



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les bossues de la cour

Le mot « pintade » vient du portugais pintada qui veut dire « peint », en raison des caroncules rouges qui ornent sa tête. Avant ça, au Moyen-Âge, elle était nommée « poule d'Inde », puis « poule du pharaon ».

Et si jamais lors d'un dîner, vous venez à parler pintade, vous pouvez faire le fier en ressortant la citation de Jules Renard qui décrivait les pintades comme « les bossues de la cour au crâne chauve et à la queue basse ». Appétissant, non ?

Sinon, sachez aussi que l'élevage de pintade se nomme la mélagriculture.



Perchées dans l'arbre

Il existe plusieurs espèces de pintades, qui se différencient par la couleur de leurs plumes. Celles d'Isabelle sont grises à petites taches blanches, comme la plupart des pintades qu'on trouve en élevage. Originaires d'Afrique, elles y vivent là-bas en liberté. Et même en élevage, certains instincts sauvages reviennent. « On est obligés de leur couper un bout d'une aile pour ne pas qu'elles s'envolent », explique Isabelle. « Sauf qu'une fois, ça n'avait pas été fait et on les retrouvait perchées dans les arbres ! »



La pintade, ça se vend davantage en hiver, comme le chapon, mais Isabelle les élève toute l'année.

Espèce de pintade, va !

Isabelle Clochard élève ses pintades à Aiffres. Et ces dames sont bio !

« Il y a 20 ans, jamais je n'aurais pensé élever des pintades », sourit Isabelle Clochard, à Aiffres. Et pourtant si ! Dans l'enclos, elles vivent avec les poulets. « On n'a pas énormément de place, alors ils vivent ensemble. Généralement, la cohabitation se passe bien, même si elles font parfois peur aux poulets ! » Et c'est vrai que c'est bruyant une pintade ! Sans arrêt, elles crient. « Criaillent », même, pour être précis. On plaindrait presque les poulets. Et puis, elles ont besoin de courir, ces volailles aux plumes tachetées. « Généralement, quand une se met à courir, toutes les autres la suivent, sans vraiment savoir pourquoi. Et elles vont vite ! »

Isabelle Clochard travaillait dans une administration

quand elle a suivi son mari sur l'exploitation. Lui est dans la tradition laitière, mais sa femme a dû trouver une nouvelle activité. « On a commencé par les poulets pour la famille, et puis après, il y a eu une demande pour la pintade, alors... » Et de fil en aiguille, de volaille en volaille, la petite exploitation d'Isabelle produit maintenant 50 pintades par mois, grâce surtout au bouche-à-oreille.

Label bio

La pintade, on l'élève pour sa chair. Et même si elle vit avec les poulets, elle n'a pas la même saveur. « La viande de pintade a plus de goût. Elle est plus jaune et plus parfumée. » On compare même parfois sa chair à du gibier ! Contrairement aux idées re-

çues, Isabelle l'assure, ses pintades ne sont pas sèches. Parce qu'elles vivent plus longtemps avant d'être abattues. Elles sont également labellisées bio, car elles ne mangent que les céréales produites sur place, sans pesticides. « Généralement, les gens sont très contents, ils nous disent qu'elles ont le goût des volailles d'autrefois » Ses pintades bio, Isabelle les vend entières, aux Amap du Clou Bouchet et des Brizeaux ou directement à la ferme. Et puis les enfants d'Aiffres, eux, en mangent quatre fois par an à la cantine. Alors il ne faut pas oublier de rentrer ces dames le soir, car les renards aussi sont gourmands !

La Grange, Aiffres
05 49 32 17 16