

Zeitschrift: Actes de la Société jurassienne d'émulation

Herausgeber: Société jurassienne d'émulation

Band: 99 (1996)

Artikel: De la poule à la ferme, à l'œuf et à ses traditions

Autor: Fleury, Robert

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-684443>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

De la poule à la ferme, à l'œuf et à ses traditions

par Robert Fleury

La basse-cour ? Les poules, les œufs ? C'est toute une imagerie qui a disparu avec l'ère industrielle, les immenses parcs avicoles, les poules en batteries et la production intensive des œufs destinés à la consommation.

Adieu la surprise et l'émerveillement devant les poules qui fuient de tous côtés lorsqu'un visiteur inattendu arrive dans la cour de la ferme. J'en ai souri lorsque ce sujet m'est venu à l'esprit et, au hasard de mes questions, j'ai parfois amusé mes interlocuteurs. Il n'en fallait pas davantage pour que surgissent dans mes pensées les récits de mes premiers livres de lecture. Des récits dans lesquels le coq, majestueux roi de la basse-cour, prend toujours une place prépondérante.

Mais pour l'homme, la basse-cour, le coq, la pondeuse, l'œuf représentent depuis la nuit des temps beaucoup plus que l'image bucolique d'un coq qui règne en maître et seigneur sur tout son entourage. Avant l'industrialisation de l'aviculture, les poules avaient la particularité d'animer la cour des fermes, le devant de chaque maison et même la rue. Elles y apportaient la couleur, la gaieté, la vie en continual mouvement. Elles offraient à l'homme une partie de sa nourriture : œufs, chair et, jusqu'au début de ce siècle, un duvet rustique et piquant parfois ! Il n'y a pas si longtemps, en signe d'estime et de reconnaissance, on offrait des œufs à ses amis. Le poussin qui brise sa coquille émerveille toujours petits et grands. Naissent alors les légendes et les dictoms. Les poules, les chapons ou les œufs faisaient partie de certaines redevances ou contributions en nature, jusqu'à la Révolution. Ainsi par exemple, la Charte de franchise de la Franche-Montagne de 1384 stipule que chaque ménage devra payer deux chapons (poulets châtrés) par année. Autrefois, les fermiers offraient des œufs ou de la volaille au maître des lieux.

Jadis, chaque famille possédait des poules et les communes devaient édicter des règlements relatifs au « Parcours de la volaille ». Les archives communales contiennent une multitude de plaintes et de réclamations concernant les ravages causés par la volaille en liberté. Les gardes champêtres ont verbalisé à profusion pour contravention aux réglementations en vigueur. Leur zèle s'explique par le fait que les amendes étaient souvent perçues à titre de salaire ! Les dégâts causés dans les jardins potagers ou autres cultures devaient être indemnités. A l'exception

des fermes hors localité, qui n'étaient pas soumises à ces réglementations, le libre parcours de la volaille était interdit, en règle générale, du 15 avril au 15 septembre. Il en allait ainsi à Soulce où, en 1869, le règlement prévoyait une amende de Fr. 1.- par poule laissée en liberté. En 1878, à Mettembert, l'amende était fixée à Fr. 0.50 par poule. La commune de Châtillon avait prévu le même montant en 1927 alors qu'en 1888, Glovelier l'avait fixé à Fr. 0.20 par pièce. A Develier, où la volaille doit être enfermée du 1^{er} avril au 1^{er} octobre, les contraventions aux prescriptions du règlement de police locale du 6.11.1965, sont passibles d'une amende de Fr. 1.- à Fr. 200.-. Au terme du règlement du 16 avril 1895, le montant de l'amende était fixé entre Fr. 0.50 et Fr. 20.-. Lorsque le montant de l'amende (ou la somme due en couverture des dégâts causés) n'était pas versé dans les délais, les contrevenants étaient dénoncés au juge.

Examinons en premier lieu l'importance de la basse-cour dans la vie quotidienne de nos populations au cours de différentes périodes. Quelques données statistiques viendront éclairer l'évolution de l'aviculture et à travers elles certaines traces assez profondes laissées au sein de notre société. Nous abordons également l'aspect économique et social joué par le commerce de la volaille et des œufs auprès de deux familles présentes au marché de Delémont depuis plusieurs décennies. Nous verrons aussi divers autres aspects : le poulailleur et l'élevage d'autrefois, l'œuf, la poule et le coq dans l'alimentation et la tradition populaire.

Voici tout d'abord quelques données statistiques ; elles sont révélatrices de l'évolution de notre société depuis le début de ce siècle.

L'AVICULTURE EN QUELQUES CHIFFRES

Selon le Recensement fédéral des entreprises, le nombre d'agriculteurs possédant des poules est tombé de 251 000 en 1918 à 34 000 en 1993, tandis que le nombre de poules est monté de 2,4 millions à 6,3 millions durant la même période. De nombreuses personnes exerçant une activité économique étrangère à l'agriculture entretiennent aussi quelques poules. Dorénavant, on note d'importants écarts entre les résultats du recensement et l'effectif réel des poules élevées dans le pays. A partir de 1988, les possesseurs de poules hors de l'agriculture ne sont plus recensés. Les chiffres ci-après donnent cependant une bonne idée de l'évolution de l'aviculture.

