

Un poulet à l'image de notre société

Guy Boissé, 30 septembre 2011

Le poulet que l'on mange dans les rôtisseries ou qui nous est vendu dans les épiceries et supermarchés est à l'image de notre société.

Pour en avoir élevé durant 4 saisons, c'est la conclusion à laquelle j'arrive. D'autant que j'ai pu faire la comparaison avec des poulets fermiers c.-à-d. des races de poules qui n'ont pas été créées pour leur chair strictement, mais aussi pour leur qualité de ponte.

Voyons la différence.

Depuis leur naissance jusqu'à un mois de vie, que ce soit les poussins « fermiers » ou les poussins « industriels », ces oiseaux doivent vivre à une température de 92 – 93 F. On met donc une lampe chauffante ou un truc radiant pour les préserver du froid. Les deux types de poussins sont alors vigoureux, ils se déplacent d'un bout à l'autre du parc dans lequel ils se trouvent, courent, batifolent.

Différents facteurs caractérisent les poussins industriels. Entre autres, leur capacité d'ingurgiter de la nourriture et leur faculté à grossir. Un poussin industriel mange, mange et... déjecte, déjecte. En un mois, il a facilement triplé de volume alors qu'un poussin fermier se développe nettement plus lentement, consomme beaucoup moins, peu importe la race, et souille moins son enclos. D'ailleurs, sa « crotte » est plus solide, beaucoup moins molle que celle des industriels.

En outre, le poussin industriel se dénude progressivement. La perte du duvet de naissance est un phénomène normal, peu importe la race de l'oiseau. Or, chez le poussin fermier, la perte de duvet s'accompagne de la naissance des plumes en même temps, de sorte que le poussin n'est jamais « nu ». Cependant, chez le poussin industriel, cette perte de duvet n'est pas suivie immédiatement par la pousse des plumes qui se fera un peu

plus tard. Ainsi, notre poussin industriel, à un mois, est complètement nu à part la tête et le bout des ailes qui restent toujours couverts. Le poussin industriel est donc plus fragile à la température.

Développement jusqu'à la maturité

Il est reconnu, documenté scientifiquement que les poulets industriels n'ont pas une très longue espérance de vie. En outre, on peut lire dans les catalogues des couvoirs (entreprises qui produisent des poussins) que les poulets industriels ont tous des problèmes de pattes et de cœur.

Leur développement se fait trop rapidement. Ils ont du mal à se tenir debout. Certains, à 6 semaines, ne peuvent même plus se lever pour se rendre à la mangeoire ou à la fontaine. Ils restent couchés. Ils ne survivront pas.

Ils ne peuvent pas se percher : ils sont trop lourds pour voler ne serait-ce que pour s'élever de 6 pouces.

Ils ne marchent pas normalement. À l'instar des humains obèses, ils dodelinent tout au plus.

La nuit, ils dorment, le jour, j'estime qu'ils passent 95 % de leur temps couchés. Ils ne se lèvent que pour manger et boire. Le reste du temps, ils s'« écrasent ». Si on entre pour nettoyer leur parc, ils réagissent très peu. Beaucoup demeurent couchés et ne bronchent même pas lorsqu'on arrive près d'eux. Ils ont perdu leur instinct de survie. Dans la nature, ils ne pourraient pas survivre.

Pour ce qui est de leurs cœurs, très peu d'entre eux dépassent 12 semaines. Au-delà de cette période, ils meurent d'une crise cardiaque. Mais s'ils ne peuvent vivre plus de 3 mois, certains ne se rendent pas au terme de cette période. Ils meurent avant. J'en ai vu morts au bout de trois jours.

[suite, page suivante >](#)

Un poulet à l'image de notre société - suite

Ces « malaises » dont souffrent les poulets industriels sont pour ainsi dire « normaux ». Il faut dire qu'à 12 semaines, ces poulets atteignent le poids de 10-12 livres!

Si on leur donne des herbes pour suppléer leur menu de grains, c'est à peine s'ils goûtent... lorsqu'ils le font. Comme s'ils étaient programmés à manger du grain... produit par l'industrie.

Bref, ce sont des oiseaux peu vivaces. Ont-ils été modifiés génétiquement? Je n'en serais pas surpris. Mais leur viande est tendre, juteuse, molle. Les tendons des articulations ne résistent pas à la cuisson. La chair se défait facilement des os. Au goût des consommateurs!

De leur côté, les poulets fermiers mettent beaucoup plus de temps à atteindre leur maturité. Dépendamment de la race, c'est de 6 mois à un an et demi qui sont nécessaires. Ils pèsent alors entre 3-4 livres et 8-10 livres.

Tout au cours de leur développement, ils ont un comportement d'oiseaux. Ils picorent, grattent le sol, se perchent, pondent. Ils ne restent jamais en place. Lorsqu'on entre dans les enclos pour les nourrir, ils nous fuient. Leur instinct de survie est très présent. On a du mal à les attraper. Leur litière est toujours sèche, ils mangent volontiers les herbes qu'on leur donne.

En somme, ils sont dotés d'une très grande vitalité. Ils peuvent vivre jusqu'à 5 ans. En cuisine leur viande s'apparente à celle du gibier. Elle est plus colorée, plus ferme. On ne peut « briser » les articulations tant les tendons tiennent bon, même cuits à feu doux.

Conclusion

Le poulet industriel n'a pas de nom de race. Le nom a été remplacé par un numéro, par exemple X20-334. Des poulets comme des souris de laboratoires, créés dans une atmosphère aseptisée, exempte de tous microbes. Des poulets dont la capacité de résistance aux maladies est réduite au minimum d'autant plus que les antibiotiques sont largement employés dans leur alimentation comme « facteur de croissance ». À la naissance, ils reçoivent déjà 2 vaccins... pour les aider à survivre.

On peut facilement comparer ces poulets aux humains de notre société : ce sont des individus obèses dont la première activité est de consommer, la deuxième étant de produire des déchets, et qui oublient de se défendre. Ils passent la majorité de leur vie couchés, inertes (comme devant un écran). Ils ne font pas d'exercices. Ils ne pourraient pas survivre dans un contexte naturel. En ce sens on peut affirmer qu'ils sont complètement dénaturés.

Les médecins chinois nous disent que, si nous avons des problèmes articulaires, nous devons manger des cartilages. Des problèmes sanguins? Manger des fruits rouges.

Certains Amérindiens mangeaient le cœur de leurs ennemis morts pour absorber leur courage.

Il y a une logique dans l'alimentation. On dit qu'on est ce que l'on mange.

En mangeant du poulet industriel, on ingurgite du manque de vitalité, des problèmes cardiaques, des problèmes de jambes, de l'obésité, une déficience immunitaire, une obéissance bête.

C'est pourquoi j'ai cessé l'élevage et la vente de poulets issus de l'agriculture industrielle pour me concentrer sur le développement de ma propre poule fermière à partir de sujets pleins de vie.