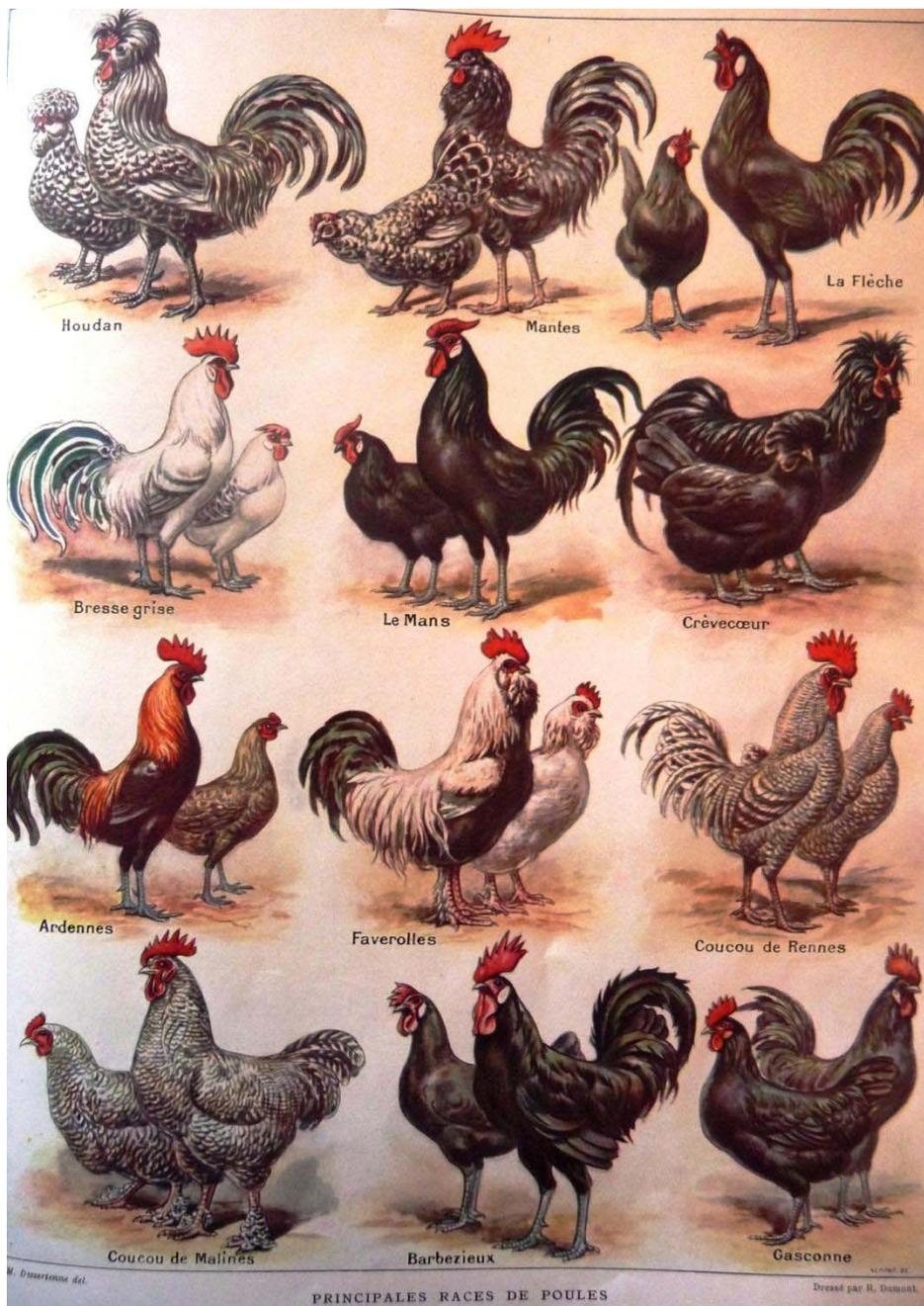


6. LES POULES ET ANIMAUX DE BASSE -COUR

Les races d'animaux de basse cour, notamment les poules, étaient très diversifiées. Dans les cours de ferme, coexistaient souvent des races pures et des croisements issus de fécondations spontanées. **Maria et Irène gardent un bon souvenir de ces tâches colorées et vivantes qui grattaient sans cesse ou qui picoraient des graines et des cailloux au milieu des chants de coqs.** Ces derniers chantaient très tôt vers 4H du matin l'été, 5H à 6h en hiver et aux demi-saisons. Il suffit d'un coq pour réveiller un quartier dit-on, c'est vrai. Aussi vrai que les cloches de l'église dans certaines communes... Actuellement dans les communes rurales ou les zones suburbaines, il y aurait un retour vers l'élevage d'une ou quelques poules par famille dans le jardin ou la cour, car elles diminuent le poids des déchets ménagers et permettent d'avoir des œufs frais.



Les Principales Races de poules – Planche 1

Larousse Agricole 1921/1922

La Coucou de Rennes (3^{ème} rang à droite) était très appréciée sur les marchés de Rennes au XIXe et XXe siècles pour sa qualité de chair. *Pratiquement disparue vers 1980, elle a été homologuée dans les Produits du Terroir remarquables en 1993 et sauvegardée par une Association de Producteurs en 1997.* Depuis, 30.000 volailles par an sont produites et on la retrouve sur les marchés de la région.



