

## Pour produire POULARDES et CHAPONS de race « LA FLÈCHE »

A Crosnières, en 1984, le petit-fils de Monsieur Toutain nous confiait ses souvenirs de jeunesse. Des conditions particulières l'avaient amené à participer très fréquemment aux travaux de ses grands-parents, éleveurs de renom *de chapons et poulardes « La Flèche »*.

Aujourd'hui, l'élevage de cette volaille n'existe bientôt plus en Sarthe où l'on recense seulement deux éleveurs alors qu'ils sont plus nombreux dans l'Est de la France, en Belgique, en Suisse et surtout en Allemagne.

A l'exposition internationale de volailles tenue à Paris en 1986, c'est la poule « La Flèche » qui représentait les races françaises.

Le développement et la sauvegarde de cette race sont poursuivis par l'association « La Flèche, Club Français » dont le siège est à la mairie de La Flèche.

### *LA CONDITION PAYSANNE AU DÉBUT DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE PRÈS DE LA FLÈCHE*

« Il habitait au Bailleul... j'allais souvent chez mon grand-père... Quand je l'ai connu, il était déjà en plus petit parce qu'il avait eu une exploitation importante : il avait eu 12 ha !!... Il était revenu là et avait 3 ou 4 ha...

En ce temps-là, il faisait tout à la faux, il n'avait jamais eu de faucheuse, jamais rien. Et je me rappelle qu'il était le deuxième à avoir une bicyclette au Bailleul...

C'est incroyable, vous savez, pour nous, moi qui ai 72 ans, quand on voit la différence qu'il y a entre notre enfance et puis maintenant, il faut pas y penser ! Heureusement qu'on a vécu l'évolution comme ça, gentiment, parce qu'il y a où tomber fou quand on voit la différence.

*Lu dans le bail de « La Belfrayère », une ferme du Bailleul, signé le 6 Février 1774 :*

*... entre autre, le locataire devait fournir au propriétaire (un Sieur de « Malville ») :*

- 2 poulardes grasses à la fête des Rois,*
- 2 poulardes grasses à Carnaval,*
- 6 poulets paillers à la moisson,*
- 12 livres de beurre net ou salé en pot,*
- 2 veaux,*
- 2 cochons d'été, 1 desquels sera mis en hiver,*

*... et ne prendra rien des fruits d'un cormier situé dans un champ nommé « le Gennetay ».*

Pour vivre, parce qu'en ce temps-là, il n'y avait pas de retraite, ils avaient deux vaches et un petit cheval. Alors, ils faisaient leurs pommes de terre, leurs betteraves... un tout petit peu de culture, juste pour avoir de quoi pour les poules, c'est tout. C'est là justement que j'ai vu battre au fléau et au rouleau

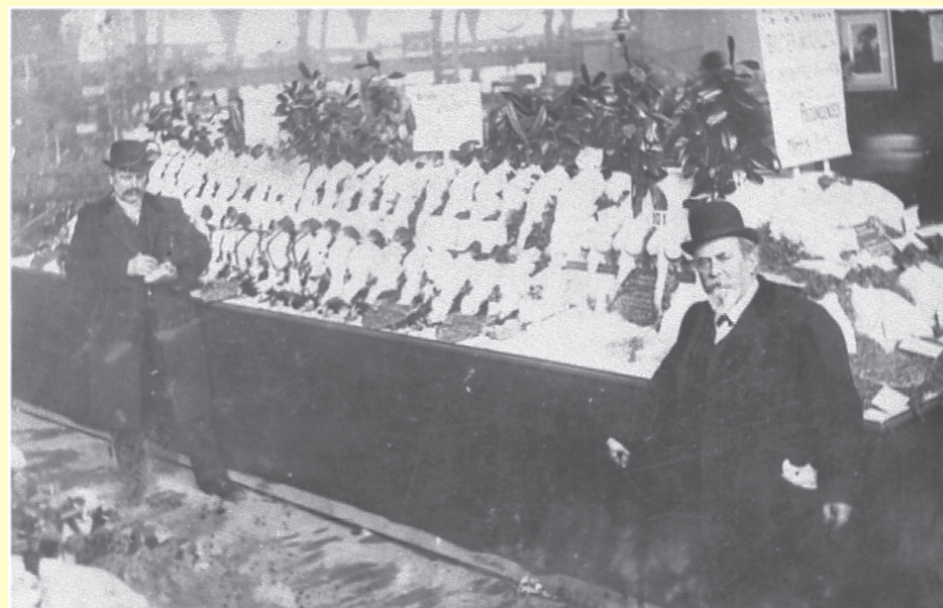
parce qu'à cette époque, il y avait déjà des manèges mais eux ne produisaient pas suffisamment pour en amener. Les poulardes, ça, c'était le commerce ! Les fermiers devaient payer une partie de leur ferme en poulardes... Il fallait qu'elles arrivent en bourriche et bien présentées, préparées par un gars du métier...



