bleu ardoise sont lisses. Ils portent quatre doigts aux ongles de couleur corne claire.

Différentes variétés existent : doré barré crayonné noir, blanche, bleue, noire...

DESTINATION :

chair.

POIDS DU COQ :

DE 2 À 2,7 KG.

POIDS DE LA POULE :

DE 1,7 À 2,5 KG.

POIDS DE L'ŒUF :

DE 65 À 75 G

À COQUILLE BLANCHE.

BRAHMA

Historique

C'est une volaille géante d'origine asiatique, importée en Europe vers le milieu du ^{xix}^e siècle. Elle a contribué à l'amélioration de nombreuses races françaises.

Description

Son corps est volumineux, avec un dos court et large. Sa poitrine est pleine et profonde, au bréchet presque vertical. Son abdomen est

DESTINATION :

chair.

POIDS DU COQ :

DE 3,5 À 5 KG.

POIDS DE LA POULE :

DE 3 À 4,5 KG.

POIDS DE L'ŒUF :

55 G À COQUILLE

JAUNE À BRUN-ROUGE.

large et très duveteux. Ses ailes sont courtes, fortes, et bien collées au corps. Le cou, petit et large, est légèrement incurvé à partir de la tête, qui est fortement bombée.

Elle porte une petite crête à pois, bien plantée sur trois rangs et sans épines. Les barbillons sont petits et bien ronds ; les oreillons sont pendants, fins et rouges. La face est lisse et rouge ; les yeux sont rouge-orangé. Le bec est court, fort, et de couleur jaune, avec la pointe souvent foncée.

La queue du coq est relativement courte, avec des faucilles harmonieuses et bien développées. Les cuisses sont puissantes et très emplumées. Les tarses sont forts et de couleur jaune intense.

Les variétés les plus courantes sont blanc herminé noir, perdrix à maillé multiple, perdrix à maillé multiple argenté.

*Cette volaille massive
au regard ardent est
richement emplumée.*



COCHINCHINE

Historique

Elle a été importée du sud de la Chine vers l'Europe occidentale au milieu du XIX^e siècle.

Description

C'est une race de grande taille, volumineuse, profonde et bien large.

Son plumage est bouffant sur l'ensemble du corps. Sa tête est peu ornée et ses pattes très emplumées.

DESTINATION :
ornement.
POIDS DU COQ :
DE 4 À 5,5 KG.
POIDS DE LA POULE :
DE 3,5 À 4,5 KG.
POIDS DE L'ŒUF :
55 G À COQUILLE BRUN-JAUNE.

ESPAGNOLE À FACE BLANCHE

Historique

Cette volaille au port altier et fier est d'origine espagnole.

Description

Elle a un dos long et large, une poitrine profonde et nettement arrondie. Ses ailes sont grandes et bien repliées. Son cou long et incurvé porte une tête large et profonde.

Elle est surmontée d'une crête simple, droite et de taille moyenne. Les barbillons sont lisses, grands et fins, de couleur rouge vif. Les oreillons sont grands, sans plis ni rides, de couleur blanc pur. Sa face est profonde, lisse et gonflée au niveau des yeux, qui sont ovales et marron foncé. Le bec, plutôt long, est vigoureux.

La queue du coq est grande et abondante, avec des faucilles longues et bien recourbées. Ses cuisses sont de taille modérée. Les tarses sont longs et de couleur bleu ardoise foncé. Ils portent quatre doigts.

Une seule variété est reconnue : noir verdâtre lustré.

DESTINATION :
ornement.
POIDS DU COQ :
DE 3 À 3,6 KG.
POIDS DE LA POULE :
DE 2,5 À 3 KG.
POIDS DE L'ŒUF :
55 G À COQUILLE BLANCHE.



Destinée à l'ornement, l'espagnol, à face blanche est également une bonne pondeuse.

HAMBOURG

DESTINATION :

ornement.

POIDS DU COQ :

DE 2 À 2,5 KG.

POIDS DE LA POULE :

DE 1,5 À 2 KG.

POIDS DE L'ŒUF :

50 g

À COQUILLE BLANCHE.

Historique

Elle descend de volailles pailletées des régions côtières de la mer du Nord.

Description

C'est un oiseau élégant et svelte. Son dos est long, sa poitrine bien arrondie et portée haut. Les ailes sont longues et bien serrées. Son cou svelte, de taille moyenne et légèrement arqué à l'arrière, porte une tête gracieuse à la crête frisée, assez large à l'avant.

Les barbillons sont fins, arrondis et de texture fine. Les oreillons bien ronds, pas trop petits et collés, sont de couleur blanc pur. La face est dénudée. Les yeux sont de couleur foncée à brun rougeâtre. Le bec assez court est de couleur corne foncé.

La queue du coq est pourvue de nombreuses faucilles longues, larges, et bien arquées. Les cuisses sont sveltes. Les tarses aux écailles fines sont de couleur bleu ardoise.

Différentes variétés sont reconnues, la plus célèbre étant l'argenté pailleté noir.

Élegante est svelte, la Hambourg est pavée d'un riche plumage.



DESTINATION :

ponte et chair.

POIDS DU COQ :

DE 3 À 4,5 KG.

POIDS DE LA POULE :

DE 2,5 À 3,5 KG.

POIDS DE L'ŒUF :

**55 g À COQUILLE
DE COULEUR PAILLE
À BRUN JAUNÂTRE.**

LANGSHAN

D'origine allemande, cette volaille a été créée à la fin du XIX^e siècle à partir de la croad langshan et de la minorque noire, entre autres. C'est un oiseau robuste au corps allongé et à la ligne du dos fortement ascendante.

LEGHORN DE TYPE MODERNE

Historique

Cette volaille issue d'Italie est parvenue en Grande-Bretagne à la fin du XIX^e siècle.

Description

C'est un oiseau élégant au dos long, à la poitrine large, pleine et proéminente. Ses ailes sont grandes et bien serrées au corps. Le cou, de longueur moyenne et porté verticalement, se prolonge par une tête forte et allongée.

La crête simple, sans bosses ni crevasses, est découpée de quatre ou cinq dents larges à leur base. Les barbillons sont rouges et en forme d'amande. Les oreillons, également en amande, sont de couleur blanche. La face est fine, lisse et rouge. Les grands yeux sont rouge-orangé. Le bec est fort, légèrement recourbé et de couleur jaune à corne.

La queue du coq est longue, large, remontante et formée de larges et longues faucilles bien recourbées. Les cuisses sont fortes et couvertes de plumes serrées. Les tarses sont lisses et jaunes.

Il existe de très nombreuses variétés, les plus connues étant dorée, argentée et noire. Trois autres types existent : américain, anglais et ancien.

DESTINATION
ponte.
POIDS DU COQ
DE 2 À 2,7 KG.
POIDS DE LA POULE
DE 1,8 À 2,4 KG.
POIDS DE L'ŒUF
55 G
À COQUILLE BLANCHE.



Cette poule d'allure assez vive est svelte, élégante et fière.

NÈGRE-SOIE

DESTINATION
ponte.
POIDS DU COQ
DE 1 À 1,3 KG.
POIDS DE LA POULE
DE 800 G À 1,1 KG.
POIDS DE L'ŒUF
50 G À COQUILLE BRUN CLAIR.

Historique

Connue en Europe depuis plusieurs siècles, cette volaille est d'origine asiatique (Chine ou Japon).

Description

Son corps court et large possède un dos concave, une poitrine large, profonde, pleine et bien arrondie, ainsi qu'un abdomen bien développé. Ses ailes sont courtes, larges, légèrement collées au corps et portées haut. La tête est courte et arrondie. Elle est ornée d'une huppe composée de plumes dirigées vers l'arrière.

La crête rouge bleuâtre foncé est un coussin de chair plus large que long, garni d'épines. Les barbillons bleu noirâtre sont petits et arrondis. Les oreillons sont petits, ovales, de couleur bleu turquoise. La face est bleu noirâtre et les yeux sont foncés. Le bec, court et pointu, est bleuâtre. La queue du coq, portée assez haut, est courte et large ; les faucilles sont peu développées. Les cuisses sont courtes, de même que les tarses, qui sont emplumés et bleu foncé. Le plumage est abondant, soyeux et mou.

De nombreuses variétés existent, la blanche étant la plus connue. La poule est une bonne couveuse.



Le plumage abondant de la nègre-soie à un aspect duveteux et soyeux.

NEW-HAMPSHIRE

Historique

Elle a été sélectionnée dans le New-Hampshire, puis importée en Europe au milieu du xx^e siècle.

Description

C'est une volaille élégante, sans lourdeur. Son plumage est de couleur fauve acajou assez intense.

Son corps de longueur moyenne possède un dos régulièrement concave. La poitrine est large et bien arrondie. Les ailes moyennes sont bien collées au corps. La tête est assez petite.

La crête est simple, droite et porte quatre ou cinq dents régulières. Les barbillons de grandeur moyenne sont arrondis et les oreillons oblongs sont rouge vif. La face lisse et rouge porte un bec fort de couleur jaunâtre à corne rougeâtre. Les yeux sont vifs, de couleur orangé à rouge-brun.

Les tarses de longueur moyenne sont jaunes.



DESTINATION

chair et ponte.

POIDS DU COQ

DE 3 À 3,5 KG.

POIDS DE LA POULE

DE 2,2 À 2,7 KG.

POIDS DE L'ŒUF

**50 G À COQUILLE
DE COULEUR BRUNE.**

*Cette volaille docile
donne une impression
de force et de vigueur
tout en restant
élégante.*

ORPINGTON

DESTINATION
chair.

POIDS DU COQ
DE 3,5 À 4 KG.

POIDS DE LA POULE
DE 2,8 À 3,5 KG.

POIDS DE L'ŒUF
**DE 55 À 60 G
À COQUILLE JAUNÂTRE.**

Historique

Elle a été créée dans la ville d'Orpington, qui est située dans le comté du Kent, en Angleterre.

Description

C'est une volaille volumineuse au dos très large, à la poitrine profonde, arrondie et bien développée, à l'image de l'abdomen. Ses ailes sont petites et bien serrées au corps. Son cou, légèrement arqué, porte une petite tête bien arrondie.

La crête est simple, droite, de taille moyenne, découpée de cinq ou six dents. Les barbillons sont arrondis et rouges, de même que les oreillons. Les grands yeux sont d'une couleur en rapport avec la variété.

La queue du coq est courte et large, garnie de nombreuses petites faucilles. Les cuisses sont puissantes. Les tarses, de longueur moyenne, sont forts et sans duvet.

Différentes variétés existent, la fauve étant la plus connue.

Son corps presque cubique est revêtu d'un plumage abondant et souple.



PADOUE

C'est une très vieille race d'origine inconnue. De type fermier, elle est de taille moyenne, au port fier et relevé. Sa tête est ornée d'une grande huppe pleine, d'une barbe et de favoris bien développés. Il existe une variété naine.



Cette volaille au plumage fourni possède une huppe sphérique du plus bel effet.

DESTINATION :

ornement et ponte.

POIDS DU COQ :

DE 2 À 2,3 KG.

POIDS DE LA POULE :

DE 1,5 À 1,7 KG.