Les Principales races de poules – Planche 2

Larousse Agricole 1921/1922

Au début du XXe siècle, les races de poules étaient classées **en bonnes pondeuses comme la Leghorn et en poules mixtes, à la fois pondeuses et à chair délicate comme la Coucou de Rennes**, pour ne citer que celles de l'Ouest de la France. Ensuite a été retenu le critère de **bonne couveuse, comme la Faverolles**.

C'était plus sympathique de les appeler ainsi par leur nom et plus facile à retenir que les futures appellations du genre : LX24 ou PF6, obtenues plus tard par sélection dans des Centres de Recherche de l'Inra, comme celui du Magnereaud en Charente Maritime, créé dans les années 1960 en vue de créer des poussins d'un jour destinés à de grands élevages intensifs, que la Bretagne a particulièrement développés depuis.

Il existe de nos jours plusieurs Conservatoires de races locales de poules et d'animaux de basse-cour en général. Au cas où un jour, vous souhaitez tenter l'élevage de quelques poules, je vous recommande ce site *conçu pour les éleveurs débutant de 2 ou 3 poules* elevationamateur.wifeo.com/origines-de-nos-poules.php:

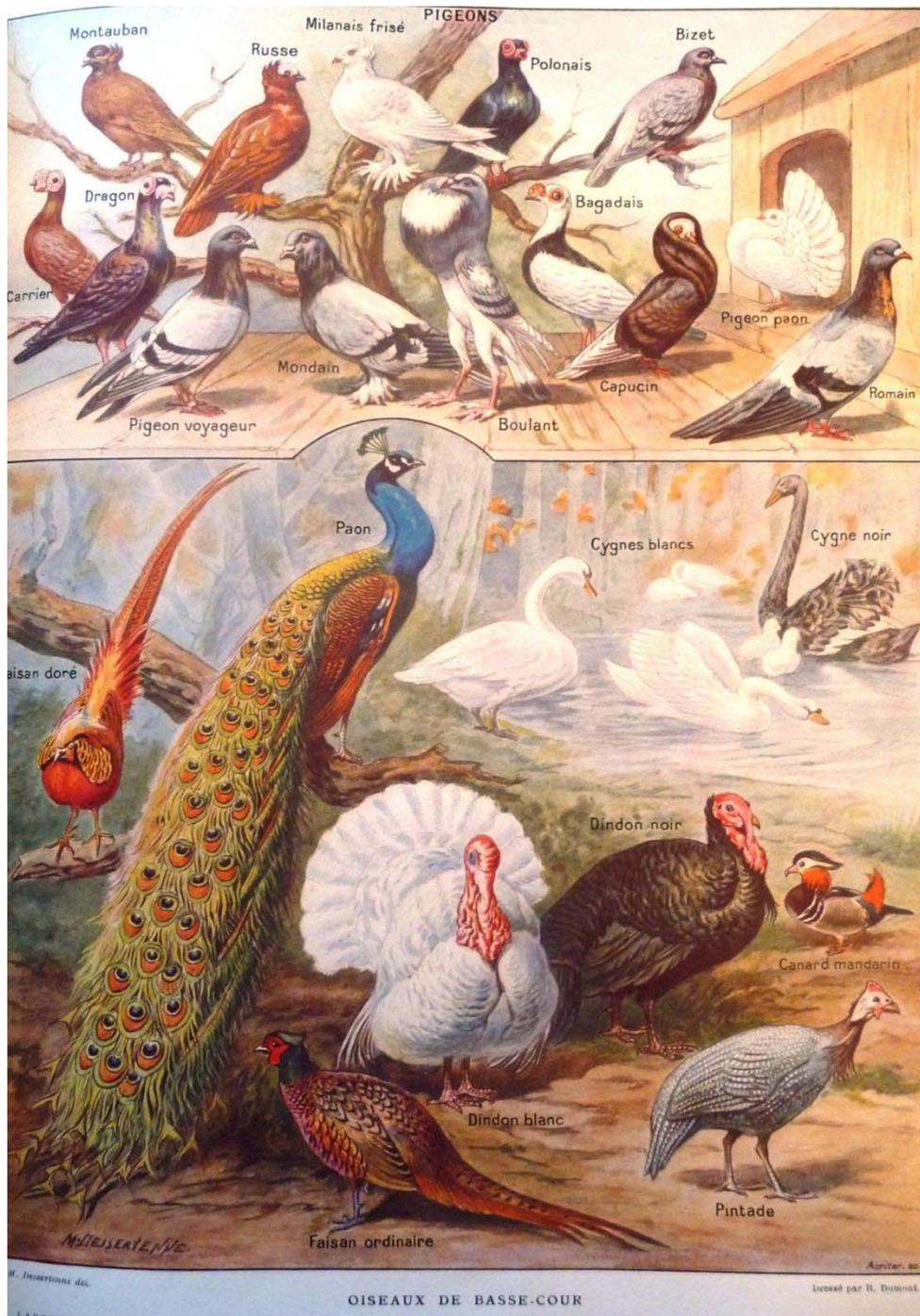


Oiseaux et Animaux de Basse- Cour

Larousse Agricole 1921/1922

Par Basse- Cour en France, on incluait à côté des lapins, l'ensemble des volailles : poules, pigeons, dindes et dindons. Dans quelques régions, certaines de ces volailles étaient destinées à l'engraissement, comme les canards et les oies pour produire du magret, du confit et des foies gras dans le sud-ouest et en Alsace, ou encore les chapons dans la Bresse. Mais en Bretagne, vers 1920, la castration pour le chapon et la technique du gavage à l'entonnoir n'étaient pas pratiqués, voir même connus. Si on réservait une oie ou une dinde pour Noël, elle avait généralement le même régime que les autres volailles, à moins d'une mise en cage pendant trois semaines dans un coin obscur pour faciliter l'engraissement comme le faisait encore Marie des Iffs, belle-sœur de Maria, dans les années 1960.

