

## Sommaire

	pages
La basse-cour d'autrefois .....	2
De la poule appenzelloise barbue à la « LSL Classic » .....	4
Poulailler au top pour pondeuses .....	6
Le chemin du poulet: du poulailler au grill .....	8
Les poulaillers suisses, le bien-être au quotidien .....	10
Beaucoup d'œufs à Pâques et à Noël .....	12
Dindes, cailles et autruches .....	14

## Impressum

Edition : Agence d'information agricole romande (AGIR)  
 Conception : LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Berne  
 Rédaction : eppenberger-media gmbh, Reinach AG  
 Conseiller technique : Aviforum, Zollikofen  
 Graphisme : atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg  
 Photos : David Eppenberger, Thierry Grobet, Francine Guggisberg,  
 Marcus Gyger, Nicole Lustenberger, Rita Sager, Romina Suter,  
 ProSpecieRara, LID, [www.agriculture.ch](http://www.agriculture.ch)  
 Traduction/adaptation : AGIR, Lausanne  
 Impression : Imprimerie Saint-Paul, Fribourg

Cette brochure peut être commandée gratuitement auprès de :  
 Agence d'information agricole romande (AGIR)  
 Case postale 1080, 1001 Lausanne  
 Tél./avicultrices : 021 613 11 31 – Fax : 021 613 11 30  
[info@agirinfo.com](mailto:info@agirinfo.com) – [www.agirinfo.com](http://www.agirinfo.com)

## L'agriculture sur internet

[www.agriculture.ch](http://www.agriculture.ch)  
[www.agirinfo.com](http://www.agirinfo.com)  
[www.aviforum.ch](http://www.aviforum.ch)  
[www.gallosuisse.ch](http://www.gallosuisse.ch)  
[www.schweizer-gefluegel.ch](http://www.schweizer-gefluegel.ch)

### Apprentissage d'aviculteur

Durant trois ans, les futurs aviculteurs apprennent tout ce qu'il faut savoir sur l'élevage des poussins, poussines, poules pondeuses ou poulets. Plus d'informations sur :  
[www.agri-job.ch](http://www.agri-job.ch)

Octobre 2017

# Poules, coqs et poussins

La volaille des fermes suisses



## La basse-cour d'autrefois

Sur le pas de la porte, une jeune fille nourrit les poules tandis qu'un petit garçon assis sur un banc observe la scène. Un beau tableau, peint par Albert Anker en 1865. Depuis lors, l'élevage de volaille a bien changé. On ne voit presque plus de coq se dresser sur le tas de fumier et pousser un puissant « cocorico » au petit matin. Aujourd'hui, la plupart des poules vivent rassemblées dans des poulaillers modernes.

Les œufs de Pâques – symbole de vie nouvelle et de fertilité – sont un régal pour les yeux et le palais.



### Traditions

Depuis la nuit des temps, la volaille a une grande importance pour l'homme et est très présente dans les traditions. Par exemple, selon la mythologie finlandaise, tout l'univers aurait été formé à partir de sept œufs... Quant au coq, il symbolise à la fois le réveil et le zèle. « Cette nuit même, avant que le coq n'ait chanté, tu m'auras renié trois fois », a déclaré Jésus à Pierre, certain de la fiabilité du volatile. Toujours en lien avec la tradition chrétienne, pourquoi mangeons-nous des œufs décorés à Pâques? Cette coutume trouverait sa source dans l'interdiction faite par l'Eglise de consommer des œufs pendant les 40 jours de Carême qui précèdent Pâques. A la fin de cette période de pénitence, les œufs accumulés étaient consommés, cuits et décorés. L'œuf symbolisant la vie nouvelle et la fertilité, cette coutume rappelle aussi la résurrection.



La poule domestique appartient à la famille des gallinacés. Les ancêtres de nos poules sont venus d'Extrême-Orient. Toutes les poules domestiques descendent du coq Bankiva (*Gallus gallus*).