POIDS DE L'ŒUF :

**50 G À COQUILLE
BLANCHE.**

SUSSEX

DESTINATION
chair et ponte.
POIDS DU COQ
DE 3 À 4 KG.
POIDS DE LA POULE
DE 2,5 À 3 KG.
POIDS DE L'ŒUF
55 G À COQUILLE
VARIANT DU JAUNE
AU BRUN.

Historique

Originnaire du comté de Sussex, dans le sud de l'Angleterre, elle est issue de volailles fermières.

Description

Son corps est rectangulaire, avec un dos large et plat, une poitrine large et profonde, ainsi qu'un abdomen bien développé. Les ailes sont portées haut et serré. La tête est petite, avec un crâne large.

La crête est simple, droite et fine, découpée de quatre ou cinq dents. Les barbillons sont arrondis et rouges. Les oreillons sont peu développés, collants et rouges. Sa face est rouge vif. Ses grands yeux sont de couleur rouge-orangé, de préférence rouges. Le bec est assez fort, légèrement courbé et de couleur chair ou corne clair crayonné.

La queue du coq est large et assez courte, avec de nombreuses faucilles. Les cuisses, de longueur moyenne, sont bien dégagées. Les tarses sont de couleur blanchâtre à chair.

Différentes variétés sont reconnues, la plus courante étant la blanche herminée noir.



La sussex est la volaille la plus appréciée des Britanniques.

WYANDOTTE

Historique

Originaire des États-Unis, elle est arrivée en Europe à la fin du XIX^e siècle.

Découverte

C'est une race très rustique, au corps large, profond et arrondi. Son dos épouse une ligne concave. Sa poitrine est large, profonde et pleine, et son abdomen bien développé. Les ailes sont courtes et serrées. Son cou, court et moyen, porte une tête large et courte.

La crête est frisée, de taille moyenne et garnie d'épines. Les barbillons sont arrondis ; les oreillons sont rouge vif. Sa face est lisse et rouge vif. Ses grands yeux proéminents sont de couleur rouge-orangé.

La queue du coq est courte et ouverte, avec des faucilles moyennes. Les tarses sont moyens et forts, sans duvet, de couleur jaune soutenu. Les plumes sont larges, assez molles et non bouffantes.

De nombreuses variétés existent, dont les plus courantes sont noire, blanche, ainsi qu'argenté liséré noir.

DESTINATION :

chair et ponte.

POIDS DU COQ :

DE 3,2 À 3,9 KG.

POIDS DE LA POULE :

DE 2,5 À 3 KG.

POIDS DE L'ŒUF :

**55 G À COQUILLE
BRUN À ROUX.**



La myandotte, moins répandue de nos jours, était autrefois très populaire.







Races naines

ARDENNAISE

DESTINATION
chair.
POIDS DU COQ
650 g
POIDS DE LA POULE
550 g
POIDS DE L'ŒUF
38 g À COQUILLE BLANCHE.

*L'ardennaise est
une volaille fière, vive
et svelte.*

Historique

Originaire de Belgique, cette volaille est très répandue. Sa sélection a commencé au début du ^{xx}e siècle.

Description

C'est un oiseau fier, vif et svelte. Son dos est assez long, sa poitrine pleine, large et bien arrondie. Les ailes, longues et bien fermées, sont portées assez serrées au corps. La tête est fine et petite.

La crête, rouge foncé à noirâtre, est simple, droite, de taille moyenne, et découpée de cinq dents régulières. Les barbillons sont arrondis et de couleur rouge foncé à noirâtre.

Les oreillons sont minces et de même couleur. La face lisse est rouge foncé à noirâtre. Ses grands yeux ronds sont de couleur brun foncé, avec un tour d'œil noir.

La queue du coq est pleine et bien développée, portée pas trop haut, avec des faucilles longues et larges. Les tarses sont lisses et de couleur bleu foncé à noirâtre selon la variété. Son plumage est lisse et serré contre le corps.

Différentes variétés existent : dorée, argentée, noire, noire à camail doré...



AUSTRALORP

Historique

Originaire d'Allemagne, elle a été créée et sélectionnée à partir d'australorp, d'orpington naine, de barnevelder et de langshan naine.

Description

Son dos est concave, sa poitrine profonde, large et proéminente, son abdomen bien développé. Son cou de longueur moyenne porte une tête à la crête simple, de taille moyenne, découpée de cinq dents.

Les barbillons sont bien arrondis et rouges. Les oreillons sont de taille moyenne, allongés et rouges. Sa face dénudée est rouge. Les yeux sont brun foncé à noir. Le bec est court, fort et noir. Les tarses sont dénudés et noirs.

Trois variétés existent : noir à reflets verdâtres, blanc pur et bleue à lisérés foncés.

DESTINATION
chair et ponte.
POIDS DU COQ
DE 950 G À 1 KG
POIDS DE LA POULE
800 G
POIDS DE L'ŒUF
35 G À COQUILLE BRUN CLAIR.

BANTAM DE PÉKIN

Historique

Comme son nom l'indique, cette poule vient de Chine. Plusieurs coloris furent créés en Amérique et en Europe.

Description

C'est une volaille au dos large et très court, à la poitrine pleine, arrondie et très profonde. Son abdomen est bien développé. Ses ailes sont petites, larges, portées horizontalement et bien collées au corps. Son cou, court et ramassé, porte une petite tête à la crête simple, petite et droite, régulièrement dentée.

Les barbillons sont petits et arrondis ; les oreillons sont petits et rouges. Sa face est lisse, rouge, et légèrement emplumée au-dessus des yeux rouges. Le bec jaune est court et fort.

La queue du coq est petite, pleine et composée de plusieurs plumes molles. Les tarses sont courts, fortement emplumés sur l'extérieur et de couleur jaune. Le plumage est moelleux et abondant, frisé ou non.

De nombreuses variétés existent : noire, fauve, bleue, etc.

DESTINATION
ponte et ornement.
POIDS DU COQ
DE 750 À 800 G
POIDS DE LA POULE
DE 700 À 800 G
POIDS DE L'ŒUF
35 G À COQUILLE TEINTÉE.

Le plumage de la bantam de Pékin est abondant et moelleux.



BARBU D'ANVERS

DESTINATION
ponte.
POIDS DU COQ
650 g
POIDS DE LA POULE
550 g
POIDS DE L'ŒUF
35 g À COQUILLE
BLANCHE.

Historique

Originaire de Belgique, c'est une ancienne race, sûrement la plus populaire des volailles belges.

Description

Elle a un dos très court et incliné vers l'arrière, une poitrine large, nettement arrondie et portée haut, ainsi qu'un abdomen profond et bien arrondi. Ses ailes sont de longueur moyenne et portées verticalement. Son cou court, à la partie inférieure fortement courbée vers l'arrière, porte une petite tête large et assez courte.

La crête est frisée et plutôt petite. Les barbillons sont inexistants ; les oreillons sont petits et rouges. La barbe est très fortement développée, formée de plumes croissant horizontalement vers l'arrière de chaque côté du bec et sous celui-ci, formant ainsi une barbe en trois parties. Sa face est rouge vif. Les yeux ronds et proéminents ont une couleur qui change avec la variété. Son bec est court et légèrement courbé.

La queue du coq est très haute et portée presque verticalement. Les tarses sont lisses avec des écailles fines. Ils portent quatre doigts. Son plumage est bien serré.

Toutes les variétés sont admises.

Les ailes des barbu d'Anvers sont portées presque à la verticale.



BARNEVELDER

Historique

Originaire des Pays-Bas, elle a été exposée pour la première fois en Angleterre en 1922.

Description

Cette volaille de taille moyenne possède un corps assez court, au dos de longueur moyenne et large aux épaules. Sa poitrine large et profonde est arrondie, son abdomen bien développé. Ses ailes sont courtes, portées hautes et horizontales. Son cou assez long et légèrement arqué porte une tête de taille moyenne.

La crête simple est droite et de taille moyenne. Elle est découpée de cinq dents.

Les barbillons sont arrondis et rouges ; les oreillons sont allongés et rouges. Les yeux sont de couleur orange à rouge-brun. Son bec est fort, assez court, bien recourbé et de couleur jaune crayonné de noir.

La queue du coq est large et de dimensions moyennes, avec des faucilles larges et bien arrondies. Ses tarses sont forts, lisses et de couleur jaune. Plusieurs variétés existent : brun faisan, bleue, noire et blanche.



DESTINATION
ponte.
POIDS DU COQ
1 KG
POIDS DE LA POULE
900 g
POIDS DE L'ŒUF
40 g
À COQUILLE BRUNE.

COMBATTANT ANGLAIS MODERNE

Historique

Créés pour le combat, les combattants nains anglais sont devenus des volailles d'exposition à la suite de la loi de 1849 interdisant les combats de coqs.

Description

C'est une volaille haute sur pattes, au dos plat et incliné. Sa poitrine est large et assez plate. Ses ailes sont courtes, portées haut et bien collées au corps. Son cou long et élégant porte une tête longue et fine. Sa crête est simple, petite et droite. Les barbillons sont petits, arrondis

DESTINATION
exposition.
POIDS DU COQ
600 g
POIDS DE LA POULE
500 g
POIDS DE L'ŒUF
25 g À COQUILLE BRUN CLAIR.

et fins. Cette race possède de grands yeux ardents et un bec long et fort. La queue du coq est étroite, avec des faucilles courtes et peu abondantes. Ses tarses sont longs, lisses, arrondis et droits.

Diverses variétés sont autorisées, la dorée et l'argentée étant les plus courantes.

HAMBOURG

DESTINATION
ponte.
POIDS DU COQ
950 g
POIDS DE LA POULE
800 g
POIDS DE L'ŒUF
DE 35 À 40 G
À COQUILLE BLANCHE.

Historique

C'est une volaille d'origine anglaise, svelte et aux formes élégantes.

Description

Son dos est assez long et large aux épaules. Sa poitrine bien arrondie est haute et proéminente ; son abdomen est moyennement développé. Ses ailes sont longues et bien serrées. Son cou, de longueur moyenne et bien arqué, porte une tête petite et fine.

La crête est frisée et assez large à l'avant. Les barbillons sont courts, arrondis et rouges. Les oreillons sont ronds, lisses et blancs. Sa face dénudée est rouge. Les yeux sont de couleur foncée à brun rougeâtre. Son bec est de longueur moyenne, peu recourbé et de couleur corne foncé bleuâtre.

La queue du coq présente un plumage riche et abondant, composé de nombreuses faucilles. Les tarses sont finement écaillés et de couleur bleu ardoise.



La hamburg est une poule élégante et svelte au riche plumage.

Plusieurs variétés sont reconnues : barré crayonné citron, fauve barré crayonné blanc, bleu barré crayonné doré, bleu et coucou.

HOLLANDAISE HUPPÉE

Historique

Originaire des Pays-Bas, cette race a été créée à partir d'autres volailles huppées.

Description

C'est une volaille au dos large, à la poitrine pleine, proéminente et arrondie. Son abdomen est assez développé. Ses longues ailes sont portées haut. Son cou, de longueur moyenne et bien arqué, porte une tête large et sans crête.

Les barbillons sont assez longs, fins, bien arrondis et rouges. Les oreillons sont blancs et ovales. La huppe est pleine et très grande, avec des plumes pendantes. Sa face est rouge. Les yeux sont grands, vifs et rouge-brun. Le bec est de taille moyenne.

La queue du coq, portée assez relevée, est bien fournie, avec des faucilles longues et larges. Les tarses sont lisses et de longueur moyenne. Son plumage est serré et brillant.

