Logement

L'étable moderne est un bâtiment en dur avec sol en ciment installé de telle manière que la vache puisse être attachée à un piquet vertical. Celui-ci est muni d'un anneau coulissant pour qu'elle puisse se coucher si elle en a envie. Elle est censée faire ses besoins dans la rigole prévue à cet effet et vous êtes censé nettoyer la rigole tous les jours.

Mais, à mon avis, tout cela sacrifie trop à la grande religion de « l'hygiène ». Si vous gardez votre vache partiellement ou en permanence dans une étable et que vous lui ajoutiez chaque jour une bonne quantité de paille fraîche, de fougère ou d'une autre litière, les excréments vont s'amonceler et vous obtiendrez un superbe fumier. Bien sûr, l'inspecteur local du lait va certainement vous excommunier si vous trayez dans de telles conditions et vous ne serez pas autorisé à vendre votre lait ni aucun autre produit laitier car il faut obtenir une autorisation de la part du préfet de la région (après constatation du respect des exigences sanitaires définies dans la réglementation nationale). Cependant, sans pouvoir forcément le vendre, le lait que vous obtiendrez d'une vache sur une telle litière sera aussi propre que n'importe quel lait si vous observez les autres règles d'hygiène. Pendant huit ans, nous avons trait dans ces conditions, sortant le fumier une fois par année, alors que les vaches étaient à l'intérieur la nuit durant l'hiver : nos laits, beurres et fromages étaient parfaits.

La subtilité consiste évidemment à avoir une étable réservée spécialement à la traite et une autre où les vaches dorment, mangent et se reposent. Celle-ci peut être nettoyée tous les jours ou recevoir de la nouvelle paille, les excréments y restant durant des mois. Elle sera plus chaude et plus confortable que l'étable pour la traite et vous n'aurez pas besoin d'y attacher votre vache. Et si vous avez un silo (*voir p.* 301), le côté ouvert de ce silo peut constituer l'un des murs et la vache se nourrira ainsi toute seule.

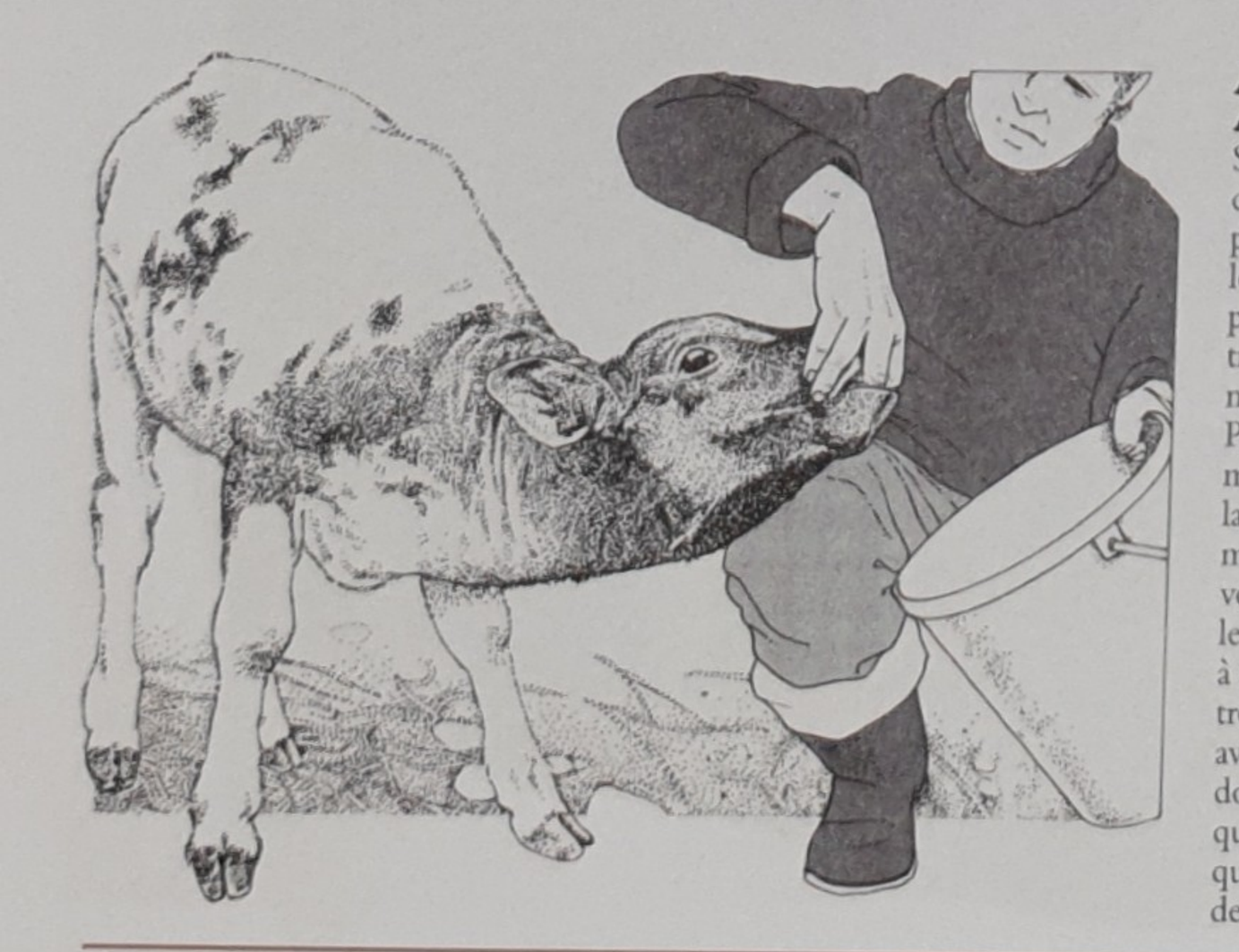
À la question de savoir quand il faut laisser les vaches à l'étable, je vous répondrai que les nôtres ne rentrent que pour la traite et pour finir leur foin. Hiver comme été, jour et nuit, elles restent dehors dans les collines, sauf une heure le matin et le soir où elles rentrent pour la traite et pour manger. De toute façon, en été, elles ne veulent pas rentrer. Elles préfèrent rester dehors et brouter d l'herbe. Et d'ailleurs, nous ne les nourrissons pas – enfin, disons qu'on leur donne 500 g ou 1 kg d'orge décortiquée pour leu faire plaisir. S'il y a assez d'herbe, cela leur suffit. Nous ne tenon pas vraiment à avoir de grosses productions de lait et celui qui vi en autarcie devrait faire la même chose que nous.

En hiver, elles reviennent du pâturage un peu plus affamées car l'herbe a peu de valeur nutritive. Par mauvais temps, je préfère les laisser toute la nuit à l'étable, et lorsque le temps est vraiment exécrable, je ne les laisse pas sortir pendant quelques jours. Mais, pour faire ça, il me faut évidemment une énorme quantité de paille. Dans les climats vraiment froids, les vaches doivent rester à l'intérieur tout l'hiver. Faites la même chose que vos voisins. Mais ne laissez pas vos vaches à l'intérieur la moitié de l'hiver et puis tout à coup dehors. Et même lorsque vous les sortez au printemps, faites-le avec prudence. Attendez qu'il fasse vraiment beau et sortez-les d'abord pendant de brèves périodes. Trop d'herbe fatiguera leur estomac qui a un peu perdu l'habitude, et une brusque exposition aux intempéries peut provoquer un refroidissement. Et, si certains de vos voisins le font, vous pouvez aussi les laisser dehors pendant tout l'hiver, vous aurez beaucoup moins de problèmes.

Appariement

Une petite vache peut porter dès 15 mois, une grande à partir de 20 mois. Une vache n'accueillera le taureau ou l'insémination artificielle que lorsqu'elle est en chaleur. Cela se produit tous les 21 jours pour une génisse ou une vache qui ne porte pas et dure chaque fois 18 heures. Vous devez donc faire attention et savoir quand votre vache est en chaleur pour la mener au taureau ou à l'inséminateur le jour même ou, au plus tard, le lendemain.

Les signes qu'une vache est en chaleur : elle monte sur les autres ou les autres lui montent dessus ; sa vulve s'enfle légèrement ; elle vous laissera vous appuyer de tout votre poids contre son arrière-train. Après un vêlage, il est préférable de laisser passer la première période pour qu'elle ait le temps de se remettre, mais ne ratez pas la seconde période.



APPRENDRE À UN VEAU À TÉTER

Si vous essayez de faire concurrence à un veau pour prendre le lait de la vache, c'est le veau qui gagnera. C'est pourquoi beaucoup de gens traient la vache eux-mêmes et nourrissent le veau avec un seau. Pour apprendre à un veau à téter, mettez-lui deux doigts dans la bouche. Laissez-le sucer un moment, puis abaissez doucement votre main et son museau dans le lait. Il va peut-être commencer à étouffer ou peut-être qu'il trouvera que c'est bon et tétera avidement. S'il tète, enlevez doucement vos doigts après quelques instants et il ne tétera que le lait. L'opération vous demandera beaucoup de patience.

Si vous avez avec vos vaches un taureau en liberté, pas de problème. Il sait ce qu'il doit faire et quand il doit le faire. Mais s'il n'y a pas de taureau, vous ne devrez compter que sur vos yeux et sur rien d'autre. Puis, au moment voulu, vous l'emmènerez chez le taureau du voisin ou amènerez le taureau chez elle, ou bien, là où cela existe, vous téléphonerez simplement aux services d'insémination artificielle.

Vêlage

Laissez-la toute seule dehors et un beau matin vous la trouverez certainement en train de lécher un petit veau qui vient de naître facilement et naturellement. À l'extérieur, les vaches n'ont que très rarement des problèmes lors du vêlage. Mais observez bien la mère et son petit pendant les premières heures, jusqu'à ce que vous soyez certain que le veau se tient debout et tète. Si, après une heure, le veau ne tète toujours pas, remuez-vous. Mettez-le debout et faites-le téter ; s'il le faut, attachez la mère.

Les vaches peuvent très bien mettre bas en hiver dans des montagnes au climat rigoureux et élever leur veau dans la neige sans problème. Tant que le veau est dehors avec sa mère, qu'elle a suffisamment à manger et que le temps n'est quand même pas trop mauvais, il se portera comme un charme. Mais dès que vous faites rentrer la vache – et vous devrez le faire si vous voulez la traire – vous détraquez le processus naturel et vous devez alors mettre le veau au chaud et à l'abri de l'humidité. Le veau doit absolument téter sa mère les trois premiers jours car le premier lait contient du colostrum, ou amouille, un mélange de produits chimiques, de micro-organismes et d'anticorps qui sont essentiels pour la santé, que dis-je, pour la survie du veau.

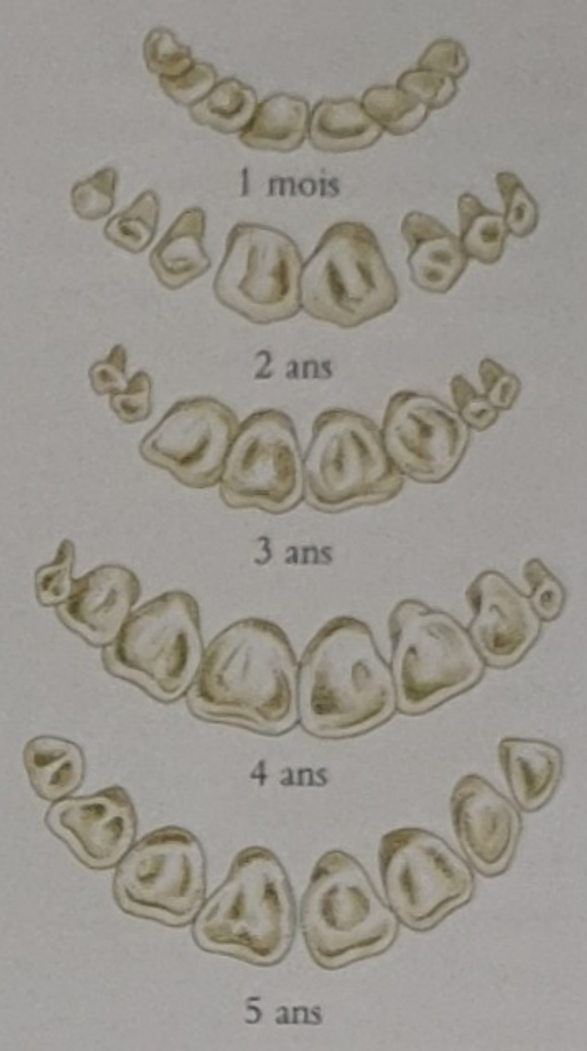
Ensuite, vous pouvez séparer le veau de sa mère et si possible le mettre hors de portée de voix ou tout au moins dans un autre bâtiment. Ou bien alors, laissez-le près de sa mère, par exemple attaché près de sa tête, pour qu'elle puisse le voir quand vous la trayez. Le moyen le plus simple pour avoir du lait est de traire la vache vous-même et de sevrer le veau très vite ; après une nuit de beuglements pour son veau, elle acceptera très bien la situation. Ce n'est pas un être humain, elle a la mémoire courte et elle vous acceptera très vite comme veau-suppléant. J'ai très souvent terminé une traite la chemise complètement trempée parce que je n'arrivais pas à empêcher une vache de me lécher.

Mais, pendant ce temps, que donnez-vous à manger au veau ? Si vous avez assez de lait, préparez-lui du lait de la mère dans une proportion de 10 pour cent par rapport à son poids (si le veau pèse 25 kg vous lui donnez donc 2,5 kg de lait) avec de l'eau chaude (une part d'eau pour 3 parts de lait). Servez-lui cela deux fois par jour dans un seau (voir illustration ci-contre) à la température du corps humain.

Une semaine ou deux plus tard, arrangez-vous pour que le veau ait du très bon foin à mâchonner. Et après un mois, essayez de lui donner des « briquettes », de l'orge décortiquée ou d'autres concentrés, et faites en sorte qu'il ait toujours de l'eau fraîche à portée de langue. Quatre mois plus tard sevrez-le complètement et donnez-lui 1,8 kg de foin et 1,4 kg de concentré, ou alors laissez-le dans un pâturage. À six mois, il devrait recevoir 2,7 kg de foin et 1,4 kg de concentré, à moins qu'à ce moment-là il puisse paître dans un bon pâturage.

LA DENTURE D'UNE VACHE RÉVÈLE SON ÂGE

Une vache adulte a 32 dents, dont 8 incisives qui sont placées sur la mâchoire inférieure et appuient contre une couche dure du palais nommée la pelote dentaire. Un mois après sa naissance, un veau aura 8 incisives provisoires, qui seront progressivement remplacées jusqu'à l'âge de 5 ans. On peut donc déterminer l'âge d'une vache selon le nombre d'incisives provisoires et permanentes qu'elle a. Quant à l'âge d'une vache de plus de 5 ans, il peut être estimé selon l'usure des dents (à 12 ans, il ne reste que des chicots) et par la rugosité des cornes. Mais méfiez-vous des marchands de bétail qui passent les cornes au papier de verre pour leur redonner une apparence de jeunesse.



La bronchite vermineuse est une maladie qui fait des ravages, mais un veau qui a grandi à l'extérieur avec sa mère sera naturellement immunisé. Cependant, avant de sortir un veau élevé à l'intérieur, vous devez le faire vacciner par le vétérinaire et très bien le nourrir avec du foin, des concentrés et de l'herbe, jusqu'à ce qu'il se soit immunisé tout seul contre cette maladie. Ne mettez jamais dehors un veau orphelin pendant l'hiver.

Mais il existe d'autres manières d'élever un jeune veau et de disposer quand même de lait pour votre famille. Si vous avez de la chance, vous trouverez une autre vache qui vient d'avoir, elle aussi, un veau et vous lui ferez croire qu'elle a eu des jumeaux. Dans ce cas, vous pourrez mettre dans le même pâturage la mère, son veau et le vôtre. C'est évidemment la solution idéale car votre veau ne vous causera plus aucun souci et va très bien se développer. Hélas, de telles vaches sont rares. Alors, une autre solution consiste à trouver une mère nourricière, à l'attacher deux fois par jour et à l'obliger à donner son lait à votre veau en même temps qu'au sien. Beaucoup de vaches acceptent cela très bien, mais d'autres se débattent comme des diablesses. Et si elle n'est pas d'accord, vous devrez sans doute lui attacher les pattes pour qu'elle ne blesse pas le veau. Pour faire téter un veau, mettez-lui deux doigts dans la bouche et amenez-le gentiment vers le pis. N'essayez pas de le pousser : c'est sans espoir.

Une autre façon d'avoir du lait pour vous, et de rendre quand même le veau heureux, consiste à traire un petit peu la vache et à laisser le veau téter le reste. Ou bien, vous pouvez aussi laisser le veau avec sa mère pendant la journée, les séparer pendant la nuit et traire la vache le matin.

Toute cette question des vaches semble sans doute très compliquée au débutant. Eh bien, c'est réellement compliqué et il n'y a pas d'autre solution que de se lier d'amitié avec des gens qui s'y connaissent et de leur demander conseil. À propos des maladies, il en existe beaucoup et de très différentes, et si votre vache est malade, il faut appeler le vétérinaire. Mais des vaches qui ne sont pas contre nature de grosses productrices de lait, qui sont traitées naturellement et laissées dehors le plus possible lorsque le climat le permet, seront très rarement malades.

Le bœuf

Avant de faire abattre un bœuf[1], assurez-vous d'avoir la place suffisante pour conserver la viande et surtout de pouvoir la consommer. En d'autres termes, vous devrez vider et nettoyer vos congélateurs pour libérer la place nécessaire : la viande d'un veau ou d'une génisse remplira un congélateur moyen à ras bord. Vous pouvez convier vos amis et vos connaissances « autarcistes » à la manger quelques morceaux avec vous[2]. En offrant quelques largesses bovines, vous augmenterez votre crédibilité auprès de vos pairs.

Malheureusement, tous les petits abattoirs traditionnels locaux ont fermé, ce qui a entraîné une forte hausse du prix de l'abattage de vos propres animaux. Quoi qu'il en soit, nous devrions tous être informés de la façon dont ces activités vitales essentielles sont gérées.

Dans les faits, vous rechercherez des informations sur le meilleur abattoir local et surtout le plus pratique. Plus l'endroit est restreint, et plus il est proche de chez vous, mieux c'est. Adressez-vous à l'abattoir qui vous aura été recommandé par d'autres adeptes de l'autarcie, là où vous pourrez entretenir des relations amicales avec les exploitants. Prenez le temps de vous informer sur leurs pratiques et leurs problèmes – cela vous permettra de savoir comment ils vont tuer et découper votre animal.

Un bœuf engraisse (et fabrique de la viande) rapidement pendant les trois premières années de sa vie. Mais la plupart des autarcistes ont tendance à les faire abattre plus jeunes. En premier lieu, de nombreux pays interdisent l'abattage des bœufs de plus de 3 ans pour leur viande. En second lieu, vous vous apercevrez qu'un très gros animal prend beaucoup de place tant dans le champ que dans l'étable et dans le congélateur. Un animal de moins de 6 mois donne une viande très tendre, mais en quantité très limitée.

Vous pouvez bien sûr élever et vendre vos bovins, mais en ces temps de pollution et d'alimentation douteuse, il semble déraisonnable d'abandonner de grandes quantités de viande dont vous connaissez la qualité. Et vous découvrirez que vous débourserez deux fois plus pour acheter votre viande que le produit de la vente de votre animal, et vous verrez bientôt qui profite de l'agriculture.

Obtenez toutes les informations nécessaires sur l'abattoir en temps utile et assurez-vous d'avoir réuni tous les documents que le propriétaire de l'abattoir exige. Ces documents varient selon les pays. Mais à l'ère de la vache folle et d'autres protéines prion pathogènes inconnues, nous sommes submergés par une quantité ahurissante de formulaires et d'étiquettes. Si vous ne présentez pas les documents nécessaires, vous serez bloqué – et il peut falloir des semaines avant de les obtenir.

Une dizaine de jours après que vous avez envoyé votre animal à l'abattoir, le boucher vous contactera pour vous demander comment vous souhaitez qu'il débite la carcasse. À vous de travailler un peu – rumsteak avec os, rouelle ou steak haché ? À chacun ses goûts. Pour ma part, je demande toujours une grande quantité de steak haché de bonne qualité, quelques gros morceaux à l'os et je conserve la rouelle (sur les pattes) pour la braiser. Ainsi, hormis la paperasse et la procédure, voilà comment vous pouvez obtenir votre propre viande si vous le désirez vraiment. Aucun autre endroit, à ma connaissance, ne vous apportera de conseils aussi simples en matière de boucherie.

Faire tuer un bœuf

Avant de faire tuer un bœuf, vous devriez le faire jeûner pendant 12 heures, mais ce n'est pas catastrophique si vous ne le faites pas. Si vous assistez à l'abattage, voici comme cela se déroule : à l'abattoir, il sera tué avec un pistolet d'abattage appelé « matador ». S'il est ainsi tué par balles, il ne saura jamais ce qui lui arrive. Les personnes qui s'occuperont de l'abattage viseront le point de rencontre imaginaire des deux diagonales allant d'une corne à un œil.

Le bœuf va tomber et se coucher sur le côté. Tous les animaux ont des convulsions violentes quand ils sont tués et leurs sabots peuvent être dangereux. Aussi, dès que le bœuf est tombé, il faut mettre l'une de ses jambes sous son menton et pousser vers le haut pour lui relever la tête ; l'autre jambe doit être posée contre ses pattes antérieures. Si l'animal commence à donner des coups de pied, il ne peut blesser personne.

Lorsque sa gorge est tendue, les bouchers de l'abattoir enfilent sous la peau un couteau très pointu à hauteur du sternum et font une entaille d'environ 30 centimètres pour dégager la trachée-artère. Puis ils replantent leur couteau près du sternum, mais en l'inclinant de 45 degrés vers l'arrière de l'animal. Ils coupent profondément vers l'avant en pratiquant une incision aussi longue que la première. Le couteau doit être placé le long d'un des côtés de la trachée. L'incision va couper plusieurs vaisseaux sanguins et artères, l'animal va donc se vider de son sang. Les spécialistes utilisent un palan afin de lever la bête par les pattes de derrière pour faciliter l'écoulement du sang.

Écorcher un bœuf

L'écorchement est de loin la partie la plus délicate de tout le processus mais cet acte est routinier pour un spécialiste.

Il écorche d'abord la tête. Cela est plus facile s'il fait un trou dans les naseaux ; il faut passer un crochet dans ce trou et soulever la tête de quelques centimètres avec le palan. Une incision est faite depuis derrière de la tête jusqu'à l'un des naseaux, en passant par un œil, pour enlever complètement la peau. N'hésitez pas à demander à l'abattoir de conserver la tête car il y a des tas de bonnes choses à manger dans celle-ci.

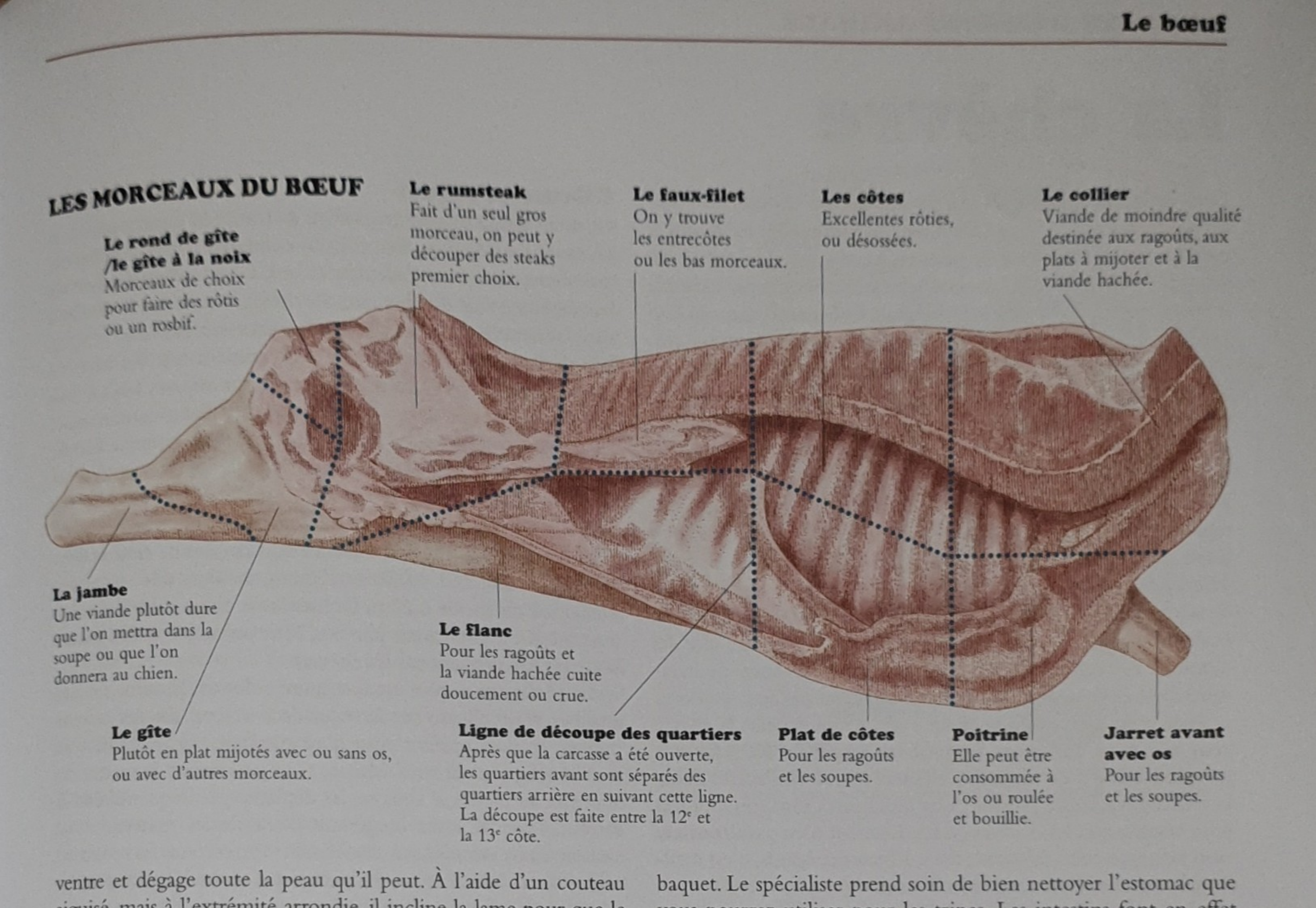
Une fois la peau entièrement retirée de la tête, le boucher saisit la mâchoire inférieure et plante son couteau dans le cou, près de la tête. Il coupe d'abord juste derrière la mâchoire, puis désarticule la vertèbre cervicale atlas, la première, ainsi nommée parce qu'elle supporte le poids de la tête comme Atlas le ciel, puis enlève la tête.

La carcasse est ensuite posée complètement sur le dos, maintenue dans cette position avec des cales. Le spécialiste va alors couper les tendons des membres antérieurs, derrière la patte, juste en dessous de l'ergot. Depuis ce point, il fend la peau de la patte jusqu'au genou, écorche le tibia et coupe l'articulation la plus basse ou scie l'os s'il ne la trouve pas. Après avoir écorché toute la patte jusqu'à la moitié du corps, il entaille la peau juste sous le

1. La législation actuelle concernant l'abattage des bêtes telles que le bœuf, la vache, le veau, le mouton ou encore la chèvre est extrêmement stricte. En effet, il est aujourd'hui parfaitement illégal de tuer ces animaux soi-même même s'ils vous appartiennent. La raison principale étant bien évidemment l'hygiène. Vous pouvez néanmoins les conduire à un abattoir près de chez vous. Un vétérinaire inspectera la bête et certifiera qu'elle est saine (non porteuse d'une maladie) et bonne à tuer (et donc à manger). L'abattoir se chargera de tuer l'animal et vous remettra alors sa carcasse.

2. La loi interdit strictement de vendre la viande, une fois encore pour des raisons sanitaires et d'hygiène (rappelons-nous les terribles cas de vache folle).

LES MORCEAUX DU BŒUF



ventre et dégage toute la peau qu'il peut. À l'aide d'un couteau aiguisé, mais à l'extrémité arrondie, il incline la lame pour que le tranchant se trouve placé contre la peau et non pas contre la chair. Ensuite, il ouvre le ventre en enfonçant le couteau juste derrière le sternum et en le guidant doucement avec sa main pour ne pas percer l'abdomen. Le boucher fend la paroi abdominale en ligne droite jusqu'au scrotum ou au pis, tout en faisant attention de ne pas percer l'abdomen. Puis il coupe le long du sternum et le scie en son milieu. À l'autre bout, il scie également le bassin. Il coupe alors les tendons des membres postérieurs et l'os du jarret et fait des boucles avec les tendons afin d'y passer son jambier. Avec son palan, il soulève l'arrière-train et fend la peau près de la partie inférieure de la queue. Il détache alors cette dernière du corps près du derrière et la tire hors de sa peau. Il faut ensuite écorcher la culotte. C'est plus facile à décrire qu'à faire car il ne faut ni enfoncer le couteau dans la chair ni entailler la peau. Toutes deux, peau et viande, ont beaucoup de valeur. La membrane qui se trouve entre la peau et la chair, et qui protège la viande, ne doit pas être enlevée.

Étriper un bœuf

Avec un couteau pointu, le boucher coupe tout autour du rectum (intestin droit) pour le séparer du corps. Dès qu'il est dégagé, il le serre avec un bout de ficelle, assez fortement pour que rien ne puisse en sortir. Il le libère ensuite complètement de la colonne vertébrale. La bête doit être suspendue assez haut afin de pouvoir tirer rectum et intestins d'avant en arrière pour qu'ils tombent. Il faut soigneusement enlever le foie, en le détachant de la vésicule biliaire, puis le mettre sur un crochet, le laver et le suspendre dans un garde-manger. La panse, les poumons, l'estomac et autres organes sont à retirer et à placer dans un grand baquet. Le spécialiste prend soin de bien nettoyer l'estomac que vous pourrez utiliser pour les tripes. Les intestins font en effet une très bonne peau pour les saucisses. Mais ne mangez cependant pas le réticulum, le « psautier ». Le boucher descend alors la carcasse presque par terre pour enlever le diaphragme, la paroi entre la poitrine et l'abdomen. Vous pouvez demander au personnel de l'abattoir de vous faire mettre le cœur de côté.

La peau doit être repliée au-dessus des épaules et il est nécessaire d'asperger la carcasse avec quelques seaux d'eau froide. Après un solide repas de foie grillé, allez vous coucher ; à ce moment-là d'ailleurs, il n'y a que les abats qui soient mangeables.

Le boucher va alors séparer la carcasse en deux, le long de la colonne vertébrale, avec un couperet ou une scie. Le découpage est une opération compliquée et il n'y a qu'un spécialiste qui puisse le faire correctement. C'est d'ailleurs pour le mieux car vous voulez probablement faire le meilleur usage possible d'un animal que vous avez engraissé pendant trois à quatre ans en prévision de ce jour.

Saler un bœuf

Le saloir traditionnel comporte un panneau rond amovible qui est percé de trous sous la viande, et un autre panneau semblable au-dessus de la viande. Pour presser la viande, vous pouvez poser une pierre sur le panneau du haut, mais n'utilisez jamais de poids en métal.

Pour faire votre saumure, faites bouillir de l'eau salée et laissez-la refroidir. Contrôlez la concentration de votre saumure ; si une pomme de terre ne flotte pas dedans, rajoutez du sel, jusqu'à ce qu'elle flotte. Vous pouvez faire mariner la langue après avoir assaisonné la saumure avec, par exemple, du persil, du thym, du céleri, des clous de girofle, un citron, deux ou trois oignons. Laissez mariner la langue une semaine.

La chèvre

Dans certaines régions sèches, on appelle les chèvres les « faiseuses de désert », car elles détruisent les broussailles existantes et empêchent les nouvelles de pousser. Mais lorsque la chèvre est surveillée, elle a un rôle à jouer et elle sera très utile par exemple si vous voulez prévenir un reboisement. Ou encore, dans un bois exploité, la chèvre peut passer en pionnier avant les autres animaux, supprimer les branchages et les buissons, empêcher les arbustes de repousser et ouvrir la route aux cochons qui viendront parachever l'œuvre de nettoyage d'une ancienne forêt.

Les chèvres se porteront très bien dans les forêts de feuillus (comptez une chèvre par demi-hectare) et vous donneront beaucoup de lait ; et puis, il faut y croire, elles empêcheront la reproduction des arbres. Elles trouveront peu à manger dans les forêts de conifères, mais dans les contreforts montagneux couverts de bruyère et de genêts, elles se porteront à merveille. Dans de tels endroits, il ne fait aucun doute qu'un troupeau de chèvres et de moutons fera un bien meilleur usage du pâturage que des moutons tout seuls. Les chèvres mangeront beaucoup de mauvaises herbes et la végétation qui ne convient pas aux moutons.

Pour celui qui vit en autarcie à très petite échelle, la chèvre peut très bien constituer l'animal laitier parfait. Et pour une personne qui n'a qu'un jardin, elle sera même sans aucun doute le seul animal laitier possible. Car les chèvres sont très efficaces pour transformer les détritus en lait. Leur lait n'est pas seulement aussi bon que celui de vache, mais, à bien des égards, il est meilleur. Il convient beaucoup mieux à ceux qui sont allergiques au lait de vache et il est très bon pour les enfants. On peut en faire un merveilleux fromage parce que ses globules de graisse sont beaucoup plus petits que ceux du lait de vache, se développent plus lentement et sont donc emportés dans le petit-lait. Il est plus difficile d'en faire du beurre, mais avec une centrifugeuse vous arriverez cependant à en fabriquer. D'un autre côté, traire une chèvre donne plus de travail que traire une vache, et vous aurez aussi plus de difficulté à les garder en troupeau ou derrière une clôture.

Clôture et piquet

Le souci numéro un d'un gardien de troupeau de chèvres est de les empêcher de s'en aller, et nous connaissons tous un chevrier qui s'essaye aussi au jardinage et qui, à intervalles réguliers, se lamente une fois de plus que ses chèvres ont réussi à s'infiltrer dans son jardin et l'ont complètement dévasté en quelques heures. Les jeunes arbres fruitiers qui avaient mis des années à pousser sont morts et tous les légumes ont disparu. Mais le vrai chevrier ne se laisse pas abattre par ce malheur quasi annuel. L'année suivante, il pense que c'est lui qui gagnera cette bataille dont l'enjeu est son jardin. Ce qu'il oublie dans son optimisme, c'est que la chèvre, contrairement à lui, dispose de vingt-quatre heures par jour pour trouver le moyen de pénétrer dans le jardin. Pour contenir des chèvres, il faudra trois rangées de clôture électrique avec les fils à 40, 70 et 100 cm, ou alors une clôture de maillons à chaîne de 1,20 m de haut, avec en plus un fil de support à 1,40 m et un autre plus bas. Mais un simple treillis métallique ne découragera pas les chèvres.

La pâture au piquet est une autre solution. Si vous pouvez attacher votre chèvre sur les talus de route ou sur des terrains publics, et alors profiter ainsi d'un pâturage bon marché, c'est tout bénéfique pour vous. Mais ce n'est pas correct de mettre des animaux au piquet si vous ne les déplacez pas fréquemment et, surtout, attendez assez longtemps avant de les remettre à un endroit où ils ont déjà été. Car les chèvres, comme les moutons, sont très vite infectées par des parasites si on les laisse trop longtemps sur la même terre.

La pâture au piquet donne beaucoup de travail, mais, pour un petit fermier, c'est évidemment la solution idéale pour disposer de pâturages gratuits.

La laisse coulissante est une autre forme de pâture au piquet. Vous tendez un fil entre deux poteaux et la laisse peut coulisser le long du fil. C'est un moyen tout simple pour faire brouter un champ en bandes et c'est aussi une manière de se débarrasser des mauvaises herbes dont les autres animaux ne veulent pas.

TOGGENBURG*
Cette chèvre, assez petite, est originaire de Suisse. C'est une bonne productrice de lait.

ANGLO-NUBIENNE
Cette race de chèvre donne un lait nourrissant mais en petites quantités.

SAANEN
Originaire de Suisse, cette imposante chèvre peut produire de grandes quantités de lait si elle a accès à de bons pâturages.

* Afin de respecter l'édition originale, les races de chèvres présentées ici sont suisses ou anglaises. En France, les plus connues sont l'Alpine, la Poitevine ou encore la Pyrénéenne.

Alimentation

Un bébé devrait recevoir 1 l de lait par jour pendant au moins deux mois, mais, quand il n'est plus tout petit, vous pouvez lui donner en partie du lait écrémé. Une chèvre moyenne devrait donner entre 1,7 et 3,4 l de lait par jour. En hiver, une chèvre qui donne du lait devrait recevoir quotidiennement 1 kg de très bon foin (vous devriez être en mesure de produire cela, soit 340 kg par année sur 1 500 m2), un kilo de racines ou autres douceurs et un kilo de céréales selon sa production de lait. Elle devrait aussi avoir en permanence une pierre à lécher. C'est faux de penser qu'une chèvre donnera beaucoup de lait en ne mangeant que de l'herbe : celles qui donnent du lait ont besoin d'une très bonne nourriture. Elles mangeront par exemple de l'herbe que vous aurez gardée dans des sacs en plastique hermétiques. Même chose pour les céréales : donnez-en un bon mélange, celui que vous donnez à vos vaches laitières, ou bien vous pouvez évidemment acheter des briquettes ou des granulés chez un marchand. Vous pouvez donner aux chèvres tous vos restes maraîchers ou potagers, mais c'est mieux de les écraser. Et surtout, donnez-leur les concentrés individuellement car elles se volent la nourriture.

TRAIRE UNE CHÈVRE
Vous pouvez traire une chèvre tout comme une vache (*voir p.* 200). Mais les chèvres étant tellement plus petites, une estrade vous rendra service. Attirez-la dans cette position avec un peu de foin ou des céréales.

Étable

Les chèvres ne sont pas aussi résistantes que les vaches et, en Europe ou en Amérique du Nord, on ne peut pas les laisser dehors tout l'hiver et espérer qu'elles donneront du lait. Elles n'aiment pas le froid et ont horreur de la pluie. Les grosses productrices (que je n'aime pas) ont besoin de beaucoup de nourriture et d'une étable bien chaude, mais les autres se contentent d'un abri contre la pluie et d'une litière bien sèche pour dormir. C'est une bonne idée que de leur mettre un fond de planches un peu surélevé pour éviter l'humidité et si, par hasard, elles doivent se coucher dans un courant d'air, essayez de faire un faux toit juste au-dessus du fond en planches.

Pour le reste, vous pouvez les traiter comme vous traitez vos vaches. Arrêtez de les traire huit semaines avant qu'elles ne mettent bas. Une chèvre donnera du lait deux à trois ans après avoir mis bas, sans devoir porter à nouveau.