Par contre, compte tenu de la fréquence des mares dans les cours de ferme, **l'élevage des canards était fréquent et celui des lapins dans des clapiers était systématique**. Ces derniers étaient nourris avec des épluchures de légumes ou des pissenlits et de l'herbe que les enfants et les femmes allaient chercher le long des talus. Ce spectacle était courant dans les campagnes lors de la guerre 1939-1945, par suite des privations et du marché noir.



Les Oiseaux de Basse Cour (Suite et fin)

Larousse Agricole 1921/1922

A part le paon et le cygne réservés aux parcs des châteaux ou manoirs, **les dindes et dindons étaient présents à raison de quelques unités** dans les cours de ferme, espaces riches en grains, larves ou insectes, **les pigeons aussi parfois en grand nombre, en liberté sur les toits en Ille et Vilaine ou dans des colombiers** construits spécifiquement soit accolés à la maison soit isolés. *En Provence, on peut encore voir de très grands colombiers.* Les pigeons voyageurs très en vogue par les services rendus pendant les guerres, étaient élevés par des particuliers amateurs colombophiles, mais pas dans les fermes.

L'absence de produits de traitement dans les récoltes et dans les champs rendait alors possible la présence naturelle de **nombreux gibiers dans les champs** : lapins de garenne, lièvres, perdrix, faisans, pigeons ramiers... Et les oiseaux aussi étaient beaucoup plus nombreux qu'aujourd'hui.



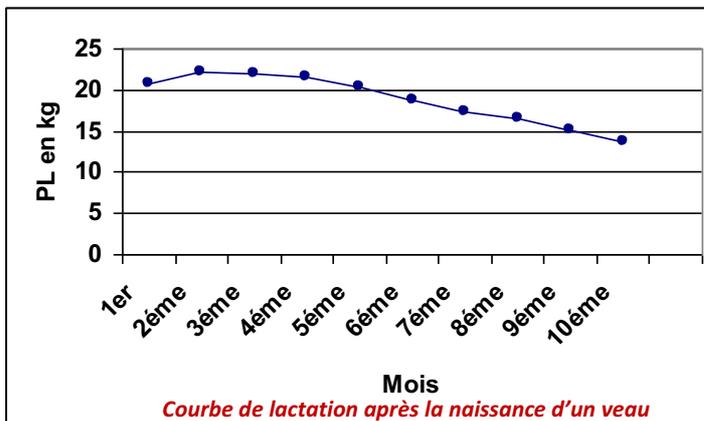
Pigeonnier de Limans (Alpes de Hte Provence)

C - MARIA ET LES VACHES

Selon **Maria**, à la ferme de La Prise, il y avait en moyenne six à sept vaches, des normandes, dont quatre laitières (des vaches en cycle de lactation après avoir eu un veau), une génisse ou deux et parfois un veau pour remplacer les futures vaches de réforme. Les autres veaux étaient vendus. Il n’y avait pas de taureau. A cette époque, la race Bretonne Pie Noire comptait encore 500.000 têtes en Bretagne, mais il est bien admis que la proximité de la Normandie et des régions d’élevage autour de Rennes avait contribué à faire adopter la Normande en Ille et Vilaine pour ses qualités laitières et de viande, plus que dans les autres départements bretons. **La raison principale d’avoir des vaches, c’était la production du lait et du beurre, en vue de la consommation familiale. S’il y avait surplus de production, le beurre était vendu au marché de Tinténiac, avec des volailles et des œufs.**

La vache ne donne du lait que si elle a un veau. Après le vêlage, la vache produit du lait pendant 10 mois ou 300 jours environ. La période de gestation moyenne est de 280 à 290 jours. Seules les **saillies naturelles*** pouvaient engendrer des **veaux nés le plus souvent entre le printemps et l’hiver, ce qui permettait d’étaler la production de lait à la ferme.**

**Comme les petites fermes n’avaient pas de taureau, il fallait de temps en temps emmener la ou les vache(s) dans une plus grande ferme possédant un taureau en vue de l’insémination naturelle. Vers 1920, l’insémination artificielle n’existait pas, celle-ci n’a été généralisée qu’à partir des années 1950.*



L’hiver, les vaches restaient à l’étable. A la belle saison, on les emmenait le matin dans les prés avant de les rentrer le soir, après les avoir emmenées boire dans un abreuvoir. Quand elles vieillissaient au point de ne plus pouvoir avoir un veau, elles étaient vendues à la boucherie comme vache de réforme.

Les Normandes qui fournissaient plus de viande que la Pie Noire Bretonne plus petite valorisaient davantage le rapport du troupeau. *En Bretagne, le fromage n’existait pas, parce qu’il rapportait « moins vite » que le beurre. Entendez par là que le beurre est vendu sans attendre d’être fermenté. Quant aux caillés frais, ils rapportaient également bien moins que le prix du beurre !*

Au début du XXe siècle **on ne savait pas encore que la Normande transplantée en Ille et Vilaine et ailleurs allait se révéler plus sensible que d’autres races à la tuberculose bovine qui fera des ravages à partir de 1933 et ne sera réglementairement encadrée qu’à partir de 1954. On déplorait alors 25 à 30% d’élevages infectés.** La lutte entreprise fut efficace. Aujourd’hui, on ne compte plus que quelques dizaines de foyers résiduels. Heureusement, la tuberculose n’a pas atteint les étables du hameau de La Prise.