DESTINATION :
agrément.
POIDS DU COQ :
800 g
POIDS DE LA POULE :
700 g
POIDS DE L'ŒUF :
DE 35 A 40 G
A COQUILLE BLANCHE.



La tête de cette volaille s'orne d'une splendide huppe.

Plusieurs variétés existent : noire, bleue, coucou, blanche, noir caillouté blanc à huppe blanche, blanche à huppe noire, plumage et huppe de même couleur.

JAVA

DESTINATION
ponte.
POIDS DU COQ
600 g
POIDS DE LA POULE
500 g
POIDS DE L'ŒUF
DE 25 À 30 g
À COUILLE BLANCHE.

Historique

C'est l'une des plus anciennes races naines. Son origine n'est pas certaine, mais on sait que sa sélection a été effectuée en Angleterre.

Description

C'est une volaille gracieuse, au dos court et large, à la poitrine portée haut, proéminente et arrondie, et à l'abdomen bien développé. Ses ailes sont larges et presque tombantes. Son cou court et large porte une petite tête arrondie.

La crête est frisée, les barbillons sont petits, arrondis et rouge vif. Les oreillons sont grands, ronds, lisses et blanc pur. Sa face est rouge vif, avec des yeux proéminents dont la couleur est fonction de la variété. Son bec est court et fort.

La queue du coq est longue et large. Les tarses sont courts, fins et arrondis. Différentes variétés existent (blanche, coucou, bleue, gris perle...). Celle d'origine est la noire.

La java est une très belle volaille aux allures gracieuses.



KO-GUNKEI

Historique

C'est une petite volaille japonaise arrivée depuis peu en Europe.

Description

Son port est très relevé et son dos, de longueur moyenne, est droit et incliné vers l'arrière. Sa poitrine, large sur le devant, est pleine et ronde. L'abdomen est peu développé. Ses ailes sont courtes, fortes et collées au corps. Son cou, long et légèrement courbé, porte une tête courte et large.

La crête est en forme de noix, les barbillons sont insignifiants, les oreillons sont bien développés et rouges. Sa face est charnue et rouge, avec des yeux de couleur iris-orange à jaunâtre. Le bec est court, fort, courbé et de couleur jaune à corne.

La queue du coq est courte, fermée, aux faucilles peu courbées. Les tarses anguleux sont finement écaillés et de couleur jaune.

Différentes variétés existent, la froment étant la plus répandue.

DESTINATION
agrément.
POIDS DU COQ
900 g
POIDS DE LA POULE
700 g
POIDS DE L'ŒUF
30 g À COQUILLE DE COULEUR CRÈME À BRUNÂTRE.

NAGASAKI

Historique

Elle est élevée au Japon depuis le XVII^e siècle.

Description

C'est une volaille au corps large et trapu. Son dos est très court, sa poitrine large, pleine et proéminente, et son abdomen bien développé. Ses ailes sont larges et portées très bas. Son cou court et trapu porte une tête massive.

La crête est simple, très grande, découpée en quatre ou cinq dents. Les barbillons sont grands et longs ; les oreillons sont lisses, arrondis et rouges. Sa face est lisse et rouge vif. Ses yeux sont de couleur orangé à brun jaunâtre. Le bec est court, fort et peu recourbé. La queue du coq est large, relevée et très grande, portée en éventail. Le cou et la queue forment un U très étroit. Ses tarses sont très courts, ronds et de couleur jaune. Ils portent quatre doigts.

De nombreuses variétés sont reconnues.

DESTINATION
ponte.
POIDS DU COQ
600 g
POIDS DE LA POULE
500 g
POIDS DE L'ŒUF
28 g À COQUILLE BLANCHE.

NAINES ALLEMANDE

Historique

D'origine allemande, elle est le résultat de croisements entre diverses poules naines régionales.

Description

C'est une volaille fière et élégante, au corps porté presque horizontalement. Son dos est droit, sa poitrine légèrement bombée et proéminente, et son abdomen plein. Ses ailes sont portées serrées au corps. Son cou de longueur moyenne porte une tête arrondie et courte.

La crête est simple et bien dentée. Les barbillons sont petits, fins et sans plis ; les oreillons sont blancs et en forme de cœur. Sa face dénudée est rouge avec des yeux rouge foncé. Son bec est court et de couleur foncée.

La queue du coq est portée assez horizontalement, avec des faucilles bien larges. Ses tarses sont fins et de couleur gris-bleu.

De nombreuses variétés sont reconnues.

La naine allemande est une volaille fière et élégante aux lignes sveltes et allongées.

DESTINATION :
ponte.
POIDS DU COQ :
700 g
POIDS DE LA POULE :
600 g
POIDS DE L'ŒUF :
30 g À COQUILLE BLANCHE.



PADOUE

Historique

De nombreuses hypothèses ont été émises sur l'origine de cette poule. Il semble toutefois qu'elle soit venue d'Angleterre puis des Pays-Bas.

Description

C'est une volaille au dos de longueur moyenne et un peu incliné. Sa poitrine est pleine et large, assez arrondie, profonde et peu proéminente. Son abdomen est plutôt développé. Ses ailes sont larges et longues. Son cou, de taille moyenne et légèrement arqué, porte une tête large sans crête, mais munie d'une forte protubérance.

Les barbillons sont insignifiants ; les oreillons sont petits et cachés. La barbe et les favoris sont fortement développés et couvrent entièrement la gorge. La huppe est grande, belle et sphérique. Sa face est lisse et rouge, avec de grands yeux rougeâtres. Le bec, de longueur moyenne, est fort.

La queue du coq est bien développée, avec des faucilles longues et joliment arquées. Les tarses sont assez forts et munis de quatre doigts. Son plumage est bien développé et collant.

Différentes variétés sont reconnues, les plus courantes étant noire, chamois et bleue.

DESTINATION
chair.
POIDS DU COQ
900 g
POIDS DE LA POULE
700 g
POIDS DE L'ŒUF
35 g À COQUILLE
BLANCHE.



La tête de cette volaille au plumage abondant s'orne d'une belle huppe sphérique

PICTAVE

DESTINATION
ponte.
POIDS DU COQ
800 g
POIDS DE LA POULE
600 g
POIDS DE L'ŒUF
40 g À COQUILLE BLANC JAUNÂTRE.

La pictave est une volaille au caractère très doux.

Historique

C'est la seule race française qui existe uniquement en naine. Elle a été créée dans les années 1930 par le comte Raymond Lecointre à partir de petites poules du Poitou.

Description

C'est une volaille basse sur pattes, au dos de longueur moyenne, à la poitrine pleine et bombée, à l'abdomen bien développé. Ses ailes sont très longues. Son cou, de longueur moyenne et bien arqué, porte une tête forte et ronde.

Les barbillons sont arrondis et rouges ; les oreillons sont rouges et en forme d'amande. Sa face, presque dénudée, est rouge, avec des yeux de couleur or clair. Le bec est assez fort, de longueur moyenne et de couleur corne claire.

La queue du coq est longue, avec de nombreuses petites faucilles. Les tarsi sont blanc rosé, bordés de gris à la base des écailles. Ils portent quatre doigts. Le plumage est bien fourni.

Une seule variété est reconnue : perdrix.



SABELPOOT

Historique

Cette ancienne race naine est connue aux Pays-Bas depuis le XVII^e siècle.

Description

C'est une volaille pleine de vitalité, au corps large et bien arrondi. Son dos est court et large ; sa poitrine est pleine, large, proéminente et

portée haut ; son abdomen est bien développé. Ses ailes sont longues et portées légèrement détachées du corps. Son cou fort et porté relevé se prolonge par une tête de taille moyenne.

La crête est simple, droite, et de taille moyenne. Les barbillons sont à peine de taille moyenne ; les oreillons sont petits, allongés et rouges de préférence. La face est rouge brillant, recouverte d'un léger duvet. Les yeux sont rouge foncé à orange. Le bec est de couleur corne à gris ; corne clair chez la variété blanche.

La queue du coq est pleine, large et ouverte, portée haut. Les tarses sont gris plomb ; foncé chez la variété noire.

De nombreuses variétés sont reconnues.

DESTINATION :
ornement.
POIDS DU COQ :
850 g
POIDS DE LA POULE :
650 g
POIDS DE L'ŒUF :
35 g À COQUILLE
BLANCHE, PARFOIS
LÉGÈREMENT TEINTÉE.

SEBRIGHT

Historique

La sélection de cette poule a commencé au début du XIX^e siècle et a été créée par un Anglais.



Description

Le corps est large et trapu, avec un dos court et incliné. Sa poitrine est arrondie, proéminente et portée haut. Ses ailes sont ouvertes et portées bas. Le cou est plutôt court et bien arqué.

La crête est frisée et petite. Les barbillons sont petits et bien arrondis ; les oreillons sont rouges. La face est lisse et de couleur rouge à rouge carminé. Les yeux sont brun foncé. Le bec est court et foncé.

La queue du coq est dépourvue de faucilles. Les tarses sont gris-bleu. La structure de la plume est large, en forme d'amande et non de lancette.

Différentes variétés sont reconnues : argenté liséré noir, doré liséré noir, citronné liséré noir, chamois.

La sebright est une volaille nerveuse à l'allure fière.

DESTINATION :
ornement.
POIDS DU COQ :
600 g
POIDS DE LA POULE :
500 g
POIDS DE L'ŒUF :
30 g À COQUILLE
BLANCHE OU CRÈME.



élevage





Habitat

Trop souvent, on s'imagine que les poules se contentent fort bien d'une vie recluse dans un poulailler, parfois de dimensions exiguës. C'est totalement faux ! Les poules aiment disposer d'espace. Pour leur confort, il est donc préférable de mettre à leur disposition un parcours plus ou moins vaste, sur lequel elles pourront picorer à loisir. Néanmoins, les volailles sont relativement frileuses et supportent mal des pluies trop violentes. Il faut donc aménager un poulailler sur leur parcours. Ce bâtiment leur permettra de s'abriter des intempéries et des prédateurs, si l'éleveur prend bien soin de les y enfermer le soir.

1 LE PARCOURS

• LE LIBRE PARCOURS

Le libre parcours est très apprécié des poules. Il est de surcroît économique pour l'éleveur, car les volailles y trouvant elles-mêmes la plus grande partie de leur alimentation, il suffit de leur fournir le complément. Néanmoins, ce mode d'élevage présente plusieurs inconvénients. Il impose de disposer d'un espace relativement vaste, ce qui

Dans le libre parcours, les volailles trouvent elles-mêmes la plus grande partie de leur alimentation.



n'est possible que dans des lieux peu urbanisés. De plus, les volailles (surtout les jeunes) paient un lourd tribut aux prédateurs, qui ne sont stoppés par aucune clôture. C'est pourquoi l'élevage en semi-liberté est de loin préféré au libre parcours.

• LE PARCOURS EN SEMI-LIBERTÉ

Le parcours en semi-liberté est souvent une prairie close. Quelques grands arbres sont nécessaires pour procurer de l'ombre, et des buissons touffus serviront non seulement d'abri aux volailles, mais également de réserve alimentaire, grâce à tous les insectes qui y résident. Si votre parcelle est trop humide, il faudra envisager un système de drainage pour l'assécher. La surface du terrain doit être en rapport avec le nombre d'in-

dividus qui vont l'occuper. Il vous faut compter environ 20 m² par poule.