Nourrir les orphelins

L'un des très bons usages que l'on peut faire des chèvres c'est de les employer pour nourrir toutes sortes d'orphelins. Les chèvres conviennent très bien pour allaiter les autres animaux : les veaux se développeront mieux avec du lait de chèvre qu'avec le lait de leur propre mère, et il serait très judicieux, si vous avez des vaches et un bout de terre en friche, d'avoir quelques chèvres, de les mettre sur ce bout de terre et de les utiliser pour allaiter les veaux, ce qui vous permettrait de continuer à traire vos vaches. Entre autres qualités, le lait de chèvre est très digestible et les porcelets orphelins, par exemple, qui n'aiment pas tellement le lait de vache, se développeront très bien leur lait. Les petits veaux téteront directement la nourrice. Les agneaux aussi, mais ne les laissez pas faire, ils risquent d'abîmer les tétines de la chèvre et de lui donner la mammite. Vous devez traire vous-même et nourrir les agneaux avec un seau. Même chose pour les cochons, mais nourrissez-les avec une bouteille. Il est aussi possible de nourrir un poulain avec du lait de chèvre. Et l'idée a couru qu'une personne pourrait très bien gagner sa vie – ou la moitié de sa vie – en ouvrant un orphelinat destiné non pas aux chèvres, mais aux autres animaux. Les voisins savent très vite ce genre de chose, et les agneaux orphelins sont légion à l'époque de l'agnelage et, très souvent également, une truie a trop de petits.

Bébés boucs

Les bébés boucs voient le jour, que vous le vouliez ou non, et vous devrez donc en faire quelque chose. Vous pouvez par exemple les castrer et les manger. La manière la plus humaine de castrer un bouc – et d'ailleurs n'importe quel autre animal – est d'utiliser des élastiques.

Un bouc devient vraiment mâle à partir de 3 mois, alors que les agneaux, eux, ne développent leurs caractéristiques spécifiquement mâles qu'à partir de 6 mois. C'est pourquoi la plupart de ceux qui engraissent des agneaux attachent peu d'importance à les castrer, mais il faut castrer un bouc si vous ne le mangez pas avant qu'il ait 3 mois, sinon il aura un goût très prononcé. À mon avis, une chèvre (ou un bouc castré) est aussi bonne qu'un mouton, surtout si vous lardez bien la viande ou si vous la faites mariner dans de l'huile et du vinaigre, ou de l'huile et du vin, car elle est beaucoup moins grasse que la viande de mouton. Jusqu'à 6 mois, on peut très bien la griller avec des fines herbes et des sauces épicées. Si le bébé bouc n'a pas été castré, la viande a un fort goût de gibier, et il est préférable de la laisser mariner au moins trois jours dans du vin et du vinaigre, puis de la faire en ragoût. Mais, en règle générale, il vaut toujours mieux castrer les boucs si vous avez l'intention de les manger.

Le cochon

Le cochon est tellement bien adapté à l'économie de ceux qui vivent en autarcie qu'il semble avoir été créé pour cela. C'est sans doute au monde l'animal le plus omnivore, il mange pratiquement de tout. Il est même plus omnivore que les humains car il peut, et nous ne le pouvons pas, manger et digérer de l'herbe. Un porc ne se contentera pas uniquement d'herbe, mais elle peut constituer une partie substantielle de son menu. Et il va virtuellement transformer en bonne viande tout ce que vous cultivez ou produisez dans votre ferme. Jetez à un cochon n'importe quel légume et n'importe quelle autre culture, et il va ou bien le manger – le transformant en quelques heures en une viande fameuse et en un fumier de première qualité – ou bien il va l'enterrer, faire ses besoins par-dessus et transformer ainsi votre légume en compost. Mettez un cochon dans un pâturage en friche ou dans un maquis que vous désirez préparer pour le cultiver, et il le labourera pour vous, le défrichera, le fumera, tout en y trouvant sa subsistance.

Alimentation

Celui qui vit en autarcie devrait se fixer comme but de produire dans sa ferme toute la nourriture dont il a besoin pour ses cochons : orge, maïs, pommes de terre, topinambours, carottes, betteraves fourragères, raves, choux-raves… Toutes ces cultures peuvent être plantées pour nourrir un cochon et, si vous complétez avec un peu de lait écrémé ou de petit-lait, vous aurez en définitive une assez bonne alimentation. J'ai engraissé, avec beaucoup de succès, des cochons avec des pommes de terre bouillies et du lait écrémé, mais ils mangeaient aussi des pommes de terre crues. J'en ai aussi engraissé avec des carottes et du petit-lait. Les « restes » de blé, comme le son ou les issues, sont aussi très bons, mais quand il s'agit d'engraisser des cochons, rien ne remplace les pâtées d'orge ou de maïs. Mais même dans ce cas-là, ils auront besoin, en complément, de protéines ; petit-lait, lait écrémé ou autres aliments riches en protéines ; pâtée à la viande ou aux poissons, viande ou poisson cuit, vesces cuites ou autres céréales riches en protéines. Le soja est excellent pour les porcs. Si vos porcs sont à l'extérieur, ils n'auront pas besoin d'autres minéraux. S'ils ont de la verdure fraîche, quelques dérivés du lait, des restes du ménage, il ne sera pas nécessaire de leur donner spécialement des vitamines. Laissez vos truies courir sur de grands espaces si elles n'allaitent pas ; elles trouveront, en été, presque la moitié de leur nourriture dans l'herbe. Mettez vos truies ou vos porcelets dans les topinambours ou dans un champ où vous venez de ramasser les pommes de terre, et ils y trouveront la moitié de leur nourriture.

Les protéines sont essentielles pour les truies qui allaitent ou qui vont bientôt mettre bas car c'est leur seule source de vitamines B12. Aux truies portantes, vivant à l'extérieur et recevant des restes ou des des détritus de légumes, il est de règle de donner 1 kg par jour de concentré comme de l'orge concassée et quelques protéines ; mais quand elles mettent bas, montez à 2,7 kg par jour. Et si elles sont toujours à l'intérieur ou ne reçoivent que des concentrés, vous pouvez doubler ces chiffres. Lorsque les petits cochons ont trois semaines, vous pouvez commencer à les nourrir « en permanence » : c'est-à-dire à les laisser manger autant de concentré qu'ils veulent, en leur permettant de passer par des trous faits dans la barrière, trous trop petits pour la mère. Lorsque vous engraissez des cochons, vous pouvez leur donner tout ce qu'ils peuvent avaler jusqu'à ce qu'ils pèsent 45 kg. À ce moment-là, vous devez commencer à les rationner, sinon ils deviendront trop gras. Tenez-vous-en à ce qu'ils peuvent manger en un quart d'heure. S'ils mettent plus longtemps, le jour suivant vous réduisez la ration ; s'ils engloutissent le tout en cinq minutes et réclament à grands cris, augmentez les rations. Nourrissez-les comme cela, deux fois par jour. Ne limitez pas leurs rations de racines, légumes et autres verdures, limitez seulement les concentrés. Et observez-les : s'ils ont l'air trop maigres ou trop affamés, donnez-leur un peu plus à manger.

Le seau à cochon

Je dois maintenant vous dire un mot sur le grand art du seau à cochon. Cette théorie ne s'applique pas à celui qui a des milliers de cochons, mais elle est valable pour la famille qui vit avec dans la cour un ou deux cochons pour la boucherie, ou avec une ou deux vieilles truies qui font presque partie de la famille.

Rien ne doit être perdu dans la ferme organisée en autarcie. Les éboueurs ne devraient jamais frapper à la porte. Sous la plonge de votre cuisine, il doit y avoir un seau, et dans ce seau

DUROC*
Cette race de porc, originaire de l'est des États-Unis a une couleur attrayante et s'engraisse facilement.

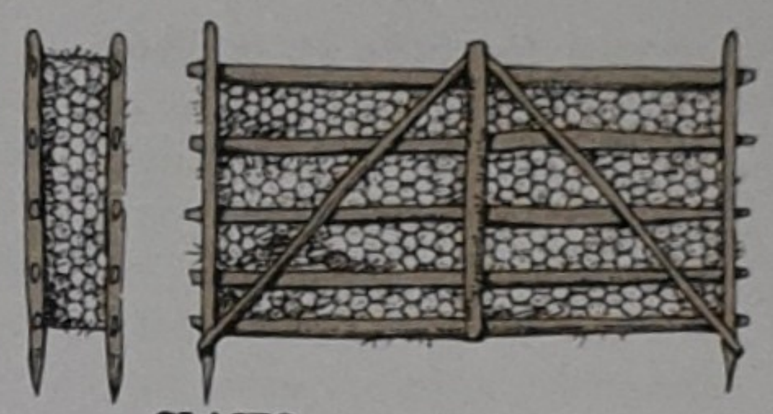
GLOUCESTER OLD SPOT
Ce porc, d'origine anglaise, est robuste et prolifique en terme de viande.

WESSEX SADDLEBACK
Cette race de porc, bien adaptée à la vie en pleine air, est notamment utilisée pour faire de bons croisements.

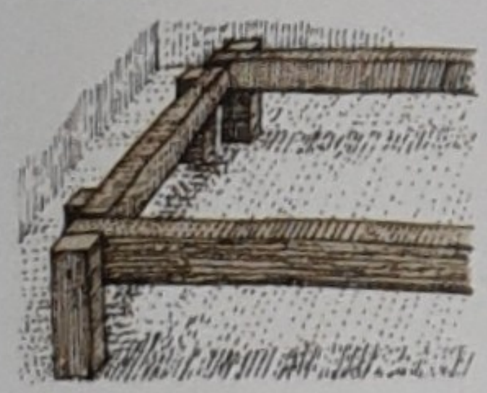
WELSH
Race appréciée grâce à sa morphologie longue et svelte, elle apprécie la vie en extérieur.

* En France, les races les plus connues sont le porc de Bayeux, le Basque et le Gascon.

LOGEMENT DES COCHONS
La maison des cochons doit être très solide, mobile ou alors aisément démontable et remontable, et si possible pas fermée. Les parois sont des morceaux de tôle ondulée cloués dans des piquets en bois ; les porcheries plus modernes sont plus chics. Les murs et le toit peuvent être formés de doubles plaques de tôle avec entre elles une isolation (vieux papiers ou fougères par exemple). Dès que les pourceaux ont trois semaines, faites une petite ouverture dans la barrière pour que la mère ne puisse pas passer, mais que les petits, eux, puissent sortir et manger tous les concentrés qu'ils veulent.



CLAIES
Deux claies fixées ensemble, recouvertes de treillis métallique et avec entre elles de la paille, formeront de très bons murs pour une porcherie.



RAIL DE PROTECTION
Les pourceaux sont parfois écrasés par leur mère. Mais si vous mettez un rail de protection à 25 cm du sol et à 10 cm des parois, ils pourront se coucher dessous et seront ainsi à l'abri.

doivent se retrouver tous les restes du ménage à l'exception de ceux qui manifestement sont destinés aux chiens ou aux chats. Et quand vous lavez la vaisselle, apprenez à pratiquer la « technique du seau à cochon ». Cela signifie que vous videz tous les restes des assiettes dans le vénéré seau, puis vous faites couler de l'eau tiède sur chaque assiette et frottez pour que l'eau emporte toute la graisse et les autres reliefs du repas dans une cuvette (à l'aide d'une brosse). Et vous versez dans le seau aux cochons cette eau de relavage riche et concentrée. Puis terminez votre vaisselle selon la technique que vous préférez et laissez cette eau-là s'écouler. L'eau concentrée du prélavage est une nourriture excellente et ne devrait surtout pas être perdue.

Logement et mise bas

À l'exception des époques où elles se préparent à mettre bas, ou juste après, les truies peuvent vivre très primitivement. Si elles ont un bon tas de paille ou de fougères et sont au sec, sans courants d'air et, dans les régions froides, à l'abri grâce à des murs et à un toit bien isolés, elles se porteront très bien. En général, plusieurs truies ensemble sont plus heureuses qu'une truie toute seule.

Pourtant, quand une truie va mettre bas, elle doit pouvoir disposer d'un endroit à elle. Il doit être assez grand pour qu'elle puisse se retourner sans peine. Si vous le voulez, vous pouvez installer un rail de protection qui l'empêchera de se coucher sur ses petits, mais nous avons eu six truies et, en huit ans, nous n'avons perdu que deux petits par écrasement. Les ouvrages spécialisés disent qu'il ne faut pas donner de litière aux truies qui vont mettre bas. Tout ce que je puis dire, c'est que nous avons toujours laissé nos truies prendre toute la litière qu'elles voulaient. C'est un plaisir d'observer une truie en train de faire son nid et il n'y a aucun doute qu'elle aura beaucoup moins de problèmes à mettre bas, si elle peut avant observer tous les rites de sa race et après, rester tranquille, sans avoir sur le dos un autre porc qui la bouscule ou un propriétaire qui se fait beaucoup trop de soucis et la dorlote comme un vieux coq en pâte.

Les truies qui mangent leurs petits ou se couchent dessus sont généralement le produit d'un système organisé contre nature. Si vous brisez la chaîne de l'instinct, vous le faites à vos risques et périls.

Comme les vaches, les truies sont en chaleur à des intervalles de 21 jours. Je n'aime pas tellement mener une truie au verrat avant qu'elle ait une année. La gestation dure 116 jours. Mais où trouver le verrat ? Si vous avez au moins six truies, vous pouvez vous offrir un verrat ; si vous n'avez pas tant de truies, emmenez-les chez le verrat du voisin.

Amener la truie au cochon

Une portée peut contenir de six à vingt petits : la moyenne est de dix ; mais nous avions l'habitude, quand nos cochons étaient à l'extérieur, d'en avoir – avec une régularité monotone – douze par portée (et d'en élever douze). Aujourd'hui, nous en avons de nouveau, après une interruption de dix ans durant laquelle nous avons préféré acheter de jeunes sevrés (des porcelets de huit à dix semaines) à nos voisins. Très souvent, nous avons acheté et engraissé trois petits. Nous en vendions un et mangions les deux autres ; celui que nous vendions payait les deux autres.

L'abattage maison ou « comment le faire soi-même »

Tout d'abord, voyez ce que proposent les abattoirs locaux (*voir également p.* 204). Bien qu'il existe une tolérance (et non une réelle autorisation) sur l'abattage des cochons, il serait peut-être plus simple de faire abattre, vider et couper votre cochon en deux. Vous pourrez ensuite découper les morceaux, les filets de porc, les jambons et le bacon (*voir ci-contre*). Rappelez-vous que la plupart des abattoirs modernes n'acceptent que des cochons relativement petits. Si votre cochon est bien gras, il faudra peut-être vous adresser ailleurs.

Avant que toutes les réglementations ne soient promulguées, l'abattage traditionnel du cochon consistait à l'égorger, mais je ne le conseille pas. Même si je ne vois aucun mal à tuer les animaux pour leur viande, j'estime qu'il est inutile de les faire souffrir. Si nous tuons un animal, sa mort doit être instantanée et l'animal ne doit en aucun cas se douter que sa fin est proche.

Si je devais tuer un cochon sur place, je l'attirerais avec de la nourriture vers son lieu d'abattage, puis, pendant qu'il serait occupé à manger, je lui tirerais dans la tête – avec un pistolet d'abattage. Dès que le cochon s'affaisse, vous devez l'égorger, accroupi à l'avant du cochon allongé pendant qu'une autre personne le maintient sur le dos. Plongez votre couteau juste devant le sternum et, lorsque vous le sentez, enfoncez le couteau pour passer dessous. Vous l'enfoncerez encore de cinq centimètres en dirigeant la pointe du couteau vers la tête. L'artère sera alors tranchée. Mais attention : une réaction nerveuse se produit. Le cochon semble revenir à la vie et s'emballer. Prenez bien garde de ne pas vous faire couper par ses sabots.

Raser

Maintenant, vous devez raser votre cochon. Pour y parvenir, il faut l'ébouillanter, et c'est une opération délicate. Vous pouvez soit le plonger en entier dans de l'eau chaude, soit le laisser par terre ou sur une table et l'arroser d'eau chaude. Si vous le plongez dans l'eau, laissez-le cinq minutes à 65 °C puis suspendez-le pour l'épiler. Mais cela n'est possible que si vous êtes sûr que votre eau va rester (assez exactement) à la même température. Si elle est de quelques degrés trop froide, les poils ne se dégageront pas. Et si l'eau est trop chaude, les pores se contractent et il est alors très difficile d'enlever les poils. Le seul moyen de voir si l'eau est à la bonne température et si le bain a assez duré, c'est de tirer de temps en temps sur les poils : s'ils s'enlèvent facilement, c'est le moment d'épiler.

L'autre méthode que nous utilisons, parce que nous n'avons pas de baignoire assez grande pour y mettre un porc tout entier, consiste à mettre le cochon de côté et à verser lentement de l'eau. L'eau doit être à 65 °C quand elle sort du pot, elle doit donc avoir un peu plus quand elle y entre. Continuez à verser et tirez sur quelques poils. Lorsqu'ils commencent à s'enlever, allez-y. Épilez avec acharnement. Il vaut mieux ne pas utiliser un couteau. La tête d'un sarcloir ou le couvercle d'une boîte métallique feront très bien l'affaire. Les poils s'en vont, la peau extérieure aussi, et quelle qu'ait été la couleur de votre cochon, il finira blanc comme neige.

Continuez jusqu'à ce que le porc soit absolument propre. Mettez ses pattes dans votre pot d'eau, puis sortez-les et enlevez avec un crochet la corne des pieds. Vous aurez vraiment besoin de l'aide de deux ou trois bons types pour épiler un gros cochon, avec en plus un copain pour apporter l'eau chaude et un autre la bière maison (très important). La tête est difficile : s'il le faut, mettez le feu à de la paille et à de la poix, et tenez la tête du cochon au-dessus des flammes pour la roussir légèrement, puis frottez avec une brosse. Quand vous avez fini, douchez votre porc à l'eau froide pour le débarrasser de toute cette peau, des poils et du sang.

DÉCOUPER VOTRE COCHON

C'est une bonne idée de découper soi-même son cochon (cela dit, faites découper la carcasse), même si certaines réglementations locales interdisent l'abattage à domicile (en fait, interdiction est faite de tuer l'animal chez soi). Vous devrez éviscérer l'animal et nettoyer la carcasse avant le découpage (*voir p.* 213). Le découpage chez soi est important, car c'est la seule façon d'obtenir les morceaux que vous voulez. Pour faire un bon jambon et un bon bacon, mieux vaut couper la viande vous-même. Il vous faudra des poutres solides et un sol facilement lavable pour ce faire. Vous pourrez trouver un pouliage (pour soulever la carcasse) dans des boutiques spécialisées.

1 Fendez verticalement les pattes arrière de chaque côté des tendons pour insérer le jambier.

2 Séparez la cage thoracique. Tout d'abord, atteignez l'os avec un couteau, puis sciez.

3 Pendez le cochon par le jambier (crochet). Vérifiez la solidité de vos poutres.

4 Coupez la tête pour séparer la trachée et l'œsophage.

5 Découpez en rond le rectum et extrayez-le pour éviter les écoulements.

6 Fendez le long de l'abdomen sans percer les intestins. Placez un grand récipient au sol.

7 Videz les boyaux. Réservez la fressure (cœur, pancréas et poumons). Jetez un grand seau d'eau froide à l'intérieur de la carcasse.

8 Sciez la colonne vertébrale de façon à couper totalement le cochon en deux. Laissez-le pendre dans un endroit aéré pendant 24 heures.

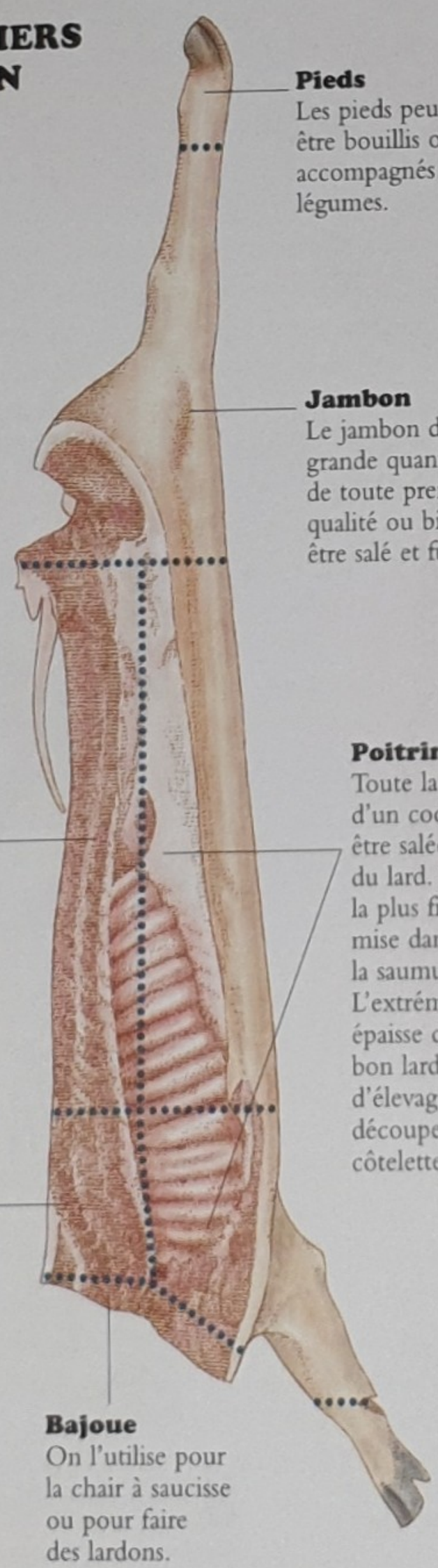
Suspendre

Puis suspendez le cochon. Quatre ou cinq centimètres au-dessus du pied, au dos des pattes arrière, il y a un tendon. Découpez de chaque côté en pratiquant une fente verticale dans la peau et sortez le tendon avec vos doigts. Ne coupez pas la patte au-dessus du jarret comme le font les débutants ; d'abord, c'est barbare, et puis vous gaspillez de la bonne viande. Enfilez votre jambier (*voir illustration*) sous les tendons.

Mais ne faites pas monter votre cochon avant d'avoir scié le sternum. Avec un couteau bien propre, vous coupez la peau jusqu'au sternum que vous séparez en le sciant juste au milieu. Si vous essayez de faire ça après avoir suspendu le cochon, tous les intestins vont dégringoler à l'extérieur et rendre l'opération des plus laborieuses. Ensuite, installez votre palan et tirez. Il monte, il monte. Coupez la tête. Coupez-la juste derrière les oreilles, à hauteur de la première vertèbre (atlas) : vous ne devriez pas avoir besoin de la scie. Mettez tout de suite la tête dans la saumure (eau et sel).

Avant de monter votre cochon trop haut, incisez tout autour de l'anus de telle manière que vous puissiez le détacher du corps, mais en faisant attention à ne pas percer le rectum. Entourez-le d'une ficelle pour empêcher les excréments de sortir. Maintenant, vous pouvez le monter à la hauteur qui vous convient et faire une légère incision entre les jambons (hanches ou pattes de derrière) jusqu'à l'entaille que vous avez faite avant dans le cou. Ne coupez pas la paroi abdominale. Coupez juste en dessous, en écartant avec votre main les intestins et l'estomac. Séparez l'os en H qui relie les deux jambons, s'il le faut avec une scie, mais attention de ne pas perforer la vessie. Puis enlevez gentiment le rectum, le pénis si c'est un mâle, la vessie, tous les intestins, et mettez tout ça dans une grande cuvette. Vous pouvez jeter le pénis et le rectum ou les donner aux chiens, mais tout le reste est comestible ou va vous servir à quelque chose.

LES QUARTIERS D'UN COCHON



Boyaux et abats

Ne jetez pas les boyaux. Ils ont besoin d'un bon lavage, après quoi vous les retournez. Vous pouvez le faire avec un morceau de bambou ou un autre bout de bois. Ensuite vous enlevez la couche de mucosités contre une planche, avec le dos d'un couteau, jusqu'à ce que les boyaux soient bien propres et transparents. Mettez-les alors dans du sel, ils vous serviront de « peau » pour vos saucisses. Vous pouvez remplir la vessie de graisse fondue (saindoux) qui va se solidifier et se conserver pendant des mois.

Tout comme les intestins, l'estomac est aussi comestible ; on en fait des andouilles ou des andouillettes. Retournez l'estomac, nettoyez-le et mettez-le dans du sel jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

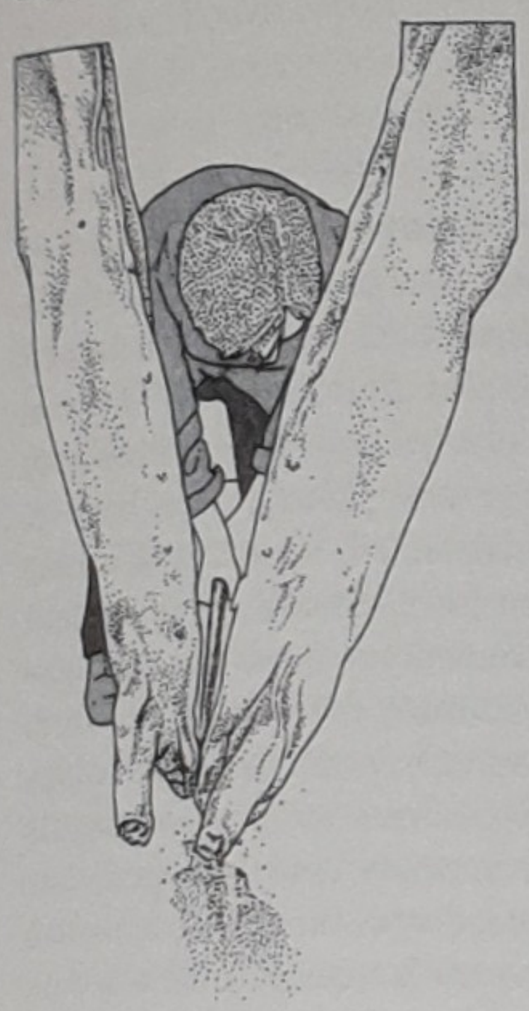
Sortez le foie, que vous pouvez manger le soir même, et enlevez la vésicule biliaire, que vous pouvez jeter. Le cœur devrait venir avec les poumons. Suspendez le tout à un crochet. Enlevez soigneusement la crépine – cette très jolie membrane qui adhère à l'estomac – et mettez-la avec les poumons. Ceux-ci constitueront un festin pour vos chiens, alors que vous-même mangerez le cœur. Balancez plusieurs seaux d'eau sur et dans la carcasse, maintenez le ventre ouvert avec un bout de bois, faites-vous griller un peu de foie, finissez votre bière maison et allez vous coucher.

Le lendemain matin, la carcasse sera « prise » (raide) si le temps a été assez frais (et, si ce n'est pas le cas, vous n'auriez de toute façon pas dû tuer votre cochon à ce moment-là) ; vous pouvez maintenant la fendre complètement en deux le long de la colonne vertébrale. Un boucher fait cela avec un couperet ; si vous êtes débutant, prenez plutôt une scie. Posez chaque moitié sur une table et découpez-les selon les illustrations.

Aux États-Unis et beaucoup plus souvent qu'en Europe, les gens découpent leur cochon le jour même où ils l'ont tué : ils partagent la carcasse en deux, enlèvent la couche de graisse qui est sous le ventre, et même aussi beaucoup de la graisse des jambons tant que le cochon est chaud. On dit que c'est pour qu'il refroidisse plus facilement. Moi, je trouve que dans nos climats la carcasse refroidit bien assez vite et qu'elle est plus facile à manipuler quand elle est « prise ».

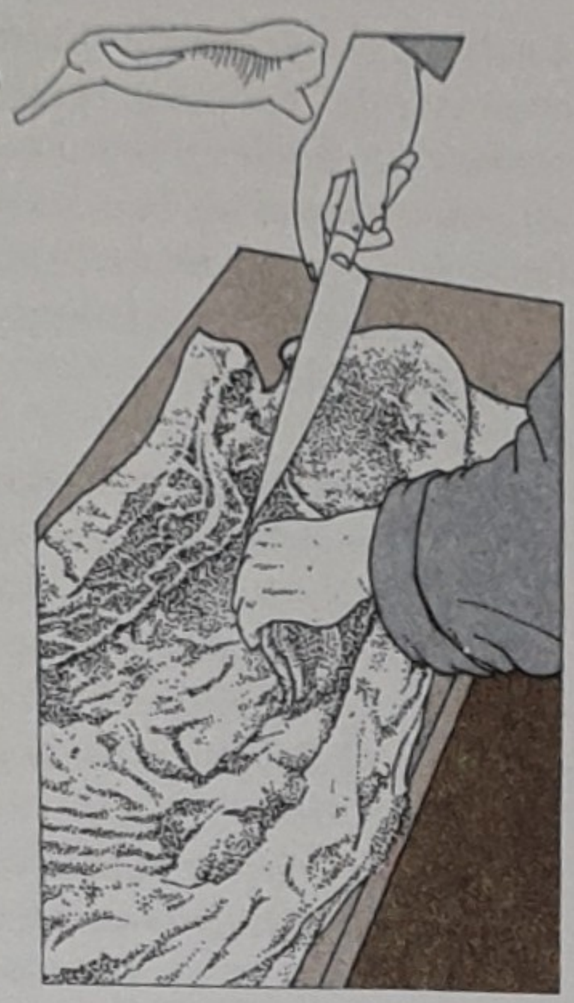
DÉCOUPER UN PORC

Un porc est trop grand pour que l'on puisse manger toute la viande fraîche. C'est pourquoi la plus grande partie sera salée et conservée comme jambons, lard, saucisses… Bien sûr vous garderez quelques morceaux pour les manger frais et vous en garderez un peu plus si vous avez un congélateur. Mais rappelez-vous qu'un porc d'élevage est un animal très gras et que sa viande ne se prête pas à une consommation fraîche comme celle d'un petit porc.

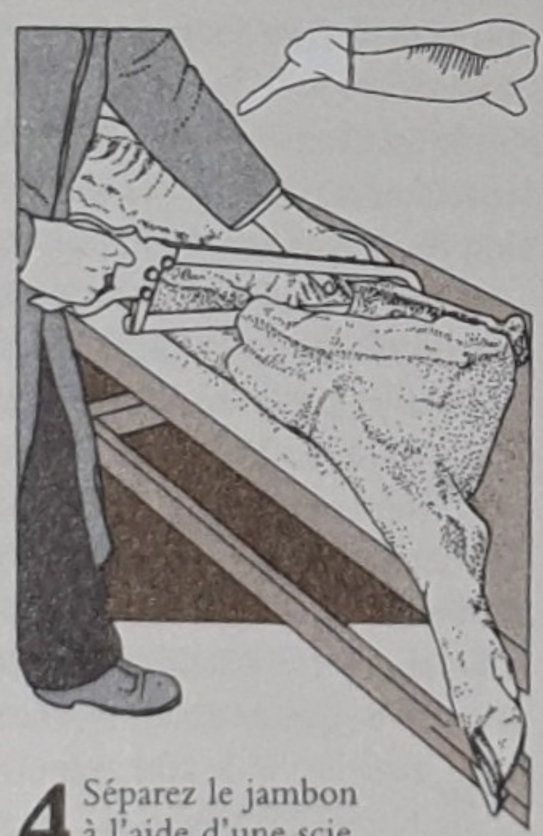


1 Coupez la carcasse le long de la colonne vertébrale. Un boucher fera ça avec un couperet, mais les amateurs ont plutôt intérêt à utiliser une scie.

2 La couche de graisse s'enlève très facilement. Cela vous donnera le meilleur et le plus pur saindoux. Enlevez ensuite les reins.

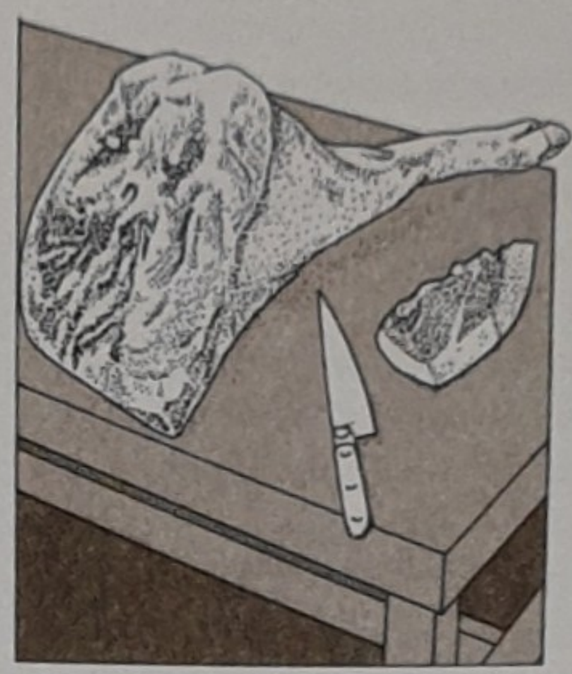


3 Le filet se trouve près de la colonne vertébrale. C'est fameux, enroulé dans un « parement », farci et rôti. Le parement est cette membrane blanche et grasse qui tient les intestins.



4 Séparez le jambon à l'aide d'une scie.

5 Puis enlevez l'os en H, la moitié d'une boule et un joint à rotule, pour conserver un joint propre.



6 Le jambon doit être nettoyé de manière à qu'il se présente sous l'aspect d'une surface lisse et que le sel puisse bien y pénétrer. Il est très important d'enfoncer du sel dans chaque cavité.

7 La patte est coupée à hauteur de la rotule. Vous pouvez ensuite scier l'os juste au-dessus pour avoir une extrémité encore plus lisse lors du salage.

8 Coupez entre la cinquième et la sixième côte pour détacher l'épaule. Elle peut être salée en entier ou désossée et utilisée pour faire des saucisses.

9 Puis sciez l'échine ou la colonne vertébrale et découpez-la.

10 Vous pouvez laisser les côtes sur le carré. Je préfère les enlever et les utiliser pour une soupe. La plus grande partie du carré est salée pour faire du lard.

11 Salez l'épaule ou coupez la en deux. Faites un rôti avec la partie supérieure et salez le reste..

JAMBON ET LARD

La plus grande partie d'un cochon doit être transformée en jambon et lard car, sur cette terre, c'est la meilleure manière connue pour conserver de grandes quantités de viande. Le jambon, c'est la partie épaisse des pattes arrière – en fait, la culotte. Le lard, c'est le côté du cochon. Les épaules – ou jambons de devant – peuvent aussi être fumées ou utilisées pour faire des rôtis ou des saucisses. Mais les parties qui ont de loin le plus de valeur sont les deux jambons.

Il y a deux grandes méthodes pour conserver la viande de porc : méthode de la saumure et méthode par le sec.

Conservation par le sec

Nous pratiquons une méthode expéditive qui consiste à répandre une pincée de salpêtre sur la viande, puis à la frotter avec du sel et du sucre, et enfin à l'enterrer dans le sel et à l'y laisser, deux semaines pour le lard et trois pour le jambon. Il est cependant préférable de faire cela un peu plus scientifiquement ; d'abord, vous économiserez du sel et, ensuite, la viande ne sera pas aussi salée quand vous la mangerez. Nous-mêmes, nous résolvons le problème du trop salé en découpant en premier le lard en fines tranches que nous trempons une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante avant de les frire.

Mais la méthode correcte consiste à utiliser le mélange suivant pour chaque 45 kg de viande :

3,6 kg de sel
0,9 kg de sucre
56 g de salpêtre

Préparez soigneusement le mélange. Puis divisez-le en deux et mettez-en une partie de côté. Utilisez une partie pour bien frotter la viande sous toutes ses faces. Enfoncez le sel dans les trous, dans le jambon et sur les épaules, à l'endroit où sortent les os et, en général, dans toutes les cavités. Votre succès repose sur le fait que le sel doit pénétrer rapidement dans la viande : c'est une course entre le sel et les bactéries. Si les bactéries gagnent, vous devrez jeter une grande quantité de bonne viande. Mais, à moins qu'il ne fasse trop chaud (la température idéale est 2 °C, et faites attention de ne pas laisser la viande geler), les bactéries ne gagneront pas si vous suivez ces instructions. Recouvrez toutes les surfaces avec du sel, puis laissez reposer sur une planche à saler, sur une étagère ou dans une boîte qui a des trous pour laisser passer le jus qui va sortir de la viande sous l'effet du sel ; empilez vos quartiers de viande les uns sur les autres. Pour cette première salaison, mettez bien la bonne quantité de sel sur chaque morceau : pas trop sur les minces plaques de lard, mais beaucoup sur l'épais jambon.

Trois jours plus tard, vous prenez la moitié du sel restant (donc le quart du mélange initial) et vous remettez une bonne couche. Replacez la viande dans un ordre différent pour assurer une égale répartition du sel. Une semaine plus tard, vous appliquez une dernière couche avec le reste du sel et vous remettez la viande en place. Laissez-la dans le sel en comptant deux jours par 500 g pour les gros morceaux comme le jambon, et un jour et demi par 500 g pour les petits quartiers et le lard. Alors, on n'est pas loin de la vérité si on dit une quinzaine de jours pour une plaque de lard et trois semaines pour un gros jambon.

Ce délai passé, prenez vos quartiers de viande, frottez-les légèrement avec de l'eau chaude pour faire partir le sel qui reste, mettez-leur une ficelle et suspendez-les une semaine ou deux dans un endroit frais et sec. Puis, selon votre humeur, vous pouvez les fumer ou ne pas les fumer. Non fumés ou « blancs », jambons et lard sont très bons ; moi, je les préfère fumés. Mais c'est vraiment une question de goût.

Conservation dans la saumure

Pour chaque 45 kg de viande, vous devriez mélanger :

3,6 kg de sel
0,9 kg de sucre
56 gr de salpêtre
23 l d'eau bouillie, mais froide

En théorie, les quartiers épais devraient être mis dans une saumure plus forte – le mélange ci-dessus, mais avec seulement 20 l d'eau – et les quartiers minces comme le lard ou les béquets, qui sont les bajoues du porc, dans un mélange plus dilué, avec 27,5 l d'eau. Mettez la viande dans la saumure en vous assurant qu'il ne reste pas de poches d'air ; recouvrez avec une planche bien lavée et posez une pierre par-dessus pour maintenir la viande dans la saumure (ne jamais utiliser un poids en fer) ; laissez-y vos quartiers à raison de quatre jours par 500 g. Vous devez donc peser chaque quartier avant de le mettre dans la saumure et les sortir l'un après l'autre au moment voulu. Pour le lard et les petits quartiers, comptez seulement deux jours par livre. Retournez les quartiers tous les cinq jours. Par temps chaud, votre saumure deviendra peut-être « graisseuse » (elle sera visqueuse quand vous en laissez couler un peu sur votre main) ; dans ce cas, sortez la viande, frottez-la dans de l'eau propre et remettez-la dans une saumure fraîche.

Quand c'est le moment de sortir un quartier, lavez-le dans de l'eau froide et suspendez-le dans un endroit frais et sec pendant une semaine pour qu'il sèche, puis, si cela vous fait plaisir, vous pouvez le fumer. Mais vous pouvez manger votre viande « blanche », c'est-à-dire pas fumée du tout. En principe, elle devrait se garder indéfiniment, mais consommez d'abord les petits quartiers et le lard avant les jambons. Le jambon s'améliore en vieillissant : j'en ai gardé pendant deux ans et il était délicieux. Mais le lard est meilleur s'il est consommé rapidement, en quelques mois.