Données concernant la Suisse		1918 ¹	1936	1956	1988	1993
Détenteurs de poules (total) y.c. agriculteurs ou professionnels		251 172	252 470	227 200	51 183	33 966
Poules pondeuses	Mio	*	4,215	3,994	3,036	2,482
Poulets à l'engrais	Mio	*	*	*	2,511	2,990
Nombre de poules (total)	Mio	2,385	5,544	6,420	6,356	6,227
Nombre de ménages possédant des poules (%)		29,0 %	*	*	1,8 %	*
Canton du Jura						
Détenteurs de poules (total)		5 556	5 280	4 230	730	475
– dont agriculteurs de profession		4 328	64 %	60 %	561	430
Poules pondeuses		*	75 %	68 200	84 723	48 045
Poulets à l'engrais		*	4 %	*	2 572	11 693
Effectif des poules (total)		51 532	102 500	88 300	104 612	83 651
Nombre de ménages possédant des poules (%)		46,3 %	*	*	2,9 %	*
Jura bernois						
Détenteurs de poules (total)		3 882	3 270	2 726	588	445
– dont agriculteurs de profession		2 548	64 %	60 %	445	374
Poules pondeuses		*	75 %	44 000	33 446	21 945
Poulets à l'engrais		*	4 %	*	2 946	20 953
Effectif des poules (total)		32 372	67 500	57 400	43 454	45 571
Nombre de ménages possédant des poules (%)		31,3 %	*	*	2,8 %	*

¹ 1^{er} Recensement fédéral de la volaille.

* Ces données ne sont pas disponibles à l'OFS.

L'observation des données de la page précédente révèle une évolution marquée par une forte diminution du nombre des détenteurs de poules au cours de ce siècle cependant que l'effectif du cheptel est en augmentation. Toutefois, les mesures prises par la Confédération pour réduire l'effectif des poules en batteries au début des années 1980 expliquent le fléchissement que l'on note à cette époque. L'évolution du marché des œufs et du poulet de consommation frais ou congelé a également joué un rôle dans les tendances observées. Notons encore qu'au moment où l'agro-industrie faisait ses premiers pas, l'Union des coopératives suisses pour la vente des œufs et de la volaille (S.E.G.) vit le jour en 1929 à Olten. Les circuits de ramassage et de redistribution des œufs mis en place connurent un essor remarquable. Pour sa part, le commerce d'alimentation de détail se restructurait profondément et passait du petit négoce familial aux grandes chaînes de distribution de biens alimentaires.

Après ces quelques remarques, examinons comment a évolué la pratique des producteurs d'œufs et de volaille qui écoulent leurs produits sur nos marchés et à une clientèle de proximité.

LE RÔLE DE LA BASSE-COUR DANS DEUX DOMAINES AGRICOLES

La famille Kohler de Develier-Dessus – un demi-siècle au marché

A l'image de nombreux Jurassiens, M. et M^{me} Jules et Marie Kohler-Greppin, nés respectivement en 1906 et 1910, ont exploité un petit domaine agricole à Develier-Dessus. Mariés en 1929, ils ont repris en 1933, le domaine ayant appartenu aux parents de Mme Kohler. Le couple eut six enfants, et il fallait compter au plus juste pour « arriver à nouer les deux bouts ». Parallèlement à l'exploitation agricole proprement dite, M. et M^{me} Kohler cultivaient un grand jardin potager, ils exploitaient un verger, parcouraient les forêts en début d'automne pour y cueillir des mûres et livraient fruits et légumes au marché de Delémont.

Ils ont également exploité une basse-cour qui comptait une cinquantaine de poules et, bon an mal an, une vingtaine de coqs à l'engrais (poulets de grain). La basse-cour constituait un apport important tout d'abord pour la famille qui ne manquait jamais d'œufs, dégustait un poulet de temps en temps et une vieille poule plus souvent qu'à son tour... Le surplus était vendu au marché de Delémont et procurait des revenus modestes, certes, mais appréciables.

C'est avec nostalgie que Marie et Jules Kohler nous ont parlé des cinquante années durant lesquelles ils se sont rendus au marché de la ville,



une à deux fois par semaine, pour y écouter leurs produits. Des années trente aux années quatre-vingts, un demi-siècle fait de rencontres, d'amitié, de fidélité, de surprises, de discussions inoubliables, de joies et de peines aussi. On ne saurait en parler sans émotion, nous dit M^{me} Kohler.