### Championne de valorisation du fourrage

Il existe environ 150 races de poules dans le monde. Au siècle passé, la poule suisse était encore très répandue. On appréciait alors cette race à deux fins donnant à la fois des œufs et de la viande. Mais les besoins actuels sont différents et les races modernes sont spécialisées, soit pour la production d'œufs, soit pour celle de viande. Les résultats sont impressionnants: il y a quelques dizaines d'années, un poulet de chair devait manger trois fois plus et nécessitait deux fois plus de temps pour atteindre son poids d'abattage de 2200 grammes. Pauvre en graisse, la viande de volaille a tout à fait sa place dans une alimentation saine et sa consommation progresse depuis plusieurs années. Dans notre pays, l'élevage de poules de race n'est plus qu'un hobby pratiqué par un petit nombre d'amateurs. Pour eux, ce sont les critères esthétiques qui priment et non la rentabilité. En élevant d'anciennes races, ils préservent la diversité génétique.



Le coq est depuis la nuit des temps le symbole du réveil matinal, un rôle qu'il joue fièrement.



### L'œuf suisse est à la page

Une poule pondeuse « moderne » pond plus de 300 œufs par année. Soit probablement plus du double de ce que poussaient les poules représentées sur le tableau d'Albert Anker. Malgré la pression de la rentabilité, les poules suisses ont une meilleure qualité de vie que la plupart de leurs consœurs de l'étranger. Le 1<sup>er</sup> janvier 1992, la Suisse a en effet été le premier pays du monde à interdire l'élevage en batterie, encore très répandu ailleurs. Actuellement, les fermes suisses élèvent quelque 11 millions de poules et de coqs. Autruches, émeus, dindes, canards, oies et cailles complètent le tableau. Ces élevages ne sont pas fréquents et ces volatiles sont considérés comme des produits de niche.



Poulailler moderne – L'élevage de poules n'a plus rien à voir avec le tableau d'Albert Anker.





## De la poule appenzelloise barbue à la « LSL Classic »

Une volaille à la fois disponible en permanence, d'excellente qualité, bon marché et produite dans le respect du bien-être animal... Un véritable défi que doit relever l'aviculture suisse. Aujourd'hui, les poules doivent pondre plus d'œufs et engraisser plus rapidement qu'auparavant. Pour cette raison, les éleveurs sélectionnent des hybrides (cf. encadré) destinés soit à la ponte, soit à l'engraissement.

### Elevage à l'étranger, reproduction en Suisse

Au niveau mondial, ce sont quelques grosses firmes qui sélectionnent la volaille et définissent les élevages. En plus du nom de l'entreprise, les volatiles portent un code tel que « JA 657 », « Ross PM3 », « Lohmann LSL Classic »... Développées au fil des ans, les lignées constituent le capital de ces firmes. Leurs plus importants critères de sélection sont la rapidité de croissance, la performance de ponte, la solidité de la coquille des œufs et, depuis peu, l'aptitude à aller au nid. Les descendants de ces lignées performantes sont importés en Suisse à l'état de poussins. Ils grandissent dans des élevages de parentales où ils produisent les œufs fécondés qui donneront naissance aux futures poules pondeuses ou poulets d'engraissement. Il faut 18 semaines aux poussins destinés à la production d'œufs pour devenir des poulettes qui sont amenées dans une exploitation de ponte. Les poussins destinés à la production de viande sont amenés directement dans une ferme d'engraissement. Heureusement, la Suisse étant un petit pays les transports sont courts et les poussins ne subissent pas de stress inutile.

### Comment produit-on des hybrides ?

Au niveau mondial, quelques exploitations élèvent différentes races pures et les croisent entre elles. De cette façon sont obtenues des lignées de poules et de coqs, qu'on croise entre elles pour obtenir des hybrides. Grâce à ce processus d'hybridation – aussi appelé hétérosis –, les hybrides présentent de meilleures performances que les souches parentales.

Les hybrides ne sont plus utilisés pour la reproduction. Les exploitations d'élevage en produisent donc constamment de nouveaux.

### Projet pour les poules pondeuses

Les poules pondeuses pondent presque un œuf par jour au cours de l'année. Au fil du temps, la performance de ponte et la solidité de la coquille diminuent et les pondeuses doivent être remplacées. Auparavant, elles finissaient à la casserole. Mais de nos jours la traditionnelle poule au pot, chère à Henri IV, ne se trouve plus guère au menu. Cependant, l'association GalloCircle s'engage pour changer cet état de fait et favoriser avec succès la vente de poules à bouillir entières et la valorisation de la volaille en saucisses, fromage d'Italie et autres produits de charcuterie. Aujourd'hui, près de la moitié des poules de réforme finissent à nouveau sur la table, sous une forme ou une autre.

