

Case-Pilote

« Un petit coin de paradis » pour poudeuses biologiques

B.-R. T. Vendredi 15 mars 2019



Le matin après le petit déjeuner les poules s'offrent une promenade dans les herbes grasses. - laxaltb

C'est le nom bucolique donné par Audrey et Rodolphe Rétory à leur exploitation qui fournit les consommateurs martiniquais en fruits, légumes et œufs biologiques. Chaque jour, le couple récupère près de 500 œufs dans les pondeurs. Ce qui est loin de couvrir la demande d'œufs bio sur l'île.

Ici, sur les 2 hectares de l'exploitation de polyculture et d'élevage, pas de poules entassées en cage pour pondre et se nourrir.

Les huit-cents poules sont en liberté, réparties dans plusieurs bâtiments où elles disposent d'espaces confortables pour manger, boire, pondre et gambader tranquillement, tout en ayant des barres en hauteur pour se percher.

En outre, et comme le prévoit le cahier des charges de l'agriculture biologique pour ce type d'élevage, les gallinacées doivent posséder un accès sur des espaces de verdure à l'extérieur des structures closes. Et « ces dames » ne se privent pas de ce bonheur pour gratter la terre, picorer quelques insectes et attraper de l'herbe bien verte nécessaire à leur forme. Pour leur repas quotidien, c'est évidemment un mélange de céréales et plantes biologiques qui leur est fourni.

Objectif : mille sujets

Anciens salariés dans des exploitations bananières, les Rétory ont acheté des terres sur les hauteurs de Case-Pilote pour s'installer en 2010 en véritables chefs d'entreprise et se tourner exclusivement vers l'agriculture biologique.

« Au départ, nous n'avions que deux-cents poules. Aujourd'hui elles sont au nombre de sept-cents. Notre objectif est d'en posséder un millier », souligne Audrey.

Pour ne jamais manquer d'œufs, il faut effectuer une rotation en remplaçant un lot de pondeuses par de nouvelles venues.

« Deux à trois fois par an, nous faisons venir de métropole des poussins d'un jour. Nous restons fidèle aux souches « hybrides harco », des poules de couleur noire au camail (ensemble des plumes de la tête et du cou) cuivré. Elles ont une corpulence moyenne et sont de très bonnes pondeuses d'œufs de bon calibre. Les poussins sont placés sous des lampes et parfois nous chauffons la poussinière, ils disposent d'une nourriture adaptée et biologique pour leur développement. Entre 4 à 6 mois, les poulettes entrent en ponte et nous les gardons 2 ans », décrit

Audrey. Pour Audrey et Rodolphe, écouler cette marchandise de qualité n'est pas compliqué.

Les œufs sont disponibles dans la plupart des enseignes biologiques de Martinique et le couple

Rétory est installé tous les samedis à la Ferme Perrine au Lamentin pour vendre légumes et œufs. « De plus en plus de consommateurs veulent de la qualité dans leur assiette et portent une attention particulière à ces animaux qui nous nourrissent, ils doivent être respectés et évoluer dans de bonnes conditions d'élevage. Ce sont les principes fondamentaux du bien-être animal », conclut le couple Rétory.

B.-R. T.



Audrey Rétory et l'une de ses protégées qui vient de pondre. Lorsqu'à 2 ans les poules sont réformées, le couple Rétory vendent à des particuliers les sujets qui peuvent encore pondre quelques mois. Les autres partent à l'abattoir pour leur chair. – laxaltb



Pas de risque de pénurie de logement pour se rendre au pondoir. Les poules disposent d'un agencement maison pour y déposer leurs œufs. De larges seaux couchés, alignés côte à côte sur 2 rangées font office de pondoirs. – laxaltb



Le matin, après le petit-déjeuner, les poules s'offrent une promenade dans les herbes grasses. - laxaltb



Une machine calibre les oeufs, ceux-ci sont mis en boîte chaque jour. Un travail à quatre mains réalisé par Rodolphe et Audrey Rétory qui collent aussi sur chaque boîte les étiquettes de l'élevage et de la date limite de consommation. – laxaltb