Au début, elle se rendait seule au marché. Elle gagnait Delémont par tous les temps, sur son vélo chargé des produits à vendre. Par la suite, vers 1955, le petit tracteur acquis péniblement pour l'exploitation agricole remplaça la bicyclette. Avec les années, la clientèle s'étant fidélisée, une partie des produits était réservée de semaine en semaine. C'est ainsi que les coquelets étaient gardés pour les « habitués » – friands de poulet de grain – qui désiraient marquer une fête ou simplement faire un bon repas.

Transportés dans un panier, les œufs étaient écoulés sans problème. La clientèle préférait les œufs brunâtres provenant des poules de race Warren (hybride apparue après 1950) aux œufs blancs, produits par la

race Leghorn. Quant aux poulets, ils étaient vendus soit vivants, soit bouchoyés. « Nous avions coutume de couper la tête des poulets bouchoyés » précise Jules Kohler, ajoutant que d'autres marchands ne décapitaient pas leur volaille. Pour leur part, les « poules pour la soupe » étaient toujours vendues bouchoyées.

Le poulailler et son enclos se trouvaient à deux pas de l'habitation. Dans toute la mesure du possible, la volaille était nourrie à partir de graines ou autres produits de la ferme, mais il fallait également acheter des préparations spéciales dans le commerce.

Chaque année, la basse-cour produisait une à deux couvées de 15 poussins environ. Il arrivait parfois qu'une poule fasse un nid en cachette dans un recoin de la ferme. Après quelques semaines, toute fière, elle réapparaissait avec sa couvée. C'était beau à voir, précise M^{me} Kohler, qui se souvient combien ses enfants étaient heureux devant le spectacle offert par la poule et ses poussins, petites boules de duvet jaune, mêlé parfois de brun, de blanc ou de noir.

Ici, on n'a jamais connu l'incubateur ou la couveuse artificielle. Lorsque les couvées ne réussissaient pas, M^{me} Kohler achetait des poussins au parc avicole de M. Lucien Scheurer à Develier. Cette entreprise a connu un bel essor et occupe aujourd'hui une place importante dans le monde avicole de notre pays.

« A l'époque, dit M. Kohler, nos poules commençaient de pondre à l'âge de 6 à 8 mois. Durant leur première année de ponte, chacune produisait environ 200 œufs parfois même 250. Cette production allait ensuite en diminuant et, à l'âge de trois à quatre ans, les poules étaient bouchoyées et vendues à des prix avantageux ».

Comme toutes les ménagères d'autrefois, M^{me} Kohler faisait des conserves d'œufs, mais uniquement pour les besoins de sa famille. Entreposés simplement dans des cartons, emballés et recouverts de papier, les œufs étaient déposés au frais et à l'abri de la lumière au fond de la cave voûtée de la ferme. Les œufs se gardaient ainsi durant 5 à 6 mois. M^{me} Kohler dit ne jamais avoir utilisé de produits (poudre, chaux ou autre) pour conserver les œufs. Cependant, elle s'empresse d'ajouter : « Mais attention ! Je n'ai jamais gardé que des œufs pondus entre les deux Vierges, c'est-à-dire entre le 15 août (Assomption) et le 8 septembre (Nativité de la bienheureuse Vierge Marie) ». ¹

Jules Kohler se chargeait de l'entretien du poulailler qu'il traitait au moins une fois par année à la chaux vive pour éliminer la vermine et notamment les puces. Lorsque les poules avaient la pépie (pellicule en bout de langue), M. et M^{me} Kohler conjugaient leurs efforts pour les attraper et sectionner cette pellicule ; la maladie disparaissait assez rapidement. Enfin, les coqs étaient parfois jaloux et méchants. Pour défendre leurs poules, ils n'hésitaient pas à s'attaquer au patron, et Jules Kohler en garde des souvenirs cuisants !

Pour la famille Kohler, comme pour des milliers d'autres familles, la basse-cour a joué un rôle relativement important, et à plus d'un titre. Les produits de consommation élaborés à base d'œufs foisonnent. Jules Kohler nous rappelle qu'au début des années 1900, une promotion extraordinaire était faite pour le « savon au jaune d'œuf » et ses innombrables vertus. Plus tard, on vit apparaître le « shampooing aux œufs ». Pour sa part, le cognac aux œufs, fortifiant exquis, a ravi plus d'un palais ! La soupe à la poule a fait recette chez les plus grands producteurs de préparations culinaires.