Il faudra également entourer le terrain d'une clôture. Celle-ci remplit deux rôles : éviter que les poules ne s'échappent et empêcher la pénétration des prédateurs, aussi bien par au-dessous que par au-dessus. Dans ces deux cas, elle doit faire 1 m de haut si vous élevez des races lourdes, et de 1,50 à 2 m pour les races légères. Le grillage doit être à mailles suffisamment serrées. Vous devrez l'enterrer sur au moins 30 cm, sous peine que les renards creusent dessous. Un fil de clôture électrique placé au faite de l'enclos découragera toute intrusion par le haut.

2 LE POULAILLER

L'ÉJOINTAGE

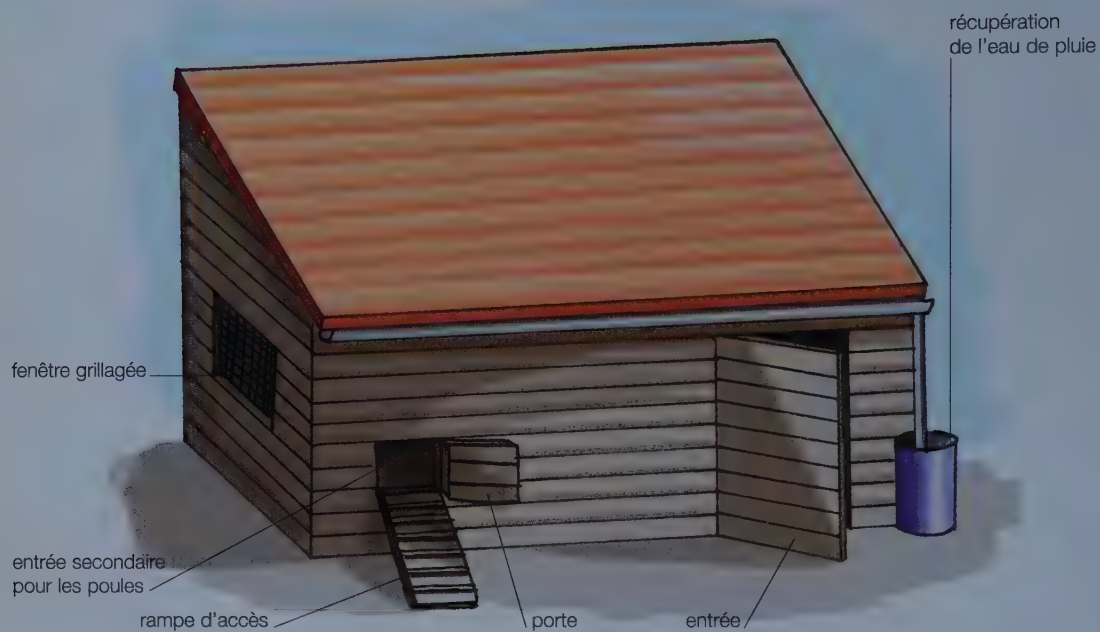
Si vous élevez des poules de race légère, il est impératif de les éjoindre pour ne pas qu'elles s'échappent. Cette opération consiste à amputer une partie de l'aile de la volaille à l'aide d'une paire de petits ciseaux. Cela doit se pratiquer sur des poussins âgés de moins de 3 jours. Au-delà, l'opération est plus douloureuse et saigne beaucoup. L'aile est coupée au niveau de l'articulation située entre le métacarpe et les doigts.

Il existe une solution alternative à l'éjointage. C'est une opération qui consiste à couper les rémiges d'une seule aile. Elle est certes indolore, mais comme les plumes repoussent, elle doit être réitérée deux fois par an.

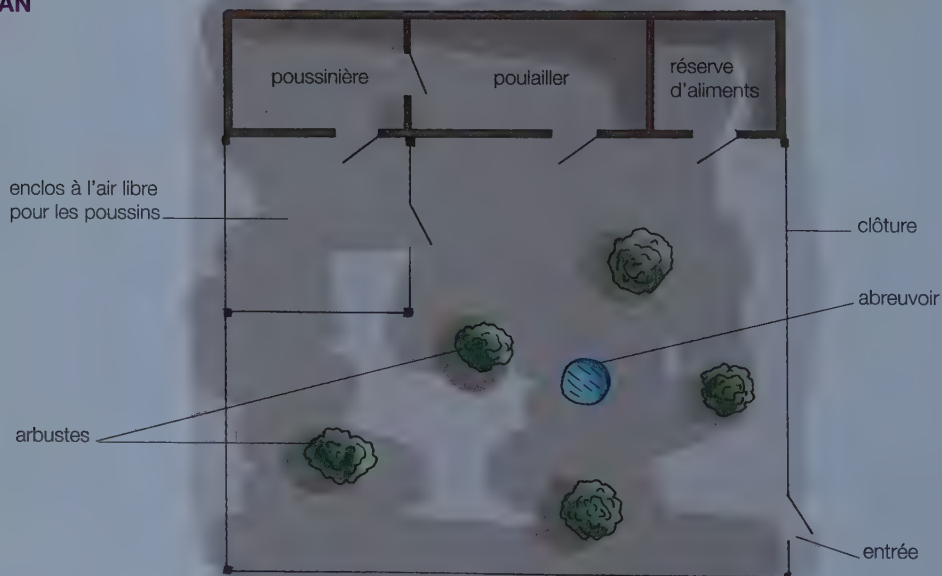
Que vous ayez opté pour le libre parcours ou pour le parcours en semi-liberté, les poules ont besoin de disposer d'un abri. Ce poulailler a deux buts principaux. Le jour, les volailles pourront s'y abriter du froid et des pluies trop violentes. En les y enfermant la nuit, on les gardera à l'abri des prédateurs qui auraient pu pénétrer dans l'enclos malgré toutes vos précautions. Les poules passent la majorité de leur temps à l'extérieur et ne rentrent dans le poulailler que pour pondre et dormir, ainsi que pour se protéger des intempéries. Cet abri n'a donc pas besoin d'être très spacieux. Pour que les poules soient à l'aise, une surface de 1 m² pour une ou deux poules est tout à fait convenable.

Afin de protéger le poulailler des pluies et des vents dominants, il est conseillé de placer son ouverture vers l'est. Les murs peu-

EXEMPLE DE POULAILLER



PLAN





Un poulailler en bois parfaitement intégré sur un parcours en semi-liberté.

vent être réalisés en bois traité contre l'humidité et badigeonné d'un produit insecticide, en brique ou en parpaing crépi. Dans ce dernier cas, le revêtement doit être bien lisse, afin que les animaux ne s'y blessent pas. Le toit peut être construit en bois, en fibrociment, en PVC ou en tuiles. Évitez la tôle, car elle est trop froide l'hiver et concentre la chaleur l'été. Des gouttières à la périphérie de ce toit en pente permettront de recueillir l'eau de pluie, dispositif utile pour abreuver vos volailles à peu de frais ! Une porte grillagée permet d'y enfermer vos pensionnaires la nuit. Pour des facilités d'entretien, il est préférable d'ériger le poulailler sur une chape en béton, qui sera recouverte d'une litière de paille.

3 LES ACCESSOIRES

• LES PERCHOIRS

Ils sont constitués de barres de bois cylindriques d'un diamètre d'environ 40 mm. Ils



Une ancienne échelle peut servir de perchoir aux volailles.

doivent être placés à environ 1 m de hauteur, tous sur le même niveau. Cela évitera les bagarres entre les poules, chacune étant désireuse d'occuper le point le plus élevé. Pensez à disposer sous chaque perchoir une planche à déjection, pour faciliter l'entretien.

• LES BOÎTES À POUSSIÈRE

Les poules aiment prendre des bains de poussière afin de se débarrasser des parasites. Les boîtes à poussière sont des petites caisses d'une cinquantaine de centimètres de côté, remplies d'un mélange de sable fin et de cendre traitée avec un peu d'insecticide.



Les poules se débarrassent des parasites en prenant des bains de poussière.

• LES PONDOIRS

Le pondoir est une caisse rectangulaire de 30 x 40 cm, remplie d'une litière de paille ou de foin séché. Il faut en prévoir un pour trois ou quatre poules. Ils doivent être placés dans un endroit calme et peu éclairé du poulailler. La litière sera renouvelée chaque jour après le ramassage des œufs. On peut y placer un ou plusieurs faux œufs pour inciter les poules à aller y pondre.

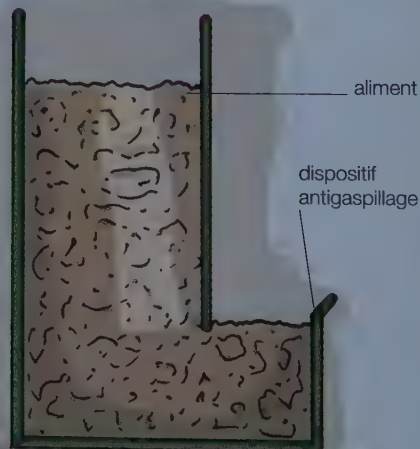
• LES MANGEOIRES

Il est préférable de placer les mangeoires à l'intérieur du poulailler. Elles peuvent être en métal ou en plastique, ces dernières étant plus faciles d'entretien. Deux types de mangeoires sont utilisés chez les volailles : des auges, dans lesquelles seront proposées les pâtes, et des mangeoires trémies pour les grains.



Les grains sont distribués dans des mangeoires à trémie.

MANGEOIRE À TRÉMIE



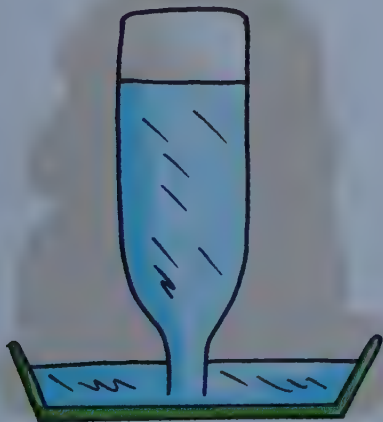
• LES ABREUVOIRS

Il faut en placer plusieurs disséminés sur tout le parcours, ainsi que quelques-uns dans le poulailler. Les abreuvoirs les plus pratiques sont les systèmes siphoniques (à réserve d'eau). Ils sont constitués d'un réservoir plein d'eau en forme de bouteille, renversé sur une écuelle dans laquelle les volailles viennent boire. Ce système est facile à entretenir et évite un gaspillage trop important. L'eau doit être propre, fraîche et fréquemment renouvelée.



Les abreuvoirs à réserve d'eau sont hygiéniques et pratiques.

ABREUVOIR SIPHOIDE



4 LA POUSSINIÈRE

La poussinière est un local spécial, généralement attachant à celui des adultes et destiné à l'élevage des jeunes depuis l'éclosion jusqu'à leur complète autonomie. Construit sur le même modèle que l'abri des parents, il doit en plus assurer une bonne isolation thermique afin de garantir le maintien de conditions de température optimales. Celles-ci peuvent être obtenues grâce à un chauffage d'appoint couplé à un thermostat. La surface idéale est d'environ 1 m² pour une population de trente poussins, de la naissance à l'âge de 3 semaines. Au-delà, il faut que les petits puissent disposer de trois fois plus d'espace. La litière doit être d'excellente qualité. Elle doit notamment être très absorbante, pour garantir les poussins de l'humidité. D'autre part, elle ne doit pas être poussiéreuse, sous peine de déclencher de graves problèmes respiratoires.