Nous allons suivre le travail de Maria tout au long d’une journée, sachant que chaque vache portait un nom du genre : « Violette –Pivoine –Gazelle – Margueritte – Pâquerette – Amazone - Tulipe – Rêveuse », selon les souvenirs de Marie -Thérèse Pestel. Et les vaches répondaient volontiers à l’appel de leurs noms.

Maria se levait entre cinq et six heures suivant les saisons et allait directement à l’étable sans prendre de petit déjeuner. Une fois habillée et ses sabots aux pieds, elle allait d’abord renouveler ou rafraîchir les litières, matin et soir avant la traite. Puis elle effectuait la traite et terminait en donnant aux vaches leur ration de foin.

1. L’ENTRETIEN DES LITIÈRES ET LEUR DESTINATION



Pour entretenir les litières, *dans un premier temps*, Maria enlevait à l’aide d’une fourche les pailles souillées de purin (urine des vaches) et de leurs déjections solides appelées bouses. Elle regroupait les déchets dans une brouette portée à la main et déversée au fur et à mesure sur le tas de fumier, en bas de la cour, à environ 20-25 mètres de la porte de l’étable. *Dans un second temps*, Maria allait chercher de la paille propre dans les meules situées au fond de la cour, la ramenait à l’étable souvent à bout de fourche pour la répandre sur l’ancienne et rendre la litière propre et sèche, ce que les vaches

appréciaient. Cela nécessitait plusieurs voyages et l’effort physique était réel. Périodiquement dans l’année, les litières étaient entièrement changées. Dans les grandes fermes, ce travail était effectué par le ou les vacher(s).

Les murs de l’étable étaient désinfectés à la chaux une fois par an. Dès que la température extérieure était clémente, les mouches étaient nombreuses et les vaches les chassaient comme elles pouvaient avec leur queue. Le travail quotidien des litières durait environ 45 minutes. Il fallait ensuite enlever le tablier et se laver les mains pour passer à la traite.

► Destination des litières

Dans l'étable, **une partie de l'urine des vaches s'écoulait dans une rigole** légèrement pentue conduisant à un trou, prévu du côté jardin, à l'opposé de la porte d'entrée. Chaque semaine, il fallait vider le trou avec des seaux. **Le purin était alors porté par deux seaux à la fois, dans la fosse à purin** de la cour. Pour ce faire, on utilisait **un cercle de bois** ou de barrique que l'on portait en même temps que les seaux placés sur les côtés, d'une part pour alléger la charge en la répartissant, d'autre part pour éviter au liquide malodorant de tâcher les vêtements par les éclaboussures dues à la marche.

Entretien du fumier était une charge revenant le plus souvent aux hommes, il fallait l'arroser de temps en temps avec le purin. **Quand le fumier était bien décomposé, on le chargeait dans une charrette pour le déposer dans un champ par petits tas.** Quelques semaines plus tard, avant le passage de la charrue, on l'éparpillait régulièrement sur la terre (voir Partie 1.51, p.39).

Quand la fosse à purin de la cour était pleine, il fallait la vider à l'aide de la tonne ou du tonneau à purin. Ce tonneau en bois, comme les barriques à cidre, était placé dans le tombereau attelé au cheval. Généralement, ce transport avait lieu **deux fois par an**, en hiver et le purin était conduit sur les pâturages. *La pompe à purin qui a permis plus tard de remonter mécaniquement le liquide dans une citerne, de même que les citernes métalliques mobiles ne sont apparues que vers 1950/1960.* Actuellement, les citernes sont en acier galvanisé et équipées d'un compresseur qui permet par aspiration ou pression de remplir la citerne ou d'épandre le purin.

Le jardin n'était pas oublié. Un endroit était réservé à la fabrication du terreau ou compost. On y entassait pêle-mêle des débris végétaux : paille, légumes, pommes pourries, feuilles...Après les avoir hachés et retournés, on arrosait périodiquement avec du purin. L'engrais obtenu était utilisé au moment des bêchages.

2. LA TRAITE DES VACHES

Après le lavage des mains et la pose d'un tablier propre, **Maria préparait un seau, un trépied (siège en bois à 3 pieds), deux linges et une cuvette, plus deux jarres en grès dénommées « potaines » destinées à recevoir le lait de la traite.** Le seau et les jarres avaient été échaudés la veille et protégés. Il fallait rincer le seau à l'eau froide avant de commencer la traite. N'oublions pas que l'eau au robinet n'existait pas. L'eau était puisée dans un puits muni d'une crémaillère et stockée dans des récipients dans un coin de la salle commune contigu à l'étable, face à la porte d'entrée au pied de l'escalier qui montait au grenier. L'utilisation de l'eau était donc rationnée au regard des efforts qu'elle nécessitait.

L'un des linges trempé dans la cuvette garnie d'eau tiède préalablement chauffée dans la cheminée servait à nettoyer le pis des vaches et faciliter la descente du lait, tandis que l'autre servait à essuyer. Cette pratique recommandée au plan de l'hygiène n'était pas pratiquée dans toutes les fermes.