Foire exposition en 1911 au Mans

## LE COMMERCE

« Il avait des commandes d'une année sur l'autre. Quand je l'ai connu, il était en pleine activité, il avait dû commencer par les comices, puis après le département, puis il est monté plusieurs fois aux expositions à Paris (photo 1)



M. Toutain expose ses poulardes à Paris...

Il y avait des fermiers qui fournissaient 12 poulardes, d'autres davantage, d'autres moins, ça dépendait de l'exploitation. Alors lui, il avait toujours ses commandes, je ne peux pas vous dire la quantité parce que... moi, je trouvais que c'était incroyable ! Il y avait des femmes qui venaient toute la semaine, à plumer, à faire de la volaille. Il fallait tout plumer à la main, tenir toutes les plumes et les arracher de façon qu'il n'y ait pas de déchirure de peau... Il y avait où y mourir à faire ce truc-là ! Saigner ça par le bec pour qu'il n'y ait pas de coupure. Ensuite il fallait laver les pattes avec une brosse, le duvet était éliminé, il fallait pas qu'il reste un poil. On laissait un tout petit peu de plumes autour de la tête, à la pointe des ailes et il restait la queue. La queue était coupée à 3 ou 4 cm, les ailes étaient recourbées : ce qu'ils appelaient *le plumeau*.

Puis il y avait la préparation : ils mettaient la poularde sur une planchette. Après lui avoir plié les pattes, ils plaçaient un tout petit coussin sous le jabot, de façon à ce que ça fasse bien le cintre parce que la poule avait été mise à jeûner pour qu'il n'y ait rien ici et que ça soit bien présenté. Ensuite, la planchette était pendue, le bec de la poule avait un petit poids pour que ça tire sur le cou et que ça ressemble à quelque chose. Lorsque la poule était sur cette planchette, elle était enveloppée dans une chemise de grosse toile, une toile rectangulaire avec quatre ficelles de chaque côté pour l'attacher bien serrée de façon que les marques de la toile fassent des petits points sur la poule, c'était superbe ! Le dos de la poule était déjà bien gras, bien blanc... c'était vraiment superbe. Comme la poule avait été passée au savon avant, c'était très, très propre, c'était bien présenté. Dans la pièce où c'était, il y en avait je ne sais combien qui restaient pendues au moins deux jours.

Ensuite, ils les mettaient dans les fameuses bourriches et on menait ça au train : moi je me rappelle de ça ! Il fallait venir à la gare de Crosnières-Le Bailleul, c'était une gare importante dans ce temps-là. On venait avec la carriole et le grand-père était très fier parce qu'il en expédiait beaucoup. Ça commençait le 15 octobre et ça finissait à la fin mars, par là...