Une lampe à infrarouges donne aux poussins la chaleur qui leur est nécessaire.

• LES COUVOIRS

Ce sont des boîtes rectangulaires destinées à accueillir les femelles qu'on a décidé de laisser couver. Identiques aux pondeurs, elles ont les mêmes dimensions. Afin d'éviter que la mère ne saute dedans pour y pénétrer et ne casse ses œufs, les couvoirs sont posés à même le sol. Ils sont garnis d'une litière de paille, ou de foin, plus confortable, et sera traitée à l'insecticide et renouvelée après chaque couvaison.



Les poules couvent dans des boîtes rectangulaires garnies de litière.

• L'INCUBATEUR

Il permet l'incubation artificielle des œufs de différentes espèces d'oiseaux. On en trouve différents modèles dans le commerce, de capacité variable et plus ou moins sophistiqués. C'est un matériel relativement onéreux, et de ce fait rarement rentable dans le cas d'une exploitation familiale. Il faut avoir une production d'œufs importante pour justifier de l'achat d'un incubateur. Il est aussi

Les poussins privés de leur mère sont élevés dans une « éleveuse ».

tout à fait possible de réaliser un incubateur soi-même, avec une résistance chauffante ou une lampe à infrarouge, un thermostat et un thermomètre. Malgré toute la rigueur qu'on peut y mettre, il faut bien avouer que les résultats sont tout de même très aléatoires.

• L'ÉLEVEUSE

Cet appareil permet d'assurer aux petits privés de leur mère une température adéquate durant les premières semaines de leur vie, période pendant laquelle ils ne régulent pas ou mal leur température interne. On trouve des modèles variés dans le commerce, de différentes capacités, et plus ou moins sophistiqués. Il est également possible de construire soi-même une éleveuse avec un petit radiateur (ou avec une lampe à infrarouge) couplé à un thermostat. Les résultats sont bien meilleurs que dans le cas d'un incubateur maison.





Des auges et des abreuvoirs communs assurent l'alimentation et l'abreuvement des poussins dans la poussinière.

• LES MANGEOIRES

Il faut en disposer plusieurs, qui seront réparties dans la poussinière. Ce sont des auges communes dans lesquelles la pâtée peut être distribuée aux poussins. Munies d'un grillage à mailles larges, cela évitera que les poussins n'aillent gratter la nourriture ou la souillent de leurs déjections. Fixés à la base du mur, des râteliers permettent de leur proposer de la verdure.

• LES ABREUVOIRS

Il faut également en disposer plusieurs et les répartir dans la poussinière. Ils ne doivent pas être trop profonds. L'idéal est qu'ils soient conçus pour que les jeunes ne puissent pas y aller patauger. Non seulement c'est une garantie de salubrité, mais cela évite également qu'ils ne s'y noient. Les modèles siphonides sont les plus hygiéniques, car ils sont les moins à même d'être souillés par les fientes des jeunes. L'eau doit être propre, fraîche, et fréquemment renouvelée.

• LA MUE

La mue est un petit enclos constitué d'une boîte grillagée d'une surface d'environ 2 m². Elle permet de placer les poussins dans l'enclos des adultes et de les déplacer à loisir en fonction des conditions extérieures.

L'HYGIÈNE DU POULAILLER ET DE LA POUSSINIÈRE

Le local le plus sensible est la poussinière, car contrairement au poulailler, les volailles y sont en permanence. La litière doit être changée régulièrement. Tous les mois, si possible, l'ensemble du bâtiment sera nettoyé à l'eau chaude sous pression, puis désinfecté. Une couche de produit insecticide sur les murs complétera cet entretien, indispensable pour la salubrité de votre élevage. Dans la poussinière, pour ne pas trop déranger les poussins, ce grand ménage sera entrepris une fois l'élevage des jeunes achevé. Par beau temps, il est également possible de mettre les poussins avec les adultes, grâce aux mues, le temps du nettoyage. Entre-temps, on pourra se contenter d'un entretien plus sommaire, mais néanmoins indispensable.

Les accessoires doivent être régulièrement nettoyés. Les mangeoires seront lavées tous les jours et désinfectées toutes les semaines. Il faut porter un soin tout particulier aux abreuvoirs, l'eau étant le principal facteur de transmission des maladies.



Alimentation

Les poules aiment la régularité et ont besoin d'une nourriture équilibrée. Elles doivent donc manger à heures fixes. La poule est essentiellement granivore, la base de son alimentation est donc constituée de graines de céréales. Elle est néanmoins complétée par de la verdure et des petites proies animales (limaces, escargots, vers de terre...), sans oublier des fruits tombés des arbres. Les céréales sont apportées par l'éleveur. En espace clos, il est préférable de distribuer les repas en deux fois : un tiers de la ration le matin, le reste le soir. Néanmoins, certains éleveurs préfèrent donner les graines à volonté. Pour garantir une ponte abondante et une chair de qualité, l'équilibre de la ration est essentiel. Il faut veiller à y apporter tous les composants dont les volailles ont besoin. Il est également possible de nourrir les poules avec des aliments complets, disponibles dans les commerces spécialisés.

1 L'ALIMENTATION DES ADULTES

• LES ÉLÉMENTS ESSENTIELS

À l'instar de tous les animaux, les poules doivent trouver dans leur alimentation les différents éléments nécessaires à la construction et à la reconstruction de tous leurs tissus, ainsi qu'au bon fonctionnement physiologique de leurs organes. Elles doivent également y trouver les calories nécessaires à

leurs besoins d'entretien (maintien des fonctions vitales telles que la digestion et la respiration), d'activité et autres (reproduction). On peut diviser ces éléments indispensables à la vie en cinq grandes familles :

– **Les protides** sont divisés en deux groupes : les protéines et les acides aminés. Les premières sont indispensables pour la



construction et la reconstruction du tissu cellulaire, donc des muscles, des plumes... Les seconds sont eux-mêmes divisés en deux groupes, les acides aminés que l'organisme est capable de synthétiser, et ceux qui sont appelés acides aminés essentiels, qui doivent impérativement être apportés par l'alimentation. Parmi ces derniers, citons la lysine et la cystine, qui sont parmi les plus importants.

– **Les glucides** (encore appelés hydrates de carbone, ou sucres) représentent la principale source d'énergie destinée à assurer tous les efforts musculaires, notamment ceux

qui permettent le déplacement. Chez le pigeon, c'est essentiellement l'amidon qui en assure l'approvisionnement.

– **Les lipides** (ou graisses) représentent également une source d'énergie. Ce sont eux qui, entre autres, permettent à la poule de lutter contre le froid. De plus, ils assurent les fournitures en acides gras essentiels.

– **Les minéraux et les oligoéléments** sont indispensables en petites quantités. Parmi les minéraux les plus importants, citons le calcium, le phosphore, le chlorure de sodium et le potassium. Pour les oligoéléments, le fer, l'iode, le cuivre... sont nécessaires. Les vitamines doivent aussi être présentes dans l'alimentation des poules, car certaines carences peuvent avoir des conséquences dramatiques. Elles sont nombreuses et interviennent à tous les stades de fonctionnement de l'organisme.

• L'EAU

La poule est une grosse consommatrice d'eau puisqu'elle en boit en moyenne de 300 à 400 ml par jour. Elle doit disposer en permanence d'une eau propre, fraîche, qui sera renouvelée régulièrement. Il est indispensable d'utiliser de l'eau potable, sous peine de déclencher des maladies ou des intoxications.

• LES CÉRÉALES

Les plus utilisées pour l'alimentation de la poule sont le blé et le maïs concassé, ainsi que l'orge écrasé et, pour une moindre part,



La poule doit trouver dans son alimentation tous les éléments qui lui sont nécessaires.

l'avoine. Un peu de chènevis et de graines d'ortie favoriseront la ponte, mais elles doivent être données en petite quantité.

Le blé est peu onéreux, équilibré et très nourrissant. Il assure un apport de glucides sous forme d'amidon. Le maïs est un aliment très énergétique, car riche en lipides. Il ne faut pas en abuser, au risque de provoquer un surengraissement préjudiciable à la ponte. Néanmoins, il permet aux animaux de lutter efficacement contre le froid pendant l'hiver. Quant à l'orge et à l'avoine, ils contiennent beaucoup de cellulose et sont de bons fournisseurs de fibres.

• LA VERDURE ET LES LÉGUMES

Par leur apport en fibres, ils constituent un lest indispensable à la bonne digestion, notamment celle des proies animales. Ils sont de surcroît une source non négligeable

d'oligoéléments. Élevée en libre parcours, la poule prélève elle-même la part de verdure dont elle a besoin. Elle consomme ainsi diverses plantes sauvages, à condition qu'elles soient suffisamment tendres (pissenlits, orties). D'autre part, elle est capable de faire elle-même le tri entre les plantes toxiques et celles qu'elle peut ingérer sans danger. En espace clos, la verdure sera distribuée sous forme d'herbe fraîchement coupée. Les épluchures (hormis de pommes de terre), les feuilles de salade et les fruits trop mûrs seront également très appréciés, surtout l'hiver. La verdure doit être distribuée éparpillée sur le sol ou dans des râteliers, pour éviter qu'elle ne soit souillée par les déjections.

La poule est une grande consommatrice de verdure.



• LES PÂTÉES

Elles permettent d'apporter avec certitude tout ce dont la poule a besoin. Préparées par l'éleveur, elles sont concoctées à base de farines de céréales (maïs et orge) et additionnées de son. On peut y ajouter divers végétaux, des épluchures, des déchets de viande ou de poisson... Elles seront distribuées sèches ou légèrement humides. L'avantage des pâtes sèches est qu'elles s'altèrent plus lentement et peuvent donc être laissées en permanence dans les mangeoires. En revanche, les pâtes humides se conservent moins longtemps et doivent être distribuées deux fois par jour. De plus, leur humidité ne doit pas être trop importante afin qu'elles puissent s'émietter : c'est ainsi que les poules les apprécient.

• LES PROIES ANIMALES

Elles sont la source des protéines, élément indispensable chez les poules pondeuses, qui ont un grand besoin en matières azotées pour l'élaboration des différents composants internes de l'œuf. En libre parcours, elles se

régalent de limaces, de vers de terre et d'insectes. Si l'espace disponible est trop réduit pour assurer un apport suffisant, et *a fortiori* en élevage clos, des déchets de viande ou de poisson régulièrement distribués les remplaceront avantageusement.

• LES COQUILLES D'HUITRES

Non seulement elles assurent un excellent apport en calcium, mais elles sont de surcroît fort appréciées des poules. Le calcium est absolument nécessaire à la poule pondeuse pour l'élaboration d'une coquille d'œuf de qualité. Elles sont distribuées pilées, proposées dans un récipient à part mis à disposition des gallinacés. On peut également les incorporer dans les pâtes de céréales.

• LE GRIT

Il est composé de petits graviers distribués à volonté dans un récipient réservé à cet effet. Il faut compter environ de 300 à 500 g de gravier par poule. Stockés dans le jabot, ils permettent d'y assurer le broyage des graines. Selon la nature des matériaux utilisés, le

LE CHAPON

Le chapon est un poulet castré à l'âge de 5 ou 6 mois. L'avantage est que, avec la même alimentation, ces poulets engraisseront plus rapidement ; leur chair est plus tendre et plus succulente. Autrefois, la même opération était réalisée sur les femelles par ablation des ovaires, mais cette pratique ne semble pas être de mise de nos jours. On obtenait ainsi des poulardes avec les mêmes avantages.





