

PUBLICATION 745  
BULLETIN DU CULTIVATEUR 115

PUBLIÉ EN JUIN, 1944  
PREMIÈRE IMPRESSION

DOMINION DU CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

# L'ENGRAISSEMENT DES VOLAILLES POUR LA VENTE



DIVISION DE L'AVICULTURE

Service des Fermes Expérimentales



Publié par ordre de l'Hon. James G. Gardiner, Ministre de l'Agriculture  
Ottawa, Canada

—6: 44

630.4  
C212  
P745  
1944  
fr.  
c.3

## RÉSUMÉ DE CE BULLETIN

**Pourquoi doit-on engraisser les volailles avant de les vendre?**—Parce qu'elles rapportent plus. Les volailles soumises à l'engraissement profitent plus en moins de temps et avec moins de nourriture que les autres, et le public consent à les payer plus cher par livre.

**Genres de volailles qui veulent être engraisées.**—Les cochets de tout âge, qu'ils soient vendus comme poulets de gril (à griller), de poêle (à frire) ou de broche (à rôtir). Les chapons n'exigent que peu ou point d'engraissement; ils sont généralement assez dodus et assez tendres au sortir du parcours. Quant aux coqs, aux poulettes et aux poules, le travail qu'exige leur engraissement en vaut rarement la peine. Les cochets des races légères, comme la Leghorn, ne sont bons pour l'engraissement que comme poulets de gril; passé cet âge, ils sont mal vus sur la plupart des marchés.

**Modes d'engraissement.**—L'engraissement à la pâtée molle dans des cages spéciales appelées "épinettes" est le meilleur. L'engraissement en parquet est aussi pratiqué, mais le parquet ne vaut pas l'épinette.

**Choix des sujets pour l'engraissement.**—On choisira de préférence des sujets sains et vigoureux. Les sujets débiles ou malades ne devraient jamais être mis à l'engrais.

**Le local d'engraissement.**—Le local où les épinettes sont installées doit être bien aéré, mais sans courants d'air. Un peu d'obscurcissement entre les repas est une bonne chose. La température importe peu, pourvu que les extrêmes soient raisonnables. Des températures moyennes de 36° F., 53° F., et 60° F., ont donné des résultats également bons.

**Aliments.**—Tous les aliments doivent être mélangés et donnés sous forme de pâtée molle, humectée au moyen de lait écrémé, de lait de beurre ou de petit-lait. La valeur des différents grains de céréales est la suivante, par ordre d'utilité: maïs (blé d'Inde) et gruau d'avoine ou avoine décortiquée (de valeur égale), sarrasin, blé, avoine et orge. Il est très bon d'ajouter aux grains moulus 10 pour cent de farine animale ou 5 pour cent de graisse fondue de mouton ou de bœuf. Ce sont d'excellents suppléments.

**Couleur de la graisse.**—Pour avoir des volailles à chair blanche, il faut les sortir de l'herbe verte deux ou trois semaines avant de les engraisser et les nourrir au maïs blanc, plutôt qu'au maïs jaune. Le lait écrémé, le lait de beurre et le petit-lait employés pour amollir la pâtée aident à blanchir la chair.

**Marche de l'engraissement.**—Un jeûne de 18 à 24 heures et une purge aux sels d'Epsom sont nécessaires avant l'engraissement. Il faut donner de l'eau à boire entre les repas. Les grains seront moulus modérément fins, mélangés à la consistance voulue pour qu'ils coulent tout juste; on en donnera deux repas par jour, et pas plus à chaque repas que les volailles ne peuvent consommer en 20 ou 30 minutes. Un engraissement de deux semaines en épinette est généralement plus économique qu'un engraissement de plus longue durée; en parquet, il est souvent avantageux de le faire durer trois ou quatre semaines.

**Soins après l'engraissement.**—Laissez les sujets sans nourriture, mais avec de l'eau à boire, pendant 10 à 14 heures avant de les tuer. Maniez-les avec précaution pour éviter de les meurtrir; saignez-les avec tous les soins voulus. Faites-les refroidir aussitôt que possible après l'abatage.

## L'ENGRAISSEMENT DES VOLAILLES POUR LA VENTE

La Division de l'aviculture de la Ferme expérimentale centrale fait depuis plusieurs années des essais d'engraissement de volailles, et elle s'est efforcée au cours de ces essais d'étudier à fond tous les détails les plus importants, comme la nourriture et les soins à donner, etc. Les résultats de ces essais ont déjà été publiés dans les journaux techniques dont la liste paraît à la page 14 de ce bulletin. Nous y renvoyons le lecteur qui désirerait avoir de plus amples détails sur la question. Pour connaître les meilleurs aliments et les meilleurs soins, nous nous sommes basés sur l'augmentation du poids et de la graisse des volailles, et sur leur classement après abatage, conformément aux types modèles du Gouvernement.

### Pourquoi engraisser les volailles

Il y a deux raisons fondamentales pour engraisser les volailles. La première c'est que les sujets soumis à l'engraissement font plus de chair, pendant le même temps et avec moins de nourriture, que ceux qui n'y sont pas soumis. La deuxième, c'est que le consommateur est prêt à payer un plus gros prix pour les volailles mortes de bonne qualité.

Tous ces essais ont démontré de façon très concluante que les sujets soumis à un bon engraissement font une forte augmentation de poids. Par exemple, dans un essai, on a formé deux groupes de cochets; un groupe restait sur le parcours et était nourri de la façon ordinaire, tandis que l'autre était engraisé en épinette pendant deux semaines. Le groupe laissé sur parcours n'a gagné que 7 onces par tête, tandis que le groupe en épinette en gagnait 20 par tête, soit près de trois fois plus. Le coût de la nourriture par livre de profit (augmentation de poids) a été de 6.9c pour le groupe en épinette et de 18.2c pour celui en liberté. Au point de vue du profit et de l'économie, l'avantage de l'engraissement en épinette saute aux yeux.

Prenons le deuxième point—la question de savoir si le consommateur consent à payer un prix élevé pour la volaille bien engraisée. Les prix suivants en cents, par livre, cotés par les syndicats avicoles de l'Est de l'Ontario, à Brockville, Ont., pour la semaine du 23-29 juillet, sont intéressants à ce sujet.

	Poids	Catégorie de lait		Catégorie ordinaire (non de lait)		
		A	B	A	B	C
	livres					
Poulets.....	plus de 5	28	26	26	24	19
	4	26	24	24	22	18
	3	22	20	20	18	15
	2½	21	19	19	17	15

Les sujets de la catégorie "de lait" obtiennent une prime de 2c par livre de plus que les autres. Il en est de même des sujets de la catégorie A comparés à ceux de la catégorie B et pour toutes les classes ou sous-catégories. Les volailles de la catégorie B font de 2 à 5c par livre de plus que les "C", tandis que les "A" obtiennent de 4 à 7c de plus par livre que les "C". Un autre point à noter ici, c'est que le prix payé pour les poulets diminue avec leur poids; les sujets les plus légers se vendent le moins cher. Il est donc bien évident que c'est la qualité qui règle le prix par livre, et il est bien clair également qu'à mesure qu'un poulet augmente de poids, passant de la catégorie "de gril" à celle "de broche" (à rôtir), sa valeur par livre augmente rapidement. Enfin, un autre argument important au sujet de la qualité, c'est que les consommateurs sont beaucoup plus portés à redemander des volailles quand elles sont de bonne qualité.

