

La poule et les volailles

Sommaire

I Présentation

- Fiche d'identité
- Histoire

II La vie des poules

- Description morphologique et caractéristiques
- La famille
- Les races
- Autres espèces
- L'alimentation
- La reproduction
- La composition de l'œuf
- L'évolution du poussin dans l'œuf

III Les produits fournis par la poule

- Les œufs
- La viande
- Le label rouge
- La volaille de Bresse (AOC)

IV Quelques chiffres

- Une place internationale
- Le poids économique en France
- La consommation

V En plus

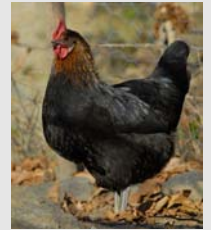
- A retenir
- Expressions
- Expérience

VI Préparation de la visite

- Avant la visite
- Pendant la visite
- Après la visite

Présentation

Fiche d'identité :



Les volailles sont regroupées sous plusieurs ordres :

- Gallinacés : poules, pintades, dindes
- Colombidés : pigeons
- Palmipèdes : canards, oies

- Famille : Phasianidés
- Elevage : Aviculture
- Alimentation : Graines (blé, maïs)
- Son cri : la poule glousse ou caquette, le coq chante
- Durée de vie : 12 ans
- Habitat : Le poulailler

Histoire :

La poule est certainement la plus célèbre des volailles issue de la poule sauvage. Son ancêtre le plus éloigné est l'oiseau fossile du jurassique (période de l'époque secondaire). L'élevage de la poule est souvent réservé à l'autoconsommation.

La vie des poules

Description morphologique et caractéristiques

Le mâle est caractérisé par une crête rouge et par son cri matinal. Son plumage est plus coloré et sa queue est plus volumineuse que celle de la poule.

La poule, quant à elle n'a pratiquement pas de crête et de barbillons. Les poules adultes muent c'est-à-dire qu'elles perdent leurs plumes en été et elles renouvellent leur plumage à la fin du cycle de ponte. Pour pondre la poule n'a pas besoin d'un coq avec elle dans la basse cour et elle pond en moyenne tous les 2 jours.

Les poules adorent être perchées et elles dorment le plus souvent en hauteur.

La famille

Le mâle : le Coq



La femelle : la Poule



Les petits : les Poussins



Les races

Il existe plusieurs races de volailles, que l'on choisit en fonction de la production souhaitée :

- Les poulets peuvent être choisis en fonction de la qualité de leur viande : Poulets de Bresse, Rhode Island, Sussex...
- Les poules sont choisies en fonction de leur production d'œufs : Isabrown ou IsaBabcock

Autres espèces

Les autres volailles les plus connues hormis les poules sont : les oies, les canards, les pintades, les dindes mais aussi les cailles, les pigeons et les faisans.



Qu'est ce qu'une volaille ?

Une volaille est un oiseau domestique, appartenant généralement aux gallinacés ou aux palmipèdes, élevé pour sa chair ou ses œufs, soit en basse-cour traditionnelle, soit en élevage industriel.

La volaille est un terme collectif englobant l'ensemble des oiseaux de basse-cour, qui font l'objet de l'aviculture

L'alimentation

Les volailles sont omnivores. Ils s'alimentent de graines, vers, insectes, limaces, mais également d'herbe, salade, feuille de chou....