Jambons et épaules devraient alors être soigneusement emballés dans du papier parcheminé et cousus dans de la gaze, puis suspendus, si possible à température constante, dans un endroit sec et frais. C'est d'ailleurs encore mieux si vous enduisez l'extérieur de la gaze avec une épaisse couche de chaux et d'eau. Vos jambons se garderont alors une année ou deux ; ils vont même encore s'améliorer jusqu'à atteindre un goût exquis. Vous pouvez suspendre votre lard « tout nu », mais il faut le consommer assez rapidement, en quelques mois. La lumière le fait rancir, alors mettez-le dans un endroit sombre. Toute votre viande séchée devrait d'ailleurs être hors de portée des mouches et autres bestioles. Certains paysans emballent soigneusement jambons et lard, et les enterrent dans du son, de l'avoine ou de la cendre, matières qui sont toutes réputées pour éviter un dessèchement de la viande et qui en améliorent le goût.

Le mouton

Le mouton est très avantageux pour celui qui vit à la campagne sans congélateur. En hiver, une famille peut facilement consommer un agneau gras ou un petit mouton avant que la viande ne devienne mauvaise. Non pas qu'elle se garde mieux que les autres, mais parce que l'animal est plus petit et que vous en arrivez à bout plus rapidement. J'ai cependant réussi à conserver du mouton pendant un mois dans une région où, pendant la journée, la température atteignait 39 °C à l'ombre. Mais les journées étaient sèches et les nuits froides. Pendant la nuit, je suspendais le mouton à l'extérieur, dans un arbre – évidemment hors d'atteinte des rôdeurs à quatre pattes – et, très tôt le matin, je le rentrais et l'enveloppais dans plusieurs épaisseurs de papier journal pour le préserver de la chaleur. La viande était très bonne. Vous pouvez faire la même chose dans tous les climats où les nuits sont assez froides et les journées pas trop humides, et d'ailleurs avec n'importe quelle viande.

Les moutons ont pour eux deux autres avantages : ils fournissent de la laine et ils donnent parfois du lait. J'ai souvent trait des moutons, c'est très amusant. Et le lait n'est ni meilleur ni moins bon que celui de vache ou de chèvre.

Mais le gros problème, si vous gardez des moutons sur une très petite échelle, c'est de les faire béliner. Car il ne vaut pas la peine de nourrir un bélier si vous avez, disons, moins d'une demi-douzaine de moutons. Si vous achetez un bélier pour couvrir vos moutons vous allez le payer assez cher et, quand vous le revendrez après la saillie ou disons l'année suivante, vous n'en toucherez que le « prix de boucherie », c'est-à-dire très peu. Et si vous le mangez vous-même, vous allez trouver ça assez coriace. Je sais de quoi je parle, car je viens de manger un bélier de trois ans.

Mais il vous reste quand même deux solutions. Vous avez quelques moutons et vous les emmenez au bélier en automne chez un paysan sympa pour les faire saillir ou peut-être que vous pourrez vous-même emprunter le bélier. Si vous mettez un coussin ou un bout de tissu imprégné d'un liquide de couleur ou, selon la bonne vieille méthode, si vous frottez le ventre du bélier avec de l'ocre rouge (ou toute autre terre colorée ou une matière colorante), vous verrez très bien si tous vos moutons ont été saillis et vous pourrez alors rendre le bélier à son propriétaire. Par ailleurs, vous pouvez acheter des moutons « à engraisser ». La plupart des paysans de montagne n'arrivent pas à engraisser suffisamment leurs moutons le premier été pour qu'ils puissent être vendus et ils les cèdent donc non pas comme « boucherie » mais comme moutons « à engraisser ». Si, en automne, vous en achetez une vingtaine et que vous les nourrissez d'herbe hivernale ou de colza, de choux-navets ou d'autres cultures fourragères hivernales en comptant un demi-hectare pour cinq, vous vous apercevrez certainement que, non seulement, vous avez votre viande de mouton pour rien, mais qu'en plus vous faites du bénéfice. Vous y parviendrez en faisant tuer un mouton quand vous avez envie d'en manger et en revendant, au tout début du printemps, ceux que vous n'aurez pas tués. Et si vous leur donnez un peu de concentré (0,5 kg d'orge ou d'avoine concassée ou 0,9 kg de maïs et de foin par jour), ils engraisseront facilement.

Alimentation

Pour que des moutons se portent bien, il leur faut un pâturage sur lequel il n'y a pas eu d'autres moutons pendant au moins six mois, et dont l'herbe ne contient donc aucun parasite. Cinq moutons mangeront autant d'herbe qu'un bœuf : en été, un demi-hectare d'une bonne herbe suffira donc largement pour cinq moutons, mais, en hiver, le troupeau devra être considérablement réduit car l'herbe ne pousse pas. Les moutons font beaucoup de bien à l'herbe en hiver : ils la « nettoient » après le passage des vaches, car ils broutent beaucoup plus près du sol que les vaches.

C'est étonnant mais en hiver les brebis portantes n'ont besoin que de très peu de nourriture et, si vous avez un peu d'herbe, elles devraient s'en contenter. Naturellement, dans les régions très froides, il leur faudra du foin et si possible également des céréales. Dans les pays froids, beaucoup de gens rentrent les brebis portantes pour l'hiver et les nourrissent complètement avec du foin, des céréales et des racines. Dans ce cas – et si elles n'ont pas d'herbe – donnez-leur 1,8 kg de foin par jour et rien d'autre, ou alors 0,2 à 0,5 kg de foin plus 7 à 9 kg de racines. Comme cela

DORSET HORN*
Race de bovin unique car les femelles peuvent agneler deux fois par an.

BORDER LEICESTER
Ce mouton anglais est particulièrement réputée pour la qualité de sa laine.

SOUTHDOWN
Ce très petit mouton se révèle utile pour les familles vivant en autarcie.

* Afin de respecter l'édition originale, les races de moutons présentées ici sont anglo-saxonnes. En France, les plus connues sont le Vendéen, le Berrichon du Cher ou encore le Suffolk.

AGNELAGE

Le berger ne devrait pas du tout avoir besoin d'intervenir, mais s'il y a trop de retard ou si la brebis risque de mourir, il doit s'y mettre. Et un berger vigilant tentera d'éviter ces ennuis.

1 Posez la brebis sur le dos, de préférence en appui sur une grande botte de foin.

2 Lavez-vous les mains et nettoyez l'arrière-train de la brebis. Graissez vos mains et sa vulve avec de l'huile de lin bouillie ou de l'huile phéniquée.

3 Si les pieds apparaissent puis plus rien pendant une heure, attachez une corde autour des pieds et tirez doucement lorsque la brebis pousse.

4 Si vous ne voyez rien du tout, enfoncez doucement votre main quand la brebis ne se contracte pas.

5 Si la présentation est normale, faites sortir les pattes de devant et tirez l'agneau avec attention.

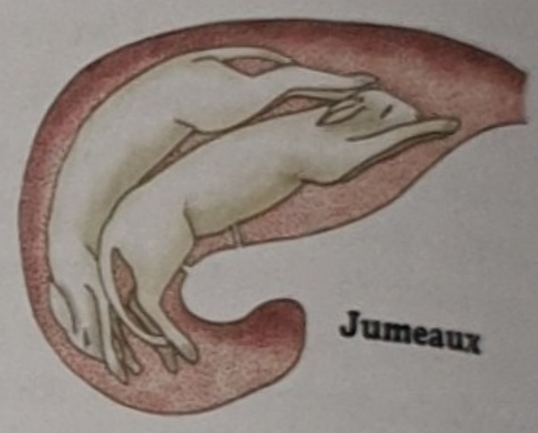
6 Tirez de plus en plus fort quand la brebis pousse, mais ne tirez pas lorsqu'elle arrête de pousser.

7 Lorsque le corps de l'agneau apparaît, tenez-le avec votre main. Quand il est à moitié dehors, tordez-le pour diminuer la pression.

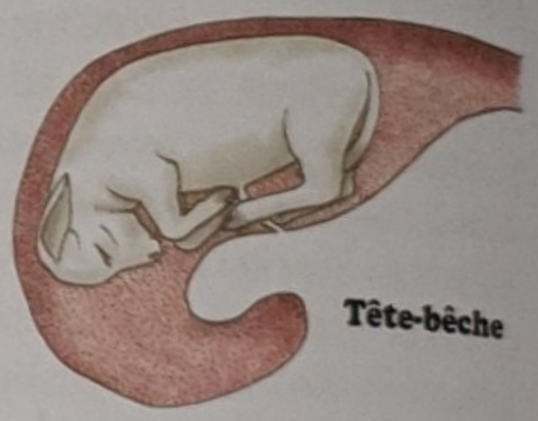
8 Assurez-vous que les narines du nouveau-né ne sont pas pleines de mucus et laissez la mère le lécher.

PRÉSENTATIONS ANORMALES

Il y a beaucoup de sortes de présentations anormales. Le berger doit sentir avec sa main la présentation dans laquelle il se trouve. Dans le cas de jumeaux essayant de sortir en même temps, il doit doucement en repousser un en arrière. Parfois dans le cas d'un seul agneau, il doit aussi le repousser et remettre en place les pattes et la tête. Tout est question de bon sens et de sympathie pour l'agneau et sa mère. L'agneau ou les jumeaux doivent avoir la tête droite et la pattes non repliées.



Jumeaux



Tête-bêche

Tête et pattes repliées

elles se porteront très bien, même si vous ne leur donnez ni céréales ni concentrés. Une brebis ne doit pas être trop grasse quand elle porte, sinon elle aura des difficultés à mettre bas, mais elle ne doit pas non plus être à moitié morte de faim.

Dès que vos brebis ont mis bas au printemps, mettez-les dans le meilleur pâturage que vous avez et de préférence sur de l'herbe « propre », c'est-à-dire de l'herbe qui n'a pas été broutée par des moutons durant un certain temps. À cette époque de l'année, l'herbe est très nourrissante et les agneaux devraient se développer et grandir très rapidement. En l'espace de quatre mois la plupart d'entre eux devraient être assez gras pour être mangés ou vendus au boucher.

Lutte

Dans les pays froids, les saillies (ou luttes) se font généralement en automne. Si vous avez un troupeau de brebis, il est préférable de les trier avant de les faire porter, c'est-à-dire d'écarter du troupeau toutes les bêtes si vieilles qu'elles n'ont plus de dents. Une brebis qui a toutes ses dents et huit incisives est âgée de quatre ans et devrait donc avoir déjà eu quatre petits. Elle pourra peut-être encore porter une année ou deux selon l'usure de ses dents.

Avant de laisser entrer le bélier, vous devriez « réchauffer » votre troupeau, ce qui veut dire garder vos moutons pendant quelques semaines dans un pâturage très pauvre, puis les mettre sur un très bon pâturage. À ce moment-là, laissez entrer le bélier. Les brebis le recevront très rapidement et vous n'aurez pas une période d'agnelage trop étendue.

Pendant la période de lutte, un bélier peut honorer jusqu'à 60 brebis. La gestation dure 147 jours. Certains s'efforcent d'avoir leurs agneaux très tôt pour profiter du marché tout au début de la saison, mais je ne le recommande pas, à moins que vous n'ayez l'intention de faire agneler à l'intérieur et que vous disposiez d'énormes quantités de nourriture. J'aime voir venir les agneaux fin février ou début mars.

Agnelage

Observez attentivement vos brebis lorsqu'elles commencent à mettre bas. Laissez-les toutes seules : en général, elles se débrouillent très bien. Mais si l'une d'entre elles est en travail depuis une heure et n'arrive manifestement pas à expulser son agneau, alors aidez-la. Amenez-la dans un petit enclos où vous pourrez l'attraper. Couchez-la (si elle ne l'est pas déjà). Lavez vos mains avec soin dans de l'huile phénique ou de l'huile de lin bouillie. Regardez si les pieds de l'agneau apparaissent. Si c'est le cas, dégagez-les en tirant doucement lorsque la brebis pousse. Les pieds sont très glissants, attachez-les donc avec une légère corde – un mouchoir ou une cravate feront aussi bien l'affaire – et tirez doucement lorsque la brebis pousse : tirez vers le bas. S'il ne se passe rien, enfilez lentement votre main dans le vagin, le long des pattes, et assurez-vous que la tête de l'agneau n'est pas repliée vers l'arrière. Si c'est le cas, repoussez l'agneau dans le ventre et essayez de tirer la tête la première. Il devrait venir.

La présentation idéale c'est, d'abord les pattes de devant puis le museau. Mais il y a beaucoup de mauvaises présentations possibles, rendues encore plus compliquées si vous avez affaire à des jumeaux ; avec l'expérience, vous apprendrez à savoir ce qui se passe là-dedans. Vous pouvez très bien enfiler toute votre main et sentir, mais c'est difficile car l'utérus exerce une assez forte pression sur votre bras.

Si vous ne possédez que quelques moutons et qu'ils sont en bonne santé, il y a de fortes chances pour que vous n'ayez pas du tout besoin de vous en occuper.

Adoption

Si l'un de vos agneaux meurt et que l'une de vos brebis a fait des jumeaux, c'est une excellente chose que de refiler l'un des jumeaux à la mère qui a perdu son petit. Mettez-la dans un petit enclos, frottez l'un des jumeaux avec le corps de l'agneau mort et regardez si la mère accepte le nouveau venu. Si ce n'est pas le cas, dépouillez l'agneau mort de sa peau et recouvrez-en le jumeau que vous voulez faire adopter. Grâce à ce truc, la mère nourricière l'accepte presque toujours. L'avantage, c'est que la mère des jumeaux nourrira un agneau beaucoup mieux que deux et que la mère qui a perdu son petit n'aura pas de mammite ni de problème pour arrêter la montée de son lait. Elle est heureuse, les jumeaux sont heureux, la mère des jumeaux est heureuse, et vous êtes aussi heureux.

Orphelins

Pour le petit fermier, les agneaux orphelins peuvent être une bonne affaire. Souvent les paysans vous donneront des orphelins pour rien du tout, ou presque, et vous pourrez les nourrir avec un biberon. Vous pouvez leur donner du lait de vache chaud, au début dilué avec un peu d'eau, ensuite pur. Le lait de chèvre est meilleur, mais ne laissez pas les petits téter la chèvre directement. Il vous faut la traire et donner ensuite le biberon aux petits agneaux. Gardez-les bien au chaud, et ils grandiront en s'imaginant qu'ils sont des humains.

Tonte

Je commence à tondre début juillet, mais plus au sud, les gens commencent plus tôt. Donc, regardez ce que font vos voisins. La plupart des paysans ne tondent pas les jeunes agneaux, mais seulement le bélier, les brebis et les béliers castrés qui restent de l'année précédente.

Si vous tondez à la main, vous verrez que c'est beaucoup plus pratique d'asseoir le mouton sur un banc ou sur une caisse. Tenez-le, son dos contre vous, en le serrant bien entre vos genoux, ce qui vous laisse les mains libres. Coupez la laine sur son ventre. Puis remontez vers le cou et coupez mèche après mèche du côté gauche, sur les épaules, les flancs et aussi bas que vous le pourrez. Lorsque vous n'y arrivez plus, poussez le mouton de l'autre côté et coupez du côté droit en vous efforçant de rejoindre l'endroit où vous vous étiez arrêté du côté gauche. Pour tondre ce qui reste, il vous faudra retourner presque complètement le mouton, ce qui vous permettra de couper près et autour de la queue. Lâchez alors le mouton qui s'échappera d'un bond, abandonnant sa toison en une seule pièce.

Posez la toison, côté corps vers le sol, sur une toile propre ou sur un plancher, et enlevez toutes les mèches souillées d'excréments. Repliez les bords vers l'intérieur, puis roulez depuis la tête ; tordez la queue pour en faire une corde, enroulez-la autour de la peau et serrez en passant la queue sous elle-même. Si la laine est destinée à la vente, mettez-la dans un grand sac. Rassemblez les mèches sales dans un autre sac marqué « écarts ». Nous parlerons de la préparation de la laine pour la filer à la page 268.

Quelques astuces pour la tonte manuelle

Si des gens vous disent qu'il est facile de tondre un mouton, ce sont des menteurs. C'est harassant, les ciseaux vous feront terriblement mal au poignet et c'est très difficile. Ayez des ciseaux très bien aiguisés et coupez aussi près que possible du mouton, mais sans l'écorcher. Si vous le blessez, mettez un peu de désinfectant sur la plaie. Attention à ses tétines. Évidemment, une tondeuse électrique fera le travail beaucoup plus rapidement, sans rien enlever toutefois à la difficulté. Mais c'est un plaisir que de tondre ; si vous le faites à plusieurs, vous verrez qu'il se crée une grande amitié entre vous ; chacun de vous découvrira un sentiment de satisfaction si le travail est bien fait. Au début, vous aurez l'impression que c'est extrêmement difficile, mais ne laissez pas tomber, persévérez. Et à moins d'étriper votre mouton, vous arriverez certainement à le tondre correctement. La bière maison vous y aidera beaucoup.

Maladies

Partout, sauf à la montagne, les moutons sont attaqués par une mouche à viande vert clair, notamment la stomoxys, qui les « décime » en déposant ses œufs surtout sur les endroits sales. Et c'est une très bonne méthode que de couper cette laine crotteuse avant de tondre. Mais si une quinzaine de jours après la tonte vous arrosez ou baignez vos moutons dans un bain parasiticide, vous les protégerez des mouches pour au moins deux à trois mois ; en fait, vraisemblablement jusqu'au début de la période froide qui fera disparaître les mouches. Si vous ne le faites pas, les larves s'attaqueront à leur chair, s'infiltrant jusque dans le corps, et finalement elles les tueront de la manière la plus désagréable qui soit.

TONDRE UN MOUTON

On tond les moutons en été, lorsque le temps est beau et qu'ils ne risquent pas de souffrir du froid.

1 Saisissez le mouton par la laine sur le côté et pas sur le dos. Attrapez-le et asseyez-le, cela vous facilitera la tâche.

2 Coupez la laine sur son estomac jusqu'à la mamelle. Attention de ne pas couper le pis d'une brebis ou le pénis d'un bélier.

3 Dégagez la laine de la gorge et commencez à tondre le côté gauche du cou ainsi que la tête.

4 Continuez du côté gauche, le long de l'épaule et du flanc, aussi bas que vous parviendrez dans cette position. Si vous arrivez à tenir le mouton entre vos jambes, vous aurez les mains libres. Tendez la peau avec votre main gauche. Coupez le plus près possible de la peau avec l'autre main.

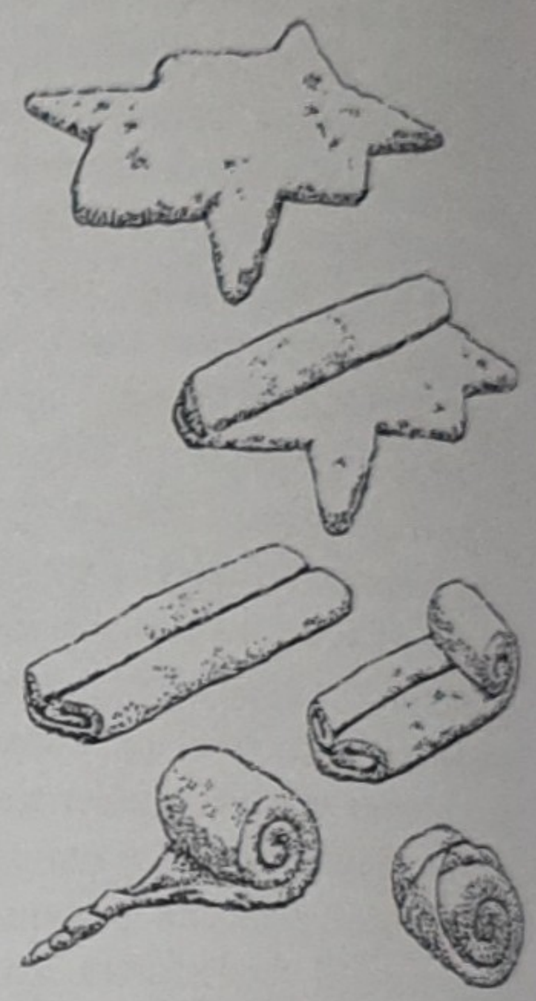
5 Basculez le mouton de l'autre côté et tondez le côté droit. La toison devrait venir d'une pièce, sauf pour l'arrière-train.

6 Posez le mouton par terre et passez votre jambe gauche par-dessus pour le retenir entre vos jambes. Coupez la toison sur le derrière.

7 Pour le coup d'œil, coupez également mais séparément la laine de la queue et des pattes arrière. Gardez à part la laine de ces parties.

ROULER UNE TOISON

Pour rouler la toison, posez-la le côté chair sur une surface propre. Enlevez toutes les brindilles ou bouts de paille. Enroulez en commençant par la queue. Faites une corde avec le cou. Ficelez la toison avec.



BAIGNER LES MOUTONS

Une quinzaine de jours après la tonte, les moutons devraient être baignés ou badigeonnés avec un produit approprié. Le bain est meilleur parce que le produit s'infiltre vraiment. Dans les pays où il y a de la gale, c'est d'ailleurs souvent obligatoire, mais, ailleurs, c'est aussi souvent une nécessité pour protéger les moutons contre les infections des mouches à viande. Le bain tue aussi d'autres parasites.

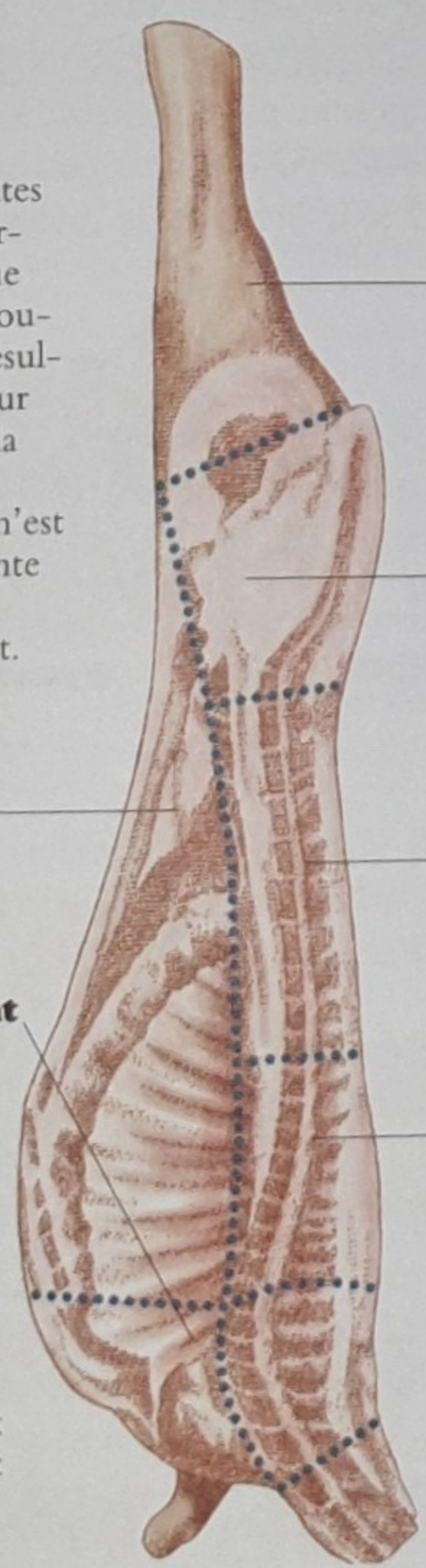
Il existe deux autres maladies très courantes chez les moutons. D'abord, la douve hépatique. Lorsque les moutons paissent dans des endroits humides, ils peuvent attraper des vers. Ceux-ci s'installent dans le canal biliaire du foie. Alors, drainez vos terres ou, ne mettez pas vos moutons dans des pâturages humides. Il existe un vaccin contre la douve hépatique. Vous saurez si vos moutons en sont atteints lorsque vous en tuerez un et que vous trouverez des tas de vers dans son foie. L'autre maladie, c'est le piétin : un fléau très répandu dans les plaines humides, car en montagne les moutons l'attrapent rarement. Pour protéger vos moutons contre le piétin taillez-leur de temps en temps les pieds (plutôt avec des pinces coupantes qu'avec un couteau) pour enlever la corne en trop. Mais si vos moutons ont quand même le piétin, le meilleur traitement consiste à les faire passer dans un bain pédiluve de formaline.

Faire tuer un agneau ou un mouton

Le boucher de l'abattoir égorge un mouton en lui enfonçant un couteau sur le côté du cou, aussi près que possible de la colonne vertébrale et de la tête. Puis il tire le couteau vers la gorge, ce qui a pour effet de trancher toutes les veines et artères du cou ainsi que la trachée-artère. Mais il ne fera jamais cela avant d'avoir tué le mouton avec un revolver ou un pistolet d'abattage, ou avant de l'avoir étourdi en lui donnant un coup de masse sur la tête.

DÉCOUPER UN MOUTON

Il existe beaucoup de manières différentes de découper une carcasse, mais quelle que soit la voie que le boucher emprunte, le résultat est le même : pour finir, vous aurez de la viande.
La manière utilisée n'est donc pas si importante pour autant qu'il la découpe proprement.



Gigot
Utilisé plutôt pour les ragoûts ou les plats en sauce.

Selle
Très bonne viande et excellent petit rôti.

Poitrine
Utilisée pour le ragoût ou pour faire des merguez.

Carré
Donne des côtelettes ou peut être désossé, roulé et lardé.

Quartier de devant
Peut être gardé en une seule pièce ou découpé comme dessiné pour faire de plus petites pièces. La viande est tendre mais plus difficile à découper que dans l'arrière-train. Le cou et les autres morceaux servent pour le ragoût ou la soupe.

Côtes
Pratiquement toujours utilisées pour faire des côtelettes.

Écorcher

Le spécialiste pose le mouton par terre ou sur un banc et découpe une mince bande de peau juste devant les pattes de devant et une autre derrière les pattes de derrière. Il serre les pattes de devant entre ses genoux et tire cette bande de peau jusqu'à la poitrine. Il faut plutôt poser le couteau contre la peau que contre la chair pour ne pas la couper. Il fait alors la même chose avec les pattes de derrière (en passant derrière les pattes) jusqu'à l'anus. Puis enlève la peau sur les pattes en les tenant à chaque fois entre ses genoux. Le boucher doit faire attention de ne pas déchirer ni entailler les chairs. Il coupe les pattes au niveau de la plus basse articulation et sort les tendons des pattes arrière pour y fixer son jambier. Il ne reste plus qu'à arracher aussi loin qu'il le peut le morceau de peau qu'il a découpé entre les pattes arrière.

Écorchage au poing

Pour enlever la peau du ventre, le boucher peut utiliser une méthode (plutôt artisanale que celle utilisée dans les abattoirs) qui consiste à passer son poing entre la peau et le mouton. Il utilise le moins possible le couteau et se lave bien les mains afin de ne pas salir la viande. Il s'assure ensuite de ne pas enlever l'autre « peau », la mince membrane qui recouvre la chair. Le spécialiste enlève autant que possible la peau aux deux extrémités et sur la poitrine, puis installe le jambier et suspend le mouton.

Il fend alors la peau le long du ventre, puis la détache. Si c'est un mouton bien gras, la peau s'enlèvera facilement, mais si c'est une vieille brebis osseuse ou un vieux bélier, c'est plus compliqué. Il faut ensuite détacher la peau de l'anus et de la queue avec un couteau, tirer la peau jusqu'aux épaules, comme lorsqu'on enlève un pull-over, puis enlever la peau sur la tête avec un couteau et enfin la détacher au niveau de l'os (atlas), juste après la boîte crânienne.

Éventrer

Le boucher coupe tout autour de l'anus et le tire dehors de quelques centimètres, puis le serre avec une ficelle avant de le remettre à sa place. Puis il ouvre le ventre comme il le ferait pour un bœuf ou un porc (*voir p.* 211), en protégeant la pointe de son couteau avec ses doigts pour éviter de perforer les intestins ou l'abdomen. Une fois le rectum sorti avec les intestins, le boucher enlève la vessie sans renverser son contenu et détache doucement la panse, ce qui reste des intestins et autres rouages. Puis il libère délicatement le foie du dos et s'assure que tout est bien détaché de la carcasse en la secouant doucement. Avant de tout sortir, il lui faudra encore couper l'œsophage, et il est recommandé de le ficeler au-dessus de l'endroit où il coupe pour éviter que la nourriture qui y reste ne tombe. Les intestins, placés dans une cuvette, seront nettoyés entièrement, sauf le feuillet, et utilisés pour faire des tripes.

Le boucher coupe alors le long de la colonne vertébrale. Sur un agneau, il peut faire cela avec un couteau ; sur un mouton plus âgé, il devra peut-être scier. Le coeur et les poumons doivent être suspendus et la carcasse bien nettoyée à l'eau froide.

Après une nuit de repos, le boucher découpe enfin la carcasse et la débite. N'hésitez pas à lui demander de garder les intestins que vous pourrez utiliser comme peau pour vos saucisses.

La volaille

LES POULETS

Toutes les poules devraient avoir accès à de grands espaces, sauf en hiver dans les climats très froids. Ce n'est pas seulement inhumain de confiner tout le temps des poules à l'intérieur, mais cela provoque aussi toutes ces maladies dont souffrent désormais les poules commerciales. Certains éleveurs poussent même la cruauté jusqu'à garder des poules enfermées toute leur vie dans des cages. Comme pour nous autres, le soleil est pour les poules la meilleure source de vitamines D. Les poules ont été créées de telle sorte qu'elles doivent gratter la terre pour y trouver leur nourriture et il est cruel de les en empêcher. Dans de l'herbe fraîche, elles trouveront jusqu'au quart de leur nourriture et toutes les protéines dont elles ont besoin ; et cela leur fera grand bien de courir dans les bois ou dans les endroits un peu sauvages. Il leur faut, et c'est vraiment une nécessité, des bains de poussière où elles peuvent se vautrer et s'ébattre pour se débarrasser de leurs poux. Depuis vingt ans que j'ai des poules en liberté, je dois, maintenant seulement, chercher dans un livre quelles sont les maladies de la volaille, avec une exception pour la séborrhée des dindes. Nos bonnes vieilles poules font des œufs une année après l'autre, jusqu'au jour où j'en ai vraiment assez d'en voir une et que je la passe à la casserole.

Nourriture

Les poules qui peuvent courir librement à l'extérieur se porteront très bien en ne mangeant que de l'herbe si vous leur donnez chaque jour un peu de grain. En hiver, lorsque l'herbe ne pousse plus, il leur faudra des protéines. Vous pouvez les acheter chez un grainetier ou bien leur donner de la farine de poisson, de la farine de viande, de soja ou d'autres fèves, ou encore des déchets de poissons. Je recommande surtout la farine de soja, car le soja est la plus équilibrée de toutes les protéines végétales.

Mais le soja doit être cuit car il contient – à l'état cru – une substance légèrement toxique. Les tournesols sont aussi très bons, surtout si vous avez le temps de décortiquer les graines et de les moudre ; mais les poules seront aussi heureuses si vous les leur donnez nature et non moulues. Vous pouvez aussi leur servir des graines de lupin (moulues ou entières), des graines de colza (mais pas trop), des graines de lin, d'arachide ou de coton (mais elles doivent d'abord être cuites), des pois ou des vesces entières ou moulues. Tous ces produits contiennent des protéines. Dès leur dixième jour, tous les poussins devraient avoir de la verdure fraîche à volonté, d'autant plus que c'est une chose que nous pouvons cultiver nous-même. Alors, qu'ils courent dans l'herbe ou non, donnez-leur tout plein de légumes. Ma méthode pour nourrir les poules consiste à les laisser dehors et à leur donner tous les matins une poignée de grains ou de l'aliment riche en protéines que j'ai sous la main et chaque soir une poignée de grains entiers. Le meilleur des grains c'est le blé ou le maïs égrugé. L'orge est aussi très bonne, mais elle devrait être battue jusqu'à ce que les pointes soient brisées. C'est aussi une bonne méthode que de laisser les poules se servir en protéines et en grain dans un distributeur de nourriture. Celui-ci devrait être placé hors d'atteinte des rats.

Si vous laissez vos poules courir ainsi ou avoir libre accès à une bonne variété de nourriture, elles établiront elles-mêmes leurs rations et ne mangeront pas un grain de plus que ce dont elles ont réellement besoin. Mais si vos poules sont confinées à l'intérieur, vous pouvez leur préparer le mélange suivant :

Potée de base

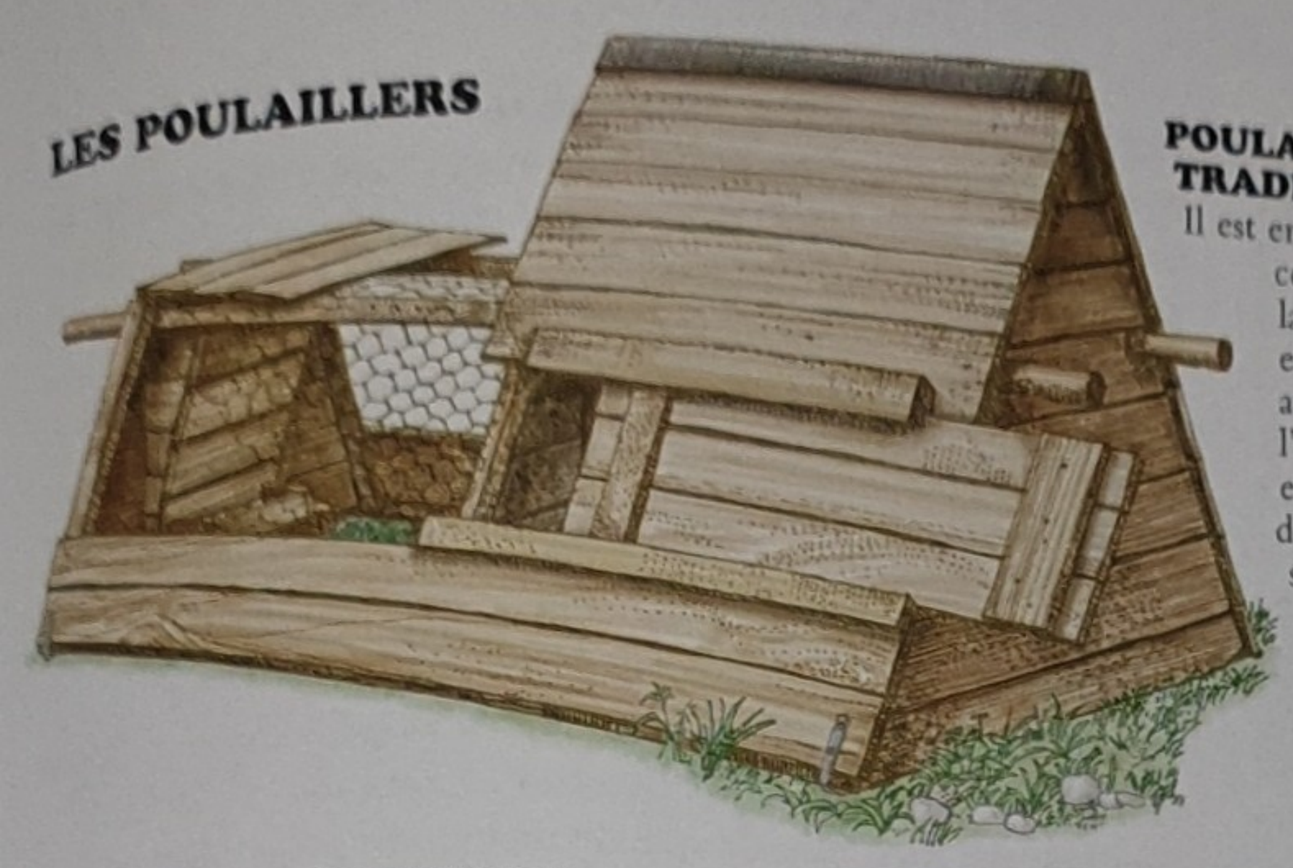
50 kg de farine de blé
50 kg de farine de maïs (plutôt du maïs jaune)
50 kg de farine d'autres céréales (avoine, orge ou seigle)
50 kg de farine de poisson
13,5 kg de lait en poudre

LES RACES DE POULES

En tant que paysan vivant en autarcie vous voudrez avoir de ces vieilles poules démodées qui couvent, et c'est de nos jours assez difficile à trouver, car les éleveurs ne s'occupent plus que d'animaux hybrides pour la production d'œufs et rien d'autre. Vous devrez donc chercher des poules appartenant à ces merveilleuses races traditionnelles qui peuvent en plein air, pondre des tas d'œufs, couver leurs œufs jusqu'à éclosion, élever leurs poussins et constituer aussi une bonne volaille pour la table.

* Afin de respecter l'éthnie originale, les races de poules présentées ici sont, pour la plupart, anglo-saxonnes. En France, les plus connues sont la Gasconne, la Gauloise dorée ou encore la Gâtinaise.

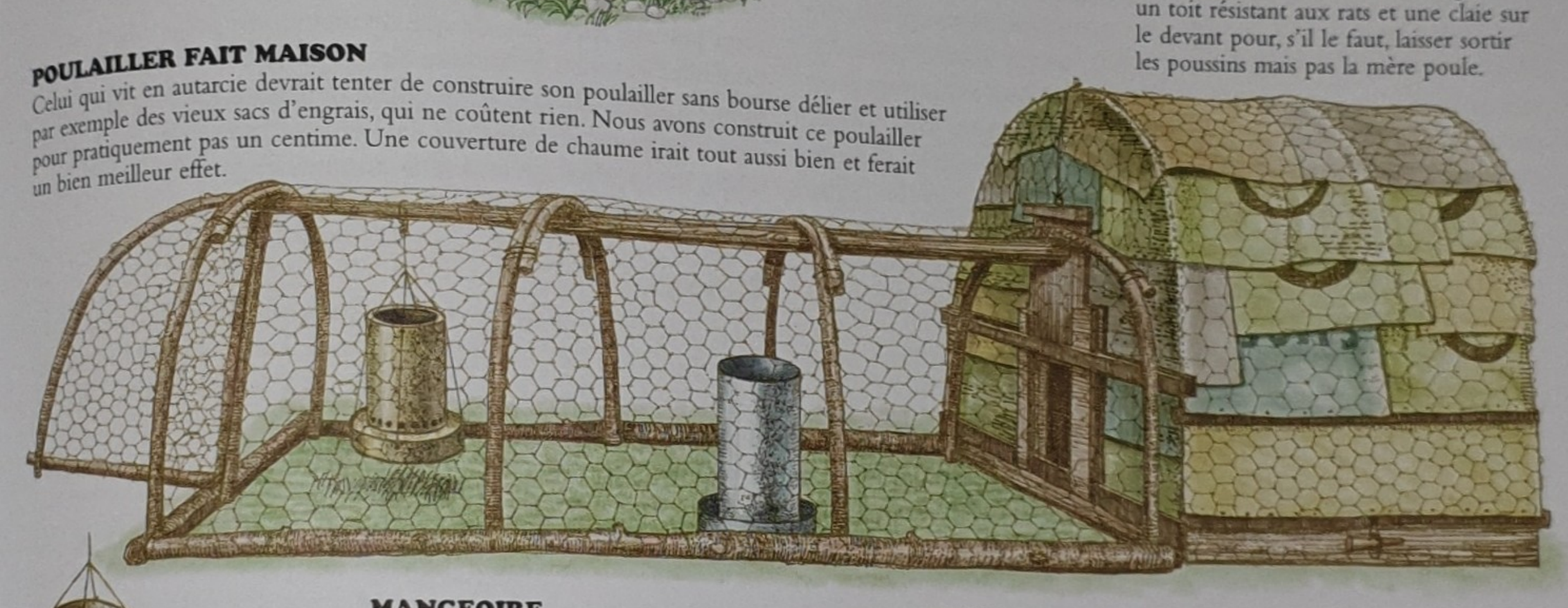
LES POULAILLERS



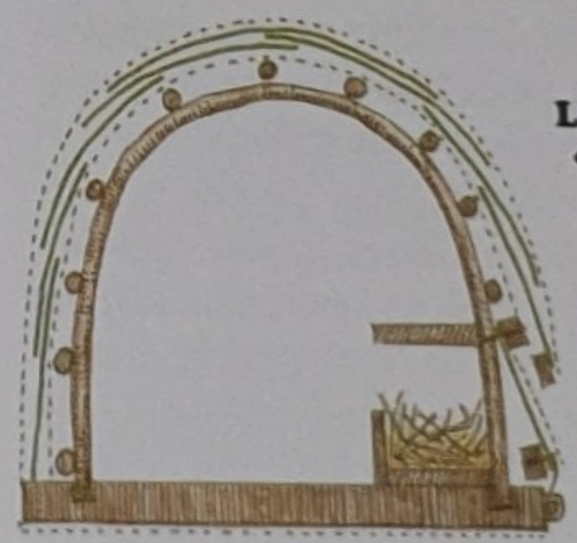
POULAILLER TRADITIONNEL
Il est en planches sciées ; il comporte un abri pour la nuit avec des perchoirs et une rangée de pondoirs accessibles depuis l'extérieur par une porte et un plan incliné. Il est de construction solide, mais se déplace facilement grâce aux poignées situées à chaque extrémité.