L'alimentation industrielle est la solution la plus pratique pour l'élevage des poussins.

grit peut constituer un apport intéressant en sels minéraux.

2 L'ALIMENTATION DES JEUNES

Les poussins doivent jeûner pendant les 36 heures qui suivent leur éclosion. Ils sortent de l'œuf entièrement mouillés et c'est le temps qui leur est nécessaire pour sécher. Il faut néanmoins leur laisser un abreuvoir à disposition. Ensuite, deux possibilités s'of-

frent à vous : leur proposer une alimentation industrielle ou préparée « maison ».

Si vous optez pour la première solution, vous trouverez dans tous les magasins spécialisés et les coopératives agricoles des aliments complets pour poussins. Par souci de conservation, choisissez des tailles de sac adaptées à votre production. On utilise des aliments « premier âge » durant les deux premières semaines, puis des aliments « deuxième âge » les deux semaines suivantes. Les aliments « adulte » sont utilisés à partir de la cinquième ou de la sixième semaine. Les jeunes doivent être abreuvés en abondance.

Si l'on préfère l'alimentation ménagère, on peut la commencer avec de la mie de pain rassis trempée dans du lait écrémé additionné d'un peu de jaune d'œuf cuit écrasé. Passé une semaine, les poussins pourront être nourris avec des pâtées à base de farine de céréales (maïs, blé, orge, avoine) additionnées de son, distribuées à volonté. Il est nécessaire d'y ajouter une part de verdure :

trèfle, luzerne, épluchures, ainsi que des déchets de viande finement hachés. Dès la troisième semaine, on peut commencer à distribuer du maïs concassé et du blé. Il faut à ce moment commencer à apporter des coquilles d'huîtres et des graviers. À cinq ou six semaines, les poussins sont autonomes et peuvent sortir librement.

L'ÉLEVAGE EN BATTERIE

Le but de l'élevage en batterie est de produire le plus rapidement possible des poulets de chair propres à la consommation. L'alimentation est alors totalement différente.

La structure même du poulet est délaissée au profit de la rentabilité. La verdure et les coquilles d'huîtres sont bannies, car elles nuisent à l'obtention d'une chair molle qui n'est pas adhérente à l'os. En revanche, les poulets sont bourrés de vitamines.

La rentabilité est le maître-mot de l'élevage en batterie.





Reproduction

Tout éleveur néophyte se pose la question : est-il nécessaire de posséder un coq ? En fait, la présence du coq n'influe en rien sur la qualité de la ponte ni sur la quantité d'œufs pondus. C'est pourquoi, si votre seule ambition est la production d'œufs frais pour la consommation, la présence du coq est tout à fait facultative. Sa présence présente même quelques inconvénients : les œufs fécondés se conservent moins bien et il arrive qu'un coq un peu trop ardent blesse les poules. En revanche, il peut protéger son cheptel contre d'éventuels prédateurs. Si vous désirez faire de la reproduction, le coq est alors incontournable. Dans ce cas, il faut compter un mâle pour une dizaine de poules, et toujours pour un minimum de quatre poules. Un coq est fertile jusqu'à l'âge de 4 ans.

1 LA PONTE

La production d'œufs de poule est facile, rapide et rentable, car elle demande peu d'investissement. C'est certainement la raison pour laquelle c'est actuellement l'œuf le plus consommé. La poule pond à partir de l'âge de 6 mois. À l'âge de 2 ans, sa productivité commence à baisser. La période principale de ponte s'étale généralement du mois de février au mois d'avril. Il est néanmoins possible d'avoir des œufs durant les mois creux, qui s'étendent de novembre à janvier :



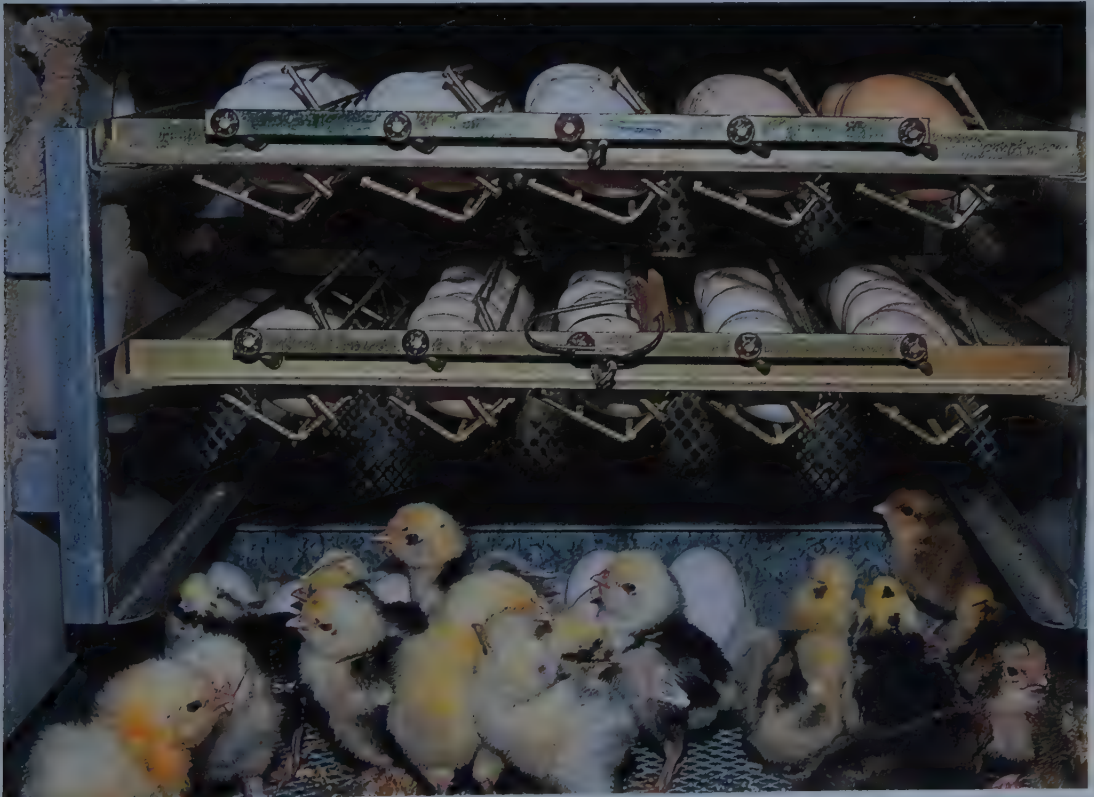
Il existe de nombreux modèles d'incubateurs.

en faisant naître des poules au mois de mars, elles amorceront leur ponte au mois de septembre. Il existe également des races pondeuses d'hiver, comme la wyandotte.

La poule est une assez bonne pondeuse. Elle produit environ un œuf tous les deux jours, qu'elle expulse aussi bien le matin que l'après-midi. C'est pourquoi l'éleveur doit effectuer deux tournées de récolte : l'une en fin de matinée et l'autre en fin d'après-midi. Il n'est pas conseillé de laisser trop longtemps les œufs dans les pondoirs, car ils risquent d'y être endommagés. Les œufs récoltés peuvent être conservés de huit à dix jours au maximum (passé ce délai, les œufs risquent de ne plus se développer), sur du sable légèrement humide, dans un local à

température de 10 à 15 °C, au taux d'humidité ambiant. Ils doivent de plus être entreposés dans de parfaites conditions sanitaires pour se garder de toute contamination par des germes pathogènes. Il faudra également les retourner de une à trois fois par jour. Si vous récoltez des œufs souillés, grattez à sec les saletés collées à la coquille, puis nettoyez-les avec une solution désinfectante vendue à cet effet dans le commerce. Un œuf met environ 26 heures à se former dans l'oviducte et la ponte dure en moyenne de 1 à 3 heures. La taille et la couleur des œufs varient en fonction de la race.

Après l'éclosion, les poussins doivent jeûner pendant 24 à 36 heures.



LE MIRAGE DES ŒUFS

Le mirage est une opération qui consiste à placer l'œuf en contre-jour afin d'en voir le contenu. Il est principalement destiné à déterminer si la fécondation a bien eu lieu. Néanmoins, on peut en effectuer un premier avant la mise en couvaision pour détecter et éliminer les œufs fêlés. Une semaine après la mise en couvaision, ce procédé permet de vérifier si la fécondation a bien eu lieu : un œuf fécondé est gris terne et on peut voir à la surface du jaune un petit point noir duquel partent des vaisseaux sanguins, c'est l'embryon. Si la fécondation n'a pas eu lieu, l'œuf est clair et peut être éliminé de la couveuse. Un dernier mirage deux à trois jours avant l'éclosion permettra d'éliminer les œufs contenant des embryons morts.



2 L'INCUBATION

• LA COUVAISON, OU INCUBATION NATURELLE

Afin d'offrir aux poules les meilleures conditions pour couvrir, il suffit de mettre à leur disposition des pondoires situés dans un lieu isolé et calme. Ils doivent être assez nombreux, pour ne pas susciter de bagarres entre les candidates à la ponte. Placez dans les pondoires une litière de foin frais traitée à l'insecticide, qui devra de plus être très absorbante et renouvelée fréquemment pour limiter les risques de contamination. Placez-y également un ou des œufs factices, ce qui incitera la couveuse à s'y installer et à y demeurer, car une poule désireuse de couvrir reste sur le pondoire, sur les œufs qui s'y trouvent. Après l'avoir fait ainsi patienter quelques jours, et donc être sûr qu'elle va garder le nid, on peut lui confier les œufs pondus par les autres volailles. Chaque jour, la couveuse quitte le nid pour une durée de 10 à 30 minutes, temps mis à profit pour se restaurer et pour faire ses besoins. Profitez de ces occasions pour mirer les œufs sans avoir à déranger la couveuse. À son retour, elle retourne systématiquement les œufs et les mélange. La couvaision dure 21 jours, temps au bout duquel le poussin sort de sa coquille.

• L'INCUBATION ARTIFICIELLE

L'incubation artificielle donne d'excellents résultats chez la poule, car elle augmente notablement la rentabilité de l'exploitation. Les œufs, après avoir été conservés dix jours au maximum dans les conditions indiquées plus haut, sont placés dans la couveuse. Les incubateurs étant construits pour être utilisés avec plusieurs espèces, les conditions de

fonctionnement sont toujours précisées par le fabricant, et il suffit de les suivre consciencieusement. L'incubateur doit être ventilé afin que la température se répartisse bien dans tout l'appareil. Néanmoins, on peut préciser que l'incubateur doit être réglé à une température de 38-39 °C et à un degré d'hygrométrie de 60 %. Les œufs doivent être retournés deux fois par jour jusqu'au dix-huitième jour, afin que le jaune ne colle pas à l'intérieur de la coquille. Il faut les refroidir 20 minutes par jour. Au seizième jour, le degré d'hygrométrie doit passer à 80 %. La dernière semaine, il sera monté à 85 %.

Après l'éclosion, il faut laisser les poussins sécher pendant 36 heures, sans les alimenter, mais en leur laissant de l'eau à volonté dans un récipient suffisamment peu profond, pour qu'ils ne risquent pas de s'y noyer.