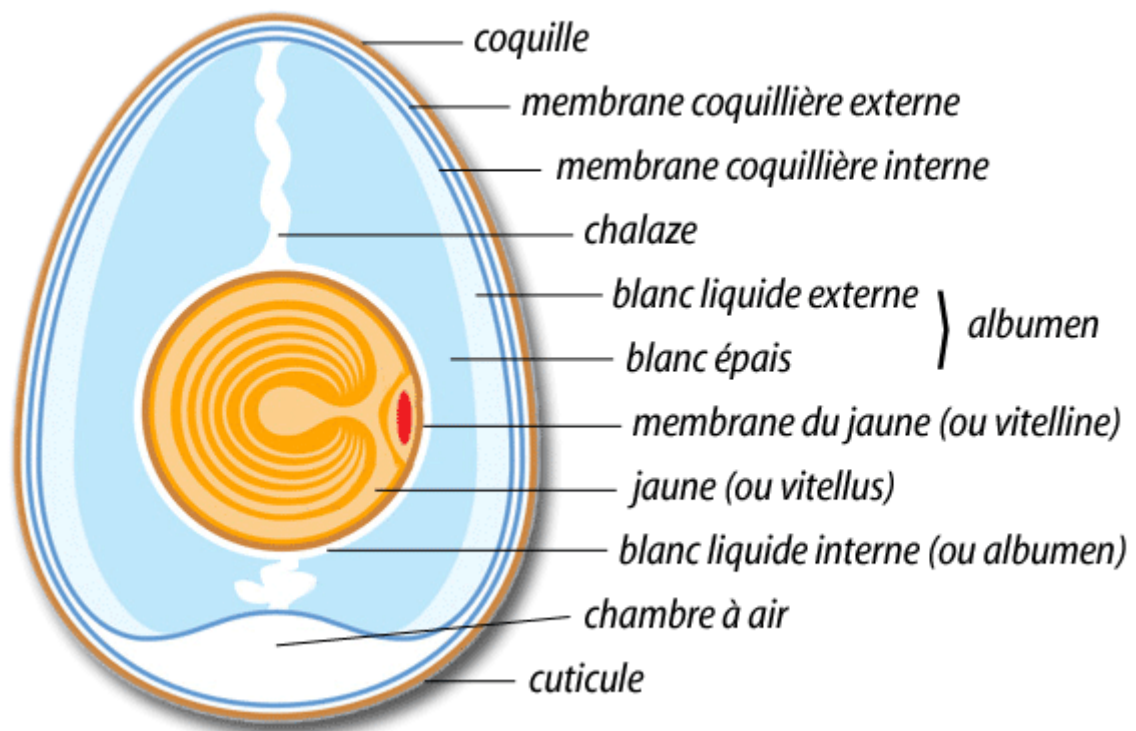
Leur alimentation est complétée par des céréales mais aussi par des minéraux et vitamines. Tous ces aliments varient avec l'âge est la production souhaitée.

Les femelles mangent également des petits cailloux qui l'aident à digérer et qui leur serviront pour la constitution de la coquille d'œufs.

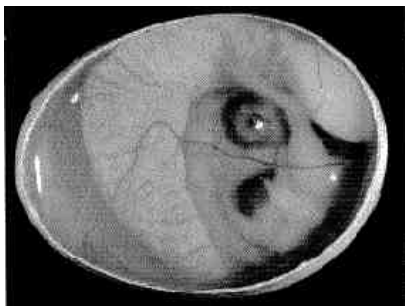
La reproduction

Les poules, dindes, canards... sont des ovipares. Cela signifie qu'ils se reproduisent grâce à l'œuf pondu par la femelle préalablement fécondée par le mâle. L'œuf, une fois pondu, est couvé par la femelle jusqu'à l'éclosion : 21 jours après la ponte pour la poule, 27 à 28 jours pour la cane, la pintade, la dinde.

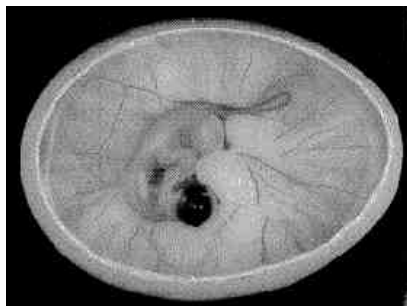
La composition de l'œuf



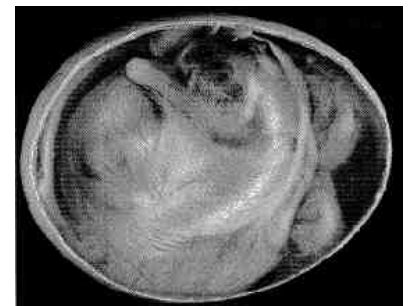
L'évolution du poussin dans l'œuf :