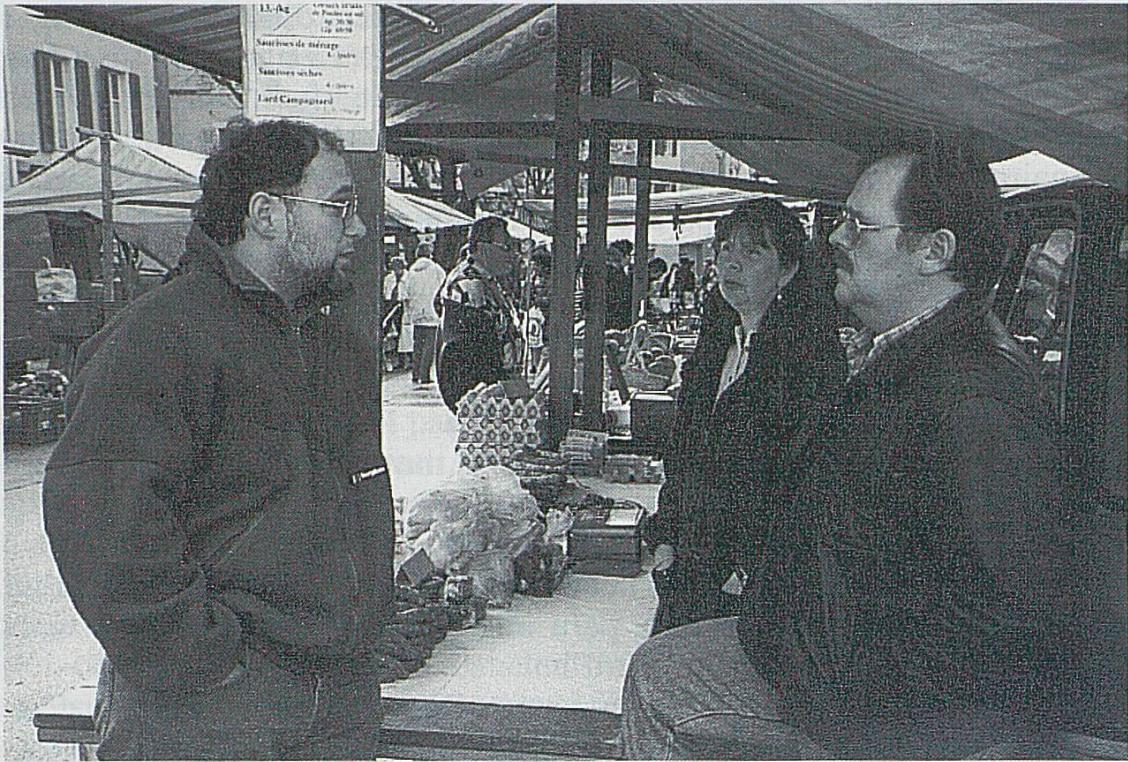
La famille Haefliger de Courrendlin – au marché depuis un quart de siècle

Par ailleurs, 65 ans après le début des activités des époux Kohler au marché de Delémont, il nous a paru intéressant de rencontrer un marchand exerçant son activité aujourd'hui.

Nous nous sommes adressés aux époux René et Agnès Haefliger-Parat qui exploitent le domaine de La Tournelle à Courrendlin. M. Haefliger est né en 1952 et son épouse en 1955. Le couple compte trois enfants. Comme les époux Kohler, qu'ils connaissent bien, ils ont également repris le domaine familial. Ils fréquentent le marché du samedi à Delémont depuis 1974, soit depuis plus de 22 ans au cours desquels ils n'en ont été absents qu'une seule fois pour un cas de force majeure. Cette participation régulière au marché du samedi à Delémont oblige les époux Haefliger à consacrer une bonne partie de la journée du vendredi à la préparation des œufs et des poulets de grain.

En fait, M. Haefliger se souvient que sa participation au marché de Delémont a commencé un peu par hasard. Auparavant, voilà une trentaine d'années, pour varier la production du domaine, ses parents ont commencé à produire des poulets de grain et des œufs qu'ils livraient à des revendeurs participant aux marchés de Moutier et Delémont. A quelques nuances près, M. et M^{me} Haefliger se reconnaissent parfaitement dans la description des activités de M. et M^{me} Kohler en relation avec leur participation au marché.

En comparaison de la production de l'ensemble du domaine, la part représentée par la vente directe et au marché ne constitue qu'un modeste apport, mais il a l'avantage d'être permanent et quasi constant. Autre avantage très apprécié par les époux Haefliger, le contact avec la clientèle et la population facilité par une présence régulière au marché. Sans cette participation, la famille Haefliger se sentirait isolée sur son domaine sis à mi-chemin entre Courrendlin et Delémont, à l'est de Rossemaison. Et puis le marché, c'est une ambiance, un état d'esprit, de la cordialité et de l'amitié, soulignent les intéressés.



« Et puis le marché, c'est une ambiance, un état d'esprit, de la cordialité et de l'amitié... »

La vente des œufs et des poulets de grain se fait toute l'année avec des fluctuations plus ou moins prononcées selon les saisons et les fêtes ou encore, les modes ! Tous les 18 mois, une action de vente de « poules en fin de ponte » vient ponctuer la marche des affaires.

Ces dernières années, cette participation au marché de la famille Haefliger a été en quelque sorte remise en cause en raison d'une forte diminution des ventes due sans doute aux prix offerts dans les grandes surfaces. Cependant, l'apparition de la « maladie de la vache folle » a créé un renversement de tendance. Aujourd'hui, en plus de la clientèle restée toujours fidèle, on retrouve sur le marché une autre clientèle soucieuse de s'alimenter en produits frais directement auprès des éleveurs de la région. M. et M^{me} Haefliger insistent sur le fait qu'ils ont toujours et sans exception, alimenté leur basse-cour avec des produits céréaliers. Ici, les aliments fabriqués à base de farine de poisson et de viande, ont de tout temps été bannis. Tous les produits de la basse-cour sont écoulés en continu, soit directement à la ferme, soit au marché du samedi, à Delémont. On ne pratique jamais le principe de la constitution de stocks.