### Les poulets ne pondent pas d'œufs

Chez les hybrides de poules pondeuses, les poussins mâles sont mis à part et tués immédiatement après l'éclosion. Issus de lignées sélectionnées spécialement pour la ponte, ils ne donneraient pas assez de viande si on les engraisait. Afin d'éviter de couvrir des œufs donnant des hybrides mâles, les scientifiques cherchent un moyen de déterminer le sexe avant que l'œuf soit couvé.

Poule appenzelloise barbue. La fondation ProSpecieRara se bat pour la sauvegarde des races indigènes. [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)



Elevage d'hybrides spécialisés pour la ponte ou l'engraissement

### Elevage à l'étranger

Les futures souches parentales sont importées sous forme de poussins âgés d'un jour.

Les souches parentales produisent des œufs à couvrir.

### Elevage de parentales

Les œufs sont placés dans une couveuse.

### Couveuse

Les futures poules pondeuses grandissent dans une exploitation d'élevage.

### Souche ponte

A l'âge de 18 semaines, les poulettes sont prêtes à pondre et amenées dans une exploitation de ponte.

### Production d'œufs à la ferme

Les poules pondent 300 à 330 œufs par année.

### Souche engraissement

Après 4 à 8 semaines, les poulets atteignent leur poids d'abattage.

### Abattoir

Poulets d'engraissement élevés en plein air. La production de viande est aujourd'hui assurée par des races spécialisées.





## Poulailler au top pour pondeuses

Poule pondeuse, poule heureuse ? C'est sans aucun doute le cas à Gallipool Frasses, dans le canton de Fribourg. Dans un poulailler ultramoderne, comprenant jardin d'hiver et parcours herbeux, elles sont 18 000 à fournir « leur » œuf au quotidien, ou presque, soit au total quelque 5 millions d'œufs produits annuellement. La part plus importante de la production est commercialisée par Eico, l'un des trois plus importants commercialisateurs d'œufs suisses.

L'intérieur du poulailler et des volières.



Mis en service fin 2015, ce complexe de 50 000 m<sup>2</sup> a été conçu comme une exploitation de référence, tant au niveau du bien-être animal que de la qualité des infrastructures, ou encore de l'autonomie énergétique aux conditions de travail, sans oublier la rentabilité et la visibilité pour le consommateur. Un véritable défi pour un poulailler de cette taille accueillant, de fait, le nombre maximum de pondeuses autorisé par la loi suisse.

### Qualité et respect

À l'origine de cette structure modèle, trois agriculteurs de la région, Fabrice Bersier, Daniel Würgler et Stéphane Grognoz, élevant en commun des vaches laitières et habitués à développer des projets en communauté partielle d'exploitation. Après la mise en service de la poussinière Avipool à Vesin sur la commune de Cugy/FR, c'est dans l'idée de maximaliser les synergies que les partenaires ont lancé, quelques kilomètres plus loin, Gallipool Frasses, sur la commune Les Montets, en investissant 2,7 millions de francs. « Nous voulions aussi montrer au public que nous avons la volonté de produire des œufs suisses de qualité dans le respect du bien-être des animaux et aussi dans de bonnes conditions de travail », explique Fabrice Bersier.

De 10h30 à 17h, les poules peuvent quotidiennement passer librement du jardin d'hiver au parcours herbeux.



### Lumière, volière et plein air

Conforme aux normes SST (Système de stabulation particulièrement respectueux des animaux) et SRPA (sorties régulières en plein air), Gallipool Frasses se compose de trois parties. D'abord un espace intérieur avec lumière du jour et deux volières étagées sur plus de 1000 m<sup>2</sup>, équipées de balcons, grillages, nids avec tapis de ramassage, perchoirs, évacuation du fumier, etc. Ensuite, un jardin d'hiver de 793 m<sup>2</sup> à l'air libre, avec bacs à sable, perchoirs, pipettes, botes de paille et distributeurs à grains de blé. Et enfin, un parcours herbeux clôturé de 45 000 m<sup>2</sup>, avec des zones ombragées par des arbres et quinze cabanons. Deux espaces extérieurs auxquels les poules ont libre accès durant la journée de 10h à 17h environ.