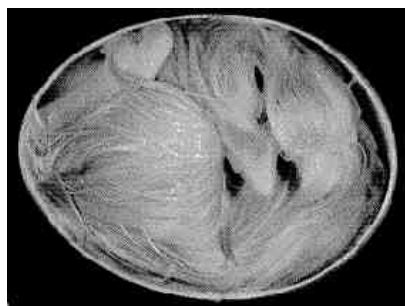
5^{ème} jour



10^{ème} jour



15^{ème} jour



20^{ème} jour



21^{ème} jour

Les produits fournis par la poule

Les oeufs

Une poulette devient une poule à 18 semaines, elle rejoint alors un élevage qui produit des œufs pour le consommateur. En un an, une poule peut pondre jusqu'à 300 œufs (surtout en élevage intensif mais moins en élevage extensif).

La viande

Les volailles sont surtout élevées pour leur viande (exemple : Poulets de chair, Volailles de Bresse). Leur environnement et leur alimentation se déterminent en fonction de leur critère de qualité.

Le Label Rouge

Le Label Rouge garantit des volailles et des œufs de qualité supérieure à celle des volailles et œufs standard. Ce mode de production garantit le respect du bien-être des animaux et de l'environnement, ainsi qu'une qualité gustative supérieure de la viande des volailles Label Rouge.

AOC Volaille de Bresse

C'est la seule AOC de volaille en France et même dans le monde. Les volailles de Bresse sont issues d'une race locale présentant une grande rusticité, sélectionnée et multipliée au sein de la filière d'AOC. Les poussins, femelles et mâles, arrivent au domaine à un jour et sont élevés en poussinière durant 5 semaines. Ils y reçoivent une alimentation équilibrée à base de céréales cultivés sur les exploitations.

Quelques chiffres

Une place internationale de 1^{er} plan

La France est le :

- 5^{ème} pays producteur mondial de volailles
- 2^{ème} pays producteur mondial de canards
- 1^{er} pays européen producteur de volailles

Le poids économique en France

- 1 300 accoueurs soit 6 500 emplois
- 14 000 éleveurs dont 4 000 éleveurs en label
- 27 900 bâtiments d'élevages
- 422 établissements d'abattages

La consommation

La viande de volaille est :

- La 2^{ème} viande consommée dans le monde
- En France :
 - 1.5 millions de tonnes consommées en 2006
 - 24 kg par habitant et par an

En plus

A retenir

L'aviculture

Les pintades

Le poulailler

Les oies

L'éclosion

Les dindes

Le coq

Les œufs

La poule

Ovipare

Les poussins

La viande

Expressions

« Une poule mouillée »

« Vivre comme un coq en pâte »

« La poule aux œufs d'or »

« La chair de poule »

« Etre le dindon de la farce »

« On ne fait pas d'omelette dans casser des œufs »

Expérience

Refaites le cycle de l'œuf à la poule avec des indications temporelles.

Préparation de la visite

Avant la visite

A quelle catégorie d'animaux appartiennent les poules ?

Comment se nomme le mâle de la poule ?

Citez des noms de volailles.

Comment se reproduisent les volailles ?

Pourquoi élève-t-on des poules ?

Pendant la visite

Combien de doigt ont les poules aux pattes ?

Quelles différences pouvez-vous noter entre la poule, le coq et le poussin ?

Que mangent les volailles ?

Combien d'œufs pond une poule par an ?

Dans la basse cour, quel est le rôle de la poule, et du coq ?

Décrivez les évolutions de la poule durant sa vie.

Après la visite

Faites un dessin d'une poule et légendez la.

Décrivez l'évolution du poussin dans l'œuf.