Mais cette prime sur la qualité est-elle suffisante pour dédommager le producteur de sa peine en lui laissant un bénéfice suffisant? Voyons les chiffres à ce sujet: les volailles engraisées en épinette pendant deux semaines ont fait un profit de 1.21 livre par tête, valant 19.4c. au prix du marché, tandis que les volailles non engraisées n'ont fait que 0.42 de livre valant 6.7c. En outre, les sujets engraisés ont été classés dans une catégorie supérieure (70 pour cent de plus de sujets "de lait A") et le prix plus élevé qu'ils ont obtenu de ce chef a été payé, non seulement sur l'augmentation de poids qu'ils avaient faite, mais sur le poids total, donnant une plus-value de 11.9c, soit un total de 31.3c par tête au lieu de 6.7c pour les sujets non engraisés. La nourriture pendant les deux semaines a coûté 8.4c et 7.66c respectivement; le bénéfice sur le coût de la nourriture est donc de 22.9c pour chaque poulet engraisé. Comme la nourriture du groupe non engraisé a coûté environ 1c de plus que la valeur de l'augmentation de poids, on voit que l'engraissement en épinette a rapporté 23.8c de plus par tête. Si l'on prend une volaille de 7 livres et que l'on considère le coût total de la nourriture à partir de l'éclosion jusqu'à la vente, on a un bénéfice sur la nourriture de 59c par tête au lieu de 35c pour les sujets non engraisés. Dans ces calculs, nous comptons que la quantité de nourriture consommée a été de 40 livres par tête et la valeur des volailles mortes de 18 et 16c par livre, respectivement, pour les catégories A et B. L'augmentation nette de bénéfice est donc de 24c par tête ou de \$24 par 100 cochets engraisés; on voit donc que l'engraissement en vaut largement la peine. Disons enfin qu'il est bien rare que les cochets laissés en liberté soient en assez bon état pour être tués au sortir des parcours, et qu'ils veulent être engraisés pour obtenir la prime offerte à la qualité, et réaliser le surcroît de poids qui est le plus économique de tous ceux qui sont faits pendant l'élevage.

### Classes des volailles qui veulent être engraisées

Les cochets de tout âge, de l'éclosion à l'âge adulte, veulent être engraisés pour être acceptés comme volailles de *bonne qualité*. Les poulets de grill qui, pour les fins de cette discussion, sont des cochets pesant, après abatage, 2½ livres, exigent moins d'engraissement que les sujets plus âgés, et comme ils sont tendres et qu'on les fait généralement griller ou frire, ils sont bien vus des consommateurs, quoiqu'ils portent moins de graisse que les volailles plus âgées. Ils s'engraissent bien, cependant, et la réclusion en épinette et l'alimentation à la pâtée molle en valent la peine.

Les poulets de broche (à rôtir) devraient être engraisés avant la vente. Les poulets de broche légers, pesant de 4 à 5 livres, grossissent très vite, faisant surtout des os et des muscles. Les animaux qui poussent rapidement sont rarement gras, et les poulets ne font pas exception à la règle. Faute d'engraissement ils sont classés dans une catégorie très inférieure. Ces sujets en cours de croissance s'engraissent difficilement, mais on peut cependant en augmenter le poids et la graisse en restreignant beaucoup leurs ébats et en les nourrissant avec des pâtées molles.

Les gros poulets de broche, de 5 livres et plus suivant la race, devraient toujours être engraisés. Le manque de graisse et la dureté des muscles sont leur plus gros défaut. Comme leur développement est grandement ralenti à cet âge, ils ont une tendance naturelle à s'engraisser, et ils le font excellemment quand ils sont bien nourris. Il n'y a aucune excuse pour que des poulets de ce genre soient classés dans la catégorie C, sauf les sujets débiles, et un engraissement bien conduit devrait mettre la plupart d'entre eux dans la catégorie A de la classe "de lait".

Quant aux chapons, ils n'exigent en général que peu ou point d'engraissement. Ayant peu de disposition à s'ébattre et à courir, ils portent plus de graisse que les cochets et leurs muscles sont moins fermes. Ceux qui sont bien

nourris et bien traités peuvent être tués immédiatement au sortir du parcours, sans engraissement spécial. L'exemple suivant le démontre: Un certain nombre de cochets a été divisé en trois groupes dont l'un a été chaponné, un autre laissé sur le parcours et le troisième engraisé en cage au sortir du parcours. Tous ces sujets ont été tués en même temps, et l'état de leur engraissement, révélé par le pourcentage de graisse dans la région de la poitrine, sous la plume principale, était le suivant: cochets de parcours 43.7 pour cent; chapons de parcours, 59.6 pour cent et cochets engraisés en cage au sortir du parcours, 63.6 pour cent. En prenant les échantillons de chair on a trouvé également que la peau des chapons offrait beaucoup moins de résistance au couteau que celle des cochets laissés au parcours, indiquant ainsi la tendreté des muscles chez les chapons; cette tendreté est en effet leur caractéristique principale. On peut donc en conclure que les chapons bien nourris n'exigent que peu ou point d'engraisement pour être classés dans les catégories principales.

Quant aux autres sujets comme les coqs, les poulettes et les poules, il est inutile de les engraisser. En règle générale, les poulettes et les poules en bonne santé sont assez grosses d'elles-mêmes au moment de la vente pour ne pas avoir besoin d'une attention spéciale. D'ailleurs, le prix que l'on obtient habituellement pour ce genre de volailles n'encourage pas le "volailleux" à leur consacrer son temps ou sa peine. Les coqs, classés comme tels se vendent à trop bas prix pour mériter d'être engraisés.

Les sujets des races plus légères comme les Leghorn blancs ne devraient être offerts en vente que comme poulets de grill. Ils portent très peu de graisse pendant la période de croissance et s'engraissent mal en épinettes ou en parquet parce qu'ils sont trop turbulents. Du reste, le marché les voit d'un mauvais œil, et c'est pourquoi tant de poussins mâles Leghorn sont sacrifiés lorsqu'ils sortent de l'œuf.

Quand faut-il engraisser les sujets des différentes classes, demande-t-on? Cela dépend de plusieurs considérations dont la plus importante est le prix. Une bonne règle est la suivante: Engraissez les poulets de grill dès qu'ils sont assez gros, car les sujets précoces obtiennent de beaucoup les meilleurs prix. Les poulets de poêle (ou poulets à frire) qui sont en réalité des poulets de broche légers, ne font qu'un prix relativement bas. Engraissez les gros poulets de broche avant qu'ils soient arrivés au point où ils ne font plus qu'une augmentation de poids insignifiante par rapport à la nourriture qu'ils consomment. Ce moment est entre l'âge de 22 à 26 semaines; ils mangent encore beaucoup alors, mais ne prennent plus guère de poids, et l'économie exige qu'ils soient engraisés pour le marché avant cette époque. N'attendez pas trop longtemps pour cette catégorie de poulets, car ils développent de gros muscles en approchant de l'âge adulte et sont classés comme "coqs" qui se vendent à bas prix, engraisés ou non.

### **Systeme d'engraisement**

L'engraisement se fait en parquet ou en cages appelées "épinettes"; l'épinette est préférable, mais il peut être nécessaire d'employer le parquet pour des raisons d'économie, ou faute de local nécessaire.

#### ***Engraisement en parquet***

C'est le système le plus pratiqué. Les volailles sont généralement enfermées dans une partie d'un poulailler ou même un coin de l'étable, pourvu de juchoirs, où leur activité est restreinte. On a généralement l'habitude d'obscurcir un peu le local sauf à l'heure des repas; les sujets sont ainsi moins portés à se quereller et se tiennent plus tranquilles. L'engraisement dure de trois à quatre semaines suivant l'appétit des oiseaux. Ce genre d'engraisement est le meilleur, après l'épinette.