POUSSINIÈRE
Toute poule qui couve devrait avoir sa poussinière. Celle-ci doit comporter un toit résistant aux rats et une claie sur le devant pour, s'il le faut, laisser sortir les poussins mais pas la mère poule.

POULAILLER FAIT MAISON
Celui qui vit en autarcie devrait tenter de construire son poulailler sans bourse délier et utiliser par exemple des vieux sacs d'engrais, qui ne coûtent rien. Nous avons construit ce poulailler pour pratiquement pas un centime. Une couverture de chaume irait tout aussi bien et ferait un bien meilleur effet.



MANGEOIRE
Vous pouvez acheter dans le commerce des mangeoires en tôle galvanisée, mais vous pouvez aussi les fabriquer vous-même pour rien du tout en suspendant un vieux bidon d'huile dans lequel vous avez percé des trous à la base pour que les poules puissent attraper leur nourriture et, juste en dessous, vous avez accroché le fond découpé d'un autre bidon d'huile, un peu plus grand, pour empêcher la nourriture de tomber par terre. Suspendre hors de portée des rats..



LE POULAILLER « SACS D'ENGRAIS »
Un treillis métallique empêchera les sacs de flotter au vent. Fixez vos sacs sur des bâtons ou des morceaux de bois cloués à l'horizontale. Et la porte du pondoir peut être faite en suspendant des sacs alourdis à une extrémité par une assez lourde latte de bois.

9 kg d'algues broyées
2,3 kg de sel

Laissez-leur libre accès à tout cela et donnez-leur en plus à chacune une poignée de grains qu'elles trouveront en grattant leur litière faite de paille ou d'autre matière végétale.

Potée pour les poussins

13,5 kg de farine (un mélange de blé, maïs et avoine)
5,5 kg de farine de poisson ou de viande
5,5 kg de farine de luzerne
1 kg d'algues broyées
0,5 kg d'huile de foie de morue et 0,5 kg de sel
plus quelques céréales finement écrasées à « gratter ».

Si vous leur donnez tout plein de lait (le lait écrémé est presque aussi bon), vous pouvez oublier tout le reste, sauf l'huile de foie de morue, la farine de luzerne, la moitié – ou même toute – la farine de poisson ou de viande. Mais si vous avez de la nourriture qui ne vous coûte rien ou un dérivé de n'importe quoi d'autre, il vaut bien mieux l'utiliser (même si les livres affirment que ce n'est pas parfait) à la place d'aliments pour lesquels vous devez débourser de l'argent. Je suis un ferme partisan de la méthode qui consiste à faire au mieux avec ce que l'on a.

Liberté totale

Si vos poules sont en liberté totale, il est souvent préférable de les garder dans leur poulailler jusque vers midi. En effet, elles pondent généralement leurs œufs avant midi et vous les trouverez donc facilement au lieu de les voir disséminées dans les champs et sous les haies, là où les rats, eux, les récupéreront. Si elles ne sont pas trop nombreuses et si vous déplacez de temps à autre leur poulailler mobile, les poules feront beaucoup de bien à vos pâturages.

La poule est un oiseau de forêt et la volaille se plaît beaucoup dans les bois, à condition de ne pas se faire manger par les renards. Enfin, il est évident que la volaille se nourrira pour rien sur le chaume.

Liberté surveillée

Ne mettez pas plus d'une centaine de poules sur un demi-hectare de pâturage, à moins que vous n'ayez l'intention de les déplacer tous les six mois environ. Si vous en mettez plus, vous allez abîmer votre pâturage et vos poules risquent de voir leurs parasites se multiplier. C'est une très bonne chose que de pouvoir diviser votre pâturage en deux (avec par exemple une partie de chaque côté du poulailler) et de mettre alternativement votre volaille d'un côté et de l'autre. Dès que les poules ont vraiment mangé l'herbe d'un côté, changez-les de place. En été, lorsque l'herbe pousse si vite qu'elles n'arrivent pas à suivre, laissez-les assez longtemps d'un côté pour que vous puissiez faire les foins de l'autre. Vous pouvez aussi mettre vos poules en alternance avec les moutons, les chèvres, les cochons ou les oies. La volaille mange n'importe quelle herbe à condition qu'elle soit courte, mais l'idéal c'est l'herbe tendre comme la fléole ou le ray-grass. Ce n'est pas un inconvénient s'il y a également du trèfle, bien que les poules apportent bien assez d'azote avec leurs fientes.

La méthode Balfour

C'est une méthode particulièrement valable pour les partisans du « petit poulailler derrière la maison », ou pour ceux qui ne disposent que d'un petit jardin ou d'un espace limité. Autour de votre poulailler, vous faites un enclos dans lequel vous mettez plein de paille, des fougères ou toute autre végétation que vous trouverez. Puis vous avez également deux (et même trois si vous avez assez de place) autres enclos où pousse de l'herbe et que les poules peuvent atteindre depuis le premier enclos de paille. Les poules gratteront dans la paille et satisferont ainsi leur instinct tout en épargnant l'herbe. Puis ouvrez la porte et laissez-les aller dans l'un des enclos d'herbe. Changez d'enclos après une quinzaine de jours ou trois semaines. Elles auront à nouveau de l'herbe fraîche et celle du premier enclos pourra se reposer et repousser. L'enclos de paille vous fournira plus de 100 kg de bon fumier, par poule et par année. Le vieux « poulailler derrière la maison », lieu sauvage de terre complètement nue, de massifs d'orties, de trous de rats et de vieilles boîtes de conserve, n'est pas un bon endroit pour garder de la volaille, ni d'ailleurs aucun autre animal.

Poulailler

Les poulaillers que vous pouvez trouver dans le commerce sont très bien, à condition d'être mobiles. Si vous utilisez votre poulailler avec la méthode Balfour ou en « liberté surveillée », il n'a même pas besoin d'être mobile, à moins que vous n'envisagiez de le déplacer de temps en temps sur un autre champ. Un poulailler peut être très rustique. Les poules n'ont besoin que d'un abri contre le vent et la pluie, d'un peu d'isolation dans les régions très froides et de perchoirs. Faites attention à ce que vos perchoirs ne se trouvent pas trop près du toit et qu'ils soient placés de telle manière que les fientes tombent par terre. Les pondoirs doivent être sombres, d'une forme propre à décourager les poules qui voudraient s'y installer pour la nuit et couverts d'une espèce de toit pour éviter que les fientes ne tombent dedans. Vous devez pouvoir atteindre facilement les pondoirs pour y récupérer les œufs. Il existe des pondoirs brevetés qui laissent tomber directement les œufs dans un autre compartiment. J'estime que c'est une très bonne invention, vous n'avez ainsi plus d'œufs sales. Nous possédons maintenant des poulaillers mobiles (*voir illustrations*). Vingt-cinq poules peuvent y loger et ils ne coûtent pratiquement rien, si ce n'est une poignée de clous, des restes de treillis et quelques vieux sacs d'engrais en plastique que l'on vous donnera certainement.

Dans les pays où il tombe beaucoup de neige en hiver, il faudra garder les poules enfermées pendant la mauvaise saison. Et ce n'est pas une idée stupide que de mettre vos poules dans un poulailler éclairé à la lumière électrique si vous voulez avoir des œufs en hiver. Donnez-leur douze heures de lumière par jour : elles s'imagineront que c'est l'été et vous feront des tas de bons œufs ; sinon, elles arrêteront de pondre dès que les journées deviennent plus courtes.

Élevage

C'est toujours une bonne idée, et pas seulement pour vous faire réveiller, que d'avoir un coq dans votre basse-cour. Sans coq, les poules pondront tout autant d'œufs, mais ils resteront stériles. De même, si chaque groupe de poules a un coq qui fait un peu la police et les garde en groupe à l'extérieur, elles se portent mieux et il leur arrive moins de malheurs.

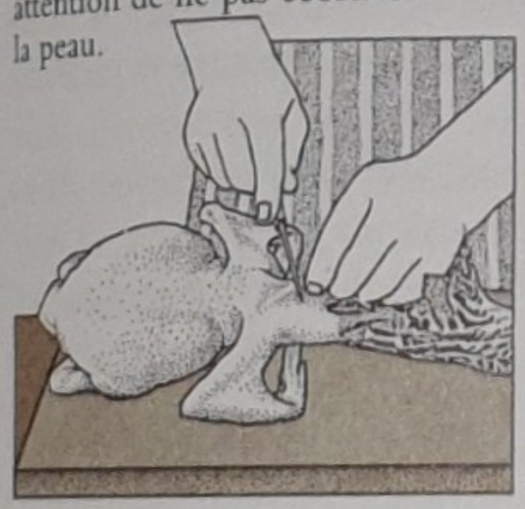
Si vous laissez une poule tranquille et que le renard ne l'attrape pas, vous la verrez un jour disparaître sous une haie et revenir quelques semaines plus tard suivie d'une dizaine de poussins caquetant et piaillant. Ces poussins, venus au monde le plus naturellement qui soit, seront les plus sains que vous aurez l'occasion de voir. Sinon, l'autre solution consiste à déterminer quand une poule a envie de couver. Vous le découvrirez quand elle s'assoit sur ses œufs et caquète bizarrement lorsque vous tentez de la faire bouger. Donnez-lui un coup de main en la mettant dans une mue (une petite cage comportant sur le devant une claie à travers laquelle les poussins pourront sortir, mais pas la mère). Donnez-lui du foin bien tendre ou autre chose pour qu'elle puisse faire son nid, et posez-la sur douze œufs fécondés. En fait, des œufs de n'importe quelle volaille. Faites en sorte qu'elle ait toujours de l'eau fraîche et de la nourriture (elle mangera très peu). Une fois par jour, laissez-la aller faire une petite promenade, mais pas plus qu'une demi-heure, autrement les œufs auront refroidi. Vingt et un jours plus tard, les œufs devraient éclore. Dès que les poussins ont quelques jours, vous pouvez laisser sortir la mère et elle les emmènera alentour, leur apprenant à trouver leur nourriture. C'est de loin la meilleure méthode pour élever des poules et cela dépasse de beaucoup toutes les couveuses artificielles. Si vous débutez avec les poules vous pouvez commander des « poussins d'un jour » ou des poules « prêtes à la ponte », c'est-à-dire des poules juste en âge de pondre. Le premier jour de leur vie, les poussins n'ont pas besoin de manger ; on peut donc les emballer dans des cartons et les expédier sans mal. Mais un jour ou deux plus tard, ils ne supporteront plus le voyage.

TUER ET PRÉPARER UN POULET

Saisissez les pattes avec votre main gauche et le cou avec votre main droite de telle manière qu'il passe entre vos deux doigts du milieu et que la tête repose dans votre paume. Poussez votre main droite vers le bas et tournez-la pour que la tête du poulet se replie vers l'arrière. Arrêtez dès que vous sentez que la colonne vertébrale se brise, sinon vous arracherez la tête.

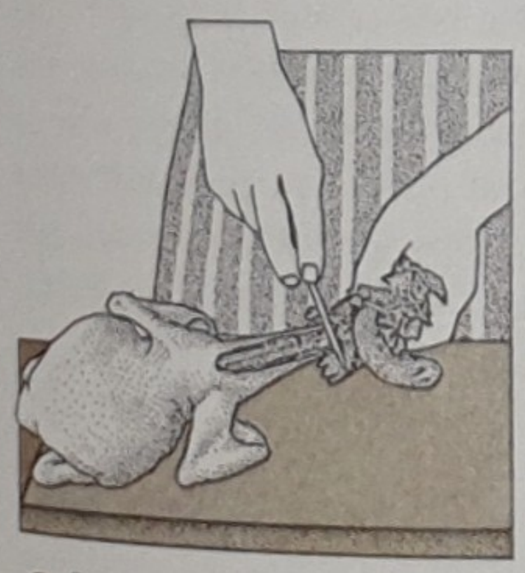
PLUMER

Commencez immédiatement à plumer quand le poulet est encore chaud ; dès qu'il est froid, les plumes sont beaucoup plus difficiles à enlever. Faites très attention de ne pas écorcher la peau.



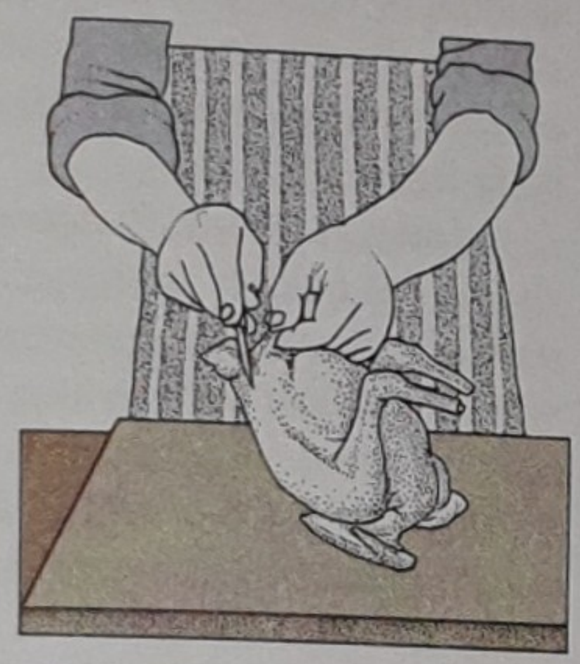
VIDER

1 Enfoncez le couteau sous la peau à l'extrémité du cou et coupez vers la tête.

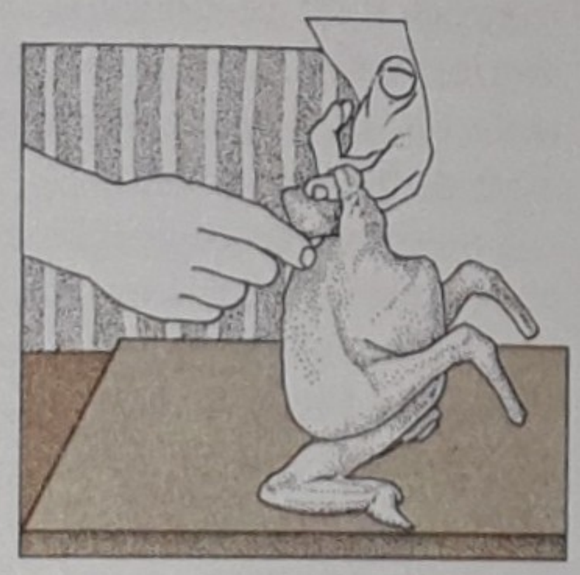


2 Sectionnez le cou avec un sécateur ou un couteau.

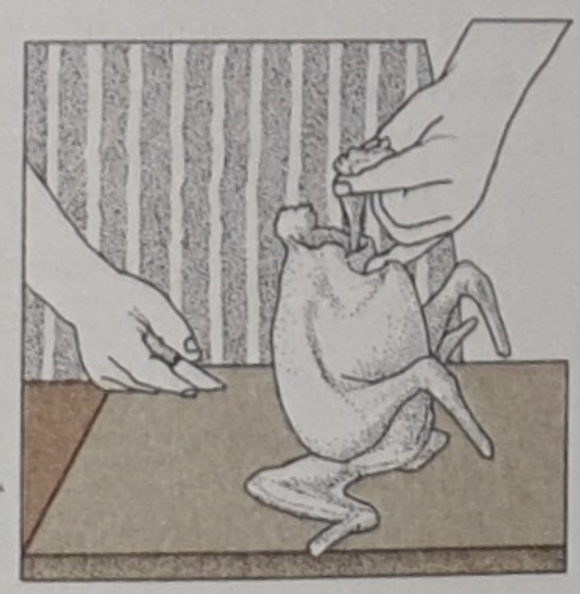
3 Enlevez le cou. Enfoncez l'index de votre main droite et passez-le en rond à l'intérieur pour détacher les entrailles.



4 Coupez entre l'anus et la queue, en faisant bien attention de ne pas entailler le rectum.

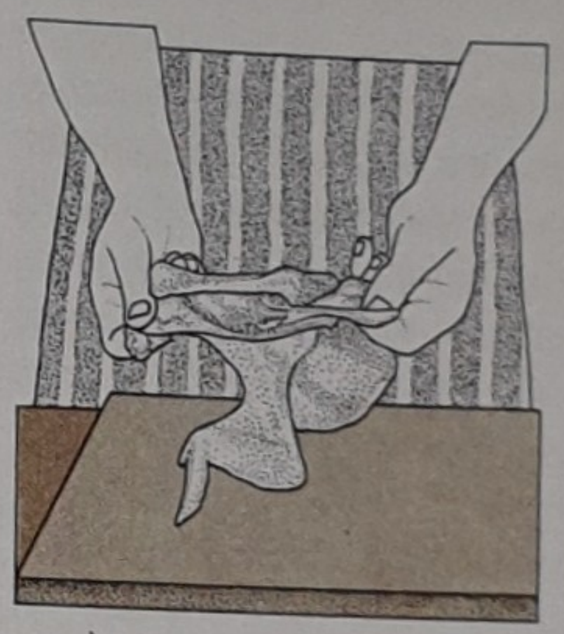


5 Coupez tout autour de l'anus comme si vous vouliez le séparer du corps.



6 Sortez doucement l'anus avec les intestins qui y sont attachés.

7 Gésiers, poumons et cœur viendront après les intestins.



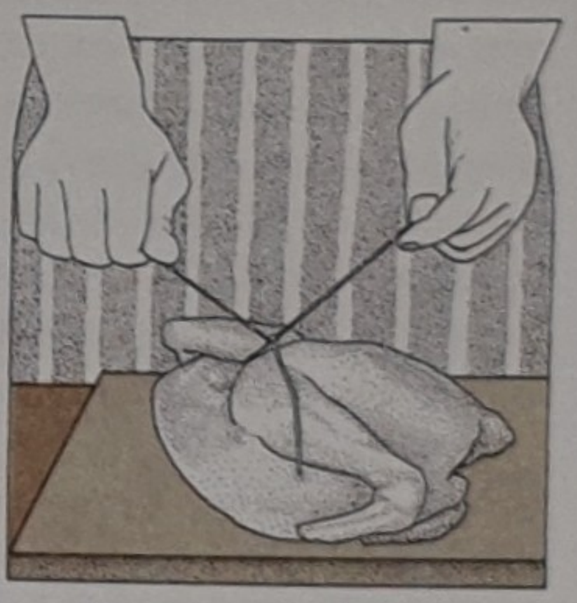
8 À l'extrémité du cou, enlevez le jabot.

TROUSSAGE

Si vous mettez votre volaille dans le four et que vous la cuisez, elle aura exactement le même goût que si vous l'aviez troussée. Mais pour faire un travail correct, il vaut mieux la trousser.

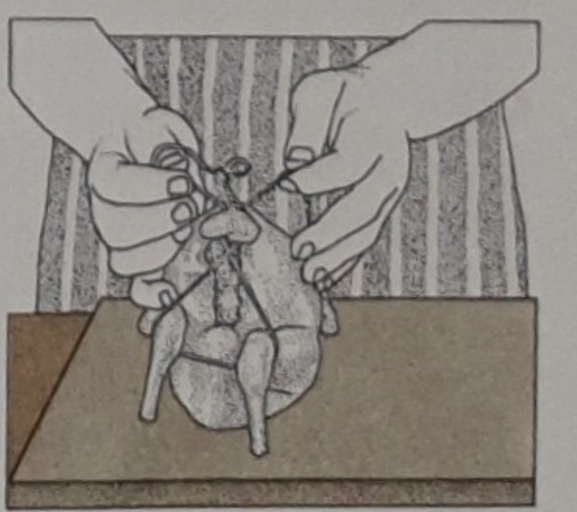
1 Enfilez une grande aiguille à repriser, pousser les pattes du poulet vers l'avant et passez votre aiguille assez bas en travers du corps.

2 Passez votre aiguille dans l'aile et dans la peau du cou.



3 Passez à travers l'autre aile et attachez ensemble les bouts du fil.

4 Réenfilez votre aiguille et passez au-dessus de la patte, sous le rectum et autour de l'autre patte.



5 Croisez le fil derrière les cuisses et attachez autour du croupion.

Gardez les jeunes poules pour renouveler votre basse-cour et engraissez les coqs pour la casserole. Nourrissez tous vos poussins avec des aliments riches en protéines et de la farine finement moulue. Les tout premiers jours, donnez-leur aussi des œufs durs écrasés et des dérivés du lait. Vous aurez également un aliment parfait en mélangeant de la farine de blé avec un peu de lait. Veillez à ce que vos poules aient toujours assez de calcium, peut-être sous forme d'algues moulues. Les poules en liberté n'ont, en fait, pas tellement besoin de nourriture artificielle.

Entre la 8e et 12e semaine, les coquelets devraient peser de 0,9 à 1,4 kg. La volaille engraissée spécialement pour la casserole pèsera un peu plus. Entre 12 et 14 semaines, ils devraient atteindre 1,4 à 1,8 kg. À six ou neuf mois, vous ne pourrez plus qu'en faire de la poule au pot. Mais une vieille poule peut très bien constituer un très bon repas.

Une bonne pondeuse, une poule en train de pondre, devrait avoir les caractéristiques suivantes : des yeux brillants, une grande crête et des caroncules bien rouges, une ceinture pelvienne bien écartée (pour que les œufs puissent sortir) et un orifice anal blanc, humide et assez grand. Si elles n'ont pas du tout ces caractéristiques, tordez-leur le cou. Elles ne vous donneront jamais beaucoup d'œufs et vous ne devriez pas les faire couver. Cependant, n'empêchez jamais de couver une poule qui en a envie.

Œufs

Les œufs sont bien meilleurs si on les mange frais et c'est très possible d'en avoir pendant toute l'année. Si vous voulez cependant conserver des œufs, nettoyez-les bien et plongez-les dans une solution de silicate de soude que vous pouvez acheter dans toutes les drogueries.

DINDES

Comparées aux autres volailles, les dindes sont des oiseaux délicats. Si vous les mettez avec les poules, elles attraperont une maladie mortelle appelée le comédon, à moins que vous n'introduisiez des médicaments dans leur eau ou leur nourriture. Si vous ne voulez pas le faire et quand même avoir des dindes, mettez-les à l'écart des poules et faites bien attention à changer de souliers et à vous désinfecter quand vous passez d'un poulailler à l'autre. Le jeu n'en vaut presque pas la chandelle. Il semble que les dindes ne soient pas très adaptées à la ferme organisée en autarcie, sauf si vous voulez en faire commerce. Dans ce cas, vous devez les élever intensivement dans des couveuses artificielles ou les acheter toutes petites chez un autre éleveur.

OIE

Pour celui qui vit en autarcie, l'oie est la meilleure des volailles. Elle est très résistante, même si elle se nourrit d'herbe et c'est une très bonne mère. Le meilleur moyen de commencer à élever des oies est d'acheter des œufs et de les mettre sous une poule couveuse. Une poule couvera cinq ou six œufs d'oie, mais, quand vous placez les œufs, assurez-vous que la poule ne couve pas déjà depuis trop longtemps, car le temps de couvaison des œufs d'oie est plus long que celui des œufs de poule (au moins 30 jours et parfois plus). Lors de la dernière semaine, enlevez chaque jour les œufs et mouillez-les avec de l'eau tiède (les mères oies deviennent humides en couvant, mais pas les mères poules). Certaines personnes enlèvent les premiers petits à la mère poule pour qu'elle ne s'imagine pas qu'elle a terminé sa corvée et les lui redonnent lorsque le dernier œuf est éclos. Je ne suis jamais intervenu et j'ai toujours eu de bons résultats.

Les deux ou trois premières semaines, nourrissez les oisons avec du pain trempé dans du lait (ou du lait écrémé). S'ils sont en sécurité, laissez-les courir avec la mère poule. Lorsque les petits n'auront plus besoin de leur mère adoptive, celle-ci les quittera et se remettra à pondre.

Bien qu'étant de fiers et forts oiseaux, les oies craignent deux ennemis : les rats et les renards. Les rats iront chercher les œufs sous une poule ou une oie en train de couver et, s'ils le peuvent, ils tueront également les petits. Alors empoisonnez-les, empêchez-les d'avoir des abris, gazez leurs trous : faites tout pour vous en débarrasser. Les rats sont les ennemis de toute la salubrité de votre ferme.

Quant aux renards, ils adorent tout simplement les oies. Et à chaque fois qu'ils le pourront, ils viendront attraper les mères en train de couver. Ils ne peuvent donc absolument pas coexister avec les paysans. Tuez-les avec un flobert ou un 22 pendant la nuit. Enfermez les oies qui couvent dans des endroits sûrs. En général, les oies adultes en liberté se débrouillent assez bien toutes seules face à un renard, mais vous en perdrez quand même quelques-unes.

Devenues adultes, les oies n'ont besoin d'aucun aliment spécial, l'herbe leur suffit, mais ce n'est pas une mauvaise idée que de leur donner un peu de grain en janvier ou en février. Trois semaines avant de tuer une oie (en général pour Noël), vous devriez l'enfermer et la nourrir avec de la farine d'orge, de maïs et du lait. Elle engraissera très bien et vous fournira le meilleur dîner de Noël du monde.

Les oies vivent en couple, et je préfère donc avoir une oie et un jars, même si beaucoup de gens ont un jars et deux ou trois oies. Elles pondent très tôt dans l'année : en février ou en mars. Si vous les laissez se débrouiller, elles couveront sans problème une douzaine d'œufs ou plus jusqu'à leur éclosion, mais vous pouvez leur voler leurs œufs au fur et à mesure et les mettre sous une poule couveuse.

Tuer une oie ou une dinde

Avec vos deux mains, saisissez la bête par les pattes. Tenez-la un peu en avant, le dos tourné contre vous. Posez sa tête par terre et trouvez quelqu'un qui tienne un manche à balai juste derrière sa tête. Posez les pieds sur le manche à balai de chaque côté de la tête et tirez les pattes vers le haut jusqu'à ce que vous sentiez que le cou se brise. Si, en même temps que les deux pattes, vous tenez également les ailes, l'oiseau ne bougera plus. Pour la suite, faites comme pour les poules.

CANARDS

C'est une absurdité de prétendre que les canards n'ont pas besoin d'eau. L'eau leur est indispensable et ils ne sont certainement pas heureux s'ils doivent s'en passer. Il est inhumain de garder des animaux dans des conditions très différentes de celles pour les-

quelles la Nature les a conçus. Alors, laissez vos canards aller dans l'eau, mais pas les canetons pendant leurs 10 ou 15 premiers jours de vie ; en fait, pas avant que ne soit apparue leur protection naturelle (huile sur les plumes). Vous devez quand même leur donner de l'eau à boire.

Il est préférable que l'eau des canards ait du courant et se renouvelle d'elle-même. Un étang stagnant est moins salubre. Beaucoup d'œufs sont déposés dans l'eau ou sur les rives et, si l'étang est sale, les œufs qui ont une coquille poreuse peuvent être dangereux à manger. Ne mangez surtout pas des œufs qui sont demeurés dans de l'eau sale, même si vous les nettoyez bien extérieurement. Et si vous n'avez pas de source sur votre terre, je vous conseille de renoncer aux canards. Bien sûr, vous pouvez faire un étang artificiel, en ciment, avec de la glaise ou en enterrant une feuille de plastique, mais, alors, soyez sûr de pouvoir renouveler l'eau.

Un malard s'occupera – et aura beaucoup de plaisir à le faire – d'une demi-douzaine de canes, mais celles-ci sont des mères lamentables. Si vous les laissez couver, vous devez absolument les enfermer dans une poussinière, autrement elles tueront leurs canetons en les traînant partout derrière elles. Les poules sont de bien meilleures mères « canards » que les canes. Les œufs de cane éclosent en 28 jours.

Les canetons ont besoin d'une nourriture très soignée. Du premier jour à la dixième semaine, donnez-leur autant d'orge ou d'autres aliments qu'ils en veulent et ajoutez-y du lait. Nourrissez vos canards de la même manière que les poules que vous n'engraissez pas. Le canard ne mange pas autant d'herbe que l'oie, mais il trouvera quand même une bonne partie de sa nourriture tout seul s'il peut aller dans l'eau ou dans la vase. Il est partiellement carnivore et mange des limaces, des serpents, des grenouilles, des vers de terre et autres insectes. Ne laissez pas vos canes devenir trop grasses, sinon leurs œufs seront stériles. En guise de petit déjeuner, les canards aiment bien recevoir une potée avec des légumes bouillis, des flocons d'avoine, de la farine de vesce ou de haricot, de la farine de blé et un peu de farine d'orge. Donnez-leur une demi-poignée de chaque le matin et une demi-poignée de céréales le soir. Et si vous trouvez qu'ils deviennent trop gras, diminuez les rations. Si vous les trouvez trop maigres, augmentez-les.

Vous devriez tuer vos canetons quand ils ont exactement dix semaines. De toute façon, ils ne prendront plus de poids. Évidemment, si le cœur vous en dit, vous pouvez aussi manger de vieux canards, mais ils sont plus durs et plus gras.

La maison des canards peut être extrêmement simple, ce qui ne veut pas dire qu'ils doivent être logés à la va-comme-je-te-pousse. Ils aiment bien les abris secs, sans courant d'air mais quand même bien aérés. Si c'est un abri mobile tant mieux, parce qu'autrement les abords immédiats se transforment rapidement en gadoue. L'abri doit aussi résister aux renards et aux rats.

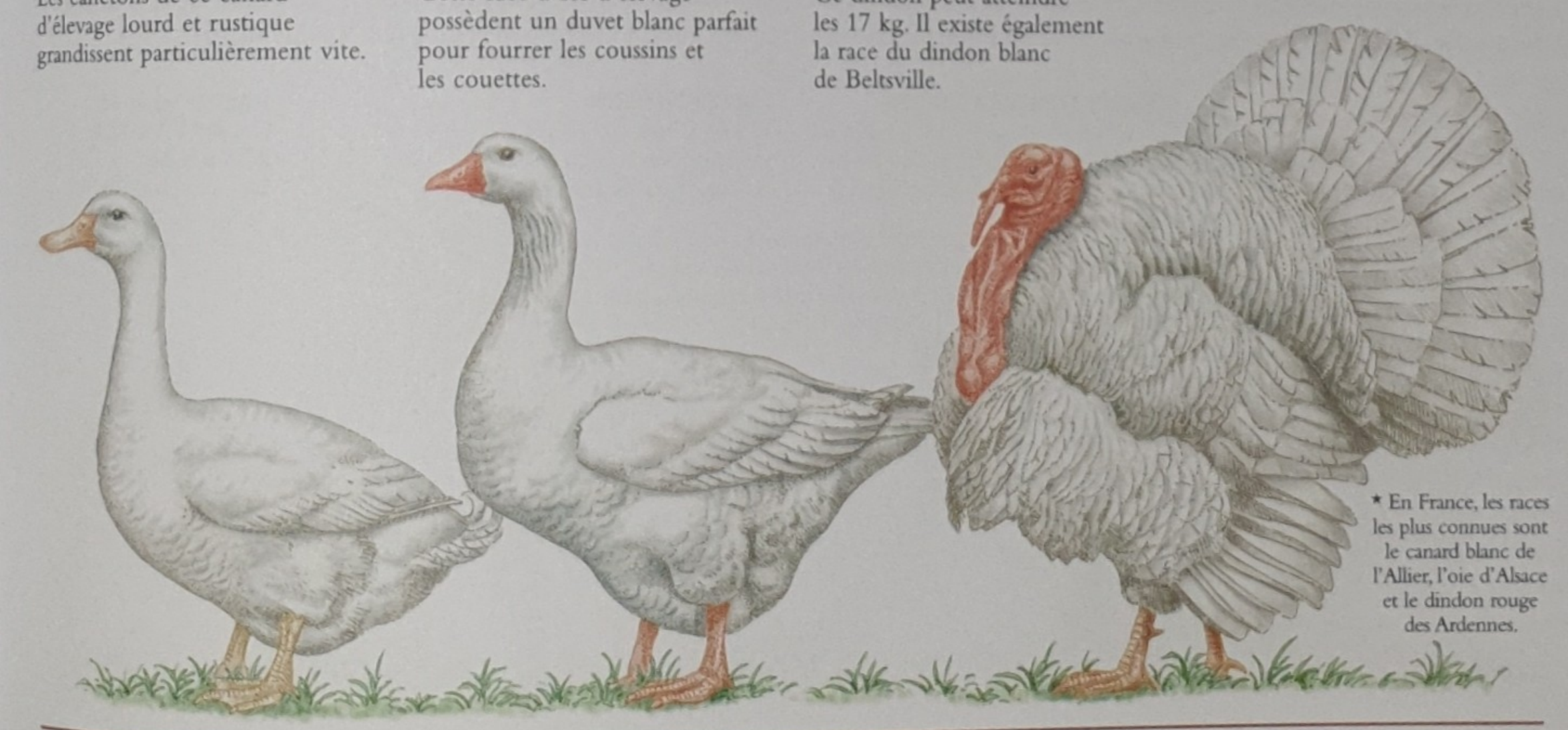
PIGEONS

Pour ma part, je les laisserai toujours voler librement. Faites-vous un pigeonnier et trouvez chez un voisin quelques paires de pigeons adultes (déjà en couple) ; avant de les laisser complètement libres, mettez-les pendant trois semaines dans leur pigeonnier, dans une sorte de cage, de telle manière qu'ils puissent voir à l'extérieur (c'est très important). Puis laissez-les sortir, donnez-leur un peu de grain tous les jours et laissez-les se débrouiller. Comme cela, ils ne vous occasionnent aucun travail, ne coûtent pratiquement rien et ne font que très peu de dégâts aux cultures, même si intérieurement vous espérez bien qu'ils mangent les récoltes de vos voisins et non pas les vôtres. Et même si vos voisins en descendent quelques-uns, vous ne serez pas ruiné pour autant. « Récoltez » vos pigeonneaux lorsque le dessous de leurs ailes est entièrement couvert de plumes. Tuez, plumez, videz et bridez comme pour des poulets (*voir p.* 223).

AYLESBURY*
Les canetons de ce canard d'élevage lourd et rustique grandissent particulièrement vite.

EMBDEN
Cette race d'oie d'élevage possèdent un duvet blanc parfait pour fourrer les coussins et les couettes.

DINDON BLANC
Ce dindon peut atteindre les 17 kg. Il existe également la race du dindon blanc de Beltsville.



* En France, les races les plus connues sont le canard blanc de l'Allier, l'oie d'Alsace et le dindon rouge des Ardennes.

Le lapin

Les lapins sont des bêtes qui conviennent très bien à la famille vivant en autarcie. On peut les nourrir avec des mauvaises herbes et la viande de lapin constitue une excellente nourriture.

Races

Les lapins blancs de Nouvelle-Zélande sont très bien car, une fois traitée, leur peau devient très belle ; quant à leur viande, elle est excellente. Les californiens sont aussi de très bons lapins. Cette race moyenne est sans doute plus économique que la race des très grands lapins, comme les géants des Flandres, qui mangent énormément mais ne fournissent pas plus de viande pour autant.

Cage

En été, si vous les mettez dans des cages mobiles ou dans des enclos et que vous les changez de place de temps en temps, ils se contenteront d'herbe. Le treillis de votre enclos devrait s'enfoncer d'au moins quinze centimètres dans la terre pour empêcher les lapins de faire des tunnels ; et s'il y a des renards dans les environs, vous aurez des problèmes. Vous pouvez également les laisser toute l'année dans des clapiers. Ils supportent le froid mais pas l'humidité, n'aiment pas beaucoup la chaleur et doivent pouvoir se faire un nid douillet pour mettre bas.

Reproduction

Vous pouvez laisser de jeunes lapins avec leur mère pendant huit semaines, date à laquelle ils peuvent être tués. Si vous faites ainsi, enlevez la mère et remettez-la avec le mâle six semaines après la fin de sa grossesse. Dès qu'elle a été à nouveau saillie, remettez-la avec ses petits. Prenez ces petits quand ils ont huit semaines et la mère aura une nouvelle portée dix-sept jours plus tard, la durée de gestation étant de trente jours.

Si vous gardez de jeunes lapins pour renouveler votre « troupeau », vous devrez séparer mâles et femelles à trois mois. Il est facile de déterminer le sexe des lapins : posez-le sur le dos, puis appuyez doucement avec vos doigts là où semblent se trouver ses attributs. Chez la femelle, c'est un orifice, et chez le mâle, une protubérance légèrement arrondie. Lorsqu'une lapine blanche de Nouvelle-Zélande est prête à porter, elle doit peser dans les 3,5 kg ; ne la laissez pas grossir, sinon elle ne pourra plus avoir de petits. Amenez toujours la femelle chez le mâle, jamais le contraire, autrement ils se battront, et remettez toujours une femelle seule chez elle avant qu'elle ne mette bas. En général, une portée compte 7 à 9 petits ; si elle dépasse 12, vous faites mieux d'en tuer quelques-uns ou alors de les donner à une autre mère qui a eu une petite portée. Dans ce cas, frottez les jeunes lapins avec les excréments et l'urine de la mère adoptive avant de les lui donner, afin de tromper son odorat.

Nourriture

Les lapins mangent toutes les sortes de verdure ou de racines comestibles. Ils aiment bien recevoir en plus un peu de farine : n'importe quelle céréale moulue fera l'affaire, mais une lapine portante ne devrait pas en recevoir plus de 100 g par jour sinon elle deviendra grasse. En supposant que vos lapins ne mangent pas d'herbe et que vous ne leur donnez pas beaucoup de verdure, il leur faudrait alors 85 g de concentrés par jour ainsi que du foin à volonté, cela bien sûr pour les lapins de plus de huit semaines. Dix-huit jours après avoir mis bas, une lapine ne devrait plus recevoir de foin mais seulement des concentrés. Et cela jusqu'à ce qu'on lui enlève sa portée après huit semaines ; à ce moment-là, vous pouvez lui donner 230 g de concentrés par jour. On peut donner à manger aux lapins dès leur deuxième semaine.