### Visiteurs consommateurs bienvenus !

Le bâtiment, en bois et métal, est recouvert de panneaux photovoltaïques, alors qu'à l'intérieur, la zone de stockage des œufs et les volières sont vitrées, dans un souci de transparence et de traçabilité tout au long de la chaîne de production allant de la poule à l'assiette. « Nous aimons notre métier et voulons pouvoir en vivre », souligne Daniel Würgler en précisant combien il est important aussi de rendre visible la façon dont il est pratiqué : « Notre démarche, nous voulons la partager avec les consommateurs ! ».

Daniel Würgler

Fabrice Bersier



La zone de conditionnement des œufs.





## Le chemin du poulet: du poulailler au grill



**P**oulet rôti doré à point: chaque mercredi, Herbert Caspar installe sa camionnette de poulets rôtis Poulet Grand Delice à Seuzach (ZH). La croix suisse est présente partout sur son stand. Selon notre interlocuteur, l'origine des volatiles est importante. « La qualité n'est au rendez-vous que si la volaille est détenue dans des conditions respectueuses du bien-être animal ». Tel est le souhait de sa clientèle. Un poulet doit rôtir pendant une heure et quart pour être prêt à la vente. Tout l'art consiste à avoir en tout temps suffisamment de poulets prêts. « Avec les années, on a la technique », déclare Caspar. Ce petit entrepreneur indépendant et expérimenté travaille sous licence pour une entreprise de Suisse orientale qui produit de la viande de volaille. Deux fois par semaine, un camion de livraison approvisionne Caspar en poulets frais.

### De strictes règles d'hygiène

Des règles d'hygiène très strictes sont de mise dans les locaux de l'entreprise qui fournit la viande de volaille. Au petit jour, les poulets sont endormis avant d'être tués puis conditionnés. Revêtus d'une combinaison de protection, les employés assaisonnent les poulets et préparent les broches, chacune comprenant six poulets entiers qui seront vendus dans la camionnette-grill. Dans un autre secteur, les poulets sont détaillés en cuisses, ailes

Poulets dans le jardin d'hiver. On reconnaît les poulets d'engraissement à leurs grosses pattes.



et poitrines puis emballés. On trouve de moins en moins de poulets entiers dans le commerce de détail. Les consommateurs privilégient des portions plus petites et prêtes à l'emploi.

### Coup de filet durant la nuit

Quand le transporteur arrive à Maschwanden (ZH) à la « Mäse's Chicken Farm », il fait encore nuit. « La nuit, les poulets se laissent attraper plus facilement », explique Marcel Stehli, producteur de volaille. Il engraisse 18 000 poulets pour l'entreprise qui lui livre également poussins et nourriture. Poules et coquelets grandissent dans son poulailler climatisé. Ils ont en permanence accès à l'eau et à la nourriture, peuvent gratter dans une litière de paille naturelle et se reposer sur des perchoirs. Durant la journée, ils peuvent en outre prendre l'air au jardin d'hiver.

Marcel Stehli renouvelle l'ensemble des poulets 7,5 fois par an en moyenne. Toutes les sept semaines environ, 16 personnes viennent l'aider au milieu de la nuit pour attraper les poulets et les charger dans le camion qui les emmène à l'abattoir. « Une opération qui peut prendre jusqu'à deux heures », déclare l'éleveur. Les poulets destinés au grill – quelque 4 500 sur 18 000 – sont engraisés durant 34 jours avant d'être abattus. Une semaine plus tard, c'est au

Le travail de la viande de poulet est soumis à de strictes règles d'hygiène.



tour des poulets plus gros d'être détaillés en cuisses, poitrines, ailes et brochettes. Le poulailler vide est alors nettoyé et désinfecté. Le fumier de poules est récolté et vendu comme engrais aux paysans du voisinage. Quand arrivent les nouveaux poussins, tout juste âgés d'un jour, le poulailler est chauffé à 34°C car les nouveaux venus ont besoin de beaucoup de chaleur. Ensuite, le climatiseur abaissera régulièrement la température jusqu'à 21°C. Durant les cinq à six semaines que dure l'engraissement, Marcel Stehli vérifie trois fois par jour que tout se passe au mieux.

