

Olivier de Serres

L'Elevage et les Pâturages

Pierre Del Porto Daniel Sauvant



1558 Olivier de Serres, 19 ans , achète Le Pradel

- Sur place

2 bœufs

10 moutons

1 chèvre

le gentilhomme laboureur a formulé le sage
précepte

« *Chaque chose en son temps* »

La Poulaille, terrestre et aquatique en général, et leur logis

- **la poule originaire d'inde appelée Méléagride**
- Les types de logement
- éclosion dans une couveuse chauffée et couvage en panier avec bonne litière et herbes odorantes (romarin)
- Pour aiguiser l' appétit des poussins: millet cru, orge , froment cuits, les miettes de pain trempées quelques - fois dans le vin, ou dans le lait, le caillé et semblables friandises
- puis de deux en deux jours des poireaux hachés

- **sortir les poussins par bande de trois douzaines , qu'une seule poule conduira très bien**
- **ou par un chapon qui sert de guide et d'accueil .**
"le plus digne capitaine de tous poulets"

Un chapon de grand corps, assez jeune et bien éveillé , on lui plume le ventre, après on le lui frotte avec des orties piquantes : puis le chapon est enivré avec des soupes faites de pain blanc et fort vin rouge, dont on lui baille à manger tout son saoul. Et telle approche des poulets joignant le ventre plumé du chapon, procédante des orties, apporte soulagement au chapon.

Le chaponner des coqs

- **Castrer à lune descendante (vieille lune)**
- **en Juin**
- **BEA : Après avoir plumé la tete et les entre-cuissess des chapons et des poules, on les met en mue dans les cages basses, qu'on repose en lieu obscur et chaud : ou bien, afin de ne voir plus la clarté , comme préjudiciable à la graisse, on leur crève les yeux.**
- **les chapons sont nourris 3 fois par jour de pilules faites de farine de millet, ou d'avoine, ou d'orge, pétries en eau chaude à mesure qu'on les donne à avaler. Certains y ajoutent des raves hachées menu.**
- **les gras chapons du Mans, ceux de Saint-Geni, de Loudun.**

les Oies

- Très utiles pour la plume, pour la chair, et pour la graisse
- A exploiter gardées la journée sur les étangs, rivières , lieux bourbeux et friches humides, mais parquées la nuit
- la poule ne peut couvrir que 5 oeufs d'oie , et ce début avril
- l'oie est exigeante ,demande un nid propre
- on plume en juin ,en novembre et en décembre, les plumes menues du ventre, du col, de dessous les ailes, pour l'écriture, ou pour empenner les flèches ,
- En été on consomme l'oison de trois mois à viande fine.
- Un peu barbare la méthode gasconne : pendant trois semaines les oies tenues enfermées en lieu chaud , plumées entre les cuisses et le ventre , sont cloitrées en lieu sombre sinon les yeux sont crevés , nourries au millet ou avoine bouillie .

les Canes

- **Les œufs, la plume, et la chair, font le revenu des canes**
- **on pratique le croisement canard d'inde x cane commune : meilleure chair, productivité en œufs supérieur et gain du silence des canes !**
- **mieux vaut faire couvrir les œufs par une poule commune que par une cane**
- **le renard est un dur prédateur à surveiller sur les parcours des troupes de volailles**

Le Pigeonnier ou Colombier

- Le modèle rond est le meilleur , principalement à raison de ce que les rats n'y ont tant d'accès entourant les piliers et zones pentues avec du fer blanc bien glissant
- l'octogonne, l'heptagonne , l'hexagonne , la pentagonne, et après le carré parfait ne permettent pas l'approche des nids par le principe de l'échelle tournante
- Les NIDS BOULINS sont plutôt en terre pour être frais en été, et non trop froids en hiver
 - surtout pas de bois qui attire les puces et punaises , et qui reste trop chaud l'été
- on préconise aussi le panier en osier fixé à la paroi et facilement lavable et remplaçable
- un premier colombier dans la basse cour pour ponte et habituer les jeunes , un autre au milieu des champs.

élevage de Pigeons

- Production rentable qui nécessite 50 à 60 paires de jeunes pigeonceaux à introduire au démarrage
- les cols dorés sont signe de bonne fécondité , plumage sombre plutôt que blanc pour éviter les rapaces. Le contour des yeux et des pieds sera rouge pour une meilleure chair . Les mieux " pattés " ont plus de corps et chair fine.
- Pour retenir les jeunes au colombier en phase de démarrage on préparer des boulettes de la taille de deux mains à becqueter, à base de chair de tête et pieds de bouc castré bouillis, terre de potier, sel , vesces, blé, graine de chanvre et urine puis séchées au soleil ou au four.
- Pour les adultes , une tête de chèvre ébouillantée , sel et du mil dans du miel.
- Alimenter aussi une fois par semaine en grains par un modèle de caisses triangulaire distributrice par le bas et sur une table en hauteur .
- Parfumer le local à partir d'encens , de lavande, d'aspic , romarin , thym qui servent aussi au nid .
- Pour éloigner les prédateurs des jeunes et du colombier , pendre une tête de loup et placer aux issues des têtes de chauves souris , voire des tronçons de corde d'un pendu ... et des rameaux de vignes sauvages
- Un colombier standard produit entre 30 à 40 sacs /an de bon fumier riche à base de paille d'orge .