Ils en avaient beaucoup ; *rien que de la poule noire* « *La Flèche* ». Parfois, il y avait peut-être un coup de ciseaux dans la corne si c'était pas tout à fait fléchois au départ... Il fallait que ce soit de la poule à chaire blanche, les pattes noires bien sûr, de fort poids, le bréchet bien droit, il fallait pas que ce soit un bréchet tors, jamais ! C'était commandé par les fermiers et ça

allait directement chez les châtelains. Il y avait 7 ou 8 fermes par château, je me demande d'ailleurs ce qu'ils en faisaient de tout ça... Des fois c'était un chapon et puis trois poules... suivant la commande. Il savait tous les ans ce qu'il avait à faire à telle date. Il en faisait par exemple 4 pour le 15 octobre, 4 pour le 1<sup>er</sup> novembre, 15 pour Noël ! La facture était envoyée au fermier, la volaille au propriétaire !

Il en manquait toujours, tous, les ans, il en manquait ! Au moment des fêtes, il y avait toujours des gens qui venaient voir : « *Est-ce qu'il vous reste une poularde ?... – Malheureusement non, il n'y en a plus !* » : c'était pas rare.

A mon avis, ça n'valait rien du tout. C'était trop gras comme volaille. Pour Noël, on mangeait toujours une ou deux poulardes bien sûr, mais c'était trop gras ! C'était pourtant une grande renommé en ce temps-là, c'était la mode... ça a duré des siècles (la Fléchoise était déjà connue au XV<sup>e</sup> siècle . NDLR)

## *L'ÉLEVAGE*

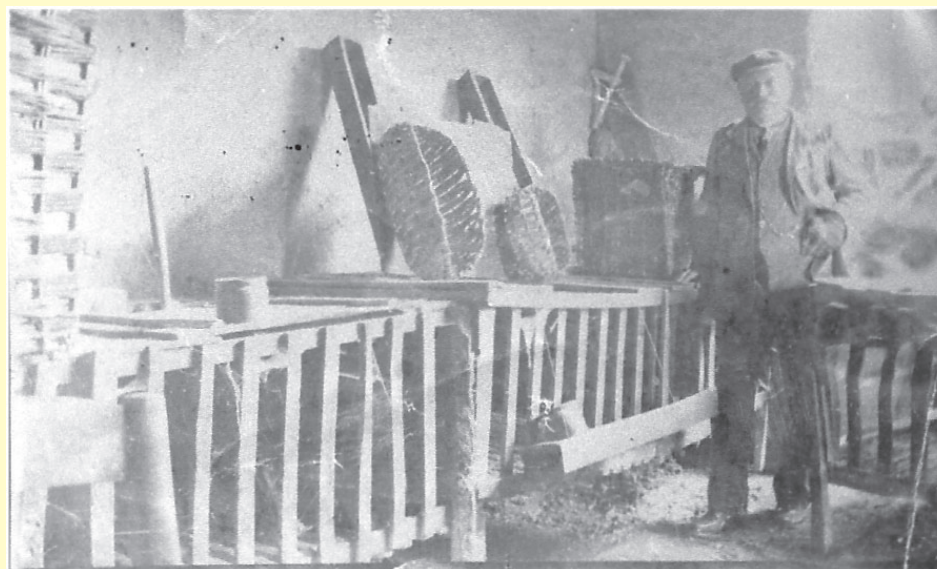
Pour *la reproduction*, c'était vraiment la sélection. Il y avait des poulaillers avec des parcs de 100 m<sup>2</sup> peut-être ; là-dedans, une cabane comme une cabane de jardin avec des nids puis des échelles pour qu'ils puissent se percher et il y avait un coq et deux poules ou un coq et trois poules. Les œufs étaient ramassés parce que ces poules-là n'étaient pas mises à couvrir ; ils ramassaient ces œufs-là de façon à ce qu'elles pondent davantage... plus tard, à la fin, il y a eu des couveuses... Il y avait 7 ou 8 poulaillers

comme ça. Les coqs avaient été achetés à d'autres aviculteurs pour faire des croisements, ou ils faisaient des échanges de façon à ce que la race se porte bien...