Actuellement, l'effectif des poules pondeuses s'élève à cent unités (race Warren). Ce chiffre varie et doit être adapté selon les époques et en fonction de la demande. Le nombre des poulets à l'engraiss varie également en permanence entre 200 et 300 pièces d'âges différents pour permettre un écoulement régulier et continu selon les aléas de la vente. Les installations de production et de conditionnement dont dispose la famille

Haefliger répondent parfaitement aux normes d'hygiène alimentaire exigées aujourd'hui. L'organisation du travail est également pensée et conçue en fonction de notre époque.

Pour clore l'entretien qu'ils nous ont accordé, M. et M^{me} Haefliger ont tenu à souligner qu'ils ont à cœur de perpétuer une très ancienne tradition en usage dans nos régions et qui consiste à offrir des œufs à leurs hôtes.

LE POULAILLER ET L'ÉLEVAGE TRADITIONNEL

Jadis, le poulailler était souvent aménagé dans le fond d'une étable ou d'un hangar et les poules gagnaient leur enclos par une ouverture pratiquée dans la paroi. Le soir venu, le propriétaire refermait le passage et la volaille se trouvait à l'abri des prédateurs. Les nids (pondoirs), dans lesquels était déposé un niâ, ou un « œuf de champhorin » (probablement du nom de son inventeur), œuf fictif en pierre à plâtre (gypse), et les perchoirs étaient aménagés à une hauteur de 70 à 80 cm, dans la pénombre. Le local était souvent dans un état sanitaire assez précaire. Durant l'hiver, les poules vivaient dans l'humidité et le froid. De plus, l'abri qui faisait office de poulailler était souvent visité par les rats et les souris qui causaient de grands ravages.

Il était aussi envahi de vermine. Si on n'y prenait garde, à la longue, les dégâts occasionnés devenaient ruineux. Pour combattre ces ennemis, le moyen le plus efficace (recommandé encore en 1911 !) consistait à calfeutrer toutes les ouvertures du local. Le matin, une fois que la volaille avait gagné l'enclos, on faisait brûler une mèche soufrée durant toute la journée dans le poulailler. Les vapeurs sulfureuses détruisaient toute la vermine ainsi que rats et souris qui se cachaient dans les moindres recoins. Un autre moyen, assez analogue, consistait à faire brûler du charbon de bois dans un récipient en fonte ou en pierre réfractaire. La fumée chargée d'oxyde de carbone était aussi délétère et efficace que la vapeur de soufre mais elle comportait un plus grand risque d'incendie. Ces procédés étaient naturellement utilisés pour exterminer la vermine dans d'autres locaux de la ferme, et même dans les habitations. Avant de réintégrer la volaille dans le poulailler, il importait de laisser s'échapper les vapeurs de soufre ou de gaz carbonique en ventilant bien les locaux. Ces opérations devaient être conduites avec précaution car elles faisaient courir de grands risques d'intoxication pour les personnes.

Aujourd'hui, l'aménagement de parcs à poules ou de poulaillers ne pose pas de problème particulier tant les matériaux et les moyens techniques à disposition sont nombreux. Autrefois, le bois tenait une place



Hangar rustique.

prépondérante aussi bien pour la construction des maisonnettes que pour la mise en place des enclos. Le treillis métallique n'avait pas encore fait son apparition. On utilisait alors des branches de peuplier, de vergne ou de saule ou, selon les régions, d'autres espèces. Les branches une fois coupées devaient avoir deux mètres de long. Elles étaient placées dans une tranchée de 25 cm de profondeur pratiquée dans le sol. Les branches devaient être placées de telle sorte que la volaille ne puisse pas passer

dans les interstices du treillage. Dans chaque angle et sur les côtés, tous les mètres environ, on fixait des pieux robustes qui consolidaient les cloisons ainsi formées. Les branches plantées verticalement étaient entrecroisées par 4 à 5 branches fixées horizontalement et réparties sur toute la hauteur de la cloison.

Lorsque l'opération « d'entourage » était faite au printemps avec du bois frais, coupé en mars, selon les règles de l'art, on voyait les branches bourgeonner et verdir en avril ou en mai. Les clôtures ainsi construites devenaient quasi impérissables et de plus en plus robustes. Cependant, elles exigeaient d'être élaguées chaque année. Une porte en planches complétait l'ouvrage. Ainsi, la volaille était préservée des courants d'air souvent nuisibles et, surtout, elle était à l'abri des prédateurs, des renards particulièrement.