### Nuggets et ailes de poulet

La demande en poulets entiers est plutôt à la baisse. A l'inverse, la consommation de morceaux tels que poitrines ou ailes est en progression. Pour les enfants, les nuggets figurent de plus en plus couramment au menu. Finement hachée, la viande de poulet est mélangée à une pâte à base de céréales pour former une masse détaillée en morceaux de la taille d'une bouchée.





de protection des animaux, beaucoup d'éleveurs font le choix de « systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux » (SST). Grâce aux SST, les poules peuvent par exemple profiter d'un jardin d'hiver couvert, de plus d'espace et de davantage de liberté de mouvement. Il en va de même pour le programme « Sorties régulières en plein air » (SRPA) qui va encore plus loin en garantissant le libre accès à un pré.

## Les poulaillers suisses, le bien-être au quotidien

Une poule doit pouvoir s'ébattre, gratter le sol, picorer et prendre des bains de sable. Dans notre pays, pondeuses et poulets de chair sont élevés dans des installations modernes répondant à ces besoins. Un apport suffisant de litière, de la lumière naturelle et des périodes de repos nocturne sont inscrits dans la loi. Dans notre pays, une exploitation avicole détient quelque 7500 poules en moyenne. Bien que la loi autorise jusqu'à 18 000 volatiles, seules quelques exploitations ont plus de 12 000 poules. Outre le respect des strictes directives légales en matière

### Elevage au sol ou en plein air ?

Les œufs provenant d'élevages au sol sont pondus par des poules qui se déplacent à leur gré dans le poulailler et, dans la plupart des cas, dans le jardin d'hiver. Dans les élevages en plein air, elles ont en outre librement accès à un pré. Les poulets d'engraissement élevés en plein air proviennent d'hybrides à croissance plus lente. De par une utilisation du sol plus étendue et un travail supplémentaire – par exemple rentrer les poules le soir, entretenir le pré etc. – les coûts de production sont plus élevés. C'est pourquoi les œufs et les poulets issus d'élevages en plein air sont un peu plus chers.

Elevage en plein air. L'élevage en batterie est interdit en Suisse, contrairement à d'autres pays.



### La qualité a un coût

Plus de 50 000 volatiles confinés dans un espace restreint, de la lumière artificielle, des périodes de pénombre raccourcies, des cages minuscules pour les pondeuses: dans bien des pays, ce type de production industrielle d'œufs et de volaille est toujours monnaie courante. Ce n'est pas le cas en Suisse où la production d'œufs et de volaille est soumise à de strictes conditions légales. De plus, vu l'exiguïté de notre territoire, les volatiles subissent moins de stress lors de leur « dernier voyage » vers l'abattoir. Enfin, contrairement à ce qui se pratique dans d'autres pays, les poulets sont anesthésiés avant d'être abattus. Cependant, la détention respectueuse de la volaille a un coût, d'où le prix un peu plus élevé des œufs et poulets suisses par rapport à ceux qui sont importés.

### 120 grammes de nourriture par jour

L'alimentation de base d'une poule se compose de blé, maïs et soja. Une pondeuse a en outre besoin d'un apport supplémentaire en calcium pour la formation de la coquille des œufs. Une poule à l'engrais devant prendre rapidement du poids, son alimentation est riche en protéines et en calories. Un poulet consomme en moyenne 3,7 kg de nourriture pour atteindre un poids de 2,2 kg. Une pondeuse a besoin de 120 grammes de nourriture par jour pour pondre environ 300 œufs par an.

### Poules Bio

Dans les exploitations bio, le nombre maximal de poules est de 500. Les sorties en plein air sont obligatoires et la surface des prés doit être de 5 m<sup>2</sup> par poule. Les poulets d'engraissement sont élevés dans des poulaillers mobiles déplacés en fonction des rotations des cultures. Les poulets bio ne peuvent être abattus avant l'âge de 63 jours. Leurs aliments doivent également être certifiés bio.

