

La Forêt-de-Tessé

Sylvie Pénigaud perpétue la tradition de la volaille fermière

Poulets, chapons, pintades, oies, dindes, canes et canards, confient se plaire dans la ferme de Sylvie Pénigaud à L'Houmelée, aux confins de la Charente et des Deux-Sèvres. Là elles passent quatre mois en moyenne, le temps de s'arrondir le poitrail et de se parer d'un goût inimitable. Sur place, un petit abattoir aux normes européennes permet d'offrir des volailles prêtes à cuire.



Les oies sont élevées jusqu'en janvier pour faire des confits ou les rôtir.

Bien des volailles aimeraient disposer d'une belle pelouse épaisse pour leur gymnastique quotidienne. Comme à L'Houmelée où l'espace et la nourriture sont disponibles à satiété. Si cet élevage est plus conséquent qu'un élevage familial, il ne l'est pas encore assez pour se gaver de toutes les céréales produites sur la ferme. *«Les volailles ne consomment que 15 à 20 pour cent de la récolte, moitié blé, moitié maïs, explique la fermière, elles permettent de diversifier la production et de vivre sur une exploitation modeste, je les élève comme autrefois, comme pour moi.»*

Les petits sont achetés à un éleveur de Saint-Maixent en Deux-Sèvres, principalement. *«Les poulets ont de 4 à 5 semaines lorsque nous les recevons, expose la fermière, je les nourris trois mois de plus, et les abats à partir de 18 semaines.»* Le client choisit la taille, donc l'âge de la volaille. *«Ma clientèle est fidèle et se recrute par le bouche à oreille, les gens viennent du secteur mais aussi de Niort, de la Charente-Maritime, de la Vienne et d'Angoulême, confie l'agricultrice, il y a aussi des jeunes partis vivre en ville, qui à la fin des vacances viennent faire le plein de leur glacière.»*

Faire bonne chère au meilleur prix

Il faut compter six mois pour élever une oie. Les oies blanches seront rôties, les oies de Toulouse ou grises seront destinées aux confits et au cassoulet. *«Ainsi, je garde toujours des oies après les fêtes car c'est le moment idéal de se lancer dans ce type de préparation»* ajoute-t-elle. Les ménagères aiment proposer aux gourmets et aux nostalgiques, comme antan, une chair savoureuse et tendre à souhait. *«Avec ces volailles de tradition, les clientes peuvent ainsi réaliser les mêmes recettes que leur mères ou leurs grand-mères, dit la fermière, certaines m'apportent des recettes anciennes et repartent avec les miennes.»* Pour faire du confit d'oie, des morceaux sont sélectionnés après découpe et mis à cuire dans la graisse des rillettes. Lesquelles ont permis d'absorber le surplus en ajoutant du porc. En revanche, le véritable confit de canard demande plus de travail. *«Il faut décarcasser, ne garder que la viande et la peau, assaisonner, recoudre et cuire en pot sans graisse ajoutée»* dit-elle. Un plat, une conserve, qui antan permettait aux viticultrices de trouver un repas facile à préparer les soirs de gros travaux. Aujourd'hui un mets de choix

au goût inimitable, très différent du confit à base de canard gras ou oies grasses.

Les pintades sont incomparables ; l'élevage dure 120 jours. C'est un animal délicat, de même que le chapon qu'il faut nourrir le dernier mois au lait de ferme mélangé au pain, dans le noir et la plus grande propreté. Les dindes sont très prisées des Britanniques, mais l'oie semble de plus en plus leur plaire. Les canes et les canards à rôtir sont appréciés avec ou sans orange.

Un abattoir a trouvé sa place dans le jardin familial. Il est établi aux normes européennes, dispose d'un agrément DSV, l'intérieur comme l'extérieur sont impeccables. Il est équipé d'une plumeuse rotative moderne et efficace pour limiter la fatigue. Cet outil permet d'abattre des volailles pour des éleveurs non équipés. Ou des particuliers.

Sylvie Pénigaud assure seule l'exploitation de sa ferme avec toutefois des coups de main de la part de son fils Anthony. Les prix de vente sont très abordables pour ces volailles qui pourraient revendiquer crête haute un label pour leur qualité.

Pascal Baudouin

Contact : élevage fermier de L'Houmelée : tél. 05.45.31.73.12 ou 06.71.02.04.17.