La traite durait près d'une heure. Maria pratiquait la méthode de la traite à la poignée, c'est-à-dire à pleine main, en serrant le trayon entre le pouce et l'index, pour capter le reflux du lait. *Le lait intercepté en haut du trayon par le pouce et l'index était ensuite expulsé par l'orifice de sortie, sous l'action des autres doigts pinçant le trayon sur la paume de la main. Il tombait dans le seau calé entre les jambes pour éviter les incidents.* Les vaches étaient généralement dociles, car la traite les soulageait. Par ailleurs Maria qui aimait les bêtes ne les a jamais brutalisées.



Femme à la traite dans l'étable - 1950.

Dès que la traite était terminée, Maria passait dans la pièce voisine (la salle commune) au bas de l'escalier devant la pierre d'évier, pour verser le lait dans **les potaines** préalablement recouvertes d'un tamis permettant de filtrer le lait. Ces potaines : pots en grès, étaient rangées au frais ou entourées d'eau fraîche du puits pendant l'été. Le lait destiné à la consommation familiale était mis à part et le lait destiné à faire du beurre reposait toute la nuit. Le lendemain matin, la crème plus légère visible en surface était prélevée avec une louche plate ou une grande cuiller en bois puis déposée dans d'autres pots plus petits à large ouverture. Les pots remplis de crème étaient regroupés dans un endroit à part. On y laissait mûrir la crème pendant quelques jours, avant de la baratter 2 à 3 fois par semaine, pour obtenir du beurre. Une partie du lait écrémé était donné au veau et le reste aux cochons. Plus tard, quand la mère de Maria arrêta de faire le pain, les pots de crème furent regroupés dans **la mée** ou coffre en bois.

Si on s'en tient à la base statistique française de 1.500 litres annuels en moyenne par vache **vers 1920/1930** pour 300 jours de lactation, cela revient à dire que chaque vache en moyenne ne produisait que 5 litres par jour, ce qui est vraiment très peu. Mais ce chiffre englobe les vaches à viande et même les vaches de trait. Pour les laitières, le rendement était plus élevé. **En Ille et Vilaine, où les herbages et plantes fourragères constituaient une bonne base alimentaire, on peut estimer que chaque vache laitière produisait vers 1920 pendant un cycle de lactation environ 12 à 15 litres par jour, soit 7 à 9 litres le matin et 5 à 6 litres le soir.** A la ferme de La Prise, pour 4 vaches et en arrondissant les chiffres, **Maria recueillait donc en moyenne : 54 litres de lait par jour, soit 32 litres le matin et 22 litres le soir.** Si vous comparez les litres au contenu d'un seau moyen de 10 litres, cela représentait un peu plus de 3 seaux le matin et de 2 seaux le soir.



FIG. 2163. — Traite des vaches au pâturage.

Traite au pré en Normandie – début XXe siècle**Traite manuelle en estive dans les alpages pyrénéens - 2000**

Vers 1920, la traite au pré n'existait pas en Bretagne, mais elle se pratique encore à la belle saison, en Normandie et dans les alpages des massifs montagneux. A gauche, la mère tient l'animal pendant que la jeune fille traite. Celle-ci qui porte une jupe longue protégée d'un tablier et des sabots en bois, est assise sur un tabouret en bois à 1 pied. Dans la photo de droite, datée de 2000, la vache est reliée au mur par une chaîne. Mis à part le short du trayeur et la longueur des jambes qui l'oblige à les placer autrement pour rester près de l'animal, la position de traite est restée la même : seau galvanisé entre les jambes, mains sur les trayons et tabouret en équilibre dirigé vers l'animal.

Voilà donc comment Maria commençait ses journées, tous les jours de l'année, même le dimanche, les vaches nécessitant les mêmes soins. Vers 9 heures, l'heure était venue de prendre un casse-croûte, parfois avec Léon. Du pain, du lard, des fruits, du café. Il était 10 heures lorsque Maria rejoignait son frère pour les travaux dans les champs. Vers midi, une pause avait lieu, soit dans les champs à la belle saison avec un repas froid emporté, soit à la ferme avec un repas chaud.

En fin d'après-midi, après avoir terminé sa participation aux travaux des champs avec Léon, Maria rentrait pour s'occuper à nouveau des « bêtes ». Chaque jour, à partir de 5 heures du soir, si les vaches étaient sorties à la belle saison, Maria allait les chercher pour les faire boire à l'abreuvoir qui pouvait changer suivant le lieu de la pâture, les ramener à l'étable, les « soigner » c'est-à-dire les traire et les nourrir comme le matin de foin ou de raves ou de choux. De nos jours, la fréquence des traites est toujours aussi contraignante, mais avec les machines à traire, les conditions de travail sont nettement plus agréables.

Puis, venait le temps de **penser aux autres animaux avant de préparer le repas familial, servir à table, faire la vaisselle...** Les veillées duraient peu, la fatigue était importante et Maria se couchait dès que possible pour pouvoir se lever de bonne heure le lendemain.

3. L'ALIMENTATION DES VACHES

En principe, **la ration de base d'une vache laitière est le fourrage mais il faut le rééquilibrer par d'autres apports** tels que le tourteau de soja ou une céréale, et terminer par un complément minéral (phosphore, calcium). On sait maintenant que l'ajustement de la ration aux besoins de la vache lui permet une meilleure lactation. Du temps de Maria, on le savait de façon empirique et l'on utilisait au mieux ce que la ferme produisait en achetant le moins possible à l'extérieur.