Nous ne nous attarderons pas sur les formes qu'ont revêtues les poulaillers d'autan, car les situations particulières des immeubles et l'ingéniosité de nos ancêtres ont conduit à une multitude de solutions. Il existait en fait trois genres principaux de poulaillers : ceux que l'on trouvait aménagés au fond d'un hangar ou d'une étable, les constructions extérieures adossées à un mur de la maison et, enfin, les constructions isolées, placées aux abords immédiats des résidences. Ce dernier genre de construction prit un essor considérable à partir des années 1900, mais il a pratiquement disparu aujourd'hui. Lorsqu'ils subsistent, ces poulaillers ont trouvé une autre affectation. On rencontra aussi durant un temps (1930-1960 env.), les poulaillers mobiles que l'on déplaçait dans les campagnes à la fin des moissons.

Au début de ce siècle, la meilleure pondeuse de nos contrées est sans conteste, « la poule ordinaire du pays » comme la nomment les documents. Elle n'a pas sa pareille pour sa sobriété et son endurance. L'ovaire d'une bonne poule indigène ne compte guère que 600 ovules et selon des observations datées de 1913, elle peut atteindre l'âge de 10 ans. La production d'œufs au cours de sa vie se répartit ainsi :

1 ^{re} année	10	à	20	œufs
2 ^e	100		120	
3	120		135	
4	100		115	
5	60		80	
6	50		60	
7	35		40	
8	15		20	
9	10			
Total	500	à	590	œufs

On constate qu'il n'est guère avantageux de garder une poule de plus de quatre ans et, par ailleurs, il serait vain de faire l'éloge d'une poule au riz de 9 ans d'âge ! Comme on le voit, on est très loin des standards et des performances exigées actuellement en matière de poules pondeuses. On admet aujourd'hui qu'une poule pondeuse sera productive après une période de 20 semaines d'élevage. Sa durée de vie de pondeuse ne durera que 15 à 18 mois (450 à 540 jours) au maximum. Sa production moyenne atteint 350 œufs sur 450 jours ou 280 œufs par année. Au-delà d'une période de ponte d'une durée de 18 mois, il est admis qu'une poule pondeuse est au-dessous du seuil de rentabilité et elle est donc destinée à être bouchoyée pour gagner les circuits de distribution alimentaire.

Revenons au temps passé pour rappeler qu'en hiver, les possesseurs de poules devaient veiller à la nourriture et fournir une alimentation ramollie à l'eau et chauffée. L'eau congelée devait être remplacée par de l'eau chaude au moins une fois chaque jour.

Autre saison, autres pratiques ! Le sable calcaire était un aliment nutritif indispensable car il permettait un renforcement de la coquille des œufs. Ainsi, après les pluies d'orage, les enfants munis de récipients allaient récolter le sable amassé dans les bas-fonds des routes ou dans les fossés. Ce sable était ensuite répandu dans l'enclos où les poules venaient le gratter et le picorer, se nourrissant au passage de la vermine ou des petites graines qui s'y trouvaient.

Avec la disparition de la basse-cour familiale, c'est toute une page de notre histoire qui s'est tournée. On ne verra plus les poules s'enfuir de tous côtés dans un concert de caquetage et de plumes qui volent dans un nuage de poussière à l'approche d'une voiture traversant un village !

LES ŒUFS ET LES POULES : DE L'ALIMENTATION À LA TRADITION

Depuis toujours, l'élevage des poules a eu comme rôle (ou comme ambition) d'offrir une variété considérable de possibilités dans le domaine de l'alimentation humaine. Les œufs permettent de varier les menus et de préparer toutes sortes de plats. En pâtisserie, ils tiennent une place très importante. Il serait trop long d'aborder ici toutes les préparations dans lesquelles l'œuf constitue un élément prépondérant à cause de ses qualités irremplaçables et de sa valeur alimentaire et nutritive.

Les livres de recettes culinaires publiés jadis comme aujourd'hui, contiennent une foule de précisions sur les différentes possibilités d'utiliser les œufs. Pour sa part, Joseph Beuret-Frantz fournit d'intéressantes

précisions dans un article intitulé « Mœurs et coutumes aux Franches-Montagnes » publié en 1920, dans les *Actes de la Société jurassienne d'Emulation*.

La reproduction des poules, comme celle d'autres espèces, exige avant tout que l'on ait recours à des sujets de race, ayant un excellent rapport. Seul un coq de bonne ascendance pourra servir de reproducteur. Il doit présenter des qualités essentielles, avoir un tempérament marqué, être robuste, avoir un port moyen, une poitrine large et d'éminentes qualités de race. Le nombre de poules par coq ne doit pas dépasser 30 pour les races légères et 12 pour les races lourdes. Ces normes, connues de longue date, n'étaient pas toujours respectées, en particulier dans les élevages destinés à subvenir aux besoins ordinaires des familles. Actuellement la norme varie de dix à douze poules par coq.