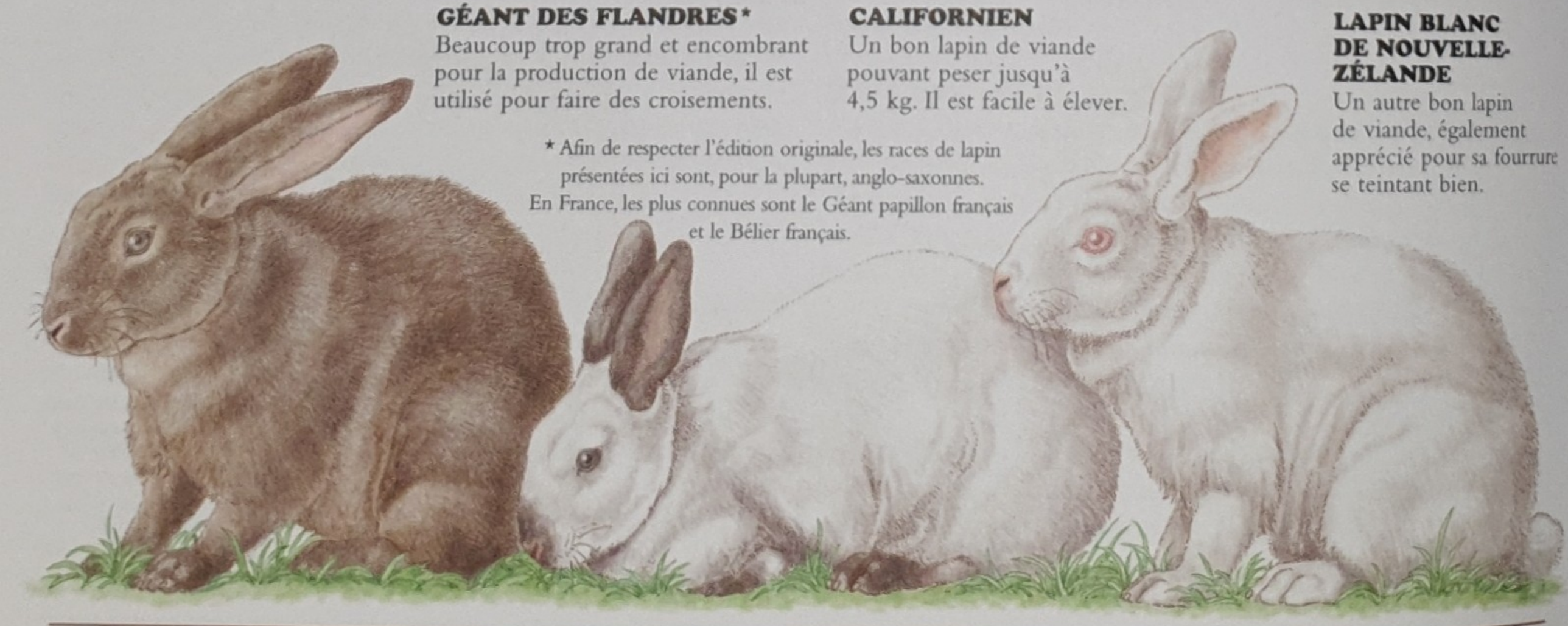
Tuer

Pour tuer un lapin, tenez-le par les pattes de derrière avec votre main gauche, prenez sa tête dans votre main droite et tirez-la en arrière ; dans le même temps, vous poussez votre main vers le bas pour exercer une tension sur le cou. L'os du cou va aussitôt se briser et la mort est instantanée. Avant qu'il ne soit froid, faites des entailles dans les pattes arrière juste au-dessus des pieds, et suspendez-le à des crochets. Faites une entaille légère juste au-dessus des jarrets à l'intérieur de chaque patte de derrière et coupez jusqu'à l'anus. Dépouillez la peau des pattes arrière puis tirez tout simplement sur tout le corps. Videz le lapin en ouvrant le ventre et en enlevant tout ce qu'il y a à l'intérieur, sauf le foie et les reins. Enlevez cependant la vésicule biliaire.

GÉANT DES FLANDRES*
Beaucoup trop grand et encombrant pour la production de viande, il est utilisé pour faire des croisements.

CALIFORNIEN
Un bon lapin de viande pouvant peser jusqu'à 4,5 kg. Il est facile à élever.

LAPIN BLANC DE NOUVELLE-ZÉLANDE
Un autre bon lapin de viande, également apprécié pour sa fourrure se teintant bien.



* Afin de respecter l'édition originale, les races de lapin présentées ici sont, pour la plupart, anglo-saxonnes. En France, les plus connues sont le Géant papillon français et le Bélier français.

Abeilles et miel

Les abeilles vous fourniront tout le sucre dont vous avez besoin et, en tant que personne vivant en autarcie, vous n'en consommerez guère. Un peu de sucre (ou mieux de miel) améliorera votre bière et, si vous voulez faire du « vin de pays » (comme j'en parle aux pages 328-332), il vous faudra aussi un peu de sucre, mais en général, le rôle que joue le sucre dans l'alimentation est totalement nuisible à la santé. C'est une source d'énergie si aisément disponible que nous satisfaisons nos besoins trop facilement. La quantité idéale de sucre raffiné dans l'alimentation c'est zéro.

En fait, le miel remplira les mêmes fonctions que le sucre, et il les remplira même mieux. Et puis, non seulement c'est une nourriture plus saine, mais c'est gratuit pour celui qui a des abeilles. Le miel est plus doux que le sucre et, si vous en utilisez pour la cuisine ou pour faire du vin, il vous en faudra un tiers de moins.

Avant que les pays producteurs de canne à sucre ne soient ouverts aux pays occidentaux, le miel était notre seule source de sucre ; pendant des années, j'ai vécu en Afrique centrale où on ne trouvait absolument pas de sucre à l'exception de celui produit par les abeilles. Évidemment, il s'agissait d'abeilles sauvages ; tous les Africains savent comment faire un trou avec une machette dans un arbre creux où des abeilles ont élu domicile et prendre leur miel. Beaucoup de gens suspendent également des petites caisses dans les arbres en espérant, le plus souvent avec raison, que des abeilles viendront s'y installer.

Les abeilles sont vraiment un moyen d'avoir quelque chose pour rien. C'est une manière de faire de l'agriculture sans terres ou du moins avec la terre des autres. Il est possible d'avoir des abeilles dans la banlieue d'une grande ville ou même en plein centre, et elles vous donnent de grandes quantités de bon miel.

La ruche médiévale

Au Moyen Âge, on gardait les abeilles dans des ruches en paille. On tressait la paille ou d'autres fibres en ficelles, puis avec celles-ci on formait une spirale, attachant chaque étage avec le suivant, jusqu'à ce qu'on ait formé une ruche conique. On la plaçait ensuite dans le trou d'un mur pour l'empêcher d'être emportée par le vent ou d'être inondée par la pluie. Et en automne, lorsqu'on voulait prendre le miel, on décimait les abeilles en faisant brûler un morceau de soufre sous la ruche, ou bien on pouvait aussi épargner les abeilles en retournant complètement leur ruche et en plaçant une vide dessus : les abeilles qui se trouvaient dans la ruche à l'envers avaient ainsi la possibilité de se glisser dans la ruche vide. Ou bien, plus simplement encore, on posait une ruche vide sur la pleine au sommet de laquelle on avait pratiqué un petit trou par lequel les abeilles pouvaient passer. On pouvait alors prendre les rayons et extraire le miel à l'aide d'une espèce de tamis (comme le font les musulmans), ou en les pressant, ou aussi en laissant le miel s'égoutter.

La méthode consistant à renverser les ruches est assez bonne, car elle permet de ne pas tuer les abeilles. Vous n'avez besoin d'aucun équipement, juste un peu de paille, un voile, des gants et un enfumoir. Évidemment, vous n'aurez pas dans une de ces ruches en paille autant de miel que dans une ruche moderne, mais cela ne vous coûtera pas grand-chose d'en avoir une douzaine, alors qu'une ruche moderne – même la plus simple – est un investissement non négligeable. À l'époque, lorsque des centaines de personnes élevaient des abeilles dans des ruches en paille et que chaque ferme en possédait vraisemblablement une demi-douzaine, il y avait beaucoup plus d'abeilles dans les campagnes et les essaims étaient beaucoup plus répandus que de nos jours. Il était alors facile d'en trouver et l'on n'était donc pas obligé de conserver à tout prix ceux qu'on avait.

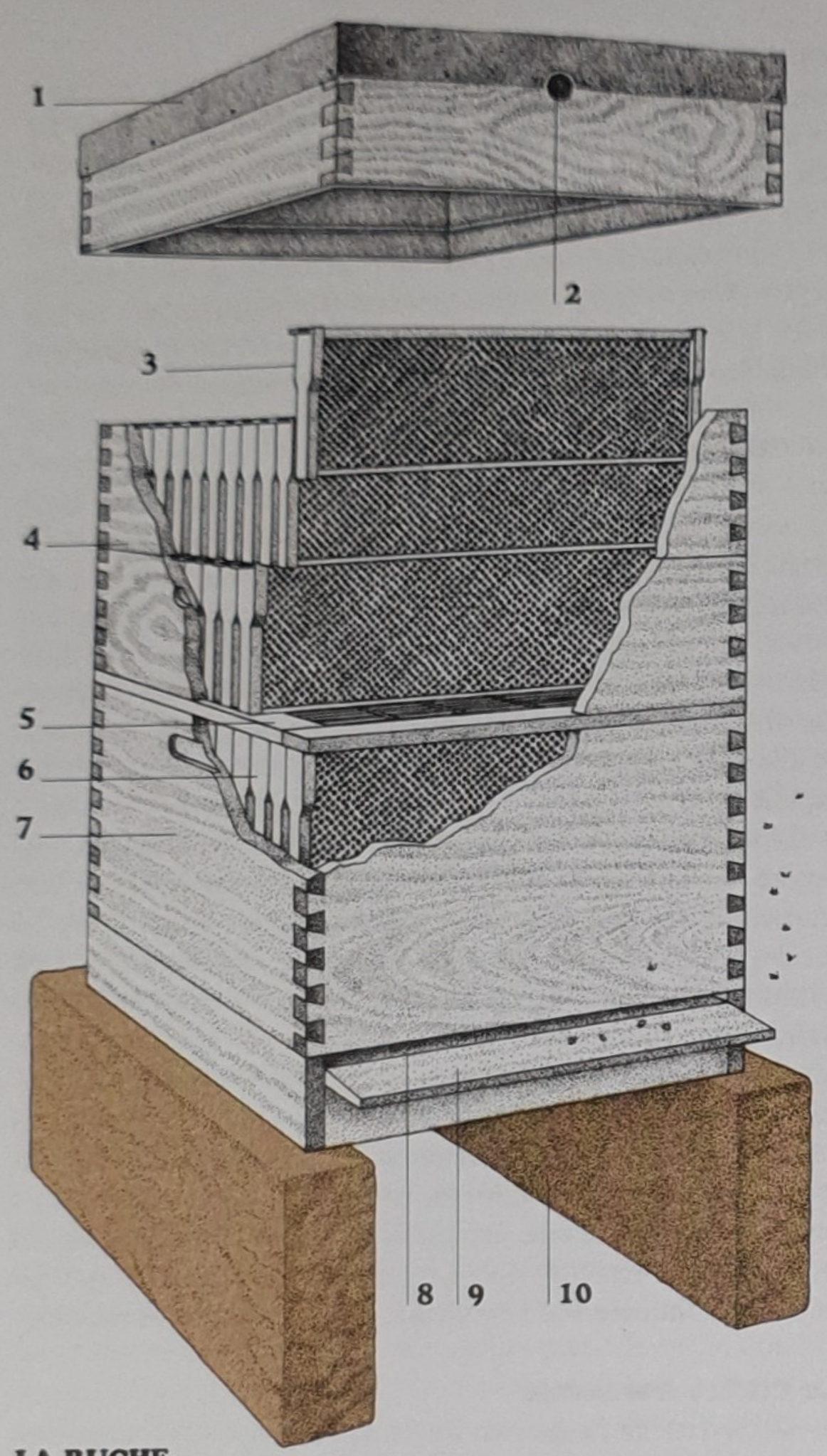
La méthode Langstroth

En 1 851 à Philadelphie, un nommé Langstroth découvrait la clé du secret des abeilles, ce qu'il a appelé « l'espacement des abeilles ». C'est l'espace précis entre deux plans verticaux sur lesquels les abeilles construisent leurs rayons sans obstruer cet espace, ce qui leur permet de continuer à circuler entre les deux plans. Cette découverte donna le jour à une méthode d'élevage des abeilles entièrement différente et d'une partie de chasse qu'elle était auparavant transforma l'apiculture en une véritable exploitation.

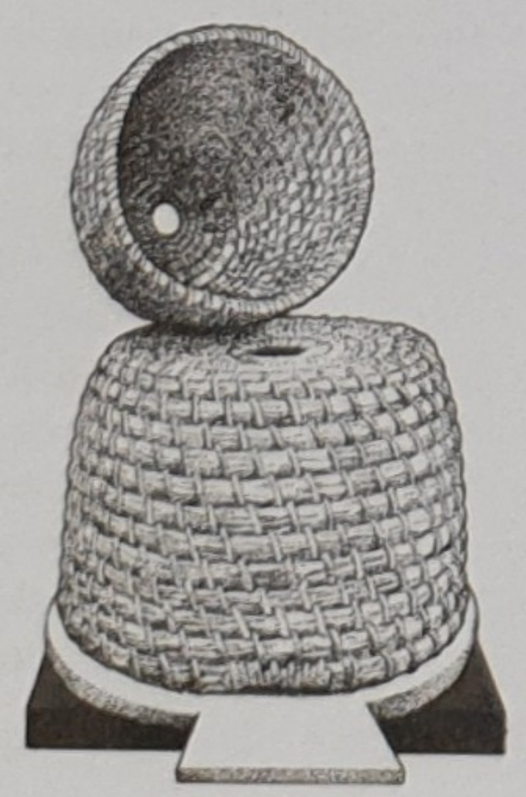
La méthode que Langstroth a développée consistait à suspendre verticalement des feuilles de cire en respectant le bon écartement. Au lieu de construire leurs rayons n'importe où, les abeilles les construisaient sur les feuilles de cire. Puis, avec l'invention de la feuille de métal comportant des trous juste assez grands pour laisser passer les abeilles mais pas la reine, il a été possible de confiner la reine dans une pièce spéciale (le couvain) ; de la sorte, la reine ne pouvait plus pondre ses œufs dans les cellules du dessus qui ne contenaient alors que du miel sans aucune larve. Vous pouviez ainsi enlever les cadres comme on a appelé les feuilles de cire, extraire le miel sans tuer les abeilles ni les larves, puis remettre en place les cadres vides pour que les abeilles recommencent à construire des rayons et à les remplir.

La ruche moderne

La découverte de Langstroth a eu une influence sur la construction des ruches modernes. Elles comportent une planche qui leur sert de base et une petite place d'atterrissage avec un trou d'envol. Au-dessus de cette planche se trouve le couvain avec les cadres suspendus verticalement. Ces cadres en bois ont un fond à l'intérieur, comme le canevas de la toile d'un tableau. Ce fond est une feuille de cire sur laquelle a été gravé avec une machine le dessin des fondations des rayons. Au-dessus du couvain se trouve une hausse assez petite. La partition sépare la ruche en deux parties. Il est très possible de mettre l'une sur l'autre deux ou trois hausses remplies de cadres. Et, tout en haut, se trouve le toit qui comporte un orifice par lequel les abeilles peuvent sortir mais pas entrer. Il doit donc y avoir une espèce de soupape à abeilles qui ne les laissera passer que dans un sens. Enfin, en ce qui vous concerne, il vous faudra un voile d'apiculteur, des gants, un enfumoir et un extracteur que vous pourrez sans doute emprunter. L'extracteur est un genre de centrifugeuse. Vous y placez vos cadres remplis de miel et les faites tourner à grande vitesse, ce qui fait sortir le miel des rayons. Celui-ci s'écoule alors vers le bas et peut être ainsi récupéré.

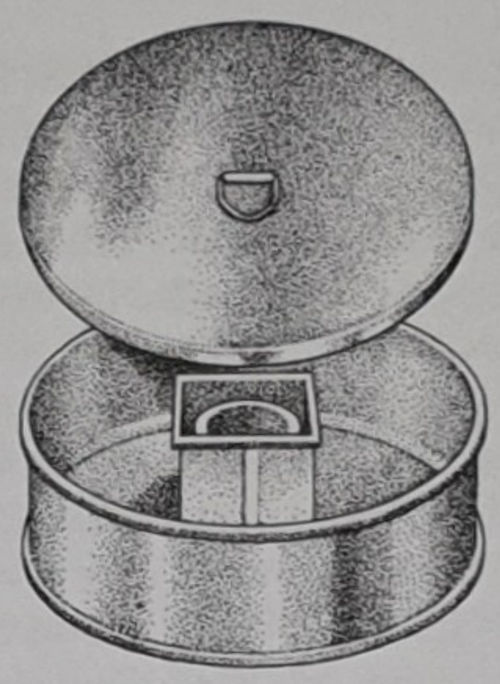


LA RUCHE
1 Toit imperméable
2 Aération et sortie
3 Cadres de hausse
4 Hausse
5 Grille à reine
6 Couvain
7 Cadres à couvain
8 Entrée
9 Planche de vol
10 Supports



LA RUCHE
La vraie ruche est faite de paille ou de corde tressée de manière à former un cône. Si vous utilisez une telle ruche, votre miel sera plein de larves et de jeunes abeilles, car la reine peut déposer des œufs dans toutes les cellules. Il n'y a pas de partition comme dans les ruches modernes. Vous pourrez bien sûr enlever les jeunes abeilles et les couveuses mais vous en tuerez beaucoup. Il sera également impossible à l'inspecteur des ruchers de constater si vos abeilles sont en bonne santé ou pas.

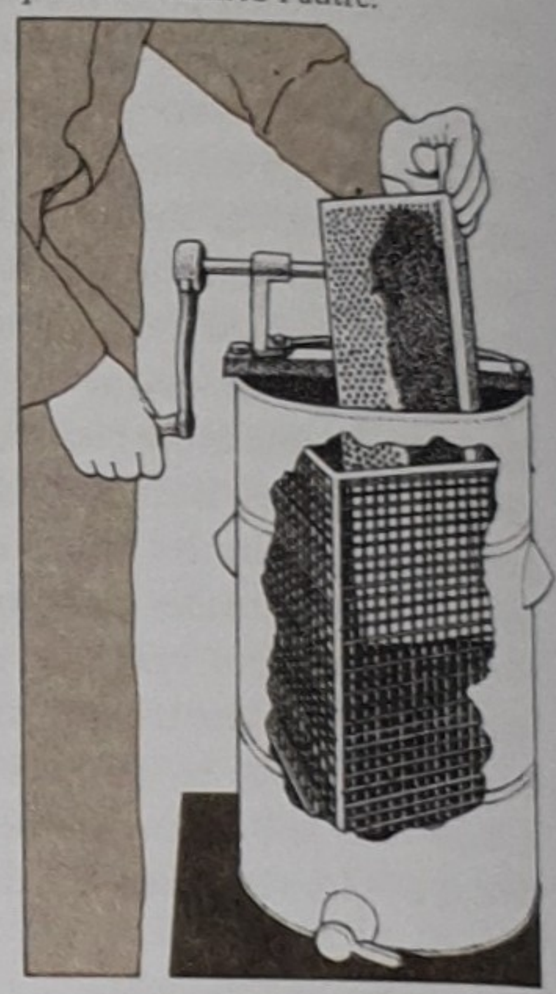
EXTRAIRE LE MIEL
Prenez une hausse dont les rayons sont chargés de miel et faites partir les abeilles ensecouant ou en brossant chaque rayon. Ou alors, la veille, vous placez un panneau sous laou les hausses que vous voulez enlever pour y prendre le miel. Il n'y aura plus d'abeilles dans les hausses quand vous les enlèverez.



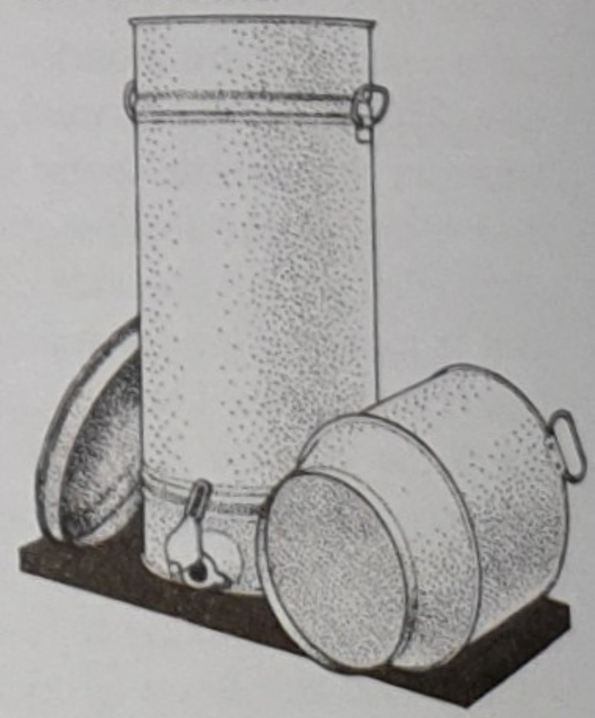
NOURRIR
Si, à la fin de l'automne, vous enlevez tout le miel de votre ruche vous devrez nourrir les abeilles avec du sucre ou du sirop. Un nourrisseur permet aux abeilles de sucer le sirop sans risquer de se noyer.

DÉVALISER
La fumée, répandue avec un enfumoir, apaise les abeilles, les fait produire du miel etdonc moins piquer. Prenez un tournevis pour libérer la hausse.

DÉCAPER
Pour enlever le miel, coupez la cire sur les rayons avec un couteau dont la lame est chaude. Utilisez deux couteaux, chauffez-en un pendant que vous utilisez l'autre.



EXTRAIRE
Mettez les cadres décapés dans l'extracteur. Faites tourner très vite jusqu'à ce que tout le miel soit sorti d'un côté, retournez le cadre et recommencez.



LE RÉSERVOIR À MIEL
Très utile si vous avez beaucoup d'abeilles. Passez le miel à travers un tamis, laissez-le prendre avant de le mettre dans des jarres ou des pots.

Capturer un essaim

Si vous avez de la chance, vous trouverez peut-être un essaim – c'est un amas d'abeilles de la taille d'un ballon de football – suspendu à un arbre ou à un support équivalent. Si c'est un arbre, placez un grand carton vide au-dessous, secouez la branche assez fortement et l'essaim tombera dans le carton. Retournez alors la boîte en mettant d'un côté un bâton pour laisser un petit espace entre le sol et le carton, et ne touchez plus à rien jusqu'au soir. Cela tout simplement pour permettre aux éclaireuses qui étaient parties à la recherche d'un nouvel abri de rejoindre l'essaim. Certaines personnes sans pitié emportent l'essaim tout de suite. Vous ne risquez pas tellement de vous faire piquer par des abeilles en essaim, car elles sont chargées de miel et n'aiment pas piquer à ce moment-là. Mais je ne prétends absolument pas qu'elles ne vous piqueront jamais.

Pour faire entrer l'essaim dans votre ruche, placez une feuille blanche inclinée vers l'entrée de la ruche et faites tomber l'essaim sur cette feuille. Les abeilles se glisseront dans la ruche. Assurez-vous que la reine, qui est plus grosse et plus grande que les autres, entre également dans la ruche : si elle n'y est pas, les abeilles repartiront.

Les abeilles en colonie

M. Marais, un scientifique sud-africain réputé, a démontré qu'absolument dans tous les domaines une colonie d'abeilles ne forme qu'un tout. À l'exception de la reine, les abeilles sont plutôt les cellules d'un organisme que des êtres indépendants. Une colonie s'unit avec une autre et constitue un essaim, un enfant dans le monde des abeilles. La reine pond des œufs et a beaucoup d'influence sur la colonie ; tuez-la et la colonie va tout simplement mourir, à moins que les travailleuses ne puissent rapidement élever une autre reine parmi les larves existantes. Tout comme les spermatozoïdes, les abeilles mâles ne servent qu'une fois, après on les jette. Les mâles cherchent à s'unir avec la jeune reine d'une autre colonie ; et que l'union soit couronnée de succès ou non, le mâle est tué par les travailleuses, car il ne sert plus à rien. On compte jusqu'à 20 000 travailleuses dans une colonie adulte et elles passent leur vie à travailler : rapportant du nectar, construisant les rayons pour y entreposer le miel, nourrissant la reine, s'occupant des jeunes abeilles, aérant et nettoyant la ruche, la protégeant, en un mot faisant tout ce qu'il y a à faire. Si une travailleuse vous pique, elle meurt. Sa mort n'est pas importante, car ce n'est pas un être indépendant mais bien plutôt une cellule. Son sacrifice ne signifie rien du tout.

L'organisme ne survit qu'aux dépens de chacun de ses membres et donc si vous attrapez un essaim, laissez les abeilles se débrouiller, elles s'installeront toutes seules.

Un essaim de mars vaut un char de foin,
Un essaim de juin vaut une cuillère en argent,
Un essaim de juillet ne vaut pas pipette.

Ce qui veut dire qu'en juillet un essaim ne vous donnera pas beaucoup de miel, mais ne le dédaignez quand même pas ; prenez-le, installez-le dans une ruche et vous aurez du miel l'année suivante.

Acheter et nourrir une ruchée

Si vous ne trouvez pas d'essaim, vous pouvez acheter une ruchée chez un apiculteur ou chez un marchand ; dans ce cas, suivez les instructions que vous trouverez dans l'emballage. Vous devrez nourrir ces abeilles pendant un certain temps. Vous pouvez leur donner deux parts de sucre et une part d'eau à l'aide d'un nourrisseur que vous achèterez et placerez au-dessus du couvain. Au tout début, ne mettez pas de hausse à votre ruche, laissez les abeilles dans l'un des couvains jusqu'à ce qu'elle soit pleine de miel et de larves et, à ce moment-là seulement, vous pouvez ajouter une hausse.

Recueillir le miel

Lorsque les rayons se remplissent de miel et les couvains de larves, vous pouvez rajouter une hausse, puis une seconde et décider alors de prendre un peu de miel. Pour ce faire, enlevez une hausse, mettez une partition et replacez la hausse. Le lendemain, vous enlevez la hausse qui devrait être pleine de miel et sans abeilles. Mettez vos cadres dans l'extracteur. Mais vous devez d'abord couper avec un couteau, dont la lame est chaude, la couche qui recouvre les rayons. Vous devez passer chaque cadre deux fois dans l'extracteur pour extraire le miel des deux côtés. Puis remettez les cadres vides dans la hausse et rendez le tout aux abeilles pour qu'elles recommencent leur travail. Quand vous travaillez avec des abeilles, soyez toujours bien calme et tranquille. Pour apprendre, il n'y a pas d'autres solutions que de s'inscrire dans un groupe d'apiculteurs ou de vous lier d'amitié avec quelqu'un qui s'y connaît.

Pour l'hiver, vous devriez laisser au moins 16 kg de miel dans la ruche. Moi-même, je ne dévalise mes abeilles qu'une fois par année : à la fin août. Ensuite, je les laisse se débrouiller avec une hausse vide et elles produisent bien assez de miel pour se nourrir durant l'hiver. Chacune de mes ruches donne entre 9 et 18 kg de miel par année. Dans mon cas, ce miel tardif que j'abandonne aux abeilles est du miel de bruyère que je ne pourrais de toute façon pas extraire avec un extracteur : les rayons doivent être pressés. Les gens qui volent tout le miel de leurs abeilles doivent les nourrir en hiver avec du sirop ou du sucre candi. Et en fait, de nos jours, certains miels commerciaux ne sont que du sucre transformé en miel par les abeilles.

Cire

La couche que vous coupez sur les rayons est de la cire d'abeille, une matière très utile : on peut en faire de l'encaustique, des bougies (les meilleures) et c'est parfait pour cirer des objets en cuir. Réchauffez doucement la cire et laissez-la couler sur un plan légèrement incliné dans un récipient où elle arrivera débarrassée de la plupart de ses impuretés. La chaleur peut être fournie par le soleil à travers une plaque de verre. On dit que c'est parce qu'ils étaient obligés d'avoir beaucoup d'abeilles pour récolter suffisamment de cire pour les cierges d'église que les moines du Moyen Âge étaient de si joyeux drilles, car que pouvaient-ils faire avec tant de miel sinon de l'hydromel ?

CHAPITRE QUATRE

Produits des champs

« Les paysans français ne “jardinent” pas, bien qu’ils consomment les meilleurs légumes et les plus variés du monde. Ils font pousser leurs propres légumes à l’échelle de leur champ – une rangée de ci, une autre de ça. Et pourquoi pas ? Un quart du travail. Jusqu’à maintenant, nous avons eu beaucoup à faire pour préparer la terre… et si ce n’était toutes nos tâches ordinaires et récurrentes de stockage, de culture, de récolte, et tout le reste, je pense que nous pourrions gérer notre petite exploitation un peu sur le modèle précédent sans y passer trop de temps par semaine. Et après tout, si une famille peut cultiver toute sa nourriture “gratuitement” sur une parcelle de terre qui n’est rien de plus qu’un morceau du partage familial de la surface de son pays, et s’il reste d’autres produits pour les autres, et si elle a encore le temps d’accomplir d’autres tâches, alors, elle occupe une place respectable et personne ne peut lui reprocher de ne pas apporter sa pierre à l’édifice. »

John Seymour *Fat of the Land* 1961

Défricher le terrain

À moins que votre domaine ne soit étendu et que vous envisagiez de longues promenades avec votre canne et votre chien pour atteindre les parcelles cultivables, votre première priorité sera d'examiner si vous pouvez gagner un peu de terre en défrichant les espaces couverts de bois. De tels espaces méritent d'être défrichés, à moins qu'ils ne soient en pente raide, ou irrémédiablement marécageux, ou couverts de pierres. Défricher est un travail difficile mais qui vaut la peine d'être fait, bien qu'il puisse prendre beaucoup de temps et se révéler extrêmement coûteux.

Cochons et chèvres en éclaireur

Votre porc est votre meilleur outil de sapeur. Si vous mettez des porcs sur un terrain broussailleux, ils vous le défricheront sans que vous y touchiez. Évidemment, ils n'enlèveront pas les arbres, mais les ronces, les ajoncs et les broussailles céderont presque toujours sous leurs groins et, en même temps, ils fumeront aussi la terre. Jetez quelques grains dans les fourrés difficiles à détruire et les porcs s'y attaqueront aussitôt.

Les chèvres détruiront les arbustes en les écorçant, et même les grands arbres si elles sont nombreuses. Elles les empêcheront de proliférer à nouveau ; évidemment, tout comme les cochons, elles ne déterreront pas les arbres. Vous devrez faire cela vous-même.

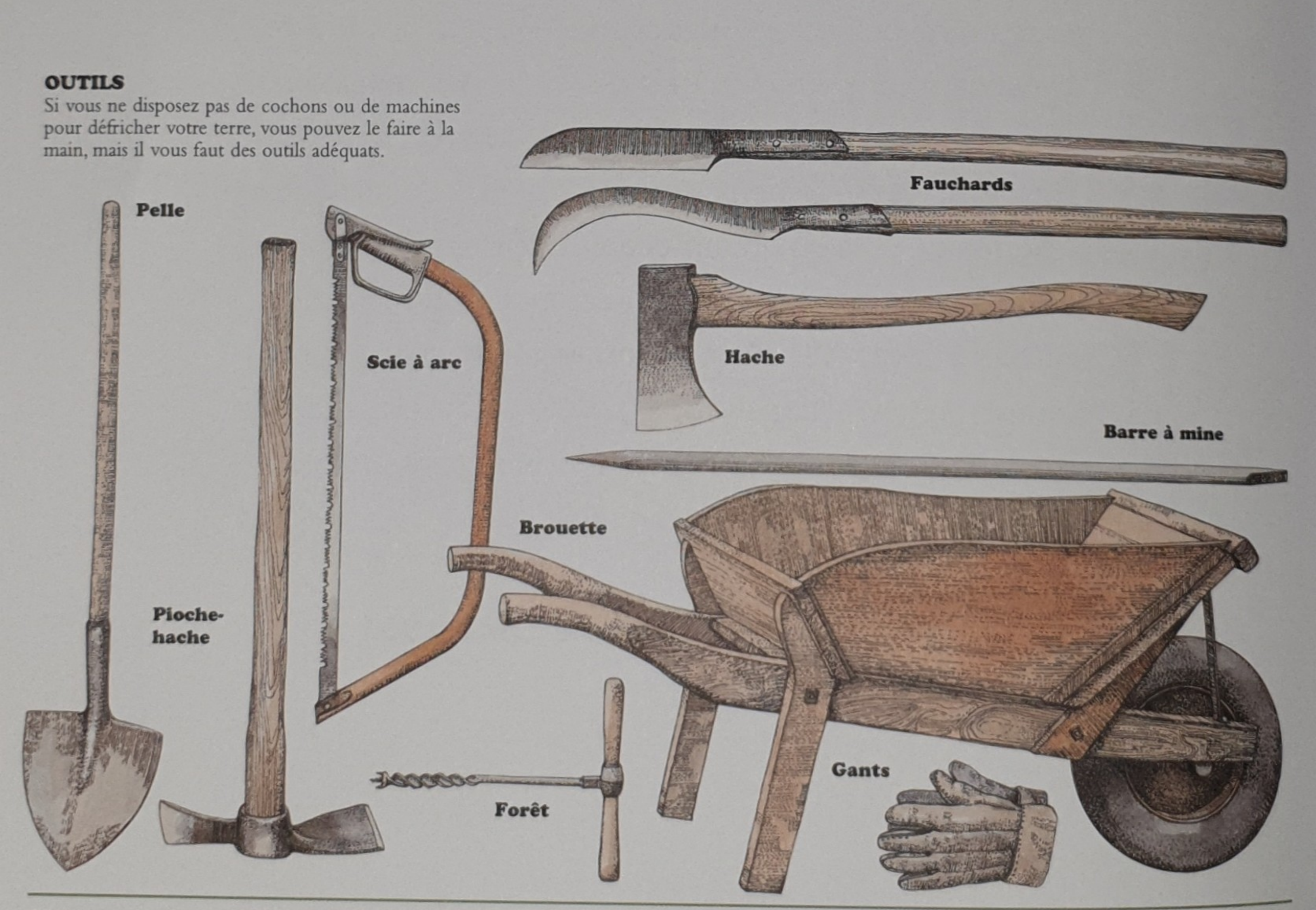
Débroussailler les espaces boisés

Il est indispensable de s'équiper d'une tronçonneuse thermique pour ce type de tâche (évidemment, vous pourrez louer une excavatrice mécanique pour gagner du temps et qui vous évitera de vous briser le dos à débiter des planches pendant que le bois est vert). Attention, la tronçonneuse est un monstre bruyant et mortel, et vous devrez apprendre à la manipuler avec précaution. Des cours de sécurité à ce sujet sont dispensés et votre revendeur pourra vous informer. Tout d'abord, coupez tous les branchages fins qui ne conviennent pas au feu, puis coupez des billes de bois qui vous serviront à alimenter votre feu (y compris des morceaux de racines si vous déterrez les souches). Emportez toute cette matière dans votre abri à bois, vous la débiterez plus tard. Vous pouvez trouver quelques mains utiles – les enfants adorent souvent cela – pour ramasser toutes les brindilles (petites branches).

Si vous creusez suffisamment autour des souches, disons entre 50 cm et 1 m de profondeur, vous aurez beaucoup moins de mal à les soulever. Un bon conducteur d'arracheuse peut dégager une grande superficie en une journée pour un prix raisonnable. Empilez les souches dans un coin afin de les brûler dans quelques mois, quand elles auront séché. Mieux vaut utiliser un vérin à bois ou un treuil à main pour soulever les souches. Vous

OUTILS

Si vous ne disposez pas de cochons ou de machines pour défricher votre terre, vous pouvez le faire à la main, mais il vous faut des outils adéquats.



pourrez les emprunter ou les louer, ou encore les acheter si vous avez une grande surface à débroussailler, mais ces outils sont très chers. Il en existe plusieurs types. De même, vous pouvez dégager les souches à l'aide d'une bêche et d'une pioche-hache, mais la tâche est très laborieuse.

Allumez un petit feu sur la souche, et elle se consumera très rapidement. Une option un peu plus écolo consiste à remplir les trous de sucre, de babeurre ou de lait en poudre pour favoriser la décomposition.

Ajoncs, genêts et ronces

Les surfaces couvertes d'ajoncs, de genêts et de ronces peuvent être efficacement dégagées en utilisant une scie à archet et une faux bien affûtée. N'oubliez pas de porter une bonne paire de gants en cuir et vous pourrez vous débarrasser très rapidement des ajoncs avec une petite scie à archet. Une tronçonneuse est bruyante et s'émoussera rapidement lorsque vous couperez les ajoncs à ras du sol (ce qui est le but). Votre faux coupera aisément les ronces si elle est bien affûtée. Vous arracherez les racines. La coupe des ronces épineuses à distance à l'aide d'une faux est très efficace : utilisez une fourche à foin pour en faire un tas que vous brûlerez plus tard. Dès que votre surface est dégagée, vous devrez y repasser la faux une ou deux fois par an pendant quelques années afin de supprimer les pousses rebelles qui auront réapparu.