L'hiver, l'alimentation des vaches était à base de fourrages secs : les foins, auxquels on ajoutait des rations fraîches : betterave, choux... **A la belle saison**, les vaches sorties de l'étable brouaient l'herbe des prés que l'on complétait le plus souvent par des céréales fourragères telles que l'avoine de printemps et l'orge à peine mûre, mêlée comme on l'a vu à du trèfle. Ces apports variés de végétaux, de tubercules, de céréales et de légumineuses apportaient la plupart des éléments nutritifs.

A cette époque, à part le sel dont les vaches étaient friandes, les suppléments minéraux n'existaient pas, les tourteaux déjà fabriqués étaient peu utilisés. Quant à l'ensilage, qui est une méthode de conservation par fermentation, il était connu mais il ne s'est généralisé que vers les années 1950. Son avantage est de conserver une bonne partie de l'eau végétale. Autre différence, les champs de luzerne et de colza étaient moins pratiqués qu'aujourd'hui.

De toute façon, vu la petite surface des fermes, entre 7 et 8 ha en moyenne, il était impossible de travailler autrement. **Du temps de Maria, il fallait donc veiller à équilibrer la ration sèche par d'autres types d'aliments plus riches en eau et compléter la ration hydrique en emmenant boire les vaches à l'abreuvoir**, le plus souvent à Perrette, au bord d'un ruisseau dont les abords étaient déformés par les sabots des vaches. On estime à 50 litres le besoin quotidien d'une vache en eau. Généralement, l'abreuvoir était naturel : petit creux dans les prés où s'écoulaient les eaux de pluie, cavité creusée près d'un ruisseau... Il n'était pas toujours propre, faute de pavement étanche. En cas de sécheresse seulement, on utilisait le puits de la cour. Maria se souvenait d'une *année de sécheresse terrible, en 1921* d'après les annales, où pour sauver les animaux de La Baussaine, il avait fallu aller très loin chercher l'eau dans des barriques chargées sur des charrettes attelées aux chevaux.

Aujourd’hui, en Ille et Vilaine, la production laitière moyenne par vache est de 6.450 litres par an, ce qui représente environ 21,5 litres par jour de lactation. Dans certains troupeaux du même département, la production peut monter jusqu’à 8.000 Kilos de lait par an, soit 26,5 litres en moyenne par jour de lactation. Et ce résultat est obtenu avec des vaches Prim’Holstein sélectionnées pour leur qualité laitière.

Quand il y avait des veaux, on les laissait téter leur mère pendant au moins trois semaines, à raison de 4 à 5 tétées par jour au cours des quinze premiers jours. Pour les sevrer, **Maria commençait par du lait bouilli refroidi à 30°, matin et soir, puis leur donnait progressivement un mélange constitué de lait mélangé à des œufs entiers et à de la farine de sarrasin pour obtenir une bouillie, genre tourteaux, dont ils raffolaient.** Ensuite, ils passaient au fourrage sous forme de paille ou de foin. Il fallait six mois pour que le veau soit consolidé. De même, les vaches en pleine lactation recevaient une ration supplémentaire aqueuse à base de foin, herbe, tourteaux, betteraves...

D. MARIA ET LES COCHONS

Nous avons vu que trois races de porc étaient élevées en Bretagne. D’après les souvenirs de Maria, qui ne se souvient pas du nom de la race, *les porcs de La Prise arrivés à l’âge adulte pesaient environ 200 kg. Il s’agissait sans doute du porc craonnais. Mais dans certaines fermes des alentours, les porcs étaient beaucoup plus gros (sans doute le porc Normand qui peut atteindre 380 kg).*

La race craonnaise se caractérisait par un corps très long et cylindrique, fournissant une chair ferme sans excès de lard. A 18 mois, le poids moyen du porc était de 200 Kilos. La sélection qui commençait avait permis d’introduire des individus qui engraisaient assez rapidement, la chair était succulente mais l’épaisseur de lard sous la couenne du porc restait épaisse.

A la ferme des Gérard à La Prise, quand la famille était au complet, on engraisait deux ou trois porcs (dont un seul était vendu) afin de bénéficier des victuilles variées et toujours appréciées, certaines consommées fraîches, d’autres plus tard, conservées dans le sel. Après la mort du père et le départ des autres frères et sœur, un seul porc était engraisé.

Les porcs occupaient cette maisonnette appelée **porcherie**, à hauteur d’homme et bien éclairée par une fenêtre. La porte ouvrait sur l’extérieur pour éviter qu’un animal couché derrière la porte empêche son ouverture. Ce n’était pas, comme dans la plupart des cas, un réduit très bas dont la porte laissait difficilement passer l’air en haut et en bas, dénommé communément « la soue » à cochons. Un dallage grossier de pierres recevait la litière, tandis qu’un caniveau permettait à l’urine de s’écouler vers l’extérieur, dans la fosse à purin voisine. Parfois des séparations en bois permettaient de séparer une truie allaitante d’un autre porc.

Maria nourrissait les porcs deux fois par jour. Quand elle entrait dans le bâtiment, les cochons grognaient de satisfaction car ils avaient faim. **Les porcs omnivores valorisaient les résidus et productions de la ferme** : pommes de terres cuites (les moins belles), carottes, betteraves, mélangées à des produits laitiers : lait écrémé, eaux grasses, babeurre ainsi qu’à d’autres liants tels que le son, les balles de céréales, les résidus de meunerie, les glands de chêne ou les marcs de pomme suivant les saisons. Les tourteaux ou résidus de graines oléagineuses étaient connus mais peu utilisés dans les petits élevages familiaux, car le reste suffisait. En 1920, pour les périodes d’engraissement des porcs, on conseillait : régularité des repas – repas fréquents et peu copieux – repos et sommeil entre les repas – repas variés en gardant toujours pour la fin les aliments préférés.