L'incubation naturelle peut se faire toute l'année. Sa durée est de 21 jours. Elle comptera de 10 à 15 œufs. La période la plus propice se situe en mars et en avril. La proportion de coqs et de poussines par couvée est presque identique.

La littérature parcourue nous apprend que les techniques d'incubation artificielle remontent à la plus haute Antiquité. Après les peuples de l'Inde puis de la Chine, ce sont les Egyptiens qui passèrent à l'invention des « fabriques à poulets » (appelés : *mamal-el-katakt* ou *el farroug*). Ces unités de production furent mises au point par les prêtres du culte d'Isis. En Europe, les premières expériences connues remontent à 1415 en France sous Charles VII. Depuis, les techniques n'ont fait qu'évoluer pour atteindre le haut degré actuel de production industrielle par incubation artificielle.

Autrefois, on faisait rarement appel aux services vétérinaires (médecine aviaire) en cas de maladie, car la volaille représentait une valeur hors de proportion eu égard aux frais encourus. Seules les épidémies touchant toute une localité ou une région, suscitaient l'intervention d'un vétérinaire. Les poules malades « passaient alors à la casserole ». Si leur chair était dépréciée, on enfouissait les cadavres de poules en terre ou, souvent, dans le tas de fumier de la ferme. La médecine aviaire fit d'immenses progrès au début du XX^e siècle et c'est à partir de 1930 qu'on parvint à limiter les pertes de poules au minimum.

Dans le Jura comme partout ailleurs, les œufs sont liés à de très nombreuses traditions. Joseph Beuret-Frantz en donne un reflet des plus intéressants dans un texte intitulé « Pâques aux Franches-Montagnes » paru dans les *Actes de la Société jurassienne d'Emulation* en 1920 (p. 188-189). De son côté, Gilbert Lovis apporte d'autres éclairages dans sa publication parue en 1991, *Histoire d'une communauté jurassienne – Saulcy*.

Pour ce qui est de la tradition des œufs de Pâques, son origine se perd dans notre passé. Du IV^e au XVIII^e siècle, la consommation et l'usage

des œufs durant la période de carême était rigoureusement interdite. Le vendredi saint, les œufs recueillis à l'église sont alors consommés en famille. Plus tard, les œufs sont remis au prêtre le jour de Pâques lors de la bénédiction des enfants. Cette tradition est encore en usage à Fahy, Buix et Boncourt notamment. A Châtillon où subsiste une très ancienne tradition, les pièces de monnaie ont remplacé les œufs.

Comme on le voit, l'œuf a quelque chose de magique, porteur de vie, il frappe l'imaginaire. C'est sans doute pour ces raisons et à cause de ses qualités nutritives remarquables qu'il fut aussi, par le passé, considéré comme étant « le remède des pauvres ».

Par ailleurs et de tout temps, le coq a une image très forte. Il a servi d'emblème aux Gaulois. Le coq veille et indique le sens du vent au sommet d'innombrables clochers. Il sert d'emblème à de nombreux établissements publics comme l'Hôtel du Coq d'Or à Bassecourt et Vellerat ou du Coq Hardi, un peu partout en France. Dans l'ancien Evêché de Bâle, les communes des Genevez, de Malleray, de Tavannes et de Vellerat, arborent fièrement un coq sur leurs armoiries. Celles de Tavannes sont « d'azur au coq hardi d'or crêté et barbé de gueules sur un mont de trois coupeaux de sinoples ».

OEUFS, POULES, COQS ET DICTONS OU AUTRES EXPRESSIONS

L'œuf ou la poule ? On ne sait lequel des deux précéda l'autre dans le cycle de la création ! Tous deux ont cependant donné lieu à d'innombrables dictos ou expressions populaires. Ils ont aussi inspiré les poètes.

Les citations que nous reproduisons ci-après en guise de conclusion proviennent pour une bonne part de la tradition orale. D'autres citations proviennent des « Fiches de Jules Surdez » mises à disposition par le Glossaire des patois de la Suisse romande à Neuchâtel. Certaines proviennent de la consultation des almanachs cités dans la bibliographie. De précieuses informations et précisions nous ont été fournies par M. Pierre Henry de Porrentruy.

Véritables clichés, ces expressions ont à un moment ou l'autre eu cours dans toutes les couches de la population. Souvent, elles n'ont pas de frontière et se sont épanouies dans toutes les civilisations.