Enlever les pierres

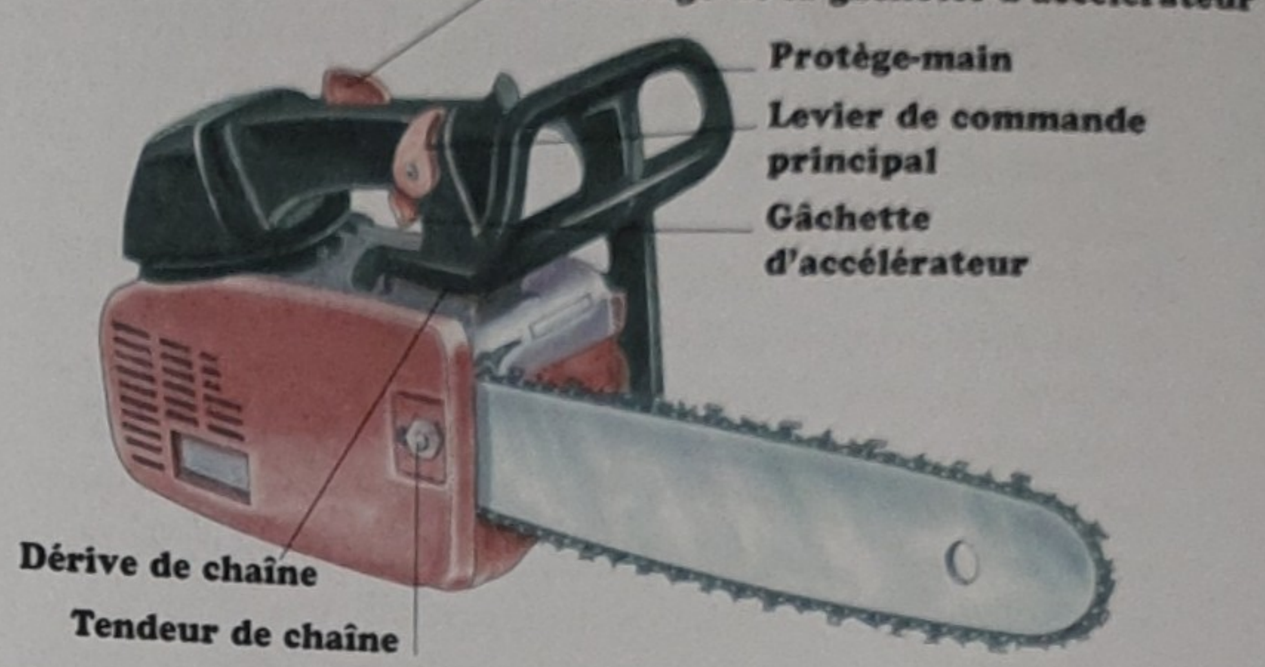
Les pierres peuvent être très gênantes, surtout dans les terrains erratiques ou glaciaires où de gros blocs de rochers ont été abandonnés n'importe où lors du retrait des glaciers. Là encore, s'ils ne sont pas trop gros, l'excavatrice peut s'en charger, les sortant de terre et les transportant sans peine sur le bord du champ.

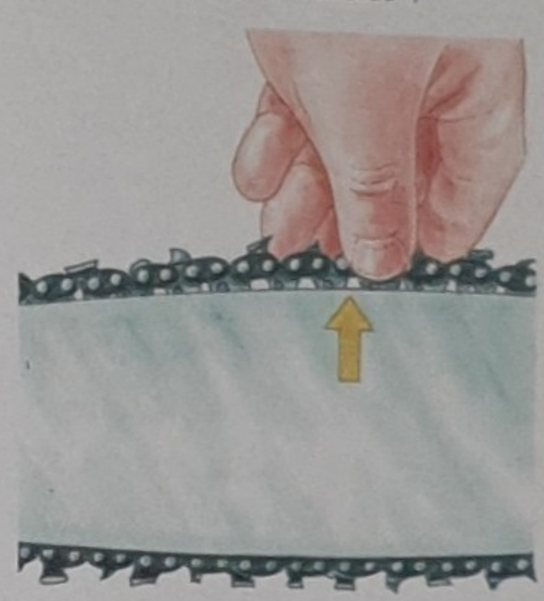
Mais vous-même, pouvez soulever d'assez gros rochers, une tonne ou plus, avec des leviers. Creusez autour du rocher, sur l'un des côtés, établissez un point d'appui solide, une traverse de voie ferrée fera l'affaire ou sinon une autre pierre, puis placez un long madrier ou une barre de fer (un bout de rail est idéal) et soulevez ce côté du rocher de quelques centimètres. Mettez alors des pierres sous le gros rocher, reposez-le, et allez installer votre levier de l'autre côté. Répétez la même opération plusieurs fois. Continuez ainsi tout autour du rocher, le soulevant petit à petit à chaque fois des quelques centimètres de jeu que vous donne le levier et que vous comblez alors de pierres. Et, pour finir, vous amènerez votre rocher au niveau du sol.

Une fois que vous aurez extrait un bloc de rocher, vous arriverez peut-être, en utilisant à nouveau des leviers, à le rouler au bord du champ. Mais s'il est trop gros, essayez d'allumer un grand feu au-dessous et de le chauffer, puis de jeter de l'eau froide dessus. Cela devrait le faire éclater.

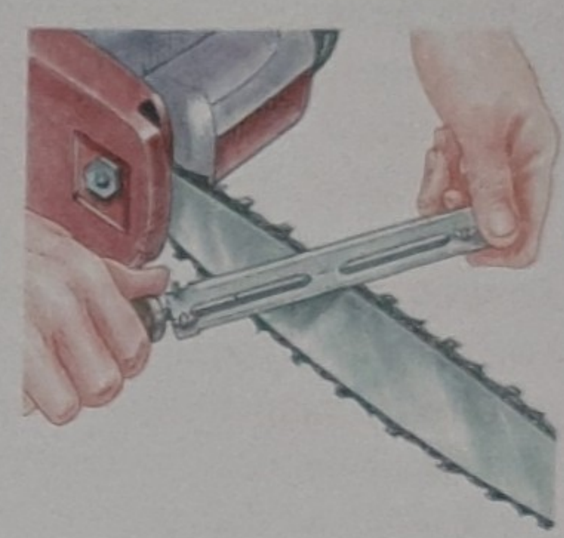
N'oubliez pas que le débroussaillage n'est pas la seule option qui s'offre à vous. Il est tout à fait possible de remettre à neuf une vieille terre boisée en procédant à un abattage et à un repeuplement judicieux. Vous pouvez laisser les vieilles souches se décomposer sur place. Lorsque le bois aura vieilli, vous pourrez faire de cet espace un enclos à cochons ou à volaille. Il est encore envisageable de le reboiser et de le cultiver comme une forêt.

TRONÇONNEUSE



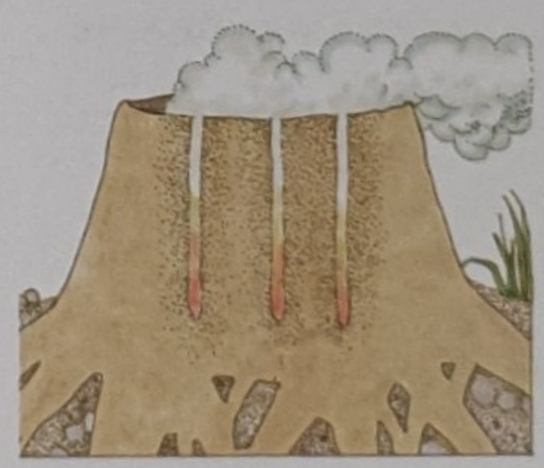


Tensionnage Vérifiez la bonne tension de la chaîne avec votre pouce et vérifiez que le système de lubrification de la chaîne fonctionne correctement et qu'il est alimenté.



Affûtage À l'aide d'un porte-lime, placez la chaîne sur la barre et verrouillez-la avec le protège-main. Limez de l'intérieur vers l'extérieur avec la lame à l'horizontale.

BRÛLER UNE SOUCHE



Le percement de trous dans la souche est une méthode lente mais efficace pour la supprimer.

SOULEVER UN BLOC DE PIERRE

1 Prenez une pierre ou un morceau de bois comme appui. Faites levier sous le bloc.

2 Soulevez le bloc aussi haut que possible. Calez avec des pierres. Effectuez le même mouvement de levier de l'autre côté.

3 Répétez le processus pour gagner quelques centimètres à chaque fois. Dès que le bloc est dégagé, faites-le rouler.

Drainer le terrain

Si vous avez de la chance, votre terre n'aura peut-être pas du tout besoin d'être assainie. Une grande partie de la terre comporte un sous-sol poreux et parfois de la roche à travers laquelle l'eau peut s'infiltrer ; ou bien elle est légèrement en pente et manifestement sèche. Mais un terrain au sous-sol imperméable, la terre très lourde, celle qui est tellement plane que l'eau ne peut s'écouler, ou un terrain dans lequel des sources prennent naissance, toutes ces terres devront être drainées. Une terre mal drainée est une terre tardive, c'est-à-dire qu'elle ne produira rien en début d'année. C'est une terre froide et difficile à travailler. Vous ne pouvez pas la cultiver lorsqu'elle est humide, surtout si elle contient de l'argile. En un mot, elle ne produira pas de bonnes cultures.

Vous pouvez même déterminer le fait qu'une terre est humide, pendant un été sec, en vous basant sur les plantes qui y poussent. Iris des marais, roseaux, joncs ou autres confirment que, même si elle est sèche en été, la terre sera humide et imbibée d'eau en hiver.

Fossés d'assainissement

Souvent, sur un terrain en pente douce, il suffira de creuser une tranchée en haut du champ (*voir dessin*). Ce fossé d'assainissement va retenir et évacuer l'eau qui s'infiltre depuis plus haut. Ce n'est pas la pluie qui détrempe un champ, mais l'eau qui s'écoule de plus haut.

Sources

Vous pouvez drainer les sources en les reliant avec une tranchée ou un drain (*voir dessin*) à un ruisseau. S'il y a de grandes surfaces imbibées d'eau autour de la source, le bon sens vous incitera à faire un grand trou au départ de votre tuyau et à le remplir de pierres.

Drains

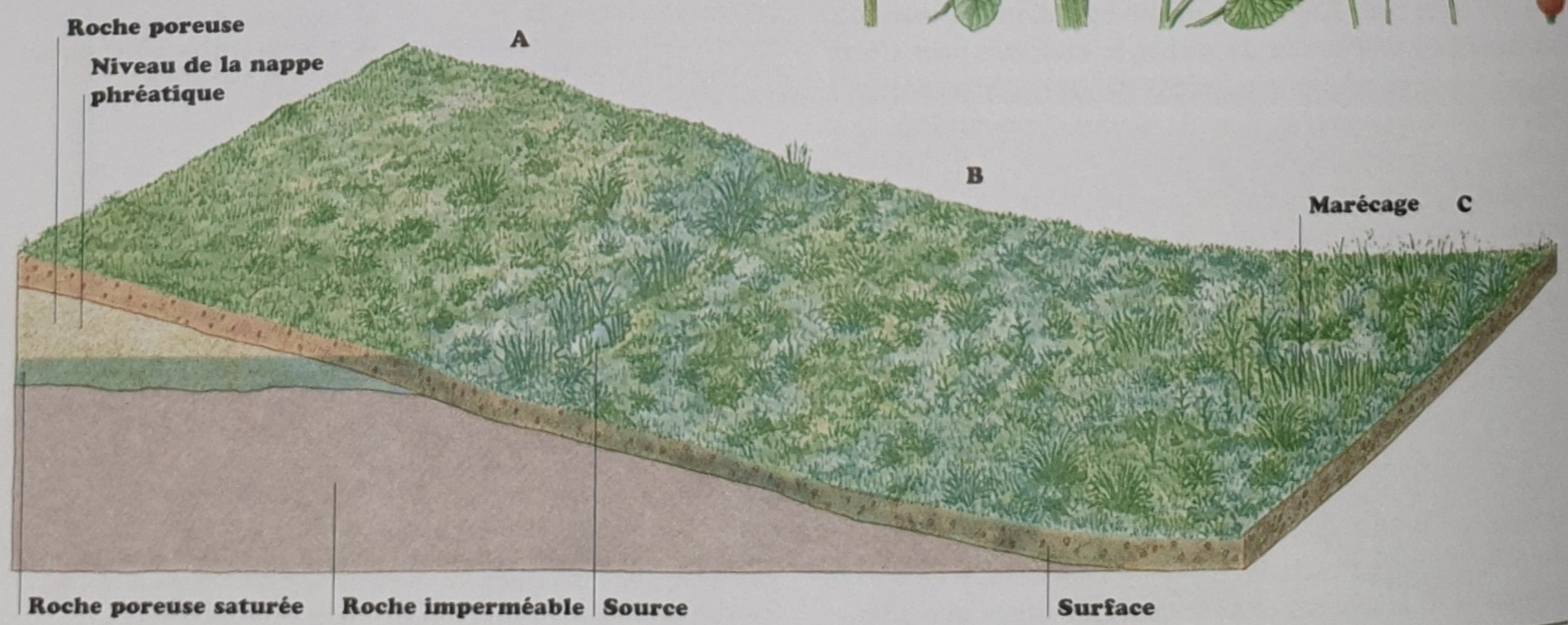
On peut drainer une terre plane en réduisant la nappe phréatique. La nappe phréatique, c'est le niveau atteint par l'eau souterraine. Ce niveau sera plus élevé en hiver qu'en été et, dans les cas les plus délicats, il peut même se situer à la surface de la terre. Pour l'abaisser, on creusera des fossés ou bien on mettra des drains dans la terre pour évacuer l'eau. Vous pouvez même faire cela avec une terre qui est située au-dessous du niveau de la mer en pompant l'eau de la tranchée la plus basse dans la mer ou dans un canal qui se jette dans la mer.

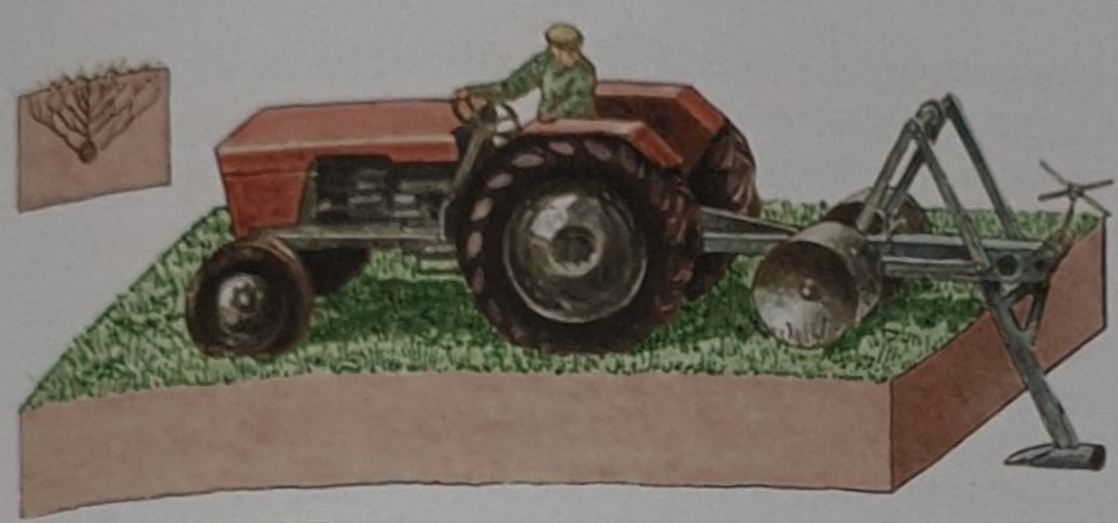
Manifestement, les sols lourds (sols qui contiennent beaucoup d'argile) nécessitent plus de drainage que les sols légers ; cependant, même le sable, le plus léger de tous les sols, peut être imbibé d'eau et ne produire rien du tout avant d'avoir été drainé. Plus le sol est lourd plus vos drains devront être nombreux et rapprochés, l'écartement correspondant au moins à la distance d'infiltration de l'eau. Il suffira de quelques drains pour assainir un sol léger ou sablonneux. Si vous n'avez aucune expérience, vous avez avantage à vous assurer les conseils d'un expert : par exemple, les autorités compétentes. Souvent, il existe également d'importantes subventions pour le drainage.

Il y a trois sortes de drainages : les fossés à ciel ouvert, les drains souterrains et le sous-solage. Une tranchée à ciel ouvert est exactement ce que son nom indique. Vous creusez ou faites creuser par une machine une tranchée avec des bords inclinés. Dans une terre légère (sol sablonneux), les bords doivent être beaucoup moins inclinés que dans un sol lourd, car celui-ci tient beaucoup mieux. Le bon sens vous indiquera la bonne inclinaison. Si les bords s'écroulent dans la tranchée, c'est qu'ils sont trop raides.

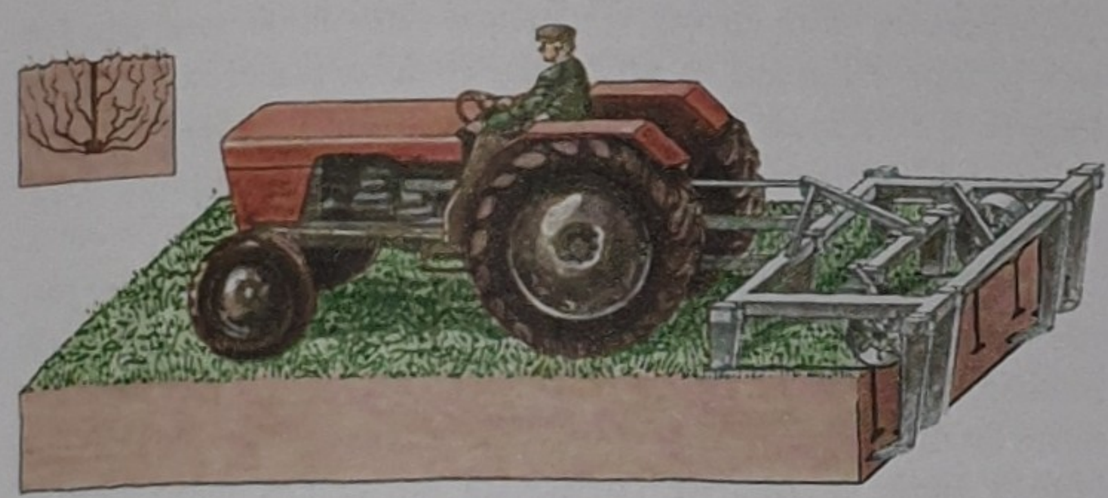
TROIS SITUATIONS OÙ IL VOUS FAUDRA DES DRAINS

A L'eau coule le long de la pente à travers un sol poreux ou des rochers avant de se heurter à une couche imperméable. Cela l'oblige à remonter, en général latéralement, à la surface, où elle surgit sous forme de source.
B Un sous-sol imperméable empêche l'écoulement de l'eau de pluie.
C Une terre absolument plane ne comporte aucune pente qui permette le drainage.
À droite, ces plantes sont la preuve certaine que la terre est humide. De gauche à droite : orchis des marais, violettes des marais, iris, soucis d'eau, roseaux et joncs.





LE SOUS-SOLAGE
Une pièce effilée ou en forme de torpille au bout d'une lame étroite est tirée par un tracteur. La mince rainure faite par la lame se comble, mais le drain reste. Il dure beaucoup plus longtemps dans de l'argile que dans des sols sablonneux.



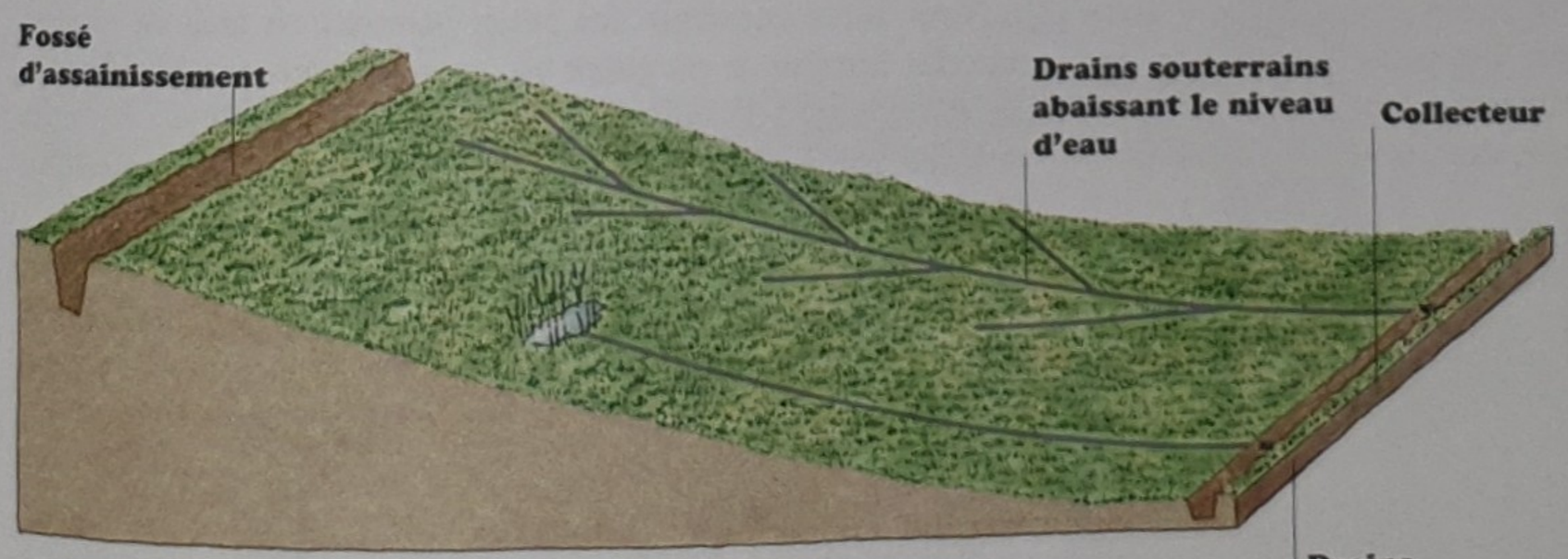
LE CULTIVATEUR LOURD
Le cultivateur lourd découpe dans le sol une série de sillons profonds et régulièrement espacés. Très bons résultats dans de l'argile, où les sillons demeurent longtemps et permettent un drainage naturel.

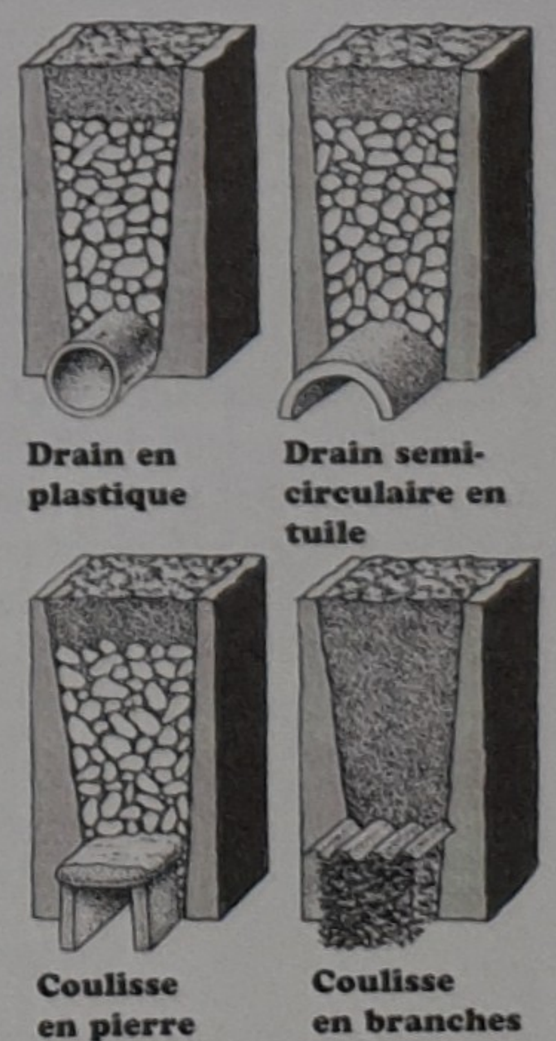
La profondeur également est affaire de jugement. Si la tranchée diminue suffisamment la hauteur du niveau d'eau et permet aux cultures de bien pousser, c'est qu'elle est assez profonde. Vous ne voulez certainement pas avoir de l'eau stagnante dans le sol à moins de 46 cm de la surface : et c'est encore mieux si vous pouvez abaisser ce niveau à 1,20 m. Si vous devez creuser la tranchée à la main, vous ne la ferez pas trop profonde. Et rappelez-vous que les tranchées à ciel ouvert ont besoin d'une chasse (nettoyage des broussailles et des mauvaises herbes) tous les un ou deux ans, ainsi que d'un nettoyage à la pelle tous les cinq à dix ans. Il leur faut aussi une clôture.

Il existe beaucoup de sortes de drains souterrains (*voir illustrations*). Tant qu'ils sont assez profonds pour ne pas être atteints par la charrue ou d'autres engins agricoles, et tant que leur pente est constante pour qu'ils ne s'envasent pas, ils ne requièrent aucun entretien et doivent tenir pendant des siècles. Le sous-solage ne dure pas plus de cinq à dix ans, et encore moins dans un sol sablonneux.

Le drainage est tout simplement une affaire de bon sens. Imaginez un peu ce qui se passe là-dessous. Creusez des trous témoins pour trouver à quelle profondeur est le niveau d'eau et où sont les sources. Arrangez-vous pour drainer cette eau vers le torrent ou la rivière la plus proche, ou même laissez votre drain se déverser dans une terre inculte loin de la vôtre. C'est ainsi seulement que vous aurez une terre bien drainée et productive.

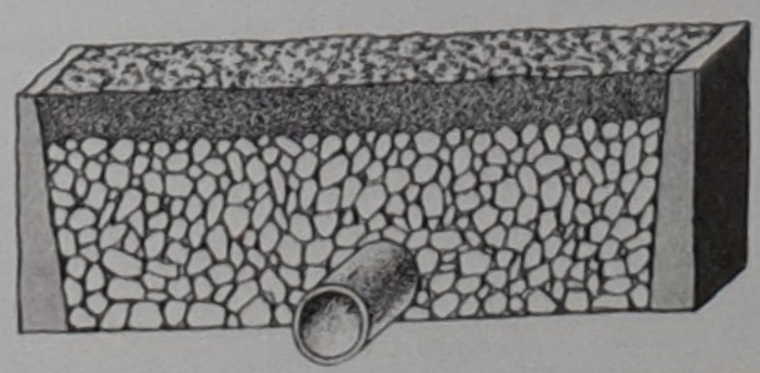
L'UTILISATION DE DRAINS ET DE TRANCHÉES
Un fossé d'assainissement recueille l'eau s'infiltrant depuis le haut, et la conduit autour du champ à un collecteur. Un drain souterrain peut être utilisé pour drainer une source, et une série de drains – disposés en chevrons est idéal – peuvent évacuer suffisamment d'eau pour abaisser la nappe phréatique. Tâchez de ramener ce niveau au moins à 46 cm au-dessous de la surface ; à 1,20 m, c'est encore mieux.





DRAINS SOUTERRAINS
Les drains recouverts de pierres et ceux en tuile sont poreux de nature. Ceux en plastique ont des fentes pour laisser passer l'eau. Les Romains construisaient des drains simples, des buissons couverts de terre renforcées avec de la tôle perforée.

DRAINER UNE SOURCE
Creusez jusqu'à la source. Posez un tuyau ou creusez une tranchée pour évacuer l'eau. Si la source est étendue, mettez des pierres autour de votre tuyau.



Irriguer le terrain

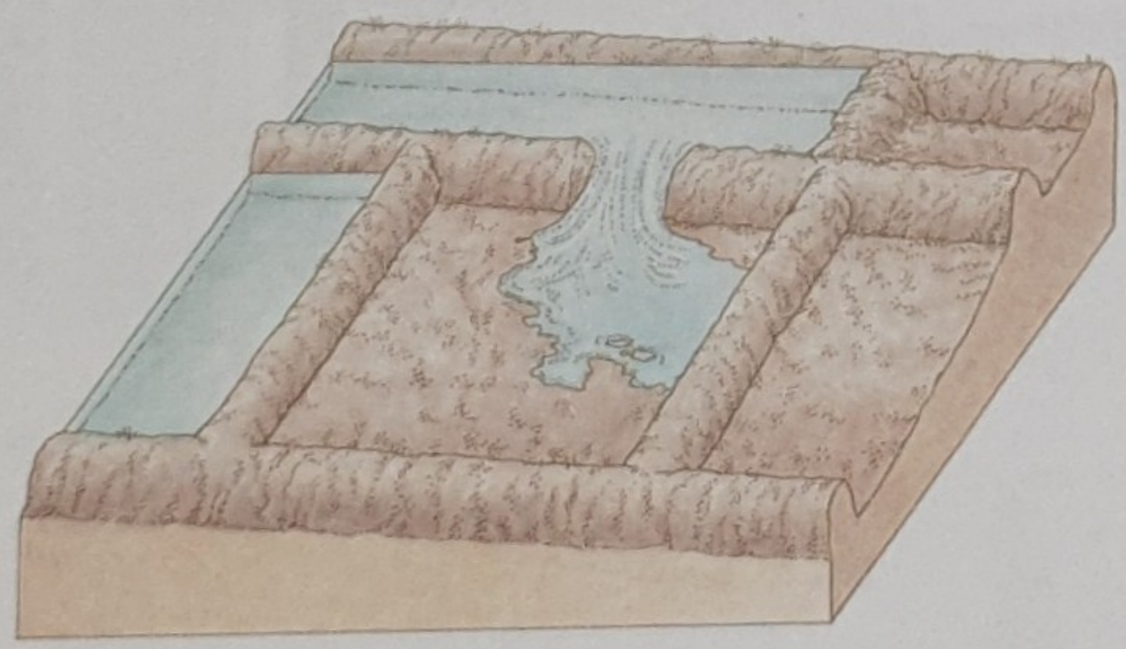
Quel que soit l'endroit où vous vivez, vos cultures tireront profit de l'irrigation et, dans certaines régions, elles ne pousseront tout simplement pas sans irrigation. Les paysans les plus heureux du monde sont ceux qui vivent sous un climat chaud et sec mais disposent de beaucoup d'eau pour arroser. Ils ont un bien meilleur contrôle sur leurs cultures que ceux qui vivent dans des régions à fortes chutes de pluie. Ils n'ont pas de problème de mauvaises herbes : ils les tuent tout simplement en coupant l'eau lorsque la terre est en friche. Il leur est possible de faire leurs semailles dans une terre sèche avant d'ouvrir l'eau et ensuite d'inonder le champ pour faire pousser les graines. Ils peuvent donner à leurs cultures exactement la quantité d'eau dont elles ont besoin durant la croissance, puis couper l'eau lorsque l'époque des moissons arrive, et alors moissonner dans des conditions idéales. Ils n'ont rien à faire.

Mais nous autres pouvons aussi exploiter l'irrigation à notre profit. Il faut exactement 120 m³ d'eau pour couvrir un demi-hectare jusqu'à 2,4 cm de profondeur. S'il ne pleut pas durant la saison des pluies, il est bon de répandre ces 120 m³ d'eau une fois par semaine à l'époque de pleine croissance des cultures. Dans les climats tempérés ayant une densité de pluie appréciable, comme dans le nord de l'Europe, l'adduction de 5 à 15 cm d'eau durant la maturation est sans doute suffisante. Et peu vaut mieux que rien du tout.

Si vous avez de la chance, vous pourrez peut-être prendre de l'eau dans une rivière tout près de la terre que vous voulez irriguer et amener cette eau avec un tuyau, mais vous n'aurez pas beaucoup de pression, à moins que votre rivière ne se trouve bien plus haut que votre terre. Mais, contrairement aux idées européennes, vous n'avez pas vraiment besoin de beaucoup de pression : vous avez seulement besoin d'eau. C'est déjà bien de simplement poser un tuyau d'arrosage sur le sol et de le déplacer de temps en temps lorsqu'un bout de terre est détrempé. C'est encore mieux de laisser couler l'eau entre les sillons et de déplacer le tuyau à chaque fois que l'eau en a atteint l'extrémité.

Irrigation par arrosage

En gros, il existe deux sortes d'irrigations : l'irrigation par arrosage et l'irrigation par inondation. Les paysans européens ont plutôt tendance à appliquer la première méthode. Ils utilisent des pompes et des « appareils à pluie », des arroseurs rotatifs ou à rampes oscillantes, qui tous requièrent une pression considérable pour fonctionner. C'est parfait si vous avez les moyens d'acheter l'équipement nécessaire et l'essence, et si vous disposez d'un point d'eau qui n'a plus besoin alors de se trouver au-dessus de votre champ. Mais tout cela est cher et n'est pas pour le commun des mortels qui vit en autarcie. Personnellement je n'ai jamais très bien saisi l'avantage qu'il pouvait y avoir à dépenser de l'argent pour envoyer de l'eau en l'air juste pour la voir aussitôt retomber, et j'ai toujours pratiqué une des deux formes d'irrigation par inondation.



IRRIGATION PAR INONDATION
Les parcelles nivelées sont séparées par des tumulus. Faites un barrage dans le canal, cassez le tumulus séparant la parcelle du canal, refermez le trou lorsque la parcelle est recouverte d'eau, détruisez le barrage et répétez

Irrigation par inondation

Dans les pays où l'on comprend quelque chose à l'irrigation – et ce sont les pays où elle est vraiment indispensable – on utilise l'irrigation par inondation. Si vous avez une petite rivière qui coule près de votre champ, il n'est pas difficile de vous procurer une pompe à essence et un tuyau, et de déplacer la pompe le long de la rivière au fur et à mesure qu'une partie du champ est irriguée. Mais vous aurez peut-être la chance de disposer d'une rivière située à un niveau plus élevé que votre champ.

L'idéal serait que la terre forme des parcelles parfaitement planes ou, si le champ est en pente douce, qu'elle soit nivelée en plusieurs parcelles en pente avec des tertres pour les séparer (un tertre est une butte de terre de 30 cm de haut au maximum). Vous pouvez laisser pousser de l'herbe sur ces tertres, auquel cas ils seront permanents, ou bien les détruire chaque année et les reconstruire ensuite. Si vous travaillez avec un tracteur, vous les détruirez certainement, car cela vous donnera plus de place pour manœuvrer. Dans le haut de toutes ces parcelles en pente se trouve un canal. Pour irriguer, vous faites dans ce canal, avec une pelle, un petit barrage de 30 cm de haut au maximum, à hauteur de la première parcelle, puis, toujours avec la pelle, vous cassez le tertre qui sépare le canal de la parcelle. Vous vous asseyez alors tout près au soleil, et observez les papillons jusqu'à ce que l'eau ait serpenté jusqu'au fond de la parcelle, l'ait recouverte et parvienne au sommet. Si votre parcelle n'est pas totalement nivelée et qu'elle n'est pas en culture, utilisez votre pelle pour la niveler et répartir l'eau.

Vous aurez construit des petits barrages en face de chaque parcelle. Lorsque la première est irriguée, vous comblez le trou du tertre, cassez le barrage, faites un trou dans le tertre de la seconde parcelle, vous vous rasseyez au soleil et laissez l'eau pénétrer dans la parcelle. Et ainsi de suite.

Naturellement, cela suppose que l'eau qui se trouve dans votre canal est plus haute que les parcelles. Que faire si elle est plus basse ? La même chose que font en pareil cas un Chinois ou un Égyptien : surélever l'eau de quelques centimètres. Vous pouvez le faire, très péniblement, avec un seau ou grâce à un moyen ingénieux que vous découvrirez.

Si votre champ est très en pente, il est clair que vos parcelles inclinées ne se prêteront pas à l'irrigation par inondation. Il vous faudra construire des terrasses. Vous aurez besoin de pierres ou tout au moins de fibre de coco pour retenir les murs, et c'est un immense travail. Et si votre champ est très grand, il faudra deux canaux ou peut-être davantage, avec des tracés différents, car l'eau ne pourra pas serpenter jusqu'en bas depuis le haut de chaque parcelle.

Utiliser le bois

Pour celui qui vit en autarcie, les arbres les plus utiles sont, dans l'ordre d'importance : le marronnier (le meilleur arbre du monde pour le bois de construction), le chêne, le frêne et le mélèze. En Amérique du Nord, vous pouvez ajouter le noyer blanc, l'érable et le merisier. Si vous avez une scie à refendre, les bois tendres ou certains autres bois durs vous seront également très utiles.

Bois durs et bois tendres

Si vous envisagez d'utiliser du bois pour autre chose que le chauffage, vous devez faire attention aux caractéristiques suivantes : un coefficient de croissance rapide, la dureté et la résistance à la pourriture (la capacité « à se fendre » et la capacité « à éclater »).

Pour la plupart des travaux dans les fermes et exploitations agricoles, il est en effet préférable de fendre le bois au lieu d'utiliser une scie à refendre (sciage le long du grain). Le fendage est plus rapide, moins cher, le bois reste plus solide et dure plus longtemps. Pourquoi ? Parce que quand vous utilisez une scie à refendre, vous coupez une partie des grains, ou des fibres du bois. Mais lorsque vous fendez le bois, l'ouverture se fait entre le grain, ce qui évite un déchirement des fibres.

Le marronnier se fend admirablement bien. Il grandit rapidement et droit, il est solide et résiste à la pourriture mieux que tout autre arbre. Le chêne se fend également bien, mais pas aussi bien que le marronnier. Le cœur du chêne est également très résistant et a une très grande longévité, mais l'aubier, surtout dans un petit arbre, est inutilisable. Le chêne grandit très vite et il a besoin d'un bon sol pour se développer. Le frêne est résistant et souple, mais se décompose si vous l'enterrez. Il est droit, grandit vite et éclate facilement. Utilisé en surface et même exposé aux intempéries, il durera longtemps à condition que de temps en temps vous passiez dessus de l'huile ou qu'il soit thermo-traité. Il est bon pour faire des portails ou des barrières. Le mélèze est spécial, dans ce sens que c'est un conifère à aiguilles caduques. Il pousse très vite et, s'il a été thermo-traité, c'est le meilleur des conifères pour être enterré. Tous les autres conifères ou bois tendres sont inutilisables dans le sol s'ils n'ont pas été thermo-traités, et, même dans ce cas, ils ne durent pas très longtemps.

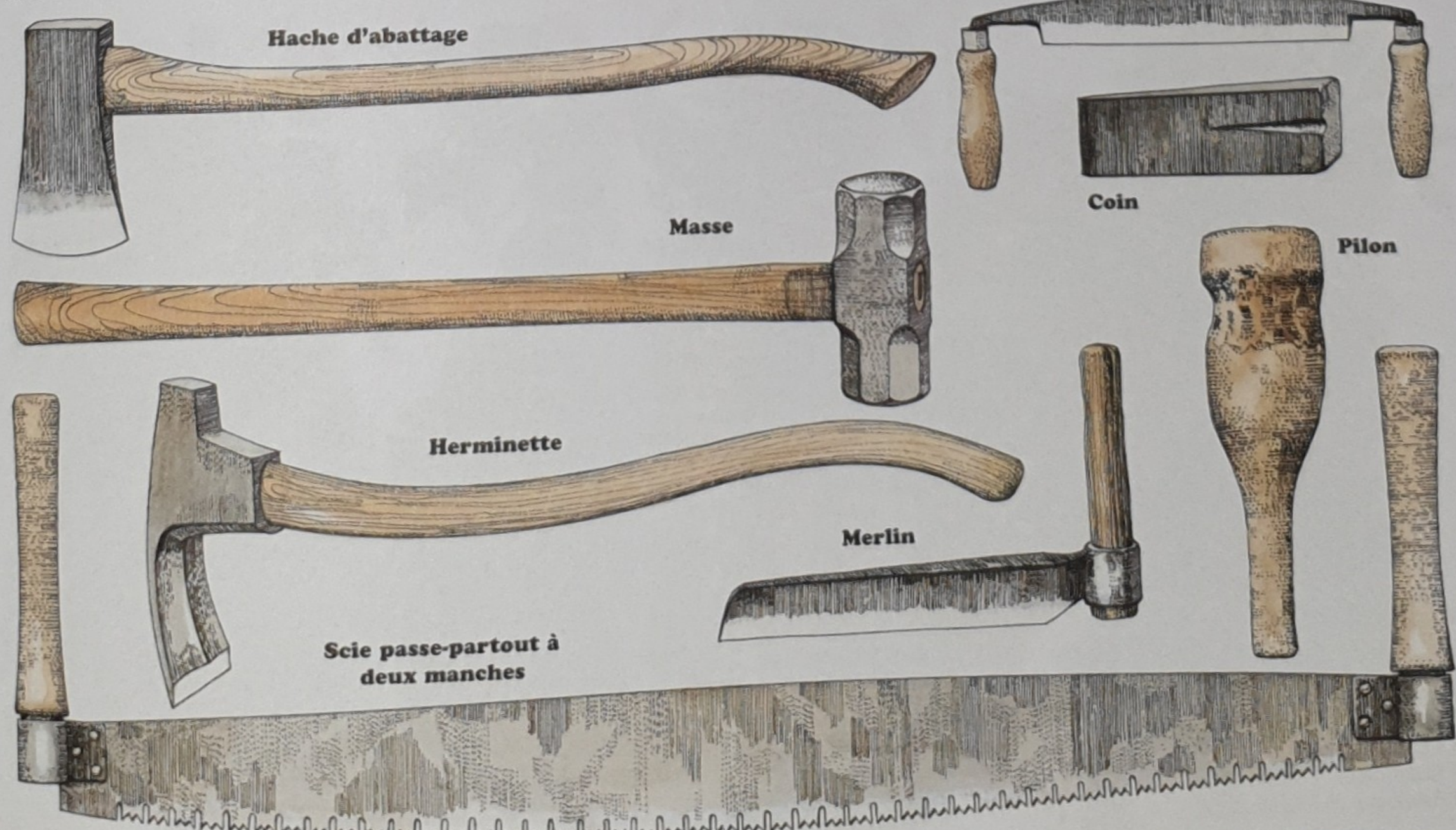
Le cerisier, comme d'ailleurs tous les arbres fruitiers, est dur et fait du très bon bois de chauffage. Ces arbres fruitiers sont tout indiqués pour fabriquer des objets résistants, par exemple les aubes des roues de moulins à eau. C'est dommage de les utiliser pour faire des piquets. Le noyer blanc d'Amérique est le meilleur bois pour faire les manches des outils. Il ne pousse pas en Europe (j'en ignore la raison), alors il faut l'importer ou le remplacer par le frêne, qui est un assez bon substitut. L'érable et le sycomore sont bien pour être travaillés et pour faire des objets sculptés. Mais le roi des bois, c'est le noyer : il ne faut pas le couper avant 150 ans, et c'est encore mieux si vous avez la patience d'attendre son 350e anniversaire !