La cuisson des « pâtées » pour les cochons, dans la chaudière à cochons, à base de pommes de terre et autres raves mélangés à des restes divers et gras, avait lieu environ deux fois par semaine. Ce jour-là, on versait dans la chaudière en fonte près la remise, plusieurs seaux d’eau que l’on portait à ébullition, grâce à un feu de bois placé entre les pieds de la chaudière sur une grille. On y versait ensuite trois à quatre seaux de pommes de terre entières réservées aux animaux avec la peau ainsi que les autres produits. La cuisson durait environ une heure.

Malgré sa réputation, le porc aime la propreté. Maria m’a précisé que les porcs de la ferme des Gérard à La Prise étaient propres et bien nourris. **Elle en partageait la charge avec sa mère.** Le soin aux cochons était souvent confié à un membre de la famille qui ne pouvait travailler à temps complet sur la ferme. La litière devait être abondante, la pièce bien aérée, un coin réservé pour dormir, l’autre pour les déjections. Dans certaines fermes, la soue était vraiment sale et mal entretenue.

Après avoir été saillié par le verrat, **la truie met au monde à partir de l’âge de 10 à 14 mois, des portées de cinq à douze porcelets, une ou deux fois par an.** Les petits se bousculent pour boire aux mamelles. Quelques fermes seulement disposaient d’un verrat. Le commerce des porcelets par les fermiers était également limité car il était plutôt exercé par des marchands de bestiaux.



Allaitement d’une portée de porcelets

E. MARIA ET LE CHEVAL

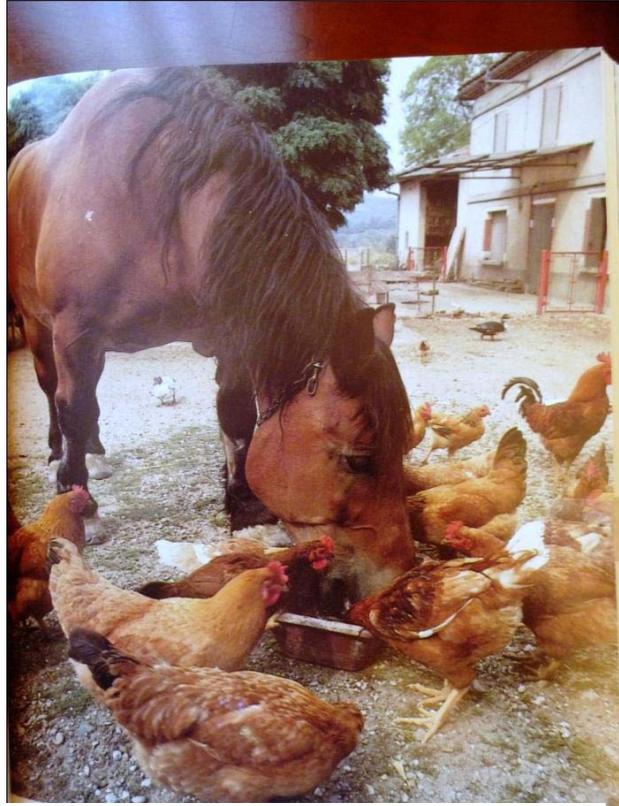
En principe, **le cheval naturellement herbivore, reçoit pendant l'hiver un peu de foin, de paille, des carottes ou des betteraves et de l'avoine dont il raffole.** Mais, dans toute la **Bretagne**, pendant l'hiver, **les ajoncs broyés nourrissaient les chevaux**, car les réserves de fourrage n'étaient pas suffisantes.

Dans les fermes bretonnes, **les chevaux les plus nombreux à nourrir étaient les chevaux de trait ou d'attelage.** Il était nécessaire de les nourrir en fonction de leurs efforts et de leur poids. On considérait **qu'un cheval de culture, d'un poids moyen de 550 à 600 kilos et effectuant un travail modéré, devait recevoir par jour : 10 kilos de foin et 4 kilos d'avoine.** Pour un travail important, le foin devait être augmenté jusqu'à 20 kilos.

Autrement dit, *la ration d'écurie ou de repos était égale à la moitié d'une forte ration de production.* L'estomac du cheval étant peu volumineux, *il valait mieux lui donner à manger plus souvent et moins à la fois.* Par exemple, **les fourrages ligneux : foin et paille, étaient distribués le soir tandis que les grains : avoine, orge... ne devaient être distribués qu'après que le cheval ait bu.** Celui-ci ayant le dégoût facile, les aliments devaient être propres, non moisis et non poussiéreux et la mangeoire nettoyée après chaque repas. Il en était de même pour l'eau et le seau d'eau.

Si on lui donnait du son, il ne fallait pas le donner seul, mais mélangé à de l'avoine ébouillantée, des féveroles ou des carottes ou un peu de pommes de terre, voire un peu de tourteaux. Ce mélange permettait au cheval d'éviter la constipation des régimes secs, ce à quoi il est sensible.

En cas de naissance à la belle saison, un jeune poulain pouvait vivre au pâturage.