### *Engraissement en épinette*

C'est le meilleur système. Les sujets sont enfermés dans des cages dites "épinettes" où leurs ébats sont réduits au minimum; ils ont juste assez de place pour s'accroupir à leur aise et se dresser sur leurs pattes. C'est là la règle idéale du bon engraissement: minimum d'activité et maximum d'aise. A la Ferme expérimentale centrale, un groupe engraisé en épinette a fait en trois semaines un gain de poids de 10 pour cent plus fort qu'un groupe en parquet; la nourriture était la même dans les deux cas. Il y a aussi un autre avantage: les muscles des sujets tenus en épinette s'amollissent beaucoup à cause de la réclusion forcée et leur chair est beaucoup plus tendre que celle des sujets engraisés en parquet. L'engraisement en épinette est donc nettement préférable, au double point de vue du poids et de la qualité de la chair.

### **Outillage pour l'engraisement**

L'engraisement en parquet exige peu de choses, seulement quelques auges ou mangeoires, en forme de V, d'une étendue totale suffisante pour que tous les sujets puissent manger en même temps et un grattoir pour nettoyer les auges après chaque repas, car il faut les tenir scrupuleusement propres.

L'engraisement en épinette exige des cages ou "épinettes" pour loger les sujets d'engrais. On peut acheter ces épinettes de la plupart des marchands de fournitures avicoles, mais il n'est avantageux de le faire que lorsqu'on engraisse un grand nombre de sujets pendant une grande partie de l'année. On peut faire ses épinettes soi-même (Voir vignette, page 7) à très peu de frais. Si elles doivent être placées par étages l'une sur l'autre, il faudra mettre des tôles ou casseroles pour recevoir les fientes des cages de dessus et faire des portes sur gonds sur le devant ou par derrière pour introduire les sujets dans les cages ou les en sortir, au lieu de les mettre sur le dessus comme on voit dans la vignette. L'épinette représentée a trois compartiments, logeant chacun quatre gros poulets, au total douze.

Voici les spécifications pour la construction de l'épinette:

Longueur—6 pieds, dimension intérieure.

Largeur—16 pouces, dimension intérieure.

Profondeur—20 pouces, dimension intérieure.

Divisée en trois compartiments au moyen de deux cloisons pleines, s'ajustant bien.

Morceaux de charpente—2 pouces par  $\frac{7}{8}$  de pouce.

Lattes—

Du fond,  $\frac{7}{8}$  de pouce par  $\frac{5}{8}$  de pouce.

Du dos, du dessus et du devant,  $\frac{7}{8}$  de pouce par  $\frac{3}{8}$  de pouce.

Espacement des lattes—

Devant, verticalement, espacées de 2 pouces.

Fond, en longueur, espacées de  $1\frac{1}{2}$  pouce.

Dos, en longueur, espacées de 2 pouces.

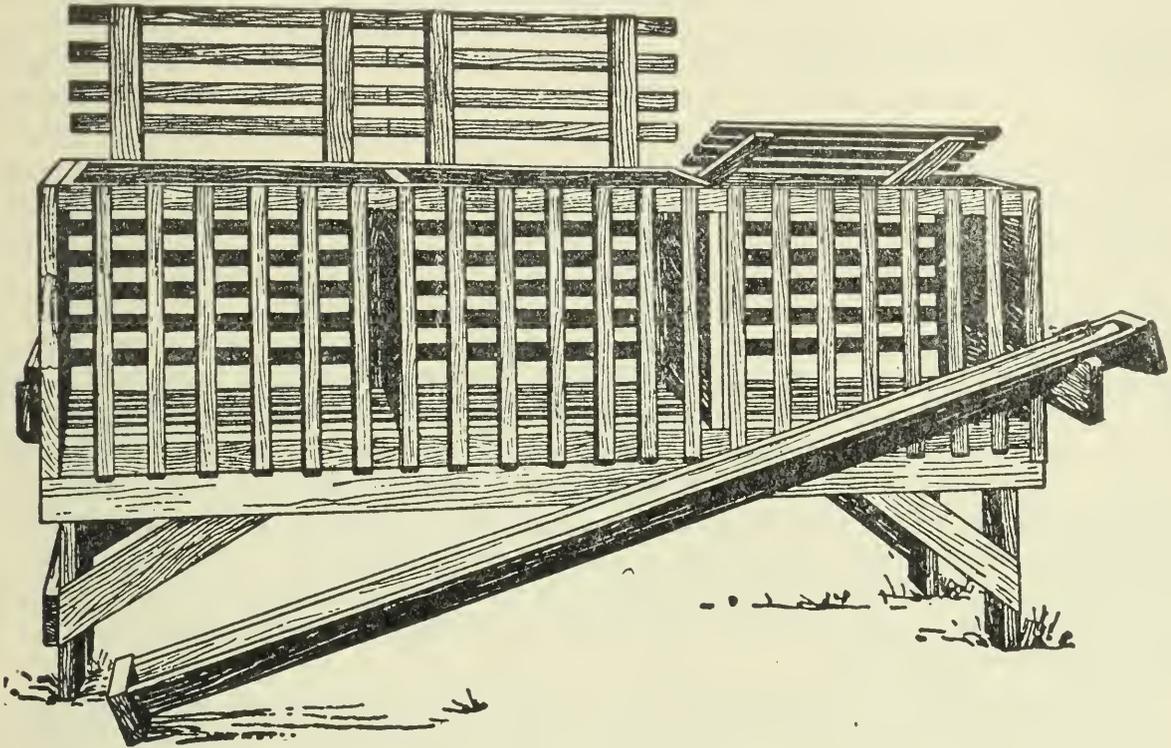
Dessus, en longueur, espacées de 2 pouces.

Couvercles—Coupez les lattes par-dessus les cloisons; clouez sur les dessous des tringles de  $1 \times 2$  pouces et attachez au dos par des charnières.

Augette ou mangeoire—En forme de V, faite de planchettes de  $2\frac{1}{2}$  pouces, et mise sur le devant de l'épinette, le fond de l'augette à 4 pouces au-dessus du plancher de l'épinette et le dessus du bord intérieur à 2 pouces de l'épinette.

Les épinettes peuvent être placées sur des supports, à 16 pouces du sol. On met par dessous du sable ou d'autres matériaux absorbants de ce genre pour recevoir les fientes.

Les seuls matériaux supplémentaires nécessaires sont des barils ou des coffres dans lesquels on met une provision de pâtée d'engraissement, ainsi que des chaudières et une pagaie pour mélanger les aliments humides. Si les aliments doivent être mélangés d'avance et laissés à fermenter, comme on le fait parfois, il faut se servir de chaudières de bois, car l'acide qui est contenu dans le lait écrémé entamerait le métal des chaudières ordinaires.



Cage ou épinette d'engraissement.

### **Choix des sujets pour l'engraissement**

La maladie, les parasites sont la grande cause de la pauvre qualité des volailles de table, et surtout de leur classement dans la catégorie C, la plus basse de toutes. Ces poulets sont généralement maigres; ils s'engraissent mal; c'est tout juste s'ils maintiennent leur poids en épinette ou en parquet; souvent même ils en perdent. On tuera donc immédiatement, sans chercher à les engraisser, les oiseaux visiblement malades, débiles, ou qui pèsent beaucoup moins que le poids de leur taille. Tout considéré, la santé et la vigueur sont les indications sur lesquelles on doit se baser. On aura soin de traiter tous les sujets infestés de poux ou de mites avant de les mettre à l'engrais.

### **Conduite de l'engraissement**

Puisque l'engraissement en épinette est le meilleur, c'est le seul dont il sera question dans ces pages. D'ailleurs, les règles de l'engraissement sont les mêmes pour tous les systèmes, quels qu'ils soient.

#### **Le local d'engraissement**

En ce qui concerne le choix du local d'engraissement, les règles ne sont pas très strictes, car les volailles ne sont pas très exigeantes en fait de confort. Il faut toutefois éviter les courants d'air et l'excès d'humidité qui engendrent des

rhumes et des affections des bronches. Il faut aussi pouvoir aérer suffisamment pour tenir l'air frais et pur en tout temps. Un poulailler, une pièce spéciale, une partie de l'étable, tous ces endroits ou d'autres peuvent être utilisés pour cela.

On arrange les épinettes dans le local de façon à faciliter la distribution de nourriture, mais il faut éviter de les mettre trop près d'un ventilateur ou d'une bouche d'entrée ou de sortie d'air.

A quelle température la chambre d'engraissement doit-elle être tenue? C'est là une question souvent posée, et l'expérience suivante permet d'y répondre. Des groupes comparables de poulets ont été engraisés dans des locaux tenus à trois températures moyennes différentes, savoir, 36° F., 53° F., et 60° F. Les extrêmes de température pour chaque groupe étaient 23-48° F., 46-62° F., et 40-70° F., respectivement. En ce qui concerne la moyenne la plus basse (23-48° F.) ces températures peuvent être considérées comme très rigoureuses, car l'eau dans les abreuvoirs est restée gelée plusieurs jours de suite; les poulets étaient sur des planchers de grillage qui accélèrent la perte de chaleur du corps, et chacun d'eux était dans une cage séparée; ils ne pouvaient donc se réchauffer en se tassant l'un contre l'autre. Le groupe tenu à la haute moyenne de température se trouvait aussi dans des conditions rigoureuses à l'autre extrême; le thermomètre montait jusqu'à 70° F., la température normale d'une habitation. Malgré ces écarts de température, l'augmentation de poids a été à peu près la même pour tous les groupes, s'il y avait une différence c'était en faveur du groupe tenu à 36° F., on voit donc que dans notre latitude, et jusqu'en novembre du moins, il n'y a pas à craindre que les chambres d'engraissement soient trop froides. Il convient de noter cependant que le groupe tenu au froid a consommé 8 pour cent de nourriture de plus que les autres, montrant ainsi qu'il faut une alimentation plus généreuse pour maintenir la température du corps dans ces conditions. On peut en conclure que la température du local n'affecte pas beaucoup l'engraissement dans les conditions pratiques, pourvu qu'elle reste dans des limites raisonnables.

Un autre détail à considérer est la lumière. Il n'a pas été fait d'essais sur ce point par la Division de l'aviculture. On est d'avis cependant que l'obscurcissement de la chambre entre les repas réduit beaucoup l'activité des oiseaux et les empêche de se quereller. Dans ces conditions ils s'accroupissent après avoir mangé et restent longtemps tranquilles, ce qui favorise le dépôt de graisse.

### Aliments engraisants

On recherche trois choses dans l'engraissement: d'abord, augmenter la couche de graisse, principalement sous la peau et dans la peau, ensuite augmenter autant que possible le poids du poulet, et enfin attendrir les muscles pour que la chair soit tendre. Cet attendrissement dépend surtout de la façon dont l'engraissement est conduit, tandis que l'augmentation de poids et de graisse est réglée surtout par la nature des aliments, et c'est pourquoi le choix des aliments vient au premier plan dans une dissertation sur l'engraissement.

Les aliments riches en protéine, comme la farine animale et la farine de poisson, stimulent la croissance et le développement des muscles. Ils peuvent dans une certaine mesure accroître le poids du sujet en augmentant les os et les muscles, mais il est rare qu'ils soient convertis en graisse et déposés comme tels. D'autre part, les aliments riches en matière grasse ou en hydrates de carbone (sucres, féculés) sont utilisés pour former de la graisse et maintenir la température et l'activité du corps. Puisque l'activité est réduite au minimum dans les meilleures conditions d'engraissement, les nourritures de ce genre sont idéales pour former de la graisse. La plupart des aliments engraisants généralement utilisés, comme les grains, par exemple, contiennent aussi une quantité raisonnable de

protéine; ils pourvoient donc dans une certaine mesure à la formation des muscles aussi bien que de la graisse. Les substances grasses pures sont généralement déposées comme telles dans les oiseaux, sauf la partie nécessaire pour maintenir la température du corps et l'activité.

### ***Genres d'aliments pour l'engraissement***

On emploie les grains moulus presque exclusivement pour l'engraissement, de préférence aux grains ronds. La raison généralement donnée, c'est que les grains ronds exigent plus d'énergie pour leur digestion et qu'ils ne se mélangent pas aussi bien que la moulée avec le lait écrémé ou les autres liquides qui sont aussi une partie importante de la ration. On peut donc dire, pour le moment du moins, que les grains ronds ne valent pas les grains moulus pour l'engraissement.

On emploie aussi presque toujours une pâtée molle, c'est-à-dire un mélange de grains moulus humectés avec du lait écrémé. Relatons ici une expérience intéressante à ce sujet. Un nombreux groupe de poulets a été divisé en deux lots dont l'un recevait deux repas par jour d'un mélange composé de deux parties d'avoine moulue et d'une partie d'orge moulue mélangées avec du lait écrémé; l'autre avait la même moulée sèche à sa disposition tout le temps avec du lait écrémé pour tout breuvage. Les poulets recevant la pâtée molle ont fait une augmentation de poids de 25 pour cent plus forte que ceux qui recevaient la pâtée sèche et le lait séparément. Il est donc bien évident que la moulée devrait être humectée d'un liquide approprié.

Quel doit être ce liquide? Ceux que l'on a le plus souvent à sa disposition sont l'eau, le lait écrémé, le lait de beurre et le petit lait. Comme le lait écrémé et le lait de beurre ont la même composition et la même teneur en vitamine, on peut en conclure qu'ils se valent. Pour voir à quel point ils sont supérieurs à l'eau un groupe de 144 cochets a été divisé en deux lots, l'un recevait une pâtée mélangée de lait écrémé, l'autre une pâtée mélangée d'eau. Le premier a fait une augmentation de poids de 14.5 onces par tête en deux semaines d'engraissement; le deuxième, celui qui recevait de l'eau, une augmentation de 6.8 onces seulement. Le lait écrémé s'est aussi révélé supérieur à l'eau au point de vue de la production de graisse et de la qualité de la chair. Les deux groupes avaient été soignés de la même façon, la seule différence était le liquide employé pour la pâtée; il est donc clair que le lait écrémé est bien supérieur à l'eau. Un même essai de comparaison entre le petit lait et le lait écrémé a fait voir que ces deux liquides se valent. Le petit lait employé était pur et ne contenait pas de grandes quantités d'eau de lavage ou un excès d'eau; naturellement, un excès d'eau en réduirait la valeur dans une proportion correspondante.

### ***Grains de céréales pour l'engraissement***

Normalement les grains de céréales constituent de 85 à 95 pour cent des mélanges d'engraissement: la valeur relative des différents grains employés a donc beaucoup d'importance. Des essais soigneusement vérifiés conduits par la Division de l'aviculture font voir que le maïs (blé d'Inde) vient aisément au premier rang comme grain d'engraissement parmi tous les grains employés à l'état naturel. Il produit plus de profit (poids) et plus de graisse que tous les autres, et il en faut moins que des autres pour cela. Le sarrasin vient ensuite, le blé, l'avoine et l'orge, tous égaux, viennent troisièmes, mais bien après le maïs et le sarrasin. L'avoine dépouillée de sa bale, c'est-à-dire l'avoine décorquée ou le "grau d'avoine" est la meilleure céréale pour l'engraissement, très bonne pour le profit et même un peu supérieure au maïs sous ce rapport. Il est probable que l'orge dépouillée de sa bale vaudrait mieux que l'orge à l'état naturel, mais il n'existe pas de preuve expérimentale sur ce point. Il semble

donc que le choix le plus logique pour l'engraissement serait le gruau d'avoine ou le maïs; le sarrasin viendrait ensuite et le blé en troisième lieu. L'avoine moulue dont la bale est enlevée au tamis devrait être presque aussi bonne que le gruau d'avoine moulue.

L'avantage qu'il peut y avoir à combiner ces céréales n'a pas été déterminé d'une façon précise. Les preuves qui existent portent à croire cependant qu'une combinaison de grains moulus devrait donner de tout aussi bons résultats que ces grains pris séparément. Dans les essais qui ont été faits, certaines combinaisons se sont montrées aussi bonnes et parfois un peu meilleures que les mêmes grains donnés séparément. On recommande donc de donner les grains ordinaires en mélange, et de choisir les grains qui forment ce mélange d'après leur valeur relative, indiquée dans le paragraphe qui précède, et aussi d'après leur coût et la facilité que l'on a de se les procurer.

### *Suppléments pour la ration d'engraissement*

Le supplément le plus employé peut-être est la farine animale à haute teneur en protéine. On sait que chez les poulets de grill, aussi bien du reste que chez les poulets de broche, une partie du profit en poids réalisé au cours de l'engraissement se compose d'os et de muscles, dont la formation est stimulée par des aliments d'origine animale riches en protéine et en substances minérales. Il a été démontré par des expériences que l'addition à la ration d'une certaine quantité—jusqu'à 10 pour cent—de farine animale augmente nettement le profit. Cette farine de viande coûte beaucoup plus cher que la céréale dans la ration, mais le surcroît de profit obtenu couvre largement le surplus de frais. La farine de poisson pourrait sans doute servir aux mêmes fins, mais son emploi n'est pas recommandé à moins qu'elle ne soit très faible en matière grasse, car elle peut communiquer un goût de poisson à la chair.

La graisse pure est aussi un supplément, et les "volailleux" s'en servent depuis très longtemps pour augmenter le profit et améliorer la qualité de la graisse dans la chair. Différentes sortes de graisses ont été mises à l'essai comme supplément aux rations de céréales. L'addition de cinq pour cent de graisse de mouton à une ration de maïs moulu a augmenté le profit de 18 pour cent, le rendement de la ration de 27 pour cent, la formation de graisse de 15 pour cent et le pourcentage de volailles de la catégorie A de 17 pour cent. Les graisses de bœuf et de mouton ont donné les mêmes résultats l'une que l'autre; toutes deux ont produit une graisse d'une bonne texture ferme, et une volaille d'aspect appétissant. L'huile de maïs, en quantité de 10 pour cent de la ration, a donné un bon profit, mais pas pour longtemps, et a produit une graisse très molle et même liquide dans l'abdomen des volailles. La graisse de bœuf et celle de mouton, données en proportion de 10 pour cent de la ration, ont communiqué leur goût à la chair, mais une proportion de 5 pour cent de graisse de mouton n'a donné aucun goût. Il est à supposer que la quantité de ces deux graisses ne devrait jamais, pour cette raison, dépasser 7 pour cent de la ration. Il y a deux bons moyens de mélanger la graisse à la ration. On fait fondre la graisse et on la mélange rapidement, encore chaude, aux grains moulus pour qu'elle ne se prenne pas en mottes, ou encore on la plonge dans de l'eau froide et on la passe au tamis sous forme de paillettes dures qui peuvent être séchées et mélangées à la pâtée. Quand la graisse est mélangée chaude, il est plus facile de faire le mélange en tenant la pâtée dans une pièce chaude jusqu'à ce qu'elle soit réchauffée dans toute sa masse, afin de retarder encore plus le refroidissement et le durcissement de la graisse.

Il y a d'autres aliments qui ont aussi été mis à l'essai, en plus de ces substances grasses et de ces aliments protéiques. On a donné des patates (pommes de terre) crues et cuites dans la proportion de 50 pour cent de la ration

pendant un engraissement de trois semaines. Dans les deux cas il y a eu réduction de profit (poids) de 35 à 40 pour cent. Il est donc clair que les patates ne valent pas grand'chose pour l'engraissement, ou du moins qu'elles sont bien inférieures à une bonne pâtée de grains; elles contiennent trop d'eau. L'emploi de petites patates, ou d'autres quand elles sont bon marché, pourrait peut-être se justifier pour des raisons d'économie; on pourrait en obtenir plus de profit en allongeant la période d'engraissement, comme quand il se fait en parquet, par exemple. La poudre d'os a aussi été essayée à raison de 5 pour cent de la ration; elle ne s'est montrée d'aucune utilité, pas plus pour engraisser que pour blanchir la chair.

Il semble donc que les meilleurs suppléments pour la ration de céréales sont les graisses, comme celles de bœuf et de mouton, et les aliments d'origine animale, comme la farine de viande.

### **Les aliments engraisants et la couleur de la chair**

La couleur des volailles mortes est généralement une question de goût. Les règlements officiels de classement établis par le Gouvernement canadien pourvoient à une catégorie "de lait" qui obtient un prix plus élevé que les volailles à peau jaune. Ceci ne signifie pas nécessairement que les volailles "de lait" sont nourries au lait; ce sont des volailles suffisamment blanches et dont l'engraissement a été poussé suffisamment pour attendrir les muscles. La production de volailles à chair blanche devrait donc intéresser les "volailleux".

Certaines races de volailles ont une peau blanche qui leur donne une apparence "de lait" quoique la graisse sous la peau soit généralement d'un jaune plus ou moins clair ou foncé, suivant la nourriture qu'elles ont reçue. La plupart des races communes de ce pays ont la peau jaune et il est nécessaire de prendre certaines précautions si l'on désire les vendre comme volaille "de lait". La verdure, comme l'herbe et la luzerne, qui est riche en pigments carotinoïdes, augmente beaucoup la couleur jaune de la peau et des pattes, et cependant l'élevage des oiseaux de basse-cour sur l'herbe ou la luzerne est une excellente pratique, méritant d'être encouragée. Il est nécessaire toutefois de mettre les cochets qui doivent être engraisés pour le marché sur terre labourée ou sur un parcours sans herbe pendant deux ou trois semaines avant l'engraissement afin de réduire le pigment autant que possible. Le procédé de l'engraissement blanchira encore plus la chair de ces sujets à condition de bien choisir les aliments.

Parmi les céréales, il faut éviter le maïs (blé d'Inde) jaune et le remplacer par du maïs blanc, qui vaut tout autant. Le sarrasin et l'avoine donnent une graisse blanche; le blé et l'orge, une graisse un peu plus foncée; la peau des sujets nourris au blé est brunâtre, et elle est rosâtre chez ceux qui sont nourris à l'orge. Si l'on ajoute des graisses à la pâtée, que ce soient des graisses blanches. Les résultats suivants, obtenus dans un essai, démontrent clairement l'effet exercé par différents aliments sur la couleur des volailles à peau jaune pendant une période d'engraissement de deux semaines: 48 pour cent des poulets nourris au gruau d'avoine moulu ont été classés "de lait", contre 7 pour cent seulement de ceux qui recevaient du maïs jaune. D'autre part, 32 pour cent des poulets dont la pâtée était faite avec du lait écrémé et 4 pour cent seulement de ceux dont la pâtée était mélangée avec de l'eau ont été mis dans la catégorie "de lait". L'emploi d'un grain blanc, d'un supplément de graisse et de lait écrémé, et la suppression de verdure pendant quelque temps avant l'engraissement, devraient faire classer dans la catégorie "de lait" tous les sujets à peau jaune d'une qualité suffisante pour être mis dans les catégories A et B; ceux de la catégorie C ne sont pas admissibles.

On a essayé différents procédés pour blanchir les oiseaux à peau jaune. Ils n'ont pas donné de bons résultats; quand on réussit à blanchir la surface, la peau est abîmée. On a mélangé à la nourriture certaines substances comme

le noir animal (os calcinés) dans l'espoir qu'elles absorberaient le pigment jaune de la nourriture dans la voie digestive avant que ce pigment soit déposé dans la peau et sous la peau, avec la graisse. Les résultats ont été à peu près nuls.

### Conduite de l'engraissement

Après le choix des aliments vient la conduite de l'engraissement qui a aussi une grande importance. Quoiqu'il n'y ait pas de preuve expérimentale sur ce point on considère qu'il est bon de faire jeûner les oiseaux et de les purger avec des sels d'Epsom (sulfate de magnésie) ( $\frac{3}{4}$  de livre par 100 oiseaux adultes), avant de les mettre à l'engrais. On prétend que ce traitement améliore l'élimination et excite l'appétit. Après que les sujets sont mis dans l'épinette on leur donne de l'eau à boire mais pas de nourriture pendant 18 ou 24 heures. Les sels d'Epsom peuvent être donnés avec le premier repas. On tient les oiseaux sur leur appétit pendant les quelques premiers jours, jusqu'à ce qu'ils se soient habitués à leur logis. Il ne faut pas s'alarmer si quelques-uns mangent peu pendant les trois ou quatre premiers jours.



Poulets de gril à l'engraissement en épinettes.

Quelle doit être la consistance de la pâtée? Les opinions varient sur ce sujet. Ce détail a peut-être peu d'importance, pourvu que cette consistance reste dans des limites raisonnables. La pâtée se distribue plus aisément dans les mangeoires quand elle est tout juste assez claire pour passer à travers un goulot

d'arrosoir; on épargne ainsi beaucoup de temps quand il y a un grand nombre d'épinettes. Une pâtée un peu claire est préférable à une pâtée un peu sèche (qui s'émiette); les oiseaux en laissent moins. Une bonne proportion est 1 partie  $\frac{1}{4}$  de lait écrémé à 1 partie de moulée, ou encore un poids égal de chacun.

La finesse de la mouture est un autre point à considérer. On sait, par exemple, que le gruau d'avoine finement moulu et donné seul, peut, s'il est très fin, former une pâtée qui n'est pas du tout appétissante. On sait aussi que les poulets ne mangent pas autant de grains grossièrement moulus que des mêmes grains moulus plus finement, et l'on recommande une mouture moyenne. Quand on emploie un mélange de grains, une mouture fine devrait être la meilleure.

Autre question: Est-il bon de donner de l'eau à boire entre les repas? Sur ce point l'expérience est concluante: les poulets font beaucoup plus de profit quand leurs auges sont lavées et tenues remplies d'eau froide d'un repas à l'autre. Il pourrait ne pas en être ainsi si la pâtée était très claire.

La coutume dans les grands établissements est de mélanger la pâtée d'un repas d'avance pour qu'elle ait le temps de fermenter un peu. On a fait un essai comparatif sur ce point. Une partie de la pâtée était conservée dans une pièce chaude jusqu'au repas suivant pour qu'elle fermente un peu; l'autre partie était distribuée immédiatement. Le profit a été le même dans les deux cas, mais la quantité de graisse formée a été un peu moins forte lorsque la pâtée était donnée fraîche.

Combien de repas faut-il donner par jour, deux ou trois? Dans les essais qui ont été faits, le profit en poids et en graisse a été le même quand on donnait deux repas par jour, à 7 heures du matin et à 5 heures du soir, que quand on en donnait trois, à 7 heures, midi et 5 heures. Il n'y a donc aucun avantage à donner un repas extra à midi.

Quelle doit être la durée des repas? Le profit, en poids et en graisse, a été tout aussi grand lorsque la pâtée était laissée vingt minutes devant les oiseaux que lorsqu'elle était laissée 30 minutes. Il est donc évident que les poulets peuvent manger tout ce dont ils ont besoin en 20 minutes. Insistons encore une fois sur le fait qu'il est mauvais de laisser trop longtemps la pâtée devant les oiseaux. Il faut enlever les restes au bout de 20 minutes pour les donner à d'autres poulets. On arrive vite par l'expérience à connaître la meilleure quantité à donner.

Une autre question est de savoir pendant combien de temps les sujets à l'engrais continuent de profiter. Il a été fait des essais d'engraissement pendant une, deux et trois semaines. Les premiers (une semaine) ont fait un profit de 10 onces par tête en moyenne; les deuxièmes (deux semaines), de 17.6 onces, et les troisièmes (trois semaines), de 18 onces. Ce surplus de 7.6 onces par tête dans l'engraissement de deux semaines a largement dédommagé du surcroît de temps et de peine, et l'on peut dire que la période de deux semaines a été très satisfaisante. La peine que l'on s'est donnée pendant la troisième semaine a été presque en pure perte—une demi-once de plus seulement. Une période plus longue que deux semaines pourrait être utile quand les poulets sont très maigres au moment de la mise à l'engrais. Une considération très importante à ce sujet est la façon dont les sujets se comportent. Surveillez-les attentivement aux repas; s'il y en a qui ne mangent pas avec appétit au bout de quelques jours, qui se tiennent à l'écart, tuez-les immédiatement. Ils ne peuvent pas profiter s'ils ne mangent pas bien. Deux semaines d'engraissement en épinette suffisent probablement pour la plupart des poulets.

La bonne conduite de l'engraissement exige des soins constants, une observation attentive et un bon jugement. Ce n'est qu'à ce prix que l'on peut en tirer tout le profit que cette opération peut rendre.

## Soins à donner après l'engraissement

Des soins spéciaux sont nécessaires pendant la période qui précède immédiatement l'abatage, à la fin de l'engraissement, sans quoi on s'expose à perdre tout le fruit de son travail. Après le dernier repas, il faut laisser les sujets sans nourriture, mais avec de l'eau à boire, pendant 10 à 18 heures avant de les saigner. Dans un essai, un nombreux groupe d'oiseaux a été saigné après un jeûne de 10 heures, et aucun d'eux ne présentait de ces défauts trop fréquents dans les volailles mortes. Si l'on donne du grain dur, la période de jeûne doit être beaucoup plus longue. Le jeûne est nécessaire pour débarrasser le jabot et les intestins de la nourriture qu'ils renferment. Il se peut que cette nourriture augmente le poids de l'oiseau, mais elle offre, par contre, de très graves inconvénients. Celle qui reste dans le jabot cause une décoloration de cette région quand le poulet n'est pas vendu immédiatement. L'intestin se décompose plus rapidement quand il est plein, et sous l'influence de cette décomposition les parois abdominales se décolorent, ou l'abdomen prend une couleur verdâtre qui se voit très tôt à la surface de la peau. Tant que nous ne serons pas mieux renseignés sur ce point, on recommande de laisser les poulets sans nourriture au moins toute une nuit (10-14 heures). S'ils doivent être expédiés à quelque distance pour l'abatage, il est généralement préférable de leur donner leur dernier repas juste avant de les mettre dans les cages d'expédition.

Il faut manier avec le plus grand soin les poulets gras qui sortent de l'épINETTE et au cours de l'abatage, pour éviter d'en meurtrir la chair ou d'en casser les ailes, car ils sont très tendres et s'abîment très facilement. Les os des ailes de ces oiseaux sont beaucoup plus fragiles que ceux des sujets non engraisés; il suffit parfois pour qu'ils se cassent du violent battement d'ailes qui suit la perforation de la cervelle quand on tue l'oiseau. Il ne faut jamais les saisir par les ailes, ni les tirer brutalement de l'épINETTE. Il faut les laisser dans l'épINETTE pendant le jeûne qui précède l'abatage; si on les met dans des cages avant de les tuer, il faut veiller à ce qu'ils ne ramassent pas les plumes tombées sur le plancher, car ces plumes resteraient dans le jabot et feraient classer l'oiseau dans une catégorie inférieure. Enfin, il faut procéder avec le plus grand soin dans l'abatage, saigner parfaitement et enlever les plumes sans déchirer ni froter la peau.

## APPENDICE

### Publications techniques sur l'engraissement des volailles

1. Gutteridge, H. S. Méthodes et rations pour l'engraissement des volailles. *Agric. Sc.*, 17:340-358. 1937.
2. Gutteridge, H. S. Méthodes et rations pour l'engraissement des volailles. II. Technique expérimentale et valeur relative des rations d'engraissement. *Ag. Sc.*, 18:198-206. 1937.
3. Gutteridge, H. S. et J. B. O'Neil. Méthodes et rations pour l'engraissement des volailles. III. Effet de différentes substances grasses, du nombre des repas et de la durée de l'engraissement. *Ag. Sc.*, 21:350-357. 1941.
4. Gutteridge, H. S. et J. B. O'Neil. Méthodes et rations pour l'engraissement des volailles. IV. Valeur relative de certains grains de céréales, de poudre d'os et du mélange préliminaire des aliments. *Ag. Sc.*, 21:517-521. 1941.
5. Gutteridge, H. S. et J. B. O'Neil. Méthodes et rations pour l'engraissement des volailles. V. Effet comparatif de l'avoine décortiquée et du maïs jaune, du lait écrémé et de l'eau, ainsi que différentes températures. *Ag. Sc.*, 21:607-612. 1941.
6. Gutteridge, H. S. et J. B. O'Neil. Méthodes et rations pour l'engraissement des volailles. VI. L'économie relative de l'élevage en parcour, de l'engraissement en épINETTES et du chaponnage pour la production de poulets de broche. *Ag. Sc.*, 21:711-716. 1941.

## Extraits des règlements sur “Le classement et le marquage des volailles mortes”

### *Abatage*

La méthode régulière pour la préparation des volailles pour le marché est la suivante:

On les fera jeûner pendant une longueur de temps suffisante avant de les tuer pour vider le jabot et les intestins, et pendant ce jeûne on mettra à leur disposition de l'eau propre à boire.

Elles doivent être bien saignées pour qu'il ne reste pas de sang dans les extrémités; non vidées et portant la tête et les pattes; plumées à sec, ou après immersion dans l'eau, ou après cirage, et toutes les plumes enlevées, à l'exception de quelques plumes laissées autour de la tête si on le désire; bien refroidies, ayant les pattes propres et l'anus bien lavé, tout le sang enlevé de la bouche et le jabot vide. Le jabot devra être enlevé s'il contient de la nourriture, de préférence par le derrière du cou. L'enlèvement malpropre du jabot fait baisser la qualité de l'oiseau d'au moins une catégorie. Il est préférable que la tête soit enveloppée.

### *Volailles “de lait”*

Les jeunes canards et les poulets des catégories “Spéciale”, “A” ou “B” qui portent de la graisse d'une couleur blanche ou blanc-crème sur la poitrine, le dos, les hanches et les os du bassin, et dont la peau et la chair sont d'une texture tendre peuvent être, et, en ce qui concerne les poulets, seront décrits “de lait” et désignés “Catégorie spéciale, de lait”, “Catégorie A, de lait” ou “Catégorie B, de lait”, suivant le cas.

### *Définitions des catégories*

Dans le classement des volailles mortes conformément à ces règlements, on tiendra compte des caractères suivants: état ou condition, conformation, chair, graisse, plumaison, déchirures, fentes de la peau et décoloration.

Pour qu'elles puissent être classées dans l'une ou l'autre des catégories établies sous les types modèles canadiens des volailles mortes, il faut que les volailles aient toutes les plumes de leur plumage enlevées du corps, des ailes, des jarrets, et du cou, jusqu'à un pouce de la tête, que l'anus soit lavé et que les pattes et la bouche soient nettoyées.

### *Catégories pour les volailles mortes*

Les catégories établies sous les types modèles canadiens des volailles mortes sont les suivantes:

- Catégorie Spéciale de lait
- Catégorie A de lait
- Catégorie B de lait
- Catégorie spéciale
- Catégorie A.
- Catégorie B
- Catégorie C

*Catégorie “Spéciale”*—Les conditions pour l'admission des volailles à la catégorie “Spéciale” sont les suivantes:

- (a) Conformation physique normale, sans difformités;
- (b) Bien garnies de chair, poitrine pleine et bien recouverte de chair, proportionnellement à la longueur et à la profondeur du corps;
- (c) Poitrine, dos, hanches et os du bassin bien recouverts de graisse;
- (d) Pas plus de cinq petites plumes sur la poitrine ou pas plus de dix sur une autre partie du corps;
- (e) Aucune décoloration provenant d'une cause quelconque;

(f) Aucune déchirure sur la poitrine.

Le nombre de déchirures sur le reste du corps de l'oiseau ne doit pas dépasser deux, et la longueur de ces déchirures ne doit pas dépasser

- (1) un quart de pouce chez les poulets de grill et les pigeons;
- (2) un demi-pouce chez les autres poulets, les poulets et coqs, les canards et les pintades;
- (3) trois quarts de pouce chez les dindes et les oies.

*Catégorie "A"*—Les conditions pour l'admission des volailles à la catégorie "A" sont les suivantes:

- (a) Conformation physique normale, sans difformités;
- (b) Relativement bien garnie de chair, proportionnellement à la longueur et la profondeur du corps. Un bréchet légèrement proéminent n'est pas une disqualification;
- (c) Poitrine, dos, hanches et os du bassin montrant de la graisse chez les poulets, et bien recouverts de graisse chez toutes les autres volailles;
- (d) Pas plus de six petites plumes sur la poitrine, et pas plus de douze sur toute autre partie du corps;
- (e) Pas de décoloration prononcée provenant d'une cause quelconque, et d'une étendue de plus d'un demi-pouce carré sur la poitrine, ou d'un pouce carré sur une autre partie du corps et,
- (f) Pas plus d'une déchirure d'une longueur de plus d'un quart de pouce, ou pas plus de trois petites déchirures sur la poitrine.

Le nombre des déchirures sur le reste du corps ne doit pas dépasser deux, et la longueur de ces déchirures ne doit pas dépasser

- (1) un demi-pouce chez les poulets, poules et coqs, canards, pigeons et pintades;
- (2) trois quarts de pouce chez les dindons et les oies.

*Catégorie "B"*—Les conditions pour l'admission des volailles à la catégorie "B" sont les suivantes:

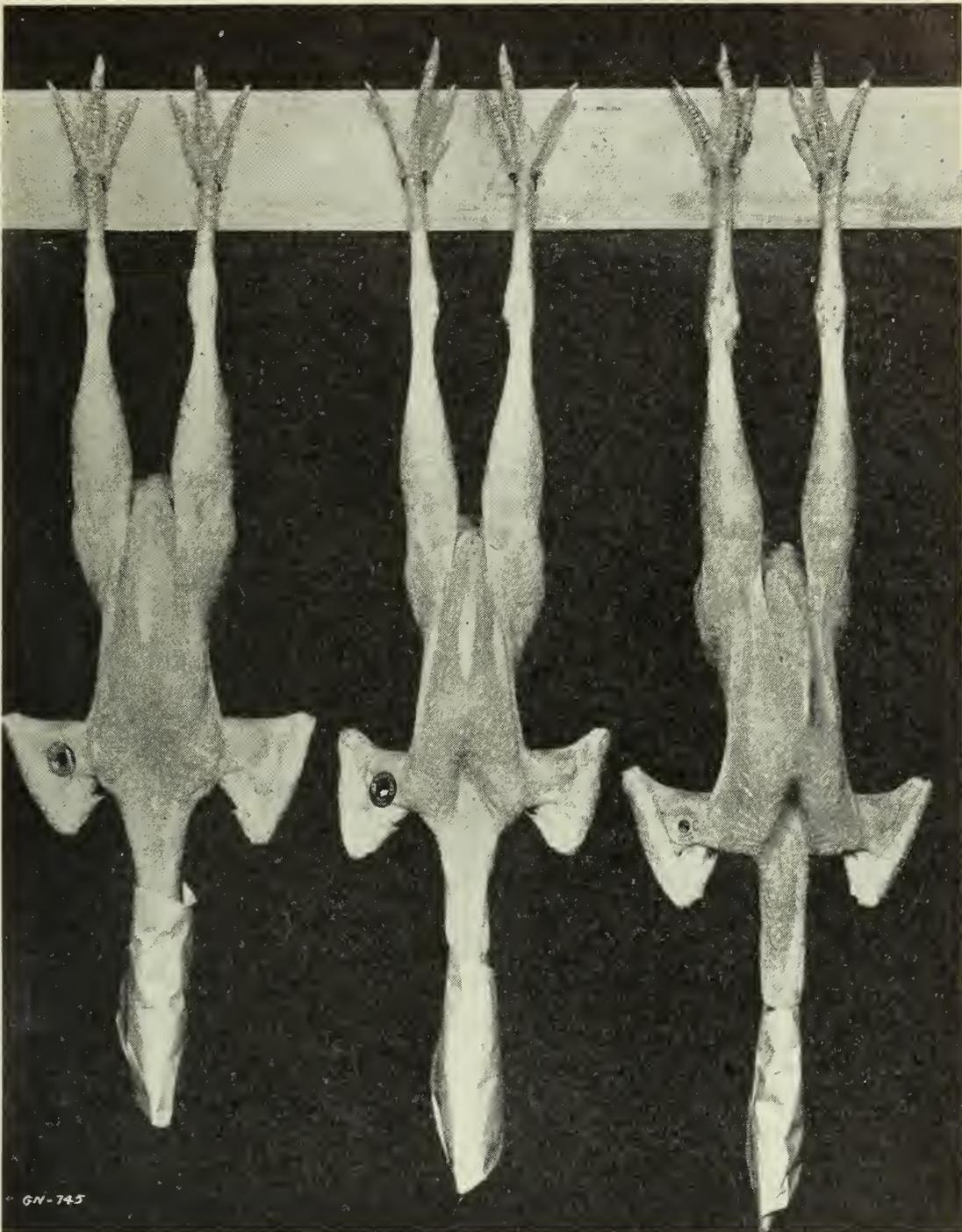
- (a) Conformation physique normale, mais un bréchet (os de la poitrine) légèrement tordu n'est pas une cause de disqualification;
- (b) Raisonnablement charnues, quoique insuffisamment pour la catégorie "A";
- (c) Couche suffisante de graisse pour que l'oiseau n'ait pas une apparence rouge foncé;
- (d) Assez bien plumées pour que les petites plumes qui restent ne gâtent pas l'apparence de l'oiseau;
- (e) Pas de décoloration prononcée provenant d'une cause quelconque;
- (f) Pas plus de deux déchirures de plus d'un demi-pouce de longueur sur la poitrine.

Le nombre des déchirures sur le reste du corps ne doit pas dépasser trois, et la longueur de ces déchirures ne doit pas dépasser

- (1) un demi-pouce chez les poulets, poules et coqs, canards, pigeons et pintades;
- (2) un pouce de longueur chez les dindes et les oies.

*Catégorie "C"*—Les conditions pour l'admission des volailles à la catégorie "C" sont les suivantes:

Assez bien charnues, pas de fortes décolorations, provenant d'une cause quelconque, pas de déchirures de plus de deux pouces de longueur, pas de bréchet extrêmement tordu ni de petites plumes gâtant beaucoup l'apparence de l'oiseau.



Trois degrés de qualité chez les volailles mortes—De lait A, de lait B et catégorie C.

### *Publications sur l'aviculture*

On peut se procurer gratuitement les publications suivantes sur l'aviculture en en faisant la demande au Bureau de publicité et d'extension, Ministère de l'Agriculture, Ottawa; le numéro de la publication (s'il y en a) doit être indiqué.

Numéro de la publication	Titre
41	La santé des poussins
57	Pour conserver la qualité des œufs
63	Le bon élevage des poussins et des poulets
64	L'élevage des poulets sur parcours

- 482 Type de volailles pour la production de la chair
- 541 L'alimentation des volailles
- 581 La préparation des volailles pour la vente
- 587 L'élevage du dindon
- 594 La bonne préparation des volailles pour le marché
- 613 Les chapons et le chaponnage
- 628 Conservation ménagère des viandes, volailles et soupe
- 671 L'incubation naturelle
- 682 L'incubation artificielle
- 683 Le manuel de l'aviculteur canadien
- 718 Le sexe des poussins (Comment le reconnaître d'un coup d'œil  
chez la race Plymouth Rock barrée)
- ... L'emploi de la cire pour plumer les volailles

### **Règlements**

- Règlements touchant la production et la vente des poussins
- Règlements touchant le classement et le marquage des œufs
- Règlements touchant le classement et le marquage des volailles mortes

### **Rapports**

- Rapport de l'Aviculteur du Dominion, 1934-36
- Contrôle canadien de la ponte des volailles de race pure
- Rapport sur le commerce des œufs et des volailles (hebdomadaire)

### **Cartes et dépliants**

- Poussins classés
- Programme national canadien d'élevage des volailles
- Dindons et poulets, recettes
- Volailles mortes, types modèles de qualité
- Catégories pour les œufs
- Œufs, recettes
- Conseils pour la cuisson des poulets à la poêle et au grill
- La cuisson des volailles, recettes par des chefs canadiens

### **Vues de lanterne magique**

- La basse-cour qui rapporte

### **Plans et spécifications**

- Poulailler colonie 10 × 12
- Poulailler à deux étages
- Poulailler de cultivateurs 16 × 32
- Poulailler de cultivateurs 20 × 36
- Ameublement de poulailler
- Hangars-abris
- Enclos pour dindons

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5



3 9073 0021122 9

