

Poulets : ça dépend de la race, de la manière de les élever et de les abattre

Guy Boissé, 6 mars 2011

1) Conventionnel vs bio :

Au bout de 9 semaines, mes poulets à chair, nourris exclusivement de moulée certifiée biologique atteignent un poids de 6 lb. Si j'utilisais de la moulée conventionnelle, savez-vous combien pèseraient les mêmes poulets élevés dans les mêmes conditions? Réponse : 9 lb. 50 % de plus. Où est l'erreur? Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte. L'un d'eux est l'absence de « facteurs de croissance » dans la moulée que j'utilise. Ces « facteurs de croissance » sont communément appelés antibiotiques!

2) Certains critiquent le fait que mes poulets ne vont pas à l'extérieur. Que les producteurs biologiques certifiés, eux, doivent donner accès à l'extérieur à leurs poulets. Personnellement, je me dis que c'est peut-être là un leurre. Ces poulets ont accès à l'extérieur. Mais y vont-ils? La question est pertinente lorsqu'on sait que ces poulets à chair ont tous un problème de pattes. Parfois, rendus à 6-7 semaines, ils ne peuvent même plus se tenir debout! J'ai observé que le seul exercice possible pour ce type de gallinacé est de se déplacer (avec difficultés) vers la mangeoire, ensuite ils se trouvent une place, s'écrasent littéralement pour ne se relever que pour retourner manger ou boire ultérieurement. Les poulets « ordinaires » eux, passent leur temps à marcher, voler, picorer, gratter le sol, se percher. Comportement impossible pour les poulets à chair.

Je me demande si les poulets se tiendraient à l'extérieur par des journées à 28-30 degrés Celsius, en plein soleil.

Alors, pour moi, le facteur d'aller à l'extérieur, c'est comme le chrome sur une bagnole : ça paraît ben, mais ça ne sert strictement à rien et ne donne rien à la qualité technique du char!

3) Êtes-vous certains que lorsque vous achetez du poulet biologique d'ailleurs, vous mangez réellement du poulet biologique?

Personnellement, je crois qu'il peut survenir énormément d'erreurs!

Les producteurs certifiés biologiques doivent nécessairement passer par des abattoirs possédant des permis provinciaux et fédéraux. Or, ces abattoirs sont industriels et abattent des milliers de poulets chaque jour. Qu'ils soient biologiques ou non. D'ailleurs, les poulets biologiques ne représentent qu'une infime partie des poulets abattus dans ces « usines ». Alors, sur la même « chaîne de montage », se retrouvent des poulets biologiques et des poulets conventionnels. Croyez-vous sincèrement qu'il n'arrive aucune erreur? Croyez-vous sincèrement que la cuisse que vous mangez est réellement biologique?

Personnellement, je fonctionne comme fonctionnaient mes grands-parents : mes poulets sont abattus dans ma cour, à l'air libre. Je contrôle l'abattage de a à z. Et je récupère toutes les plumes pour mon compost.

À bon entendeur, salut.

Guy, un peu lutin, 6 mars 2011.