Poussins, ils étaient alimentés comme pour une basse-cour ordinaire : il n'y avait que du grain ; il fallait le faire par soi-même. Ils n'étaient pas dans la nature mais dans des parcs en grillage. Tous les jours ils avaient de la salade, tous les jours ils avaient de l'herbe, et puis du grain évidemment...

En liberté, il n'y avait que les poules de cour comme ils les appelaient eux, c'est à dire un coq ou deux et puis des poules ordinaires, enfin des poules Fléchoises quand même puisqu'ils n'avaient que ça pour faire des couveuses. Ils les laissaient faire leur nid, pondre une douzaine, parce que c'était pas des pondeuses les Fléchoises, 12 ou 13 ou 14 ou 15 œufs. A ce moment-là, ils les enlevaient pour mettre les œufs de sélection qu'ils avaient ramassés dans les poulaillers. Moi, ça m'amusa parce que je ne comprenais pas grand-chose à ce moment-là. Je regardais ça et je me disais : « Tiens, ils sont en train de changer ça encore ! »

Beaucoup plus tard, *le chapon* est castré quand le poulet est bon pour mettre à la graisse. Je ne me rappelle pas complètement comment ma grand-mère le faisait ; ça avait l'air d'être assez vite fait. Elle coupait un peu la chair et elle enlevait les parties, mais je ne me rappelle pas très bien... Quand ils les mettaient à la graisse après avoir été en liberté, ils étaient adultes, à ce moment-là ils pesaient trois livres. Ils les mettaient dans les épinettes (1)



*Bourriches, épinettes, ... dans l'atelier de m. Toutain*

Ils les mettaient au grain, blé et orge mélangés, et ils mettaient de l'eau. Ils les laissaient comme ça une quinzaine de jours. Ensuite ils commençaient à le pâtonner (2)... On faisait des trucs de farine gros comme le doigt et on les faisait avaler. Ils les prenaient entre leurs jambes, ils prenaient la tête, ils enfonçaient le pâton dans la gorge, il les faisaient descendre jusqu'à la poche de façon à ce qu'ils le digèrent bien. Pour commencer, c'était 1 ou 2 pâtons, à suivre c'était 3 ou 4 parce qu'il fallait finir de les engraisser. En plus de ça, ils avaient toujours du grain à volonté dans la mangeoire et toujours de l'eau. Dans la dernière semaine ou les deux dernières semaines d'engraissement, dans le pot, c'était du lait et le grain, c'était du blé pur ou bien du blé mélangé avec de l'orge. Et ça, toujours dans le noir, pas de lumière du tout !

C'était du travail, un travail à faire sérieusement, ça prenait

beaucoup de temps. Des fois, le grand-père revenait à 10 heures et demie – 11 heures du marché... les épinettes avaient été préparées. Il fallait détacher les poules et les mettre dedans pour le restant de la nuit. Ça faisait coucher tard ! C'était un métier ! C'était comme tous les autres agriculteurs, c'était dur !

Il y avait parfois des ennuis ; il y avait des « rats » qui faisaient des bêtises... ça existait aussi dans ce temps-là.

Enfin, ils aimaient bien leur métier et ils le faisaient bien.

Il y avait d'autres éleveurs à Bousse, à Ligron... Il n'y a plus rien maintenant. Chez mon grand-père, ils se sont arrêtés quand ma grand-mère est morte en 1932. Dans plusieurs endroits, ça se passe comme ça : quand l'un ou l'autre disparaît, ça s'arrête ».

(1) Épinette : ce sont des cages, maintenues dans l'obscurité. Les poules n'en sortent que pour le gavage. Elles n'ont pas la place de s'y mouvoir, elles sont sur des barreaux pour que la crotte glisse entre... Et c'est pour ça qu'elles engraisent parce qu'elles ne peuvent pas remuer.

(2) Pâton : mélange de farine d'orge, de sarrasin et de seigle avec de l'eau. On fait une pâte et on roule des petits colombins gros comme le doigt.

*(Entretien enregistré en septembre 1984 par un groupe de collectage du Foyer Rural de Crosnières)*