Autres volatiles

CAILLES ET TOURTERELLES

- A élever dans de grandes volières en fils tressés et toile en toiture , tenues propres , quelques arbustes
- Nourries au millet

LES PAONS

- le roi de la volaille terrestre
- Elevés pour le loisir, la vue mais aussi pour le gout de la chair.
- Animal de protection par son utile crier .

LES CYGNES

- appartiennent à quelques grands seigneurs, pour l'honneur de sa volaille, tant désirable en cet oiseau , excellent en blancheur, d'un grand corps, d'un grave port, d'un chant mélodieux; qualités qui le rendent magnifique, très-plaisant à voir, et qui lui ont donné la royauté par dessus la volaille aquatique.
- une forte longévité, très autonome , mais consomme multe poissons des étangs et grenouilles des abords

La Garenne , les connins, les lapins

- Les meilleurs sont les sauvages , les pires en goût sont ceux élevés en clapiers , paresseux , à chair dure et fade.
- En production associée : le parc à garenne sera de 7 à 8 arpents (1.8 ha) il nourrira bien une famille toute l'année .
- le lapin aime le gland du chêne , sans oublier l'orme qui donne goût à la chair, et du genièvre et thym en Languedoc et Provence , canes et roseaux, serpolet, lavande , aspic , choux , salade, orge , avoine et foin d'hiver .
- la chair des femelles est plus tendre , comme les males castrés (au couteau sans recoudre) pour engraisser au clapier ou relachés dans la garenne
- le cochon d'inde très fertile, s'élève et s'engraisse facilement , à chair très blanche .Quelques douzaines par an à partir de 25/30 femelles et un male .

ANIMAUX A QUATRE PATTES



La BOUVINE, les bovins

- 15 arpents (3,75 ha) sont nécessaires pour alimenter 10 à 12 bovins sur la ferme
- Le Taureau au regard furieux et terrible mais plus doux que facile, de format moyen, long de corsage , robe rouge- obscur ou noire, poil fin , poitrine ouverte , courte tête , oreilles larges et velues , gros yeux clairs et noirs, larges narines , fesse ronde et ferme, corne du sabot noire et la queue longue et bien fournie.
- la Vache aura la tête plus fine et la mamelle bien productrice .
- le taureau ne saillit 30 à 40 vaches parfois jusqu'à 60 que pendant deux ans, suivant la région , et à la nouvelle lune , puis est castré
- La vache produit déjà 12 à 15 litres jour parfois 20 , parfois trois traites en été .
- Le vacher a un travail assidu lors des vèlages , et doit veiller à la qualité du foin bien sec et non poussiéreux
- faire avaler un oeuf cru au veau nouveau né
- son sevrage vers 2 mois , pour production de lait ou veau sous la mère à un an, au pied avec traite partielle pour beurre et fromage. et utilisation de la muselière à piques.,
-

MOUTONS ET BREBIS

- **Priorité à la laine fine ,
et en sous produits : le cuir, la viande , lait et les fumiers**
- **Des agnelages d'automne et de fin d'hiver**
- **60 à 70 brebis par bélier**
- **l'allaitement des agneaux est permis sur certaines heures seulement**
- **La tonte est entre mai et juillet avant le départ en estive de 3 mois**
- **Paccage sur les prés et les chaumes pour fertiliser**
- **« *Industrie, douceur, vigilance* », sont les principales qualités du bon pasteur (berger) pour mener le troupeau sur les bons parcours et éviter les prédateurs .**

CHEVRES

- **Animal peu exigeant pour le lait et la peau , bon débroussailleur mais à contrôler pour éviter de dévorer les arbres producteurs**
- ***(En 1667 le Parlement de Grenoble interdit la chèvre dans tout le Dauphiné , puis suivi par d'autres régions)***
- **seule la viande du jeune cabri est appréciée.**

PORCINS Pourceaux et Truies.

- La truie est prolifique :
 - *""dix, douze, quinze petits en une ventrée, et deux ventrées en un an« »*
- Production de viande, de fumiers et de cuir
- De race noire de préférence avec de belles tétines nombreuses
- des logements sains et bien aérés pour bien séparer les truies prêtes à *"couchonner"* et les portées de *"cotichons"*,
- La truie produira pendant 6 ans
- Alimentation par des sous produits de céréales après la moisson, de glands , châtaignes , de légumes , choux, raves , citrouilles et concombres ,
- aussi pommes poires et figues parfois séchés pour le hors saison ,
- des feuillages cuits de mûrier, noyer , vignes et de parcours dirigé par le porcher, avec une soixantaine de têtes .
- Près des villes , on complète par le son du boulanger et les restes de l'hôtellerie.
- On tue le cochon à un an parfois à deux.