#### Éleveurs participant à des programmes de détention spécifiques

	SST*	SRPA**
Poules pondeuses	90,8 %	74,9 %
Poulets à l'engrais	94,1 %	6,5 %

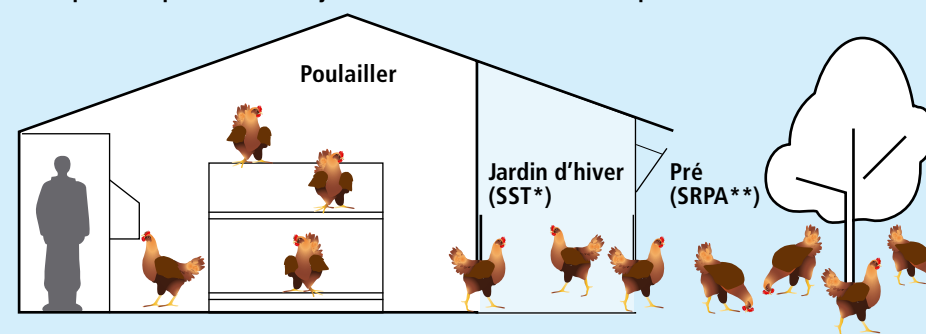
Source: OFAG

\* Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux

\*\* Sorties régulières en plein air



### Exemple d'un poulailler avec jardin d'hiver et libre accès au pré





## Beaucoup d'œufs à Pâques et à Noël

Chaque Suisse consomme en moyenne 177 œufs et environ 12 kg de volaille par an. Alors que la consommation d'œufs est stable depuis des années, celle de volaille connaît une légère progression. Près de 11 millions de poules sont détenues dans notre pays, 63 % étant élevées pour la viande et 24 % pour les œufs. Les 13 % restants concernent les poules reproductrices dont les poussins sont destinés à la ponte ou à l'engraissement. Chaque année, quelque 70 millions de poussins destinés à l'engraissement voient le jour.

### Les consommateurs privilégient les œufs suisses

Les poules suisses pondent près de 750 millions d'œufs par an, la plupart commercialisés tels quels. Plus de 75 % des œufs commercialisés chez nous proviennent d'élevages suisses, une proportion constante depuis des années bien que

### Œufs blancs ou bruns ?

#### Tout dépend des oreillons !

La couleur des œufs est déterminée par les gènes des pondeuses. Le dicton « une poule blanche donne des œufs blancs, une poule brune donne des œufs bruns » est correct dans la plupart des cas en ce qui concerne les hybrides. Toutefois, c'est la couleur des oreillons de la pondeuse qui est vraiment déterminante. S'ils sont rouges, elle pond des œufs bruns, s'ils sont blancs, des œufs blancs.



nos œufs soient plus chers que ceux importés. La clientèle privilégie ainsi une production respectueuse des œufs.

Malgré tout, la production d'œufs suisses couvre à peine la moitié des besoins. Le reste est importé et se retrouve, pour la plupart, « caché » dans des produits tels que pâtes, biscuits etc.

### Un boom à Pâques et à Noël

Le marché de l'œuf est marqué par une forte saisonnalité et deux pics de production, à Pâques et à Noël. Les trois entreprises suisses qui commercialisent les œufs (Eico, Ei AG, Lüchinger & Schmid) approvisionnent la moitié du marché suisse. Elles passent un contrat avec les agriculteurs qui élèvent les poules selon leurs directives et récoltent les œufs. Les entreprises de commercialisation planifient la production d'œufs une année à l'avance et décident des dates de livraison des poussins. En Suisse, quelque 11 000 exploitations produisent des œufs. Elles sont pour la plupart de petite taille, détiennent entre 10 et 150 poules et écoulent leurs œufs par le biais de la vente directe. Ainsi, environ un tiers des œufs suisses sont vendus par ce canal. Par ailleurs, quelque 400 exploitations spécialisées, détenant chacune entre 2000 et 18 000 poules, élèvent 75 % des pondeuses suisses.

Vente directe. De nombreuses familles d'agriculteurs proposent des œufs dans leur assortiment.



### La viande de poulet suisse, une tendance forte

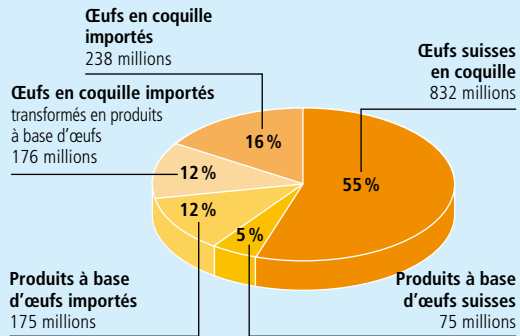
La consommation de viande de volaille a le vent en poupe et a plus que doublé au cours des 20 dernières années. Comme pour les œufs, la planification de la production est entre les mains de quelques entreprises: Micarna SA, Bell AG, frifag AG et Kneuss Geflügel AG couvrent à elles seules plus de 90 % de la production suisse. Dans notre pays, près de 900 exploitations agricoles élèvent entre 2000 et 18 000 poulets à l'engrais. A l'étranger, les exploitations sont plus grandes, les frais de fourrage plus bas, les règles de détention moins strictes. Ces facteurs expliquent la différence de prix entre poulets suisses et importés. Ces derniers proviennent à plus de 80 % du Brésil, principalement sous forme de poitrines congelées.