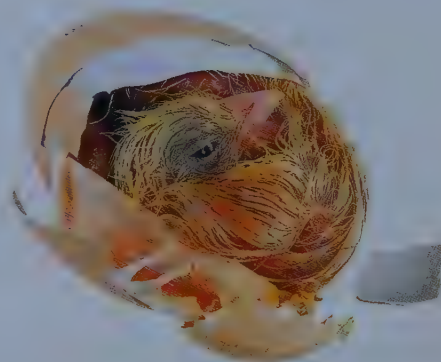
Le taux de fécondation chez la poule est en moyenne de 80 %. C'est pourquoi il est recommandé, après huit jours passés en couveuse, d'effectuer un premier mirage afin d'éliminer les œufs clairs. Un second mirage effectué vers le dix-huitième jour de couaison permettra d'éliminer les œufs contenant des embryons morts.

• L'ÉCLOSION

Le poussin perce la coquille du côté bombé de l'œuf à l'aide d'une petite pointe située au bout de son bec et qui tombera par la suite. Il découpe ensuite une calotte, la fait tomber, puis sort de l'œuf. Lors d'une éclosion difficile, il n'est pas recommandé d'aider le poussin, car dans la grande majorité des cas, on ne fait que les rendre définitivement infirmes ; au pire, ils meurent par hémorragie. Les petits naissent mouillés et doivent être laissés de 24 à 36 heures sans



Le poussin perce sa coquille...



Il découpe ensuite une calotte...



Puis il sort de l'œuf.

manger. Au bout de quelques heures, les poussins sont tout à fait capables de se déplacer.

3 LES POUSSINS

• L'ÉLEVAGE NATUREL

En élevage naturel, les poussins restent sous leur mère. Les jeunes naissent assez robustes et sont tout à fait autonomes par rapport à la nourriture et la boisson, bien qu'ils ne puissent pas encore réguler leur température interne. Cela ne sera effectif que vers l'âge de 3 semaines. Durant cette période, c'est donc la mère qui assure la chaleur nécessaire à leur survie. Ce n'est qu'à 6 semaines qu'ils pourront se débrouiller tout seuls et se passer entièrement de la poule. Bien aéré mais sans courants d'air, le local dans lequel ils

Il faut attendre six semaines pour que les poussins soient autonomes.

résident doit être à une température de 18 °C. La litière doit être renouvelée chaque jour.

• L'ÉLEVAGE ARTIFICIEL

L'élevage artificiel donne généralement d'excellents résultats. Trois principes sont à respecter : éviter la surpopulation, maintenir de bonnes conditions de température et entretenir une litière de qualité.

Pour éviter la surpopulation, il suffit d'offrir aux petits une surface en rapport avec leur nombre. Cette surface disponible doit bien évidemment augmenter au fur et à mesure de la croissance des jeunes.

Les deux premières semaines, la température au sol doit être de 32 °C, puis elle doit être diminuée progressivement pour parvenir à 20 °C au bout de la sixième semaine (durée moyenne du maintien en éleveuse).

La litière doit être d'excellente qualité et très absorbante, pour que les poussins ne restent pas dans une humidité qui leur serait





L'élevage artificiel donne d'excellents résultats.

préjudiciable. La paille est peu chère, mais en revanche peu absorbante. Le sable, également peu absorbant, est de surcroît inconfortable pour les pattes des petits. La litière la plus utilisée actuellement est la paille de chanvre hachée. Elle est très absorbante et n'est pas poussiéreuse.

• LE BAGUAGE

Le baguage est une opération d'identification qui permet de connaître l'âge de chaque sujet, mais également de mieux suivre la reproduction. Les bagues sont fournies par la Société centrale d'aviculture de France. Elles sont chaque année d'une couleur différente. Posée entre six et huit semaines après l'éclosion, elles portent chacune un numéro correspondant à un carnet de santé, sur lequel peuvent être portés tous les renseignements utiles : race, qualité de la ponte, croisements effectués...

Le baguage permet d'identifier chaque individu.

LE SEXAGE

La reconnaissance du sexe des poussins est une affaire de spécialiste. Elle est fondée sur l'examen des organes génitaux à l'intérieur du cloaque, technique très difficile à maîtriser. Certaines races sont autosexables, c'est-à-dire que le mâle et la femelle se distinguent par un signe particulier différent, comme la couleur du plumage ou la rapidité d'emplumage de la queue.





santé





Maladies virales

• LA BRONCHITE INFECTIEUSE

Provoquée par un coronavirus, cette maladie se caractérise par une conjonctivite, une respiration bruyante et difficile, des râles et de la toux. Les malades sont abattus, ne mangent plus et boivent beaucoup. Chez les poussins, la mortalité est importante, le décès survenant au bout de deux ou trois jours. Il n'y a pas de traitement spécifique, mais la vaccination est possible.

• L'ENCÉPHALOMYÉLITE AVIAIRE

Provoquée par un picornavirus localisé dans le cerveau, cette maladie touche surtout les jeunes de moins de 6 semaines. Ils sont alors déprimés, présentent un tremblement de la tête et du cou (d'où l'autre nom de cette maladie : tremblote épidémique), se paralysent et meurent. Il n'y a pas de traitement spécifique, mais la vaccination est possible.

• LA LARYNGO-TRACHÉITE INFECTIEUSE

Provoquée par un herpès virus, cette maladie se caractérise dans sa forme aiguë par d'importantes difficultés respiratoires, des râles, de la toux et par l'expectoration d'un mucus sanguinolent. Dans environ 20 % des cas, la mort survient par étouffement. La forme subaiguë, moins spectaculaire, n'est

mortelle que dans environ 5 % des cas. Il n'y a pas de traitement spécifique, mais l'administration d'antibiotiques permet de lutter contre d'éventuelles surinfections bactériennes. La vaccination est possible.



La maladie de Newcastle provoque des troubles nerveux systématiques.

• LA MALADIE DE NEWCASTLE

Provoquée par un paramyxovirus, cette maladie, encore appelée pseudo-peste aviaire, est redoutable, la mortalité atteignant généralement 100 % des sujets atteints. Elle se caractérise par une forte fièvre, une perte d'appétit, une soif intense, des symptômes respiratoires, de la diarrhée, et par des signes nerveux systématiques (troubles de l'équilibre, torticolis, paralysie). La transmission se fait par les sécrétions des oiseaux malades. C'est une MLRC (maladie légalement réputée contagieuse) à déclaration obligatoire. Il n'y a pas de traitement spécifique, mais la vaccination est possible.

• LA MALADIE DE MARECK

Provoquée par un herpès virus, cette maladie atteint surtout les jeunes âgés d'une dizaine de semaines. Elle se caractérise essentiellement par des symptômes nerveux. L'animal atteint se paralyse, ses mouvements sont saccadés, puis il est incapable de se tenir debout. D'autres symptômes peuvent se greffer : torticolis, difficultés respiratoires, cécité, constipation ou diarrhée. La mortalité est de l'ordre de 10 à 15 %. Il n'y a pas de traitement spécifique. La vaccination est possible, bien que son efficacité ne soit pas constante.

• LA VARIOLE AVIAIRE

Provoquée par un poxvirus, la maladie peut présenter deux formes : cutanée et diphtérique. La forme cutanée fait apparaître des pustules et des vésicules aux commissures du bec, aux paupières, aux barbillons et sur la crête. Le taux de mortalité est extrêmement faible. La forme diphtérique fait appa-



Il est commandé de vacciner contre la bronchite infectieuse.

raître des fausses membranes adhérentes à l'intérieur du bec qui entraînent des difficultés respiratoires. La mortalité, possible par asphyxie, est faible. Aucun traitement n'est possible, mais la vaccination existe.



Maladies bactériennes

• LA COLIBACILLOSE

Il s'agit d'une maladie peu fréquente provoquée par *Escherichia coli*. Elle atteint principalement les jeunes et se caractérise par un abattement, de la diarrhée, et par de l'anorexie. Des troubles respiratoires peuvent également être présents. Son traitement est à base d'antibiotiques.

• LE CORYZA INFECTIEUX

Cette maladie atteint principalement les adultes. Elle se caractérise par des difficultés respiratoires, de la toux, des éternuements

et des écoulements abondants aux narines. Elle se complique d'une conjonctivite avec un larmolement important et un œdème de la face. Les sujets atteints arrêtent alors de s'alimenter et meurent. Cette affection peut s'associer à d'autres maladies, comme la maladie de Newcastle, la variole ou la pasteurellose. Son traitement est à base d'antibiotiques.

Le coryza infectieux atteint en priorité les adultes.





La colinacillose atteint surtout les jeunes.

• LA MYCOPLASMOSE

Elle est encore appelée MRC (maladie respiratoire chronique), et ses symptômes sont assez proches de ceux du coryza : toux, éternuements, râles, jetages abondants et difficultés respiratoires. Elle apparaît souvent après une maladie infectieuse, mais peut également être la conséquence d'une mauvaise ventilation, de courants d'air, d'un refroidissement, etc. Certains sujets peuvent être porteurs sains, c'est-à-dire qu'ils n'extériorisent pas la maladie, mais sont capables de la transmettre. Le traitement est à base d'antibiotiques.

• LA PASTEURELLOSE

Encore appelée choléra aviaire, elle peut prendre de nombreuses formes. La plus redoutable est la forme suraiguë : les malades meurent brutalement, sans présen-

ter de symptômes. La forme chronique, plus fréquente chez les adultes, se caractérise par des symptômes respiratoires : toux, râles, éternuements et jetage nasal abondant. La maladie peut évoluer vers des difficultés respiratoires puis vers une pneumonie. La forme aiguë étant d'évolution trop rapide, seule la forme chronique peut être traitée au moyen d'antibiotiques.

• LES SALMONELLOSES

Deux salmonelloses peuvent être rencontrées chez la poule selon l'agent qui en est la cause : la pullorose (*Salmonella pullorum*) et la typhose (*Salmonella gallinarum*).

La pullorose

Encore appelée diarrhée blanche, cette maladie affecte surtout les jeunes. Les poussins sont abattus, gémissent et refusent de s'alimenter. Leur abdomen est gonflé et ils expulsent une sorte de diarrhée blanche. Un gonflement des articulations accompagné d'une boiterie peut ensuite survenir. Les très jeunes peuvent mourir rapidement sans montrer de symptômes. Le traitement est à base d'antibiotiques.

La typhose

Cette maladie affecte principalement les jeunes de plus de 3 mois et les adultes. La forme aiguë est rapidement mortelle, alors que la forme chronique se caractérise par une perte d'appétit et une soif intense. Les malades s'anéminent et présentent une diarrhée jaune et fétide caractéristique. Le traitement à base d'antibiotiques est possible, mais les sujets guéris restant porteurs du germe et étant contaminants doivent être sacrifiés.



Maladies parasitaires

1 LES PARASITES INTERNES

• LES VERS

Les ascaris sont des vers ronds logés dans l'intestin. Symptômes : amaigrissement, anorexie, vomissements, diarrhées, troubles nerveux. Traitement : vermifuge.

Les capillaires sont des vers ronds fixés à la paroi du jabot, de l'œsophage et de l'intestin. Symptômes : abattement, soif intense, amaigrissement, diarrhée profuse et verdâtre. Mortalité élevée. Traitement : vermifuge.