LES CHEVAUX, ânes mules et mulets

- On achètera des chevaux ayant déjà travaillé
- grand choix dans les robes , avec beaucoup de prédictions sur les aptitudes liées à la présence et au placement des balzanes dans le choix d'un étalon.
- Beaucoup de pratiques décrites pour la préparation de la saillie et l'élevage du poulain avant son dressage

L'anon

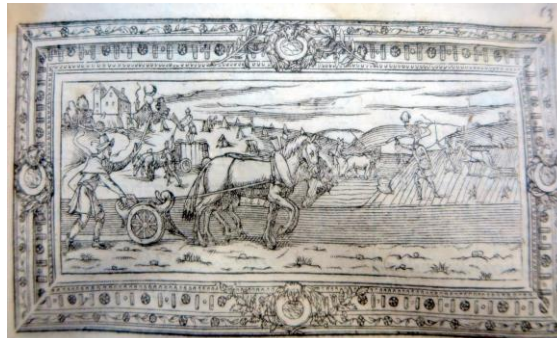
- souvent élevé et nourri par une jument

Le Mulet

- un dressage particulier et personnalisé est nécessaire pour les allures du mulet , tenant compte de son caractère

LA TRACTION ANIMALE

- Bœuf chevaux mulets, mules (plus fortes que le mulet) puis ânes
- 6 chevaux pour la charrue à train de roues
- Deux bœufs en Beauce tirent le coutre sans roue
- Le boeuf fournit la traction la plus puissante surtout en labour profond et argileux et lourd, il est peu malade et résistant . Engraissés il produit un bon rapport en viande de réforme , cuirs et graisse pour la famille .
- Plusieurs variantes régionales sur les jougs associés ou non au collier comme en Savoie
- Le Cheval est plus rapide , au sabot plus portant , mais fragile, et exigeant en harnachement ,
- Pour bien optimiser le chantier sur l'aire de battage OdS préconise 32 animaux de trait en relais sur toute la journée , 20 hommes pour les mener et ventiler le grain à la fourche, avec un rendement de 120 charges engrangées .



Lait et Fromages

- On appréciera :
 - « *beurre de vache, fourmage de brebis , caillé de chèvres* »
- Pour présurer le lait on utilise la fleur du chardon , la racine d'ortie ou le jus de la figue ,
ou une caillette d'agneau assaisonnée de safran, gingembre sel.
- le beurre de mai , bien brassé à la main sera le meilleur
- Les fromages d'Auvergne sont déjà très réputés et appréciés sur tout le Royaume ;
devant ceux de Bretagne et de Provence (on importe de Suisse, Italie ,
Turquie et Hollande)

Bœufs et Viande bovine

- on castré les males vers 18 mois pour engraisser ou pour la traction
ou demi castration à la pince à la lune descendante
- les bœufs sont dressés progressivement jusqu'à 3 ans par contention , manipulations , vin et sel , habitués aux bruits et parcours.
- une paire de vieux boeufs dresse une paire de jeunes
- Ne jamais prêter ses bœufs
- on pratique l'estive pour les jeunes bovins et les ovins pour économiser les fourrages et prés
- on engraisse les bœufs réformés tout l'été , en évitant le léchage par application de bouse sur le corps

VIANDES ET SALAISONS, SOUS PRODUITS, CHANDELLES, GRAISSES

- **Bœufs gras et vaches sont à tuer et saler par temps froid et à pleine lune , suspendus 20 h pour raffermir la viande et faciliter la découpe . A consommer sous 15 j sinon salés à souhait , puis éventés 5/6 jours**
- **Les tripes seront lavées puis consommées très fraîches à la première et seconde table de la ferme**
- **Grand débat sur quelles meilleures viandes, de males ou femelles, castrés ou non, jeunes ou engraisées**
- **La graisse de porc sert en cuisine mais aussi à graisser les charrues , charrettes , moulins , souliers et cuirs ou en remèdes pour les hommes et le bétail.**
- **Le marché au lard la veille de Pâques sur le parvis de Notre Dame, très fréquenté par les charcutiers parisiens , avec une découpe particulière de refente.**
- **Chèvres sacrifiées en octobre pour une bonne valorisation de la peau fine et la graisse est gardée pour des chandelles de belle qualité ou pour la pharmacie Celle du bouc castré est pour colmater les fontaines.**

PEAUX ET CUIRS

- **Comment écorcher collecter les peaux de chèvres, souples, les faire sécher et travailler les peaux à vendre ou pour les habits de la famille , pour des outres pour le transport des huiles et vins , , pour faire des maroquins et souliers fins**
- **Peaux des vache vieilles pour les bottes, fabriquées par un cordonnier à domicile et pour éviter les plaintes des ouvriers sur à propose de leurs chaussure s.**
- **la peau de bœuf est plus grossière et sert aux semelles**
- **la peau de porc traitée sert a recouvrir les coffres ou pour des cribles à blé**
- **Après un marquage personnalisé le tannage se fait en extérieur,**

Autres chapitres

- **Les animaux sauvages, élevés en parc fermé**
- **La Chasse**
- **Etangs et pêche**
- **Les Chiens de garde**

- **La santé des bétails par des plantes et des techniques barbares**
- **La santé de la famille par sous produits animaux et des plantes**

Le nouveau Pradel 2019



Et des herbages ...