Les pâtes alimentaires maison figurent parmi les propositions innovantes des paysannes suisses.

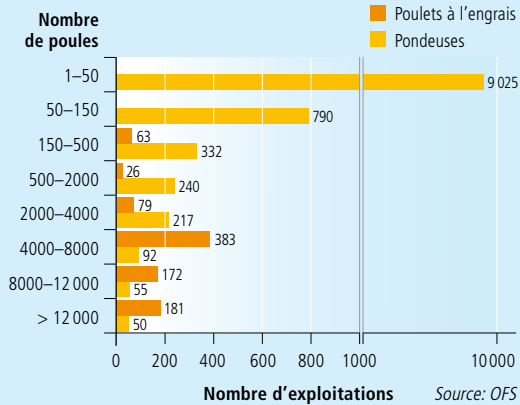


## Consommation d'œufs en 2016

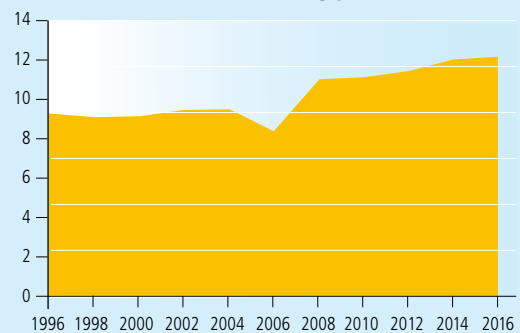


Source: aviform

## Nombre d'exploitations détenant des poules en 2016



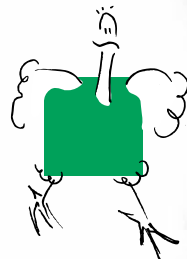
## Consommation annuelle de viande de volaille en Suisse, en kg par habitant



Source: OFS

## Dindes, cailles et autruches

Hormis les poules, des volatiles moins courants tels que canards ou oies sont élevés dans certaines exploitations.



Les autruches donnent des œufs, de la viande et du cuir.



## Grosses dindes

Dans notre pays, près de 150 000 dindes sont engraisées chaque année pour la production de viande. Après 11 à 13 semaines, les femelles peuvent atteindre un poids de 8,5 kg. Beaucoup plus lourds, les mâles (dindons) atteignent 17 à 20 kg en 18 semaines. La production indigène ne couvre que 10 % des besoins.

## Rapides autruches

Quelques agriculteurs se sont spécialisés dans l'élevage d'autruches. Ces grands oiseaux ont besoin d'un vaste enclos. Dans la savane africaine, ils peuvent atteindre une vitesse de 60 km/h. Les femelles pondent leurs œufs dans le pré. Récoltés avec soin, ils sont placés en couveuse. Après 40 jours, les poussins éclosent. Une autruche femelle peut donner annuellement naissance à 20 poussins. Après une année passée au pré, les poussins atteignent leur poids d'abattage qui peut s'élever à 100 kg.

Les dindons peuvent atteindre un poids de 20 kg.



## Petites cailles

Le nombre de producteurs suisses de cailles est encore inférieur à celui des éleveurs d'autruches. La caille japonaise utilisée pour l'élevage est proche parente de la caille des blés qu'on trouve chez nous à l'état sauvage. Ces oiseaux étant craintifs, on ne les voit que très rarement. Comme les poules, les cailles pondent presque un œuf par jour, non dans des nids mais sur le sol de leur enclos. Les œufs de caille ne pèsent que 11 à 14 grammes. Les mâles atteignent un poids de 180 grammes et leur viande est considérée comme un mets d'une grande délicatesse.

Les cailles ne pondent pas leurs œufs dans des nids mais sur le sol de leur enclos.