Le ténia est un ver plat localisé dans l'intestin grêle. Symptômes : amaigrissement

Donné en comprimé, on est certain que la bonne dose est ingérée.



malgré une augmentation de l'appétit, et anémie. Traitement : vermifuge.

Le syngame, parasite des faisans, peut infester la poule. Ce ver se fixe dans la trachée, entraînant des difficultés respiratoires, de la toux et des bâillements intermittents ou continus. Traitement : vermifuge.

• LES COCCIDIOSES

Provoquée par un parasite appelé *Eimeria*, cette maladie affecte principalement les jeunes, chez lesquels elle entraîne entre 5 et 10 % de mortalité. Le parasite peut se fixer dans les différents segments de l'intestin : duodénum, intestin grêle ou cæcums, cette dernière localisation étant la plus grave. Les symptômes n'ont rien de caractéristique. Les malades perdent l'appétit, bougent peu, et leur plumage est hérissé. Parfois, de la diarrhée peut être constatée. La mortalité est très importante chez les jeunes, alors que les adultes amaigrissent de façon significative. Les traitements sont efficaces et doivent être administrés le plus précocement possible. Il convient également de noter que de nombreux fabricants d'aliments incorporent à titre préventif des anticoccidiens dans leurs produits. La désinfection des poulaillers ainsi que l'application d'un vide sanitaire est indispensable en cas de coccidiose déclarée, les œufs du parasite étant capables de survivre très longtemps dans le sol avant de s'y développer et de devenir infestants.



Les traitements en poudre permettent de lutter contre les parasites

• L'ASPERGILLOSE

Cette maladie provoquée par un champignon peut se présenter sous une forme aiguë (alors appelée pneumonie des poussins) chez les oiseaux de moins de 4 semaines, ou sous une forme chronique chez les adultes.

Dans la forme aiguë, les poussins sont somnolents, présentent une soif intense et des difficultés respiratoires qui leur imposent de garder le bec ouvert en permanence. La mort survient au bout de 24 à 48 heures.

Dans la forme chronique, les malades sont affaiblis et présentent quelques difficultés respiratoires. La mort peut survenir par asphyxie. Le traitement est assez difficile, mais néanmoins indispensable, car cette maladie est transmissible à l'homme.

2 LES PARASITES EXTERNES

• LES POUX

Assez rares chez les volailles, ils provoquent des irritations. L'application d'insecticides permet de les éliminer.

• LES ACARIENS

Gale des pattes : croûtes sur les pattes qui peuvent entraîner des déformations des membres.

Pou rouge, ou pou hématophage : anémie et petites croûtes de sang sur la peau.

Gale déplumante : zones entières déplumées et fortes démangeaisons.

Les acaroses se traitent par application d'acaricides.

La gale des pattes provoque l'apparition de croûtes.





Maladies diverses

• L'ENCÉPHALOMALACIE DES POUSSINS

Provoquée par un déficit en vitamine E, cette atteinte cérébrale se caractérise par des vacillements, des chutes à terre, et par des tremblements violents. Survient ensuite une paralysie, puis la mort. Le traitement consiste en un supplément alimentaire en vitamine E.

Certaines volailles ont la manie d'arracher les plumes d'un congénère, c'est le picage.

• LA MYOPATHIE DÉGÉNÉRATIVE

Provoquée par un déficit en vitamine E, cette maladie se caractérise par des difficultés locomotrices provoquées par la dégénérescence et la nécrose de certains muscles. Le traitement consiste en un supplément alimentaire en vitamine E et en sélénium.

• LES MAUX DE PATTES

– Les abcès plantaires : ils sont assez fréquents chez les poules et sont le résultat de blessures provoquées par un sol de mau-





Un sol de mauvaise qualité peut entraîner le développement d'abcès plantaires.

vaie qualité. Le traitement consiste en l'incision de la lésion puis en sa désinfection.

– **Les doigts tordus :** ils se rencontrent essentiellement chez les jeunes poulets de chair. Il n'est pas rare de constater la forme en crochet d'un ou de plusieurs doigts. Les causes de cette affection ne sont pas bien connues.

• LE PICA

Les poussins et les adultes peuvent ingérer divers corps étrangers tels que de la paille, des graviers en quantité importante, des bouts de bois ou même de fer... Il peut s'en suivre une occlusion digestive dramatique.

• LE PICAGE

C'est une manie qu'ont certaines volailles d'arracher les plumes d'un de leurs congénères. Comme elles sont de surcroît très attirées par le sang, l'agression amorcée par un seul sujet se poursuit rapidement par l'arrivée d'autres protagonistes. Ainsi attaquée par plusieurs oiseaux, la malheureuse victime peut en mourir. Les causes du picage sont multiples, la plus fréquemment citée étant un déficit en vitamines ou en sels minéraux. Le sujet piqué doit être isolé des autres volailles et ses plaies désinfectées. Afin d'éviter cette pratique, les éleveurs ont généralement recours à deux solutions : la section de l'extrémité de la mandibule supérieure ou la pose d'un anneau empêchant la fermeture totale du bec.

BIBLIOGRAPHIE

CHAÏB Jérôme, *Votre basse-cour familiale et écologique*, Terre Vivante, 2003.

MASIAC Yves, *Les animaux de la ferme*, De Vecchi, 2004.

PÉRIQUET Jean-Claude, *Le traité Rustica de la basse-cour*, Rustica éditions, 2001.

PÉRIQUET Jean-Claude, *La poule*, Rustica éditions, 2003.

PÉRIQUET Jean-Claude, *Créer une basse-cour*, Rustica éditions, 2000.

VISIGALLI Serge, *La basse-cour*, De Vecchi, 2003.

La Revue avicole, 6 numéros par an.

ADRESSES UTILES

Société centrale d'aviculture de France (SCAF)

Président : Marcel Chastang

16, rue des Éperons

21460 ÉPOISSES

Tél. : 03 80 96 46 35

Fédération française de volailles (FFV)

Président : Jean-Claude Périquet

2, hameau de Pierreville

55400 GINCREY

Tél./Fax : 03 29 87 15 56

jean-claude.periquet@wanadoo.fr

INDEX

A

Abcès plantaires, 92.
 Abreuvoir, 69, 71.
 Acariens, 91.
 Alimentation
 des adultes, 72.
 des jeunes, 76.
 Anatomie, 10.
 Appareil
 digestif, 13.
 reproducteur, 14.
 respiratoire, 12.
 Ascaris, 90.
 Aspergillose, 91.

B

Baguage, 83.
 Boîte à poussière, 68.
 Bronchite infectieuse, 86.

C-D

Capillaires, 90.
 Chapon, 75.
 Coccidioses, 90.
 Colibacillose, 88.
 Coryza infectieux, 88.
 Couvaion, 80.
 Couvoir, 70.
 Doigts tordus, 93.

E

Éclosion, 81.
 Éjointage, 65.
 Élevage
 artificiel, 81.
 en batterie, 77.

 naturel, 81.
 Éleveuse, 70.
 Encéphalomalacie
 des poussins, 92.
 Encéphalomyélite aviaire,
 86.

G-H

Grit, 75.
 Hygiène, 71.

I-L

Incubateur, 70.
 Incubation, 80.
 artificielle, 80.
 naturelle, 80.
 Laryngo-trachéite
 infectieuse, 86.

M

Maladie(s)
 bactériennes, 88.
 de Mareck, 87.
 de Newcastle, 87.
 diverses, 92.
 parasitaires, 90.
 virales, 86.
 Mangeoire, 68, 71.
 Mirage, 80.
 Mue, 71.
 Mycoplasmoses, 89.
 Myopathie dégénérative,
 92.

O-P

Œuf, 15.

Parasites
 externes, 91.
 internes, 90.
 Parcours
 en semi-liberté, 65.
 Libre –, 64.
 Pasteurellose, 89.
 Perchoir, 67.
 Pica, 93.
 Picage, 93.
 Pondoir, 68.
 Ponte, 78.
 Poulailier, 65.
 Poussinière, 69.
 Poussins, 82.
 Poux, 91.
 Pullorose, 89.

R

Races
 Alsace, 18.
 Appenzelloise huppée,
 36.
 Ardennaise, 19, 50.
 Australorp, 51.
 Bantam de Pékin, 51.
 Barbu d'Anvers, 52.
 Barnevelder, 53.
 Bourbonnaise, 20.
 Brackel, 37.
 Brahma, 37.
 Bresse gauloise, 21.
 Cochinchine, 39.
 Combattant anglais
 moderne, 53.
 Combattant du Nord, 22.

Coq de pêche
du Limousin, 31.
Cou nu du Forez, 24.
Cocou de Rennes, 23.
Crèvecœur, 25.
Espagnole à face
blanche, 39.
Faverolles, 26.
Gâtinaise, 27.
Gauloise dorée, 28.
Hambourg, 40, 54.
Hollandaise huppée, 55.
Houdan, 29.
Java, 56.
Ko-Gunkei, 57.

La flèche, 30.
Langshan, 40.
Leghorn de type
moderne, 41.
Marans, 32.
Meusienne, 33.
Nagasaki, 57.
Naine allemande, 58.
Nègre-soie, 42.
New-Hampshire, 43.
Noire du Berry, 33.
Orpington, 44.
Padoue, 45, 59.
Pictave, 60.
Sabelpoot, 60.

Sebright, 61.
Sussex, 46.
Wyandotte, 47.
Reproduction, 78.

S

Salmonelloses, 89.
Sexage, 83.
Syngame, 90.

T-V

Ténia, 90.
Typhose, 89.
Variole aviaire, 87.

Crédits photographiques

Alexis/Cogis : 8-9 ; Aucante/Nature : 87 ; Berthoule/Nature : 31 ; Betant/Cogis : 71, 76 ; Chaumeton/Nature : 51, 56 ; Ferrero/Nature : 22, 34-35, 38, 42, 45, 46, 47, 48-49, 50, 61, 75, 77 b, 77 h, 92 ; Gissey/Cogis : 74 ; Grospas/Nature : 10 ; Hochet/Rustica : 36, 58, 69 d, 70 d, 78, 79, 80, 83 b, 83 h, 90, 91 b, 91 h ; Lanceau/Cogis : 6, 14 b, 16-17, 18, 24, 25, 27, 28, 30, 33, 37, 39, 52, 53, 55, 59, 67 b, 67 h, 68 d, 68 g, 69 g, 70 g, 81 b, 81 h, 81 m ; Rocher/Cogis : 11, 54, 62-63 ; Rocher/Nature : 20, 26, 32, 43, 60 ; Rustica : 19, 23, 29, 40, 41, 44 ; Varin/Cogis : 4, 64 ; Vidal/Cogis : 14 h, 31, 72-73, 82, 84-85, 86, 88, 89, 93.

Dessins : Nathalie Dupuy.

l'élevage des Poules



PRÉSENTATION



RACES



ÉLEVAGE



SANTÉ



■ L'ouvrage idéal pour débiter l'élevage des poules : anatomie et physiologie, catalogue des races, les maladies les plus courantes.

■ Les secrets pour réussir : le bon matériel, aménager un poulailler, l'alimentation, la reproduction, etc.



■ Des plans et des schémas, ainsi que de nombreuses photographies.

Bibliothèque nationale du Québec



3 2002 5063 2194 0



9 782844 163509