Bois de chauffage

Les arbres sont votre source de combustible la plus courante. Même si vous n'avez qu'un hectare ou un demi-hectare de bois, vous vous rendrez vite compte, si vous le soignez bien, que les

LES OUTILS ESSENTIELS DU BÛCHERON

Abattez votre arbre à l'aide d'une hache et d'une scie. Utilisez un marteau et un coin d'abattage ou encore un maillet et un fendoir, pour le fendage. L'herminette et la plane servent à l'écôtage et au toupillage.



arbres vont y pousser plus vite que vous ne pourrez les abattre pour faire votre feu. Un bout de bois est le collecteur de chaleur solaire le plus efficace du monde. Le frêne est le meilleur bois de chauffage. « Sec ou pourri, il est bon pour une reine. » Les branches de frêne sont excellentes. Vertes ou sèches, elles brûlent aussi bien. Lorsqu'il est sec, le chêne est un très bon bois de chauffage et brûle très longtemps, mais il pousse bien trop lentement pour être planté dans ce but. Le bouleau blanc est bon comme bois de chauffage et pratiquement pour rien d'autre. Il dégage beaucoup de chaleur lorsqu'il est sec et pousse vite. Les conifères ne sont pas très bons. Ils font beaucoup d'éclats et se consument très vite, mais dans les pays froids du Nord, où il n'y a rien d'autre, les gens doivent bien l'employer pour se chauffer. Le bouleau est meilleur et il pousse plus au nord que n'importe quel autre arbre. Tous les bois sauvages, tels l'aulne ou le marceau, sont très apathiques quand ils sont verts mais on peut les brûler secs, quoique, même à ce moment-là, ils ne brûlent pas bien et ne dégagent pas longtemps de la chaleur. Mais qu'en faire d'autre ? Tous les bois du monde brûlent. Mais si vous plantez spécialement des arbres pour en faire du bois de chauffage, alors plantez des frênes et conduisez-les en taillis.

Conduire en taillis signifie couper les arbres lorsqu'ils ont un diamètre de 23 cm et les laisser repousser. Chaque tige redonnera plusieurs pousses. Coupez à nouveau celles-ci environ 12 ans plus tard et elles repousseront. Ce mode d'exploitation de 12 en 12 ans peut durer des centaines d'années et, avec cette méthode, vous tirerez le plus possible de combustible de votre parcelle de bois.

Quel arbre planter ?

Plantez des arbres ayant au moins 1,60 m, très près l'un de l'autre, et ils pousseront droit et haut. Lorsqu'ils commencent à être serrés, élaguez et vous obtenez une première récolte. En hiver, plantez des arbres d'au moins trois ans. Vous pouvez les acheter dans une pépinière ou bien vous pouvez les faire pousser vous-même à partir de graines. Pour qu'ils ne soient pas étouffés, arrachez les mauvaises herbes qui poussent au-dessous les trois ou quatre premières années. Sciez les branches basses des jeunes arbres pour avoir du bois d'œuvre propre et sans nœuds. Le fumier ou le compost les feront pousser plus vite.

Dans les bois déjà existants, arrachez les arbres sauvages (aulnes, marceaux, arbrisseaux) pour donner aux autres une meilleure chance de vie. Les arbres sauvages aiment bien la terre humide, alors drainez. Et si vous avez le temps, coupez les buissons ou laissez courir vos cochons dans le bois. Ils le nettoieront, le fumeront et ne blesseront pas les arbres adultes. En automne, ils se subviendront à eux-mêmes en mangeant glands et faines.

Sécher du bois

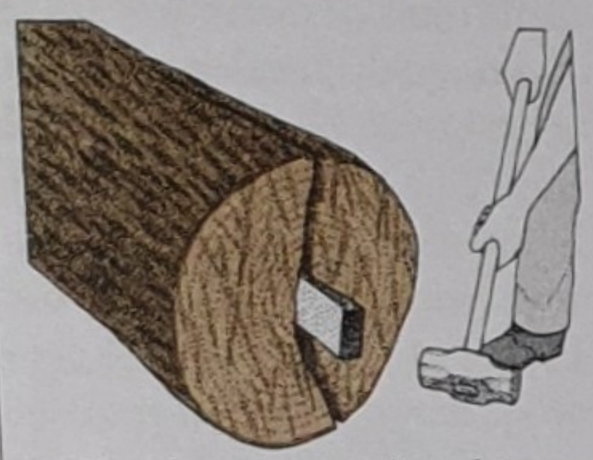
Entreposez comme vous les avez débitées, avec, entre elles, des cales de bois pour laisser passer l'air. Vous pouvez sécher du bois rapidement en utilisant un four, mais le « temps » c'est quand même mieux. Certains bois, comme le frêne, peuvent être trempés quelques semaines dans une rivière pour faire sortir la sève. Cela accélère le séchage, mais il faut des années à certains arbres pour sécher complètement. Le bois pour fabriquer des meubles, par exemple, ne doit évidemment plus bouger. Mais pour des travaux grossiers, tels que portails ou même construction de certains bâtiments, le séchage est moins important. Ayez toujours présent à l'esprit qu'il est nécessaire de traiter les arbres comme une culture. N'hésitez pas à couper les arbres adultes quand il le faut, mais replantez-en toujours plus que vous n'en coupez.

PLANTEZ-LES
Voici certains des arbres les plus utiles que vous puissiez planter sur votre terre :
1 Frêne **2** Mélèze **3** Bouleau **4** Orme **5** Noyer **6** Marronnier **7** Noyer blanc d'Amérique **8** Chêne

ABATTRE UN ARBRE
Écartez les racines et arbustes avec votre hache.
Puis utilisez-la pour découper une entaille du côté où vous voulez que l'arbre tombe. Commencez à scier de l'autre côté, à quelques centimètres au-dessus de la partie de l'entaille la plus basse. Lorsque l'arbre bloque la scie, prenez votre masse et enfoncez un coin, au milieu derrière la scie.
Continuez à scier jusqu'à ce que vous parveniez près de l'entaille et que l'arbre soit près de tomber.

Enlevez votre scie et tapez sur le coin jusqu'à ce que l'arbre s'abatte. Des bavures et les restes de « l'onglet » resteront sur le tronc et la souche. Enlevez-les à la hache.

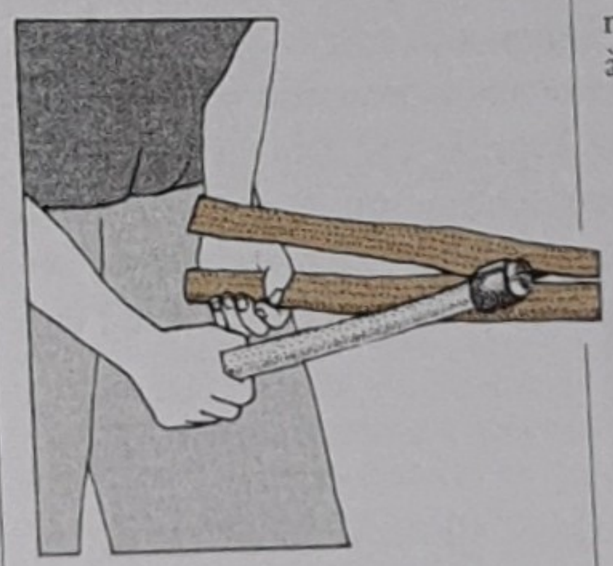
FENDRE AVEC COINS ET MASSE
Coins et masse sont les meilleurs instruments pour fendre de grosses billes de bois.



Utilisez la masse pour introduire un coin dans la moelle à l'extrémité du tronc. Puis enfoncez d'autres coins jusqu'à ce que la bille se fende sur toute sa longueur. Ne pas utiliser une hache comme coin. Le manche céderait.

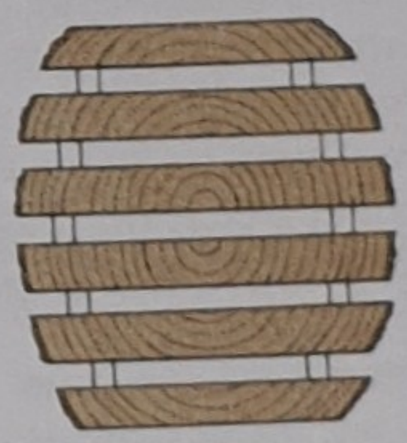
FENDRE AVEC MERLIN ET PILON
L'outil idéal pour fendre des pièces de bois plus petites est le merlin.

Enfoncez la lame en tapant dessus avec un pilon. Avancez en bougeant le manche latéralement.



Vous n'aurez pas besoin d'aller bien loin, le bois se fendra sur toute sa longueur. C'est beaucoup plus rapide que d'utiliser des coins.

SCIER DES PLANCHES
La scie de long est l'outil consacré pour débiter les troncs en planches. Une personne se tient sur le tronc, une autre dessous. C'est plus facile, mais plus coûteux, d'utiliser une scie à ruban ou une scie circulaire.



ENTREPOSER DES PLANCHES
Entassez les planches en ménageant entre elles un espace pour laisser circuler l'air. Laissez-les sécher au moins 18 mois.

5

6

7

8

Haies et clôtures

Les animaux domestiques peuvent être gardés en troupeau : cela veut dire surveillés par quelqu'un là où ils doivent être. Mais celui qui vit en autarcie sera nécessairement un homme très occupé. Les clôtures ne vont pas seulement lui épargner à lui, à son épouse et à ses enfants cette tâche astreignante qu'est la garde d'un troupeau, mais elles vont également lui être un outil indispensable pour mieux exploiter son domaine. Sans clôtures, vous ne pouvez pas mettre des moutons ou des vaches dans les cultures fourragères ; vous ne pouvez pas mettre des cochons dans un champ ; vous ne pouvez même pas laisser des chèvres et de la volaille sortir de votre jardin.

Haie de buissons ardents

La barrière la plus naturelle et la moins chère que vous puissiez construire, c'est la haie vive. Vive signifie ici vivant et on obtient une telle haie en plantant des buissons épineux, en général des aubépines, assez près l'un de l'autre. Les plants, d'environ 15 cm de haut, peuvent être plantés sur deux lignes ou en quinconce, en ayant 23 cm entre les deux lignes, mais 46 cm entre les plants.

Mais, pendant au moins quatre ans, la haie doit être protégée du bétail, et c'est la raison pour laquelle une haie vive est si difficile à faire. Les animaux, surtout les moutons et plus encore les chèvres, mangent les jeunes buissons. Voilà pourquoi il faut faire une autre clôture des deux côtés de votre jeune haie vive : une affaire peu rentable.

Marcotter une haie

Mais une fois qu'une haie vive existe, elle existe pour des siècles si vous la soignez. Et vous la soignez en la marcottant, c'est-à-dire en coupant la plupart des tiges à mi-hauteur environ tous les cinq ans et en les inclinant. Ces tiges doivent toutes être inclinées dans la même direction – toujours vers le haut de la pente. Elles sont penchées l'une sur l'autre ou si possible même entrelacées, et maintenues dans le bon angle par des tuteurs. Parfois, le sommet des tiges est entrelacé avec des baguettes de coudrier ou de l'osier qui est tressé comme en vannerie. Avec le temps, l'entrelacement et le tuteur se décomposent et disparaissent, mais la haie produit alors de nouvelles pousses.

La haie vive est une clôture qui donne beaucoup de travail, mais pas en vain, car elle dure indéfiniment. C'est joli, ça sert d'abri aux oiseaux et à d'autres animaux, et cela tient lieu de brise-vent : très important dans les régions où il y a beaucoup de vent. Dans ses vieux jours, et sans travail supplémentaire, la haie vous fournira du bois pour chauffer le four à pain, et tout cela, sans parler des mûres que vous pourrez y cueillir… Vous pouvez souvent réparer très efficacement les anciennes haies en les marcottant ou en plantant çà et là quelques buissons pour boucher les trous.

Mur en pierre sèche

S'il y a des pierres de taille dans votre région, il existe sans doute déjà des murs en pierre sèche. Dans ce contexte, sèche signifie sans ciment. Si vous avez de tels murs, il faudra les entretenir. Si vous n'en avez pas, mais que vous trouvez des pierres, vous pouvez en construire. Ça casse le dos, mais c'est gratuit. Vous aurez besoin de tonnes de pierres, encore bien plus que vous ne l'imaginez. Creusez d'abord une tranchée de fondation. Puis posez les pierres soigneusement en alternant les joints, en gardant les côtés d'aplomb et en serrant les pierres le plus possible. Les murs en pierre sèche sont assez à l'épreuve du bétail. Ils nécessitent une énorme dépense de travail et ont besoin de réparations de temps en temps.

Mur en pierre

Il est très possible de construire un mur qui soit un compromis entre un mur et une haie. Vous en verrez dans les provinces où on trouve des pierres naturelles arrondies ou en forme de galet, pas les pierres rectangulaires des régions calcaires. On monte deux murs de pierre avec un recoupement assez prononcé, c'est-à-dire qu'ils penchent l'un vers l'autre. L'espace entre les deux murs est rempli de terre. On plante un buisson épineux au sommet. Une année ou deux plus tard, herbe, mauvaises herbes et broussailles ont poussé dans la terre. Le mur est passablement vert, mais, pour être franc, pas tellement à l'épreuve du bétail. Examinez une centaine de ces murs, je vous garantis que le long de quatre-vingt-dix d'entre eux vous trouverez un ou même deux fils de fer barbelés plus que judicieux, et même parfois du treillis à moutons. Ces murs de pierre ne sont vraiment pas très efficaces. Aussi, si vous en avez, renforcez-les avec du barbelé.

Claie à bestiaux

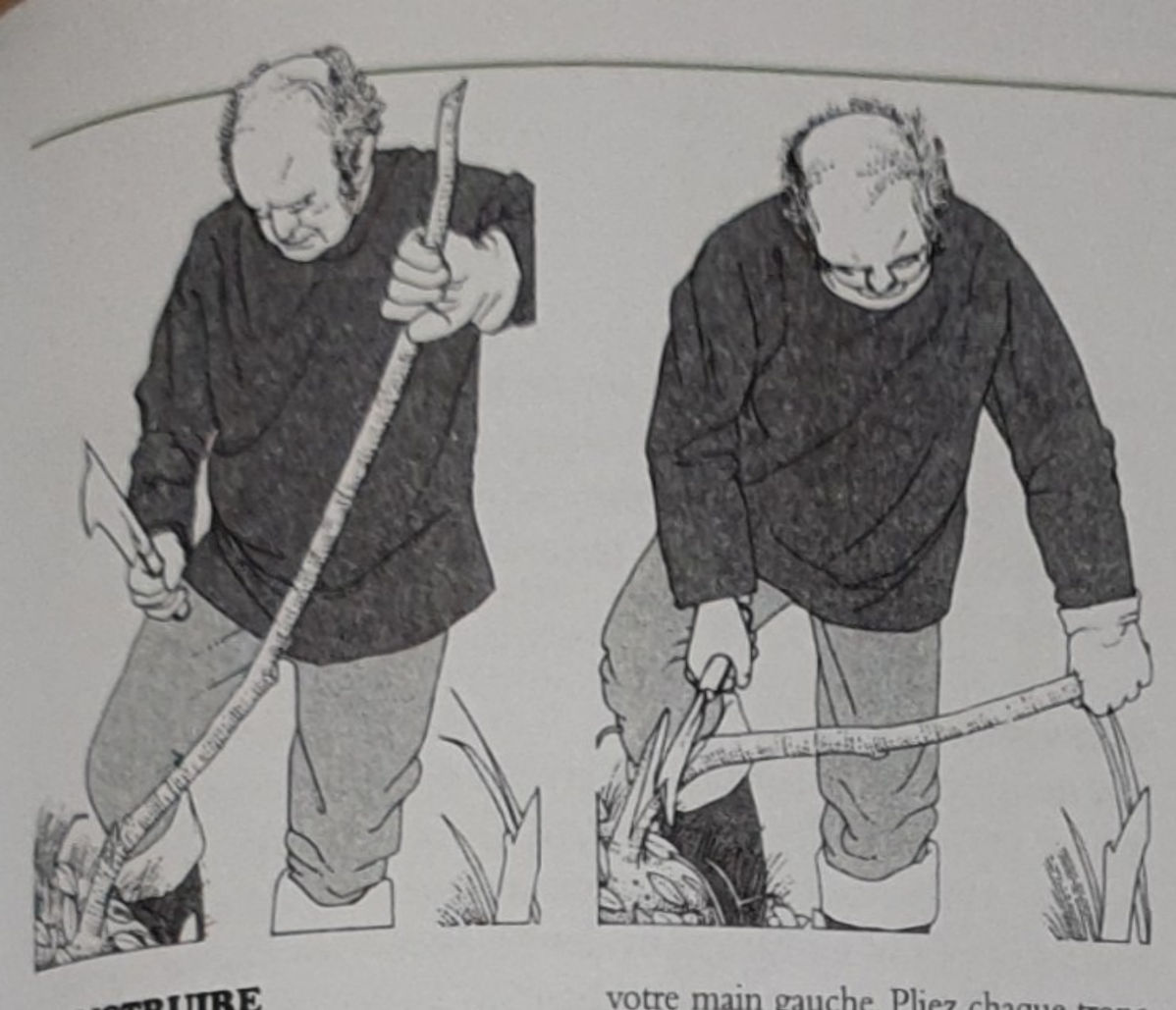
Si vous pouvez obtenir des piquets de vos propres arbres, une claie ne coûte rien, mis à part le travail ; elle est assez vite construite mais ne dure pas très longtemps. Vous plantez dans la terre, à un intervalle de 23 cm, des piquets taillés en pointe et vous tressez ou tissez entre les piquets des branches d'osier, de coudrier, de lierre, de mûrier ou de toute autre plante grimpante, de manière à constituer un pan continu. Le matériel tissé sèche vite, se fendille, se décompose, et il faut en rajouter du neuf ; les piquets eux-mêmes se décomposent et se cassent en quelques années, à moins d'être en marronnier, en chêne ou en d'autres bois durs. Aussi, partout où piquets et poteaux sont chers ou difficiles à trouver, c'est un genre de clôture extravagant.

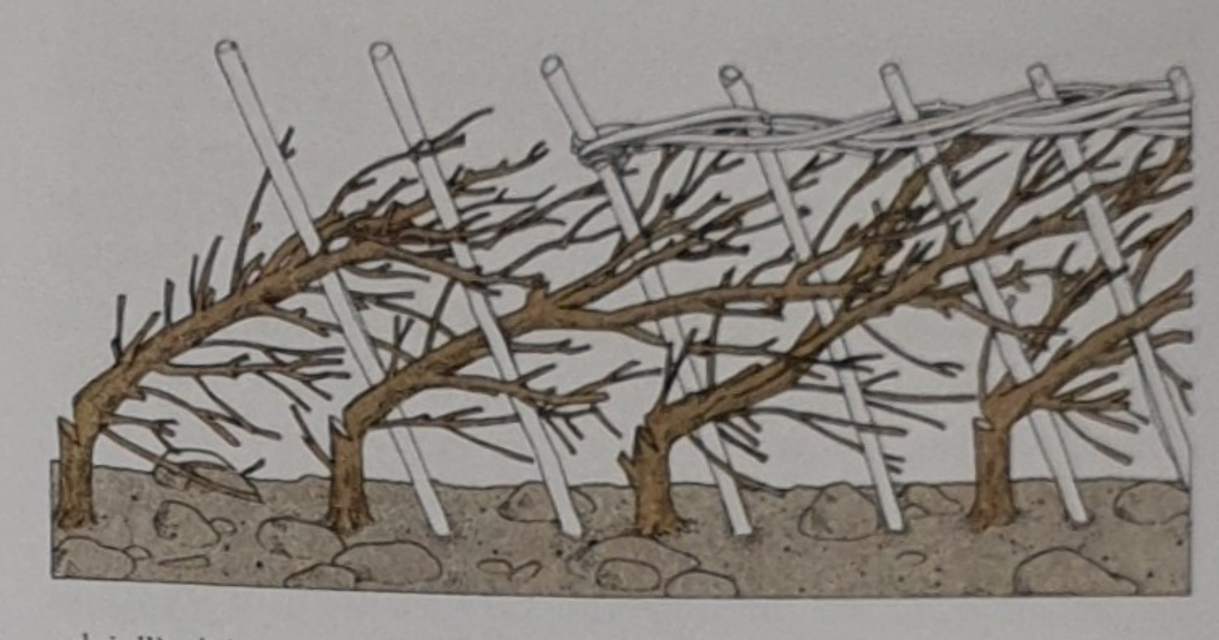
Clôture en bois

Une clôture faite de poteaux et de traverses est plus solide et, si vous disposez de votre propre bois, plus rentable. Elle se compose de solides piquets soit en bois dur, soit en bois tendre, bien enfoncés dans le sol et reliés entre eux par des traverses en bois fendu qui sont clouées dessus. On dit que l'ancien président des États-Unis, Abraham Lincoln, a débuté dans la vie comme « fendeur de traverses ». Et celles qu'il fendait étaient sûrement destinées à des clôtures car, à cette époque, la merveilleuse invention qu'est le fil de fer n'était pas encore connue, et les nouveaux émigrés en Amérique du Nord avaient besoin de clôtures en quantité. Poteaux et traverses ont été leur solution à ce problème. Comme variante, il y avait la clôture en zigzag. La solidité latérale s'en trouvait renforcée. Mais, bien sûr, il fallait beaucoup plus de bois.

Fil de fer

La solution dont rêvent les poseurs de clôtures fut l'invention du fil de fer galvanisé : simple fil de fer (souvent très résistant), fil de fer barbelé ou treillis. Le simple fil de fer n'est efficace que s'il





CONSTRUIRE OU RÉPARER UNE HAIE

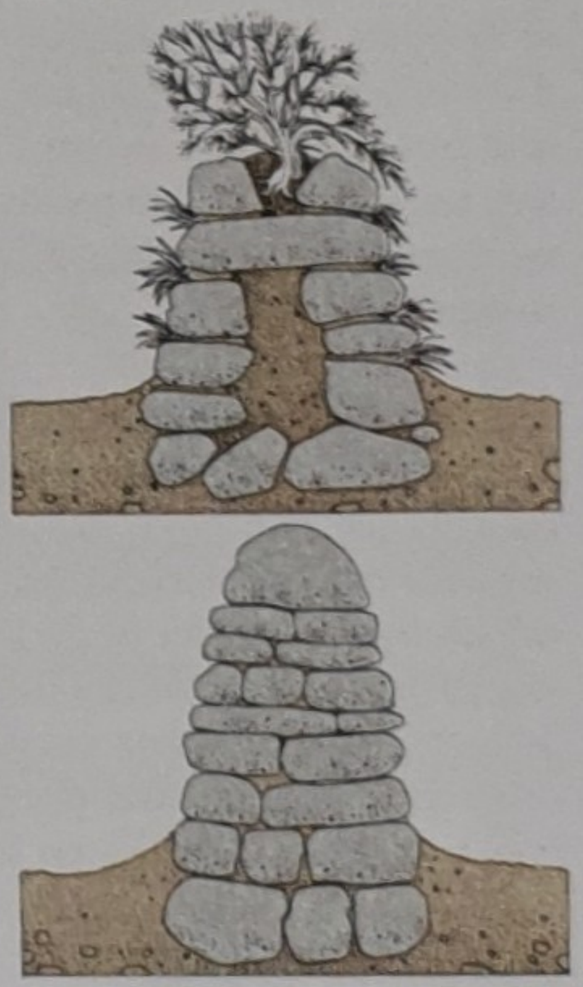
Coupez votre haie, n'y laissant que de solides arbustes à environ 30 cm d'intervalle. Mettez un gant de cuir à votre main gauche. Pliez chaque tronc et, avec une serpe, coupez-le à moitié, près du pied. Poussez le tronc à moitié coupé presque à l'horizontale et essayez de glisser son extrémité sous celui d'à côté pour le maintenir dans cette position. Ne le cassez pas complètement. Prenez les branches que vous venez de couper et enfoncez-les dans la terre en les faisant passer à travers les branches de chaque arbuste. Enchevêtrez l'extrémité de ces piquets avec des rameaux flexibles. Lorsque les piquets se seront décomposés, cette haie vive sera solide.

NETTOYER UNE HAIE

Les haies trop touffues peuvent être clairsemées avec une scie à élaguer. Nettoyez les broussailles avec une faucille et faites attention à vos doigts.

SE SERVIR DES PIERRES

Un mur de pierres sèches bien entretenu est, pour le bétail, plus efficace qu'une haie. Il vous faut des pierres assez uniformes. Creusez et faites une tranchée de fondation de 23 cm de profondeur. Montez les pierres en les entassant soigneusement. Assurez-vous que les côtés sont verticaux et les joints alternés. Si vous disposez de grandes pierres rondes, vous pouvez construire une barrière en pierre. Montez deux murs, éloignés d'environ 30 cm, mais inclinés l'un vers l'autre. Bouchez les intervalles entre les pierres avec de la terre et plantez un buisson au sommet. Vous allez vous rendre compte que les moutons passent par-dessus, du moins jusqu'au moment où le buisson sera devenu grand. Alors, pour vraiment empêcher le bétail de sortir, renforcez le tout avec du barbelé.



est tendu. Le fil de fer barbelé est, lui, plus efficace s'il est tendu, mais, bien souvent, il n'y a pour séparer les animaux d'une précieuse culture qu'un ou deux bouts de fil fixés n'importe comment sur une vieille haie branlante. Le treillis est très efficace, mais très cher de nos jours. Pour une situation permanente, le treillis à mailles rectangulaires est plus résistant, mais peu commode s'il s'agit de le déplacer souvent : le treillis à mailles en losange est beaucoup moins résistant, mais supporte alors d'être continuellement enroulé et déplacé, c'est pourquoi il est idéal pour parquer des moutons en assolement.

Tendre le fil de fer

Si vous achetez un tendeur de fil de fer, vous trouverez facilement la manière de vous en servir, mais il existe plusieurs moyens très efficaces d'en improviser un soi-même. En Afrique, on utilise beaucoup un outil qui consiste en un bâton légèrement recourbé de 60 cm de long avec, juste en dessous de la courbure, un clou de 15 cm fixé avec des agrafes métalliques. Le fil de fer passe sous le clou autour duquel il est enroulé au moins deux fois pour qu'il tienne solidement. Vous tendez alors votre fil de fer en tournant le bâton, utilisant la courbure comme la tête d'un robinet. Et vous exercez la dernière tension en utilisant le bâton comme un levier sur un piquet de coin. De cette manière, vous parviendrez assez bien à tendre de petites longueurs de fil de fer, mais si vous voulez en tendre beaucoup à la fois, il vous faudra un vrai tendeur ou un tracteur.

Quelques astuces de tension

Si vous tendez un fil de fer sur des poteaux en hiver, vous devrez sûrement le retendre l'été suivant. La chaleur dilate le métal. Dans la pratique, vous pouvez souvent tendre un fil en le tirant de côté – en dehors de la ligne de clôture – et en le fixant avec un autre bout de fil de fer à un gros arbre. Un métayer trouvera cette méthode anachronique, mais elle est quand même souvent très utile, surtout quand vous vous escrimez, évidemment sous la pluie, à monter une clôture qui retienne le bétail au fond d'un bois. Si vous ne trouvez pas de tendeur pour fil de fer, vous pouvez exercer une petite tension avec un poteau comme levier, ou en utilisant une poulie, ou alors en prenant un cheval ou un tracteur. Mais, attention, ne tendez pas trop le fil. Une trop grande tension brise la couche galvanisée et diminue la résistance du fil : toujours faire preuve de bon sens.

Ancrer les clôtures

Un fil de fer est aussi efficace que les poteaux qui le soutiennent. Un tendeur pour fil de fer, comme vous en trouvez dans le commerce ou chez votre voisin, peut exercer une tension d'une tonne, et cette tension, multipliée par le nombre de fils de fer que comporte votre clôture, arrachera tous vos piquets de coin, à moins qu'ils ne soient solidement ancrés. On peut ancrer une clôture avec un piquet de recul, un piquet placé en diagonale de telle manière qu'il supporte la tension. Ce piquet de recul est lui-même assuré par terre, sur une pierre ou un piquet plus petit. La tension peut aussi être supportée par un autre fil de fer tendu autour d'une pierre qui est alors enterrée. On peut raffiner en pratiquant la méthode de l'ancrage couplé, c'est d'ailleurs la plus efficace de toutes (*voir illustration*).

N'oubliez pas que si vous ancrez un fil de fer à un arbre qui n'est pas encore adulte, il va petit à petit s'incliner et la clôture se détendre. De toute façon, c'est une mauvaise méthode que d'accrocher des fils de fer aux arbres : agrafes et morceaux de fil sont peu à peu engloutis par l'arbre qui grandit et un beau jour, sans savoir pourquoi, un pauvre diable casse sa lame de scie. Dans ce domaine, peu d'entre nous ont la conscience tout à fait tranquille.

Clôture électrique

Il existe des batteries pour clôtures qui fonctionnent avec des piles sèches de 6 volts, des accumulateurs de 12 volts ou des appareils qui se branchent sur le courant électrique et envoient des décharges sur plus de 30 km de clôture. Pour les vaches, un seul fil, placé à hauteur des hanches, est suffisant, et un seul fil, à 30 cm du sol, surveillera vos cochons s'ils sont habitués. Jusqu'à ce qu'ils le soient, mettez deux fils. Les fils électriques n'ont pas besoin d'être très solides ou bien tendus, il suffit qu'ils soient enroulés autour d'isolateurs sur de légers piquets, et le t être monté ou déplacé en quelques minutes.

La clôture électrique donne au paysan un très bon c sur son troupeau et sur sa terre et lui permet d'atten nouveau degré d'efficacité.

Barrières

Les moutons ne se laissent pas arrêter par une clôture élec il leur faut un grillage électrique, ce qui est cher et di trouver. Aussi quand nous voulons mettre des moutons d fourragère, nous construisons des barrières (*voir illustratio* revient moins cher que d'acheter du treillis électrique. faut un peu de bois qui se fend : chêne, frêne ou marron vous prenez du frêne, traitez-le au thermo-chauffé. Pour votre barrière, enfoncez un piquet au point de renco deux éléments et attachez-les au piquet avec un bout de Pour transporter ces éléments, entassez-les, passez un p travers, et mettez votre épaule sous le piquet.

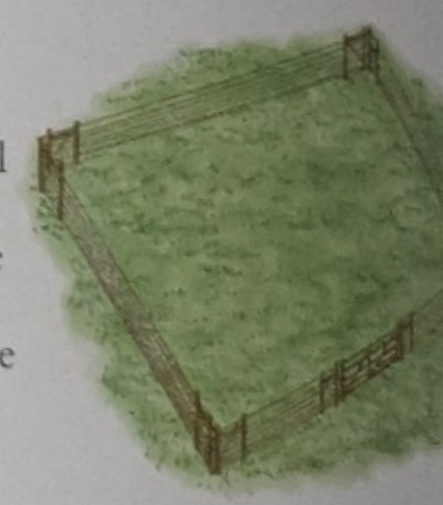
Vous pouvez aussi fabriquer des barrières en clayonnag de l'osier tressé ou d'autres bois aux rameaux flexibles. C rières sont légères, pas très solides et ont une existence épl mais elles font de bons coupe-vent à la période de l'ag Pour les faire, posez par terre un madrier percé de plusieur Placez vos piquets dans les trous et tressez votre osier. C'e simplement de la vannerie.

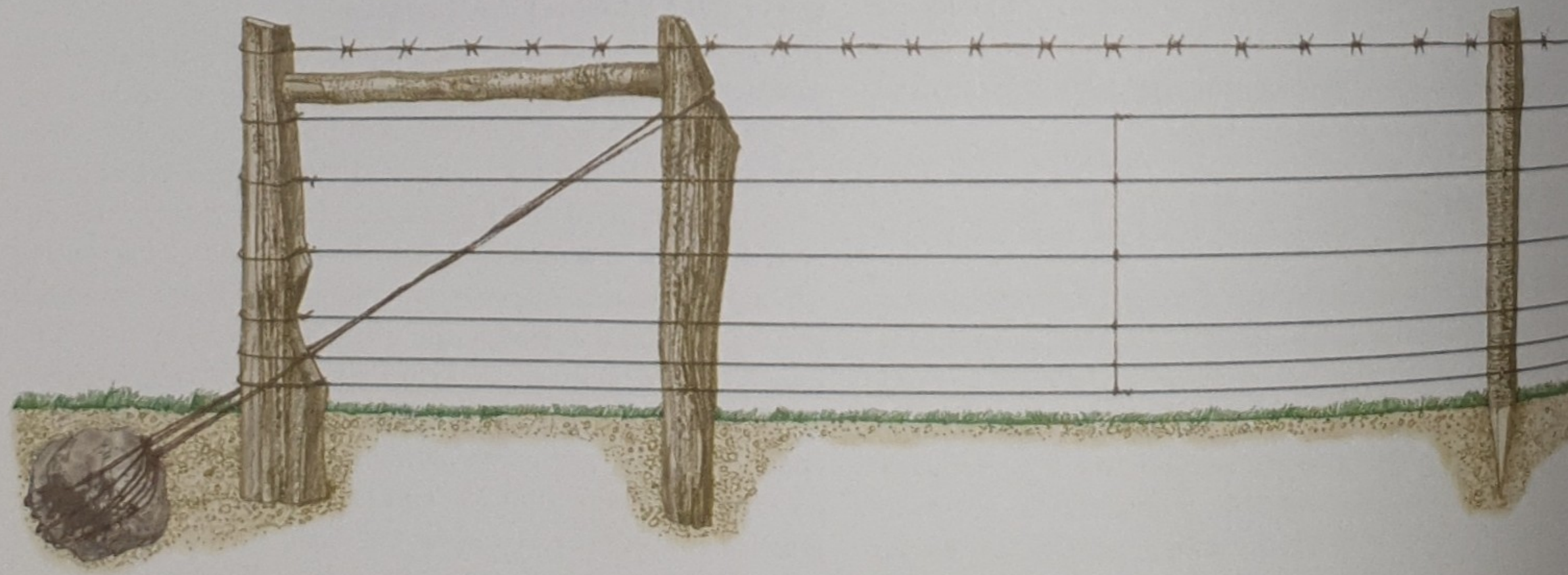
L'ANCRAGE COUPLÉ

Une clôture n'est solide que si les fils de fer sont tendus, ce qui sous-entend qu'ils peuvent exercer une tension de plus d'une tonne. Et une demi-douzaine de fils arracheront vos piquets de coin s'ils ne sont pas bien ancrés. La meilleure solution, c'est l'ancrage enterré. Du fil de fer solide mais souple (en général du n° 8) relie la pierre enterrée au second piquet. Une traverse emboîtée dans celui-ci soutient les deux piquets de coin sur lesquels les fils de fer sont fixés.

DIX ANCRAGES DANS UN CHAMP

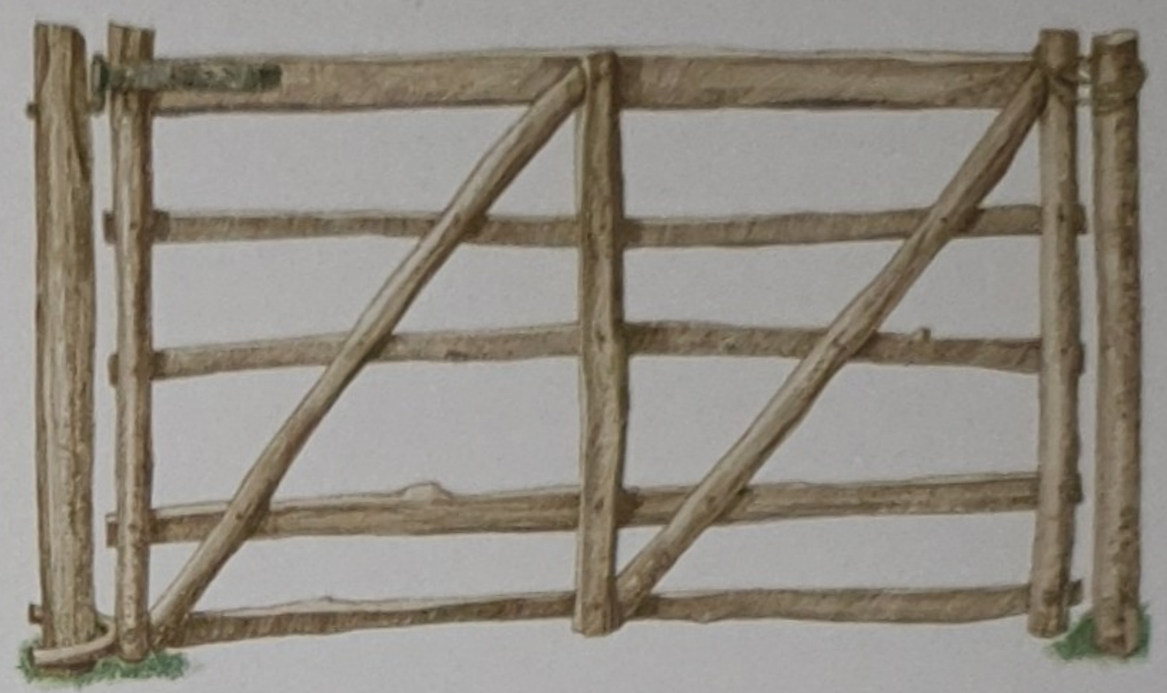
Chaque section d'une clôture de fil de fer nécessite un ancrage, et celui-ci ne supporte la traction que dans un sens. Donc il faudra deux ancrages dans chaque angle de votre champ et un de chaque côté du portail.





UTILISER UN PILON À POTEAUX

Les pilons métalliques constituent le moyen le plus simple d'enfoncer des poteaux au sol. Vous pouvez vous les procurer auprès des magasins d'articles de bâtiment ou de bricolage et on peut également les louer pour une somme modique. Tout d'abord, vous devez caler le poteau au sol et vous aurez peut-être besoin que quelqu'un vous aide. Utilisez un maillet pour enfoncer la pointe du poteau dans le sol. Vous devez faire preuve de précision, sinon vous risquez de fendre votre poteau. Dès que le poteau semble en place, enfoncez-le avec le pilon. Il vous suffit de le placer sur le poteau et de laisser agir l'attraction terrestre, car le poids du cylindre creux enfoncera le poteau droit dans la terre. Un travail rapide et efficace !

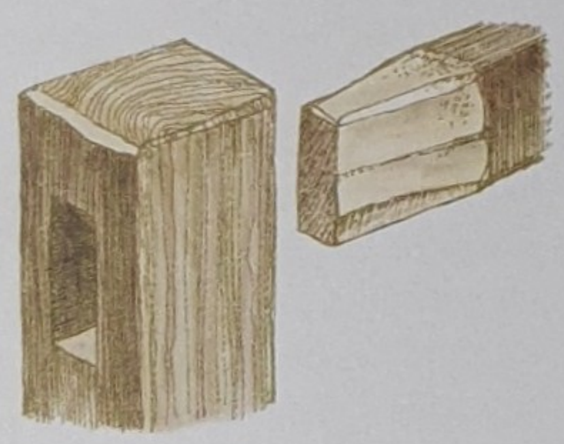


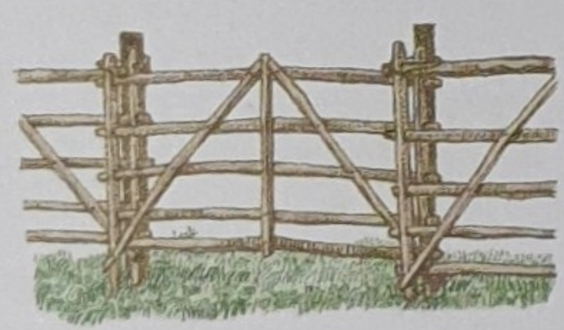
UN PORTAIL DE FERME

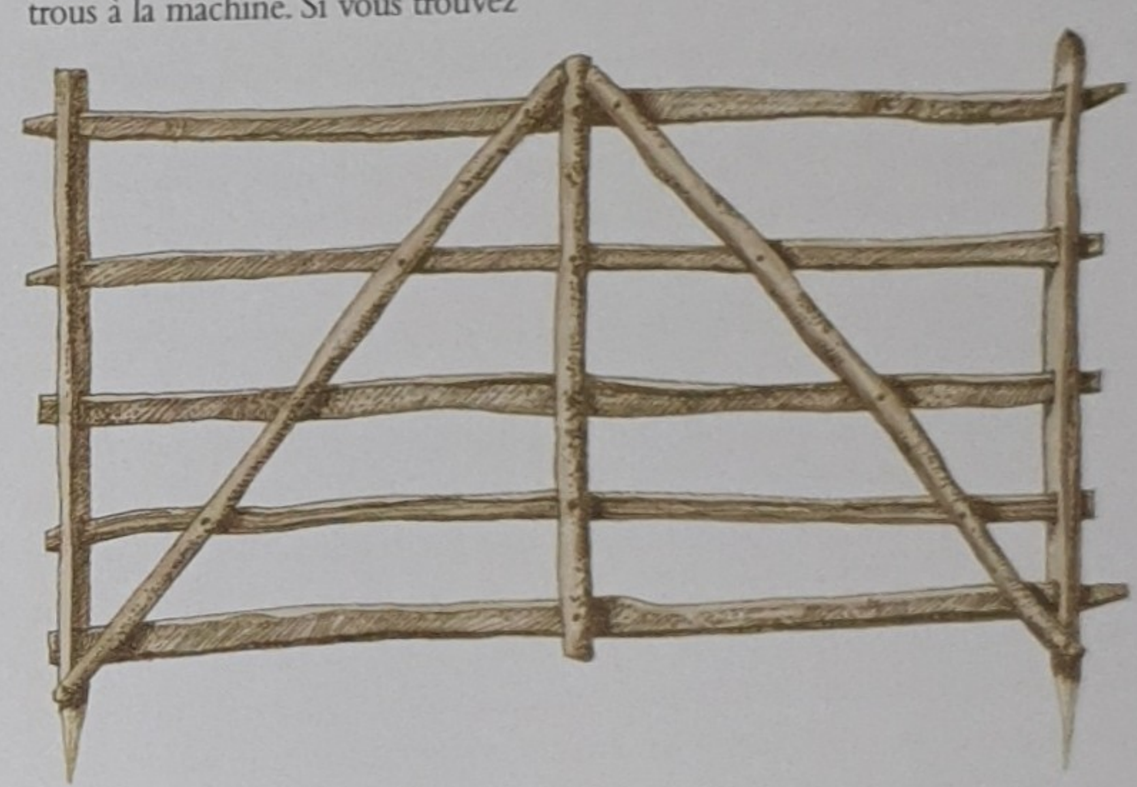
S'il est en frêne fendu ou en marronnier, un portail de champ sera plus solide. Prenez des boulons pour fixer les quatre pièces de bois qui forment le cadre ; boulonnez aussi les gonds. Utilisez des rivets de 15 cm pour les autres joints. Percez tous les trous à la machine. Si vous trouvez un morceau de bois qui se termine en fourche, vous pouvez l'utiliser comme gond inférieur ; mais il faudra mettre un boulon au début de la fourche pour éviter qu'elle ne se fende. Les lattes posées en diagonale sont des traverses renforcent le tout et elles doivent être fixées.

BARRIÈRES

Les barrières sont des clôtures amovibles que vous pouvez fabriquer facilement avec n'importe quel bois qui se fend. Creusez des mortaises pour fixer la traverse aux piquets verticaux. Assurez-vous que la traverse exerce dans les mortaises une pression verticale et non pas latérale. Autrement les montants verticaux se fendront. Pour maintenir les raccords, vous pouvez mettre de minces clous ou des chevilles en bois à travers les mortaises. Clouez les croisillons. Percez d'abord tous vos trous avant de mettre les clous, sinon le bois se fendra. Pour monter vos barrières, plantez des piquets dans la terre et attachez-y les barrières avec de la ficelle.

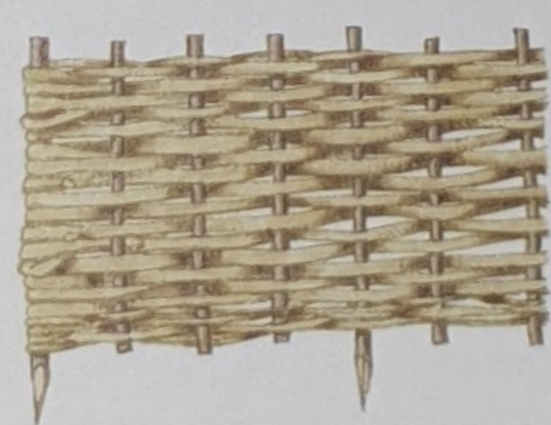






BARRIÈRES TRESSÉES

Les barrières tressées peuvent être en baguettes de coudrier ou d'osier. Mettez un madrier par terre et faites des trous dedans pour tenir les montants de la barrière pendant que vous tressez.

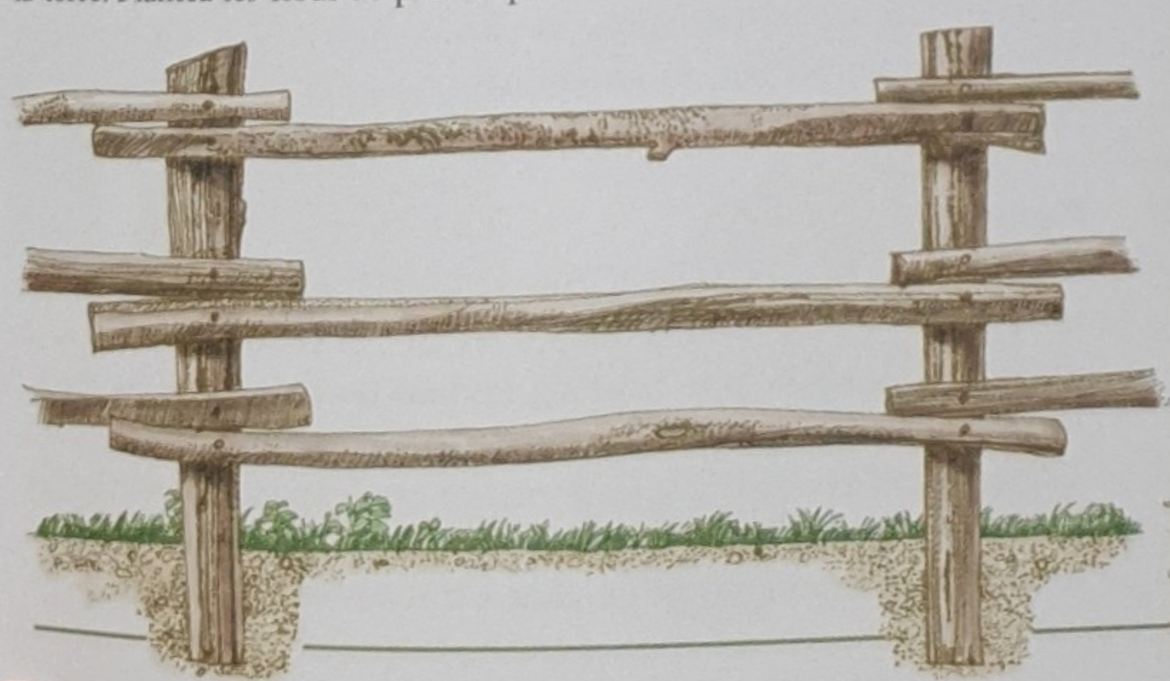


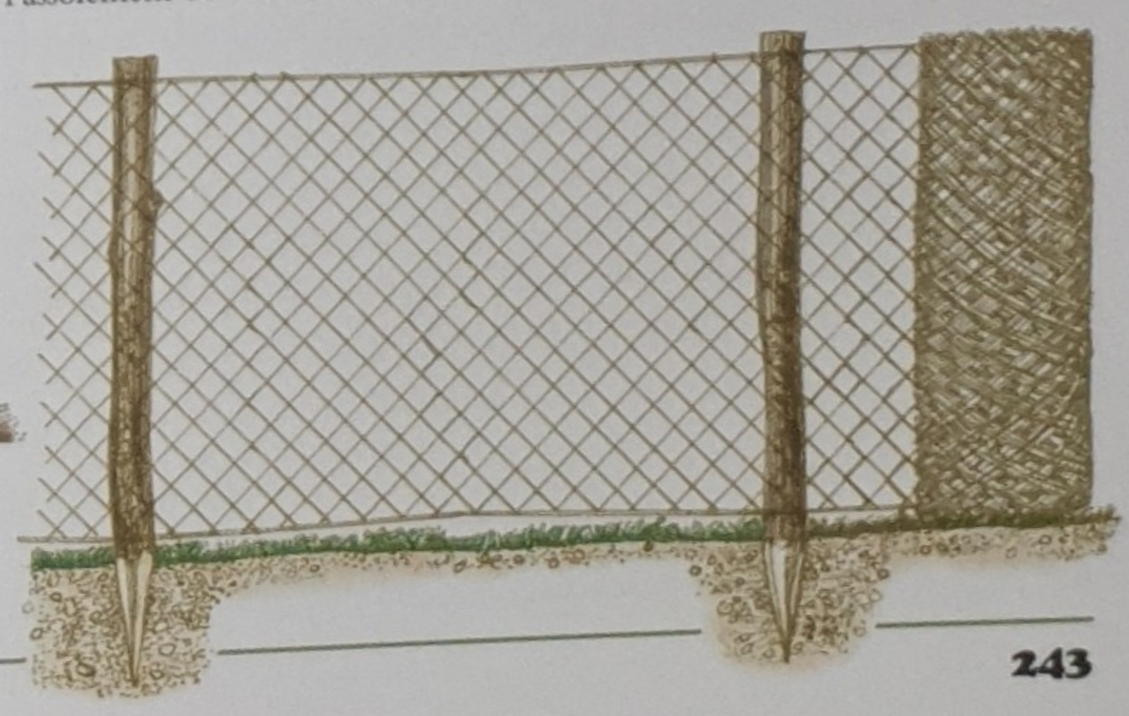
TREILLIS MÉTALLIQUE

Le treillis métallique est souvent très utile, mais toujours très cher. Le treillis à mailles rectangulaires fait de très bonnes clôtures permanentes et, renforcé par une rangée de barbelés, il est totalement à l'épreuve du bétail. Le treillis à mailles en losange (en bas) est moins résistant, mais peut être démonté et enroulé, et c'est tout ce qu'il vous faut pour l'assolement de vos moutons.

POTEAU ET TRAVERSE

Les montants doivent être solides et bien enfoncés dans la terre. Plantez les clous de part en part et rivez-les.





Le cheval de trait

Le cheval de trait dégage une grande noblesse, et une grande beauté aussi. Si vous souhaitez labourer votre hectare un jour par mois avec une paire de chevaux, il vous faudra des chevaux robustes, comme le shire, le suffolk punch, le clydesdale, le percheron. Si vous n'avez que très peu de travaux agricoles à réaliser – juste tirer un poney sur une terre déjà arable, par exemple, ou encore une houe à traction animale – un cob, un dale ou un fell feront parfaitement l'affaire. Ils sont agréables à monter et à manier et font de bons animaux de compagnie.

Alimentation

Les chevaux doivent être nourris souvent : au moins trois fois par jour quand ils travaillent, en leur laissant à chaque fois une heure pour manger. S'ils restent à l'écurie pendant la nuit, ils devraient aussi avoir du foin, ou mettez-les dans un pré pour la nuit.

Pour les chevaux de trait « bon foin n'a pas son pareil », comme dit le dicton, mais il faut vraiment que cela soit du bon foin ; le foin poussiéreux leur fait perdre le souffle, le foin moisi les rend malades et trop de trèfle bien frais provoquera des diarrhées.

En été, les chevaux peuvent se nourrir uniquement d'herbe. Ils broutent près du sol, et c'est pour cela qu'il faut les mettre sur un pâturage après les vaches qui auront mangé l'herbe longue. Ne laissez pas votre cheval trop longtemps dans de l'herbe haute. N'attendez pas d'un cheval se nourrissant exclusivement d'herbe qu'il travaille dur ou devienne résistant, car l'herbe rend les chevaux gras et faibles. Pour chaque demi-journée de travail, un cheval nourri d'herbe devrait recevoir en plus 2,7 kg d'avoine par jour.

En hiver, un cheval est mieux à l'écurie. Il va manger 7,2 kg de foin, 5,4 kg d'avoine, peut-être des navets ou des carottes et même des betteraves fourragères s'il travaille un peu. Il faudra plus d'avoine à un cheval travaillant beaucoup, environ 9 kg, et aussi 9 kg de foin. Mais attention, il ne faut jamais suralimenter un cheval. Vous risquez de le tuer. Un gros cheval ne devrait pas recevoir une ration journalière s'il ne travaille qu'une demi-journée. Le foin ne lui fera pas de mal, mais l'avoine oui. Un cheval peut succomber à une maladie appelée la myoglobinurie (son urine devient foncée) si vous continuez à le nourrir comme avant sans le faire travailler. Donnez-lui le vendredi soir un mâche, ou si vous préférez, du son mouillé (le son, c'est le résidu de la mouture du blé provenant du péricarpe des grains ; le mâche, du son imprégné d'eau) à la place des céréales, et ensuite, pour tout le week-end, rien d'autre si ce n'est beaucoup de foin : continuer à donner des céréales à un cheval inoccupé peut lui être fatal. De même, il n'est pas juste de demander à un cheval ramolli (qui a mangé de l'herbe pendant des semaines) de faire d'un jour à l'autre de gros travaux. Si vous essayez, vous verrez que le cheval transpire et s'essouffle. Alors donnez-lui un peu de travail chaque jour en augmentant sa ration de céréales ; endurcissez-le progressivement. Les chevaux aiment beaucoup les haricots, mais veillez à ce qu'ils ne constituent pas un sixième de la ration de l'animal. Si vous pouvez vous procurer de la paille hachée, mélangez-la à la ration pour qu'elle dure plus longtemps.

Pouliner

Les pouliches peuvent être amenées au « cheval » étalon qui peut féconder une jument dès deux ans. La gestation dure un peu plus de onze mois. Une pouliche ou une jument peuvent travailler normalement durant les six ou sept premiers mois de gestation, puis faire ensuite un travail moins dur, « à la chaîne » (tirer avec des chaînes) jusqu'à ce qu'elle mette bas. Elle ne devrait pas travailler dans des brancards, car lorsque la gestation est avancée, la pression des brancards risque de lui faire mal. Une pouliche aura moins de peine à mettre bas si on continue à la faire travailler, car elle sera en effet plus résistante. En hiver, si la pouliche ne mange que de l'herbe et ne travaille pas, on devrait lui donner en plus une petite ration de foin, un peu d'avoine aussi (pas plus de 1,8 kg par jour) et du fourrage d'hiver. En été, l'herbe devrait suffire.

Il faut attendre au moins six semaines avant de faire travailler à nouveau une jument qui a mis bas : allaiter son poulain lui suffit. Elle pourra peut-être faire un très léger travail après six semaines, mais vous devrez attendre au moins quatre mois (plutôt six) avant de sevrer le poulain. Dès que le poulain est sevré (séparé de sa mère et éloigné pour qu'elle ne puisse plus l'entendre), il faut tout de suite faire travailler la mère pour arrêter la montée du lait. Si vous ne voulez pas faire travailler la mère, vous lui laissez son petit tant que vous voulez. Si vous sevrez le poulain, donnez-lui 1,8 kg d'avoine par jour et 1,8 kg de foin.

Dresser un poulain

Les poulains doivent être castrés à un an par un vétérinaire, mais jamais en été, ni par temps très froid. On peut débourrer (dresser) un poulain à partir de deux ans et demi. Mais il n'est jamais trop tôt pour lui mettre une longe (même le premier jour) afin qu'il apprenne à marcher avec. Les poulains ont un sens de l'humour très développé et peuvent être très drôles. Si vous êtes aux petits soins avec lui et que vous arrivez vraiment à l'apprivoiser, il sera beaucoup plus facile à dresser. Et il faut lever souvent les pieds d'un poulain pour lui donner l'habitude de ce geste indispensable.

Pour le dresser, mettez-lui un mors et faites-le marcher devant vous avec un fouet et de longues rênes. Après quelques leçons, passez-lui un collier. Puis, quand il s'est habitué, accrochez-le à un objet pas trop lourd, une grosse bûche de bois ou une herse, et faites-le tirer. Ensuite, mettez-le devant une charrue, à côté d'un cheval plus âgé. Mais attendez qu'il soit assez calme avant d'essayer de le mettre dans des brancards : il risque de ne pas supporter d'être tout à coup enfermé.

Gentillesse, fermeté et bon sens sont les qualités indispensables pour dresser un cheval ; et, surtout, il est essentiel que vous n'ayez pas peur de lui ; si c'est le cas, il s'en apercevra immédiatement et vous n'arriverez alors jamais à le dresser. Si vous avez des difficultés avec un cheval, essayez, pendant une semaine ou plus, de le mettre dans un box séparé des autres et passez chaque jour un moment avec lui, en lui parlant, en lui donnant à manger, en le caressant et en apprenant à le connaître. Comme cela, il s'habituera à vous.

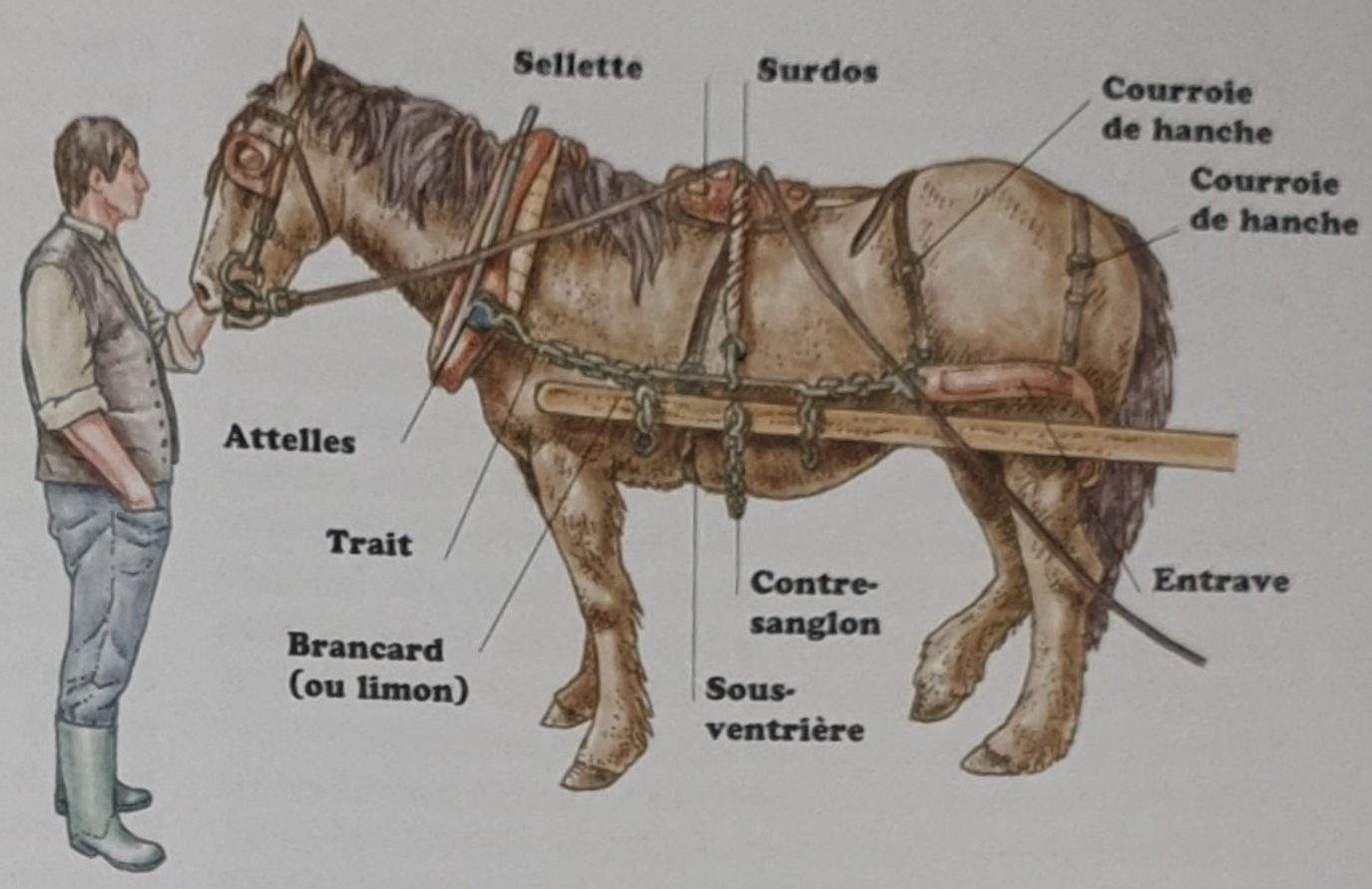
Ferrer

Si un cheval travaille dur, il faut le ferrer environ toutes les six semaines. Les sabots poussent sous les fers. Si ces derniers ne sont pas trop usés, on peut les enlever, égaliser la corne et les reclouer. Le ferrage est un travail très délicat, pourtant tout cavalier devrait savoir le faire. Mais seule une personne expérimentée doit planter les clous : il est très facile d'estropier un cheval (peut-être pour toute sa vie) en enfonçant un clou à la mauvaise place.

UN CHEVAL PARFAITEMENT HARNACHÉ

Le cheval va maintenant être amené à la charrette ou à l'outil de labour et y être solidarisé. En d'autres termes, il entrera à reculons entre les brancards et les traits sont crochetés au harnais. Puis le surdos, qui maintient les brancards en position, est serré, ainsi que les entraves. Les traits permettent de faire avancer la charrette ou l'outil de labour. L'entrave permet de le retenir s'il va trop vite. Une sous-ventrière relie les deux brancards en passant sous le ventre du cheval pour éviter que les brancards ne se soulèvent si la charrette est chargée par l'arrière.

Avant de faire avancer votre cheval, vérifiez que tous les accessoires sont bien en place. Les brancards ne doivent pas blesser le cheval, les entraves doivent être réglées selon le poids de la charrette en mouvement et les traits, et non le surdos, doivent entraîner la traction avant des brancards.



HARNACHER UN CHEVAL

1 Utilisez un licol pour conduire votre cheval sur le lieu du harnachement. Puis enlevez-le lui.

2 Gardez le collier à portée de main et faites reposer la bride sur la pliure de votre coude gauche.

3 Tenez le cheval par le museau et enfilez le collier sur sa tête. Puis reliez les attelles (les bandes de métal ou de bois qui entraînent la traction) au collier.

4 Serrez-les sur le dessus.

5 Installez la bride. Pour faire entrer le mors dans la bouche du cheval, vous devrez lui écarter les mâchoires en poussant de chaque côté avec vos doigts. Attention, il faut un peu de pratique.

6 Installez la selle, ou sellette, et serrez la sangle sans trop contraindre le flanc du cheval. On reliera parfois l'entrave à la sangle.

7 Ici, l'entrave est installée séparément.

8 La croupière, une longe de cuir que l'on passe sous la queue du cheval, doit être posée lorsque l'entrave est en place. Elle est ensuite avancée vers la selle à laquelle on la solidarise, si ce n'est déjà fait.

Cheval ou cheval-vapeur

Il existe trois moyens de faire avancer les machines dont vous avez besoin sur votre domaine : les tracteurs agricoles, les motoculteurs et les animaux. Les tracteurs agricoles sont très gros, hors de prix, sauf s'ils sont très vieux, reviennent cher à l'entretien et ne sont pas adaptés aux petits domaines ou jardins potagers.

Il en va tout autrement d'un petit tracteur ou d'un motoculteur. C'est léger, plus léger qu'un cheval, vous pouvez même le transporter s'il n'est pas trop grand ; il ne tasse pas la terre et il est assez bon marché à l'achat comme à l'entretien. Il passe très bien dans les coins et entre vos lignes de culture. On peut l'utiliser pour d'autres choses : un engin courant tondra le gazon avec une lame coulissante ou circulaire, sciera le bois, tirera de petites machines agricoles, fraisera, labourera (pas très bien et lentement), hersera vos cultures en lignes et enlèvera la neige de votre jardin.

Avec un motoculteur, vous labourez 1,5 hectare par jour contre 2,5 hectares avec un gros tracteur quelle que soit la dureté du sol. Avec un cheval, vous arriverez peut-être à 0,25 hectare et à 0,5 avec deux chevaux. Mais un seul cheval ne tirera qu'une petite charrue et ne pourra labourer que de la terre arable. Il vous faudra deux chevaux pour retourner un pâturage. Avec un motoculteur, cela va vous prendre plusieurs jours pour labourer 0,5 hectare, et le bruit et la monotonie vous rendront fou. Vous pourrez aussi fraiser, mais le motoculteur formera d'assez gros blocs de terre.

Les tracteurs ont deux avantages principaux ; ils ne mangent ni ne boivent quand ils ne travaillent pas. Mais vous devrez quand même débourser de l'argent pour les nourrir. Le cheval lui – meilleur exemple de traction animale – n'a pas besoin de carburant : vous pouvez faire le plein chez vous. Et il peut donner le jour à un autre cheval. Mais un tracteur agricole fera tourner n'importe quelle machine agricole (moulin, hachoir à paille, etc.) ; on peut y adapter un puissant treuil pour planter ou déraciner les arbres ; il tirera une grande remorque, fera fonctionner une pelle mécanique et creusera pour vous des tranchées.

Essayons de résumer ainsi cette question difficile : si vous n'avez qu'un jardin, un motoculteur sera précieux, du moins si vous ne voulez pas faire à la main ce que vous pourriez parfaitement faire si vous en aviez le temps. Ne croyez pas qu'un motoculteur facilite toujours le travail, certains peuvent même être très difficiles à manier.

Si vous avez plus de 2 hectares et que vous aimez les chevaux, un petit cheval vous conviendra sûrement très bien. Si votre terre a été ameublie par des cochons ou par un tracteur emprunté, un petit cheval sera tout à fait capable de l'entretenir, de la nettoyer et de vous donner en plus beaucoup de plaisir. Un cheval mangera la production de 0,5 hectare de très bonne terre par année, ou celle d'un peu plus de 1 hectare si la terre est moins riche. Un cheval ne gaspille pas un gramme de sa nourriture : ce qu'il ne transforme pas en énergie, il le rend à la terre sous forme d'engrais magnifique. Aussi vous pouvez très bien envisager d'avoir un cheval dans une très petite ferme et lui acheter de l'avoine, de l'orge ou du maïs.

Si vous disposez de 5 hectares ou plus, et si vous trouvez un tracteur d'occasion en bon état et si vous savez l'entretenir vous-même, cela vous épargnera beaucoup de travail. Deux bons chevaux feront le même travail, mais en trois fois plus de temps.

Les autres animaux de trait sont les bœufs, les mulets, les ânes, les éléphants, les buffles, les lamas, les yacks, les chameaux et les rennes. Je les ai tous essayés au moins une fois, à l'exception des yacks et des rennes, et les seuls qui entrent en ligne de compte pour celui qui veut vivre en autarcie en Europe ou en Amérique du Nord sont les bœufs, les mulets et, avec réserve, les ânes.

Les bœufs sont de très bons animaux de trait. Ils sont beaucoup plus lents que les chevaux, mais ils exercent en douceur une traction très forte. Certains chevaux ont tendance à « arracher » une lourde charge et à faire de la casse, mais j'ai vu des bœufs tomber à genoux en extirpant une lourde charrette embourbée tout en continuant à exercer une traction formidable. Après leur vie de travail, les bœufs se transforment en viande : les chevaux, eux, perdent de la valeur, mais il faut être deux pour mener les bœufs, un seul pour les chevaux. Et pour ramener les choses à un plus juste niveau, sachez que deux bœufs feront le même travail qu'un seul cheval, tireront une petite charrue monosoc ou une herse, mais quatre bœufs feront ce travail beaucoup mieux.

Les mulets sont très résistants, bien adaptés aux climats chauds et secs (ils détestent la boue et l'humidité constante). Ils marchent vite, tirent dur, peuvent se contenter d'une nourriture moins bonne que celle d'un cheval, mais je les trouve absolument antipathiques. Ils tirent moins bien qu'un lourd cheval, ont tendance à « arracher », à donner des coups de pied, à mordre et en général à très mal se conduire. Et puis, ça suffit !… Je ne veux pas recevoir des centaines de lettres de la part des amoureux du mulet.

Les ânesses ou les ânes sont capables d'exercer une petite traction, mais ils avancent très lentement et il est très difficile de les faire trotter. On peut les utiliser (comme évidemment les mulets et les poneys) pour porter des charges dans des terrains trop escarpés pour une charrette. Un âne ne tirera pas grand-chose, au mieux une petite herse. Mon avis à propos des ânes – et j'ai fait plusieurs centaines de kilomètres avec eux – mon avis, c'est que je vous les laisse, tout en reconnaissant qu'ils sont d'une certaine utilité.

A PUISSANCE DU TRACTEUR
Si vous préférez la puissance mécanique à celle des chevaux, vous devez impérativement vous équiper d'un rotoculteur si votre parcelle fait plus de 0,4 hectare. Il en existe deux types : sur roues ou à traction avant induite par l'action de leurs dents. Tous deux fonctionnent parfaitement, mais le premier, s'il est suffisamment gros, est plus rapide et plus puissant.

Préparer la terre et semer

Si vous jetez quelques graines sur de l'herbe ou dans un bois, la seule chose qui va se passer c'est que les oiseaux vont les manger. Aussi pour semer des graines avec quelque chance de succès, il vous faut faire deux choses : éliminer la concurrence et remuer la surface de la terre pour que les graines puissent y pénétrer. En fait, si possible, enterrer les graines, mais bien sûr pas trop profondément.

Pour préparer un pâturage ou une terre en végétation, la méthode la plus courante est le labourage ou le bêchage. Mais si vous possédez des cochons, utilisez-les. Ils feront le travail même mieux qu'une charrue. Si je dois labourer un pâturage pour planter des céréales, je le laboure de telle manière qu'il soit complètement retourné, mais qu'il forme quand même des raies. Puis je passe la herse, deux ou trois fois, mais dans le sens des raies pour ne pas les recasser. À ce moment-là, j'ajoute l'engrais – chaux ou phosphate – dont peut avoir besoin la terre. Puis je passe à nouveau une herse à disques, cette fois en travers des raies. La raison pour laquelle j'utilise une herse à disques, est qu'elle coupe les mottes récalcitrantes en morceaux, au lieu de les déplacer comme le ferait une herse à dents.

Un passage ou deux avec une herse à dents transforme la terre en une surface très fine. Elle ne doit cependant pas être trop fine pour les semences de blé d'hiver, pas trop fine non plus pour les semences de printemps s'il s'agit de blé ou d'avoine. L'orge requiert un labour beaucoup plus fin que les autres cultures. Puis je sème à la volée, c'est-à-dire à la main, mais si j'avais un semoir je l'utiliserais. Souvenez-vous que si vous mettez la graine trop profondément, elle n'aura plus de force avant que ses pousses n'atteignent la surface et elle mourra. Donc plus la graine est petite, moins elle doit être profonde. Pour la profondeur, comptez trois fois le diamètre de la graine, c'est bien assez. Je herse alors encore une fois. Et un passage avec un rouleau met fin au processus d'ensemencement. Passez encore une sarcleuse quand les plants ont environ 15 cm de haut et vous pouvez refermer le portail jusqu'aux moissons.

Non-labour et non-bêchage

La théorie qui veut que l'on ne laboure ni ne bêche est à nouveau très populaire. Ses partisans affirment que la terre ne devrait jamais être labourée parce que c'est mauvais de retourner le sol. Cela trouble la vie souterraine, enterrant si profondément les bactéries de surface qu'elles meurent, et ramenant à la surface des micro-organismes qui ne sont pas faits pour cela et meurent également.

Les non-laboureurs ont du succès s'ils disposent d'une grande quantité de compost ou de fumier. Les graines sont alors pratiquement semées sous une couche de fumier.

Mon expérience personnelle démontre que pour transformer un pâturage en culture, la charrue ou le groin des cochons sont indispensables. Mais l'année suivante, si vous gardez cette terre arable, il suffira souvent de passer un cultivateur, une simple herse ou un autre appareil travaillant superficiellement. L'idée d'épandre de grosses quantités de fumier est très bonne – à condition d'en avoir. Car une terre donnée ne produira jamais assez de matière végétale pour faire du compost qui la recouvre elle-même assez bien, et c'est pour cette raison qu'il vous faudra trouver des matières végétales à l'extérieur de votre domaine.

Labourer

La charrue que l'homme occidental utilise depuis l'âge du fer se compose de trois éléments principaux : le coutre, le soc et le versoir ou l'oreille (*voir illustration*). En Afrique, en Australie et dans certaines régions d'Amérique on utilise beaucoup une charrue presque identique, la charrue à disque. Il ne faut pas la confondre avec un pulvériseur. Il s'agit d'un grand disque d'acier, très bombé et incliné selon un certain angle qui est traîné dans le sol. L'angle est tel que le bord d'attaque du disque agit comme un coutre, le bord inférieur agit comme un soc et le renflement du disque comme un versoir. C'est une très bonne charrue dans les terres grossières.

Utiliser la charrue non réversible

Si vous imaginez ce qui va se passer quand vous allez dans un champ pour labourer avec une charrue non réversible, vous vous rendrez compte que ce n'est pas aussi simple que cela. Supposons que vous vous trouvez au milieu du côté d'un champ et que vous tracez un sillon. Que faites-vous en arrivant au bout du champ ? Si vous tournez votre cheval ou votre tracteur et repartez dans l'autre sens vous allez tout simplement remettre dans le sillon la bande de terre que vous venez de labourer, et c'est comme si vous n'aviez rien fait, ou bien alors vous allez labourer l'autre côté du sillon et former un petit monticule constitué par deux bandes de terre appuyées l'une contre l'autre, et sous ce monticule se trouvera de la terre non labourée.

L'ENSEMENCEMENT
L'ensemencement à la volée consiste simplement à disperser les graines sur le sol, à l'ancienne. Le semoir, quant à lui, fait tomber les graines à travers un tube afin qu'elles soient directement enterrées et protégées de l'appétit des oiseaux.

LES COCHONS OU LA CHARRUE
Pour préparer une terre, le groin du cochon est imbattable – et le cochon fume la terre à mesure qu'il la retourne. Si vous n'avez pas de cochon, il vous faudra labourer.

Tracer un sillon

Pour éviter cette bande de terre non labourée, il faut tracer votre premier sillon, puis tourner et le labourer à nouveau avec la terre qui se trouve dessous. Tournez une nouvelle fois et tracez le sillon suivant contre les deux premiers. Vous avez donc formé une butte de terre. Vous continuez alors de labourer autour de cette butte, traçant à chaque fois votre sillon tourné vers la butte. En le faisant, vous constaterez que vous vous éloignez toujours plus de la butte et qu'à chaque fois vous devez en faire le tour. Et vous vous apercevrez très vite que vous faites des kilomètres le long du champ pour atteindre l'endroit où commencer un sillon, puis repartir de l'autre côté. Alors que faire ?

Eh bien, vous allez un peu plus loin sur le bord du champ et tracez une autre « jauge », comme on nomme le premier sillon, et refaites une butte. Et vous labourez aussi autour de celle-là. Dès que vous arrivez au dernier sillon de la première butte, vous allez encore plus loin que la deuxième et en faites une troisième. Et ainsi de suite. Ces buttes sont en général éloignées d'une vingtaine de mètres.

On s'aperçoit qu'à la fin on obtient un champ avec des sillons parallèles et, entre eux, des buttes parallèles. En d'autres termes, vous avez enlevé de la terre des sillons et l'avez entassée sur les buttes. Si vous répétez souvent cette opération, vous vous retrouverez avec une terre aux sillons prononcés. Avec la terre lourde et humide, ce genre de champ a un avantage : les sillons, qui sont tracés dans le sens de la pente, permettent une bonne évacuation de l'eau, et les cultures sont au-dessus du plan d'eau. Cependant, presque partout en Europe du Sud, il serait criminel de labourer dans le sens de la pente. Cela provoquerait une érosion par ruissellement.

Charrue réversible