*Partage amical de l'avoine, un régal.
A l'arrière, un coq surveille.*

F. MARIA ET LA BASSE-COUR

Pour les agronomes du XVIIIe siècle, la « basse-cour » correspondait à la cour du château opposée à la cour d'honneur et elle désignait autant l'écurie et l'étable que la bergerie et les fumiers. Aujourd'hui, on a restreint le terme de basse-cour aux volailles et aux lapins.

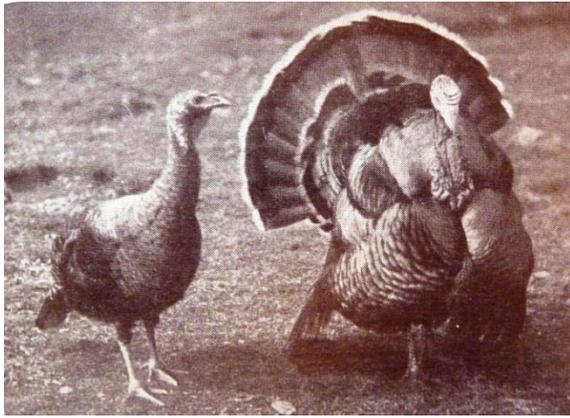
Les principales destinées de la basse-cour se limitaient à :

- La production des œufs, voire la vente des œufs au marché
- L'élevage de jeunes volailles destinées à la consommation et un peu à la vente
- La production de chapons et de volailles grasses avec foies gras, dans d'autres régions que la Bretagne
- L'élevage de volailles destinées à la reproduction pour la ferme ou pour la vente

Pour les poules destinées à la reproduction, la sélection à grande échelle n'existait pas. Celle-ci a commencé vers les années 1960 à partir de croisements identifiés par des chiffres et des lettres (ex : La XA-10) loin d'être aussi faciles à retenir que les races anciennes sélectionnées au cours du temps dans de petites régions. **Pour le renouvellement des volailles, on se contentait d'en acheter au marché dont la race était reconnue soit pour la ponte soit pour la viande ou les deux à la fois. Les petits poussins se vendaient aussi bien que les volailles adultes.**

Comme vous le savez, en Bretagne, à cette époque, la production de foies gras d'oie ou de canards à partir de canards mulards ainsi que la préparation de confits n'existait pas. L'extension des régions productrices de foie gras en France est très récente (fin XXe siècle). **En Ille et Vilaine, on élevait quelques canes et canards de Barbarie, à tête rouge et renfrognée, réputés pour leur chair.** Il fallait d'ailleurs s'en méfier, car ils étaient facilement agressifs. **Canard de Barbarie ►**





Couple de dinde et dindon commun ou domestique



Poules et coq dans une cour de ferme

La basse-cour la plus courante était composée d'un grand groupe de poules et de coqs, de quelques unités de canes, canards, dindes et dindons, éventuellement complété par quelques oies. C'était agréable de voir de beaux coqs avec une belle crête bien rouge et une belle queue en panache coloré, parader dans la cour ou le pré voisin. La couleur rouge vif de la crête, même chez les poules, était considérée comme un indice de bonne santé. Quant au dindon, il émettait un gloussement bien particulier que les enfants s'amusaient à imiter.

Si nous en revenons à **María** qui prit le relais de sa mère à diverses reprises, **les soins à donner chaque jour à la basse-cour étaient les suivants :**

- laisser à disposition des **espaces** de liberté : cour, prés, vergers, où les volailles trouvent les larves et insectes nécessaires ainsi que des graines non utilisées ainsi que de l'eau propre
- leur distribuer matin et soir, dans un endroit sec de la cour **des céréales, notamment du blé**, auquel on ajoutait de temps en temps des débris de table ou des pâtées à base de son, pommes de terre, salades, orge... On parlait de **pâtées sèches ou humides** selon que l'on ajoutait ou non du lait écrémé au mélange ou de l'eau.
- **prendre soin à part des poulettes** nées en avril en leur donnant une alimentation abondante bien azotée (mélanges à base de son avec des œufs cuits et des coquilles et autres...).
- prévoir **des nids pour la ponte**, généralement à l'abri sous la remise, garnis de paille. La paille était déposée soit dans des casiers en bois, soit des paniers en vannerie profonds et arrondis.
- **ramasser les œufs chaque jour** et pas seulement dans les nids, car il arrivait que des poules déposent leurs œufs dans d'autres endroits.
- prévoir toujours à l'abri, souvent à côté des nids, **des perchoirs** ou supports en bois où les poules se perchent pour dormir.
- **nettoyer périodiquement les habitats des volailles** après avoir ôté les fientes. Celles-ci très concentrées en azote ne pouvaient être utilisées telles quelles dans le jardin, mais seulement mélangées à de la terre neutre ou à un paillis.

Les enfants aimaient le moment de la distribution du grain à la basse-cour. Dès que la personne habituelle arrivait, en fin d'après-midi au son de « Petit, petit ... », c'était un branle-bas de combat. Toutes les volailles s'arrêtaient de picorer, de couvrir, de pondre, de gratter et arrivaient à ailes déployées. La fermière qui tenait d'une main une vieille casserole ou son tablier replié rempli(e) de grain d'orge ou de blé dispersait autour d'elle de pleines poignées de nourriture avec son autre main. Poules et canards se ruaient, griffes en action sur le sol pour ne rien perdre et le disputer aux autres, certains coqs empêchaient même les poules d'utiliser leur territoire, le tout avec fond sonore de gloussements divers et d'envolées de plumes. On savait aussi quand une poule avait pondu, car elle émettait un cri caractéristique.