Quand il a l'œuf, il veut la poule

Qui vole un œuf, vole un bœuf

Les œufs rendent amoureux, ils font chanter clair

*Un œuf n'est rien,
Deux œufs font grand bien
Trois c'est trop
Cinq c'est la mort !*

*Qui est-ce qui a une robe blanche sans bouton ni couture ? L'œuf
Il faut donner à manger au semeur de chanvre ou de lin autant d'œufs
qu'il en demande et la récolte sera bonne
Pour qu'ils soient heureux, les époux doivent manger ensemble des œufs
pondus le jour de Pâques*

Coucher de poule et lever de corbeau écartent l'homme du tombeau

*Veau, poulet et poisson crus font les cimetières bossus
Quand il fait un froid de canard, on a la chair de poule
Avoir la chair de poule (frissonner, avoir peur)
C'est l'œuf d'hiver qui vaut très cher*

Poule qui ne pond qu'au chaud est bonne à mettre au pot

On ne fait pas d'omelettes sans casser des œufs

Tête d'œuf ! (injure)

*Marcher sur des œufs (toucher le sol avec précaution,
aborder avec ménagement un sujet délicat)*

*Il ne faut jamais mettre tous ses œufs dans le même panier (pour ne pas
s'exposer à tout perdre en une seule opération)*

Etouffer une affaire dans l'œuf (faire avorter une entreprise projetée)

Quel œuf ! (Quel imbécile)

*Va te faire cuire un œuf
(formule pour se débarrasser d'une personne qui gêne)*

Quand les poules auront des dents (c'est-à-dire jamais)

*Il ne faut jamais tuer la poule aux œufs d'or
(ne jamais détruire la source d'un profit)*

Se coucher ou se lever avec les poules (très tôt)

Se lever au chant du coq

Mère poule (mère affairée qui demande à être entourée de ses enfants)

Poule mouillée (poltron)

Poule (en terme d'affection – viens ma poule)

Poulet (mot doux – mon petit poulet)

Poulet (billet doux)

Poulet (gendarme)

Bouche en cul de poule

(bouche qui s'arrondit et se resserre en faisant une petite moue)

Tondre un œuf (faire du profit sur les moindres choses)

L'œuf de Colomb (idée, solution simple mais à laquelle il fallait penser)

Ils se ressemblent comme deux œufs (parfaitement)

Il ne faut pas écraser le bon sens dans l'œuf

Ecraser une révolution dans l'œuf

Etre jaloux comme un coq

Le coq du village (le garçon le plus admiré des filles – beau parleur – coureur de jupons)

Etre comme un coq en pâte (être soigné, dorloté)

Passer du coq à l'âne (coq-à-l'âne - passage sans transition et sans motif d'un sujet à un autre)

Rouge comme un coq (avoir le visage enflammé de honte ou de colère)

*C'est toujours la poule qui chante le plus qui a fait l'œuf
(c'est le « coupable », celui qui a commis la faute, qui parle le plus)*

La poule noire a une réputation de magicienne au pouvoir extraordinaire. Egoïste et difficile à contenter, on dit que, quand elle glousse et que l'on glisse sous elle une pièce d'argent, elle en fait pousser beaucoup d'autres (légende)

La poule noire fait peur aux aigles (légende)

On dit qu'à Goumois, une poule blanche habitait le rocher surplombant le village. Lorsqu'elle venait au village, elle apportait le désordre chez les poules. Elle leur apprenait le chant du coq et les poules abandonnaient peu à peu leur nid. Elles étaient attirées par les rochers de la Blanche poule où les oiseaux de proie les mangeaient (légende)

Autrefois, on voyait toujours une poule noire au bord de l'étang de la Gruère et on ne lui connaissait point de maître (légende)

*Rentrez vos poules, les coqs sont lâchés
(attention à vos filles, les garçons sont de sortie)*

Etre comme une poule qui a trouvé un couteau (être embarrassé)

Mener une poule pisser (mener des travaux insignifiants ou fictifs)

*Une poule n'y retrouverait pas ses poussins
(se dit d'un fouillis inextricable)*

Les œufs sur le plat (pour désigner une poitrine féminine plate)

Casser son œuf (faire une fausse couche – perdre sa virginité)

La poule ne doit pas chanter devant le coq (le mari doit rester maître chez lui – devant le coq est dit pour avant le coq)

Avoir des jambes ou des mollets de coq (maigres et saillants)

*La chambre à air (point de rétraction du blanc d'œuf
= la place où Dieu a pris sa part – se dit aux enfants)*

*Quand on mange les « vecques »
au soleil, on tape les œufs derrière le poêle*

Pour un pauvre, un œuf vaut un bœuf

*Celui qui veut l'œuf doit endurer la poule
(celui qui veut la dot doit accepter la fille)*

Il écorcherait un œuf pour en avoir la peau (se dit d'un avare)

Un œuf est un œuf, dit celui qui a pris le plus gros

*C'en est un qui tuerait la poule pour en avoir plus tôt ses œufs
(se dit des personnes avides)*

Vendre des œufs à un malade porte malheur (légende)

Si tu veux des œufs, laisse chanter ta poule

Le matin de Pâques, les hommes mangent un œuf pondu le matin du vendredi saint. On dit que cela empêche l'appendicite (légende)

Les œufs sont pour le maître, les coquilles pour la maîtresse

Cette poule a perdu ses plumes, on lui voit le croupion

Tondu comme un œuf (se dit d'un chauve)

*Quand les poules marcheront avec des bâtons « cannes ou échasses »
(c'est-à-dire jamais)*

Pisse de coq (thé ou café trop clair – ou boisson de moindre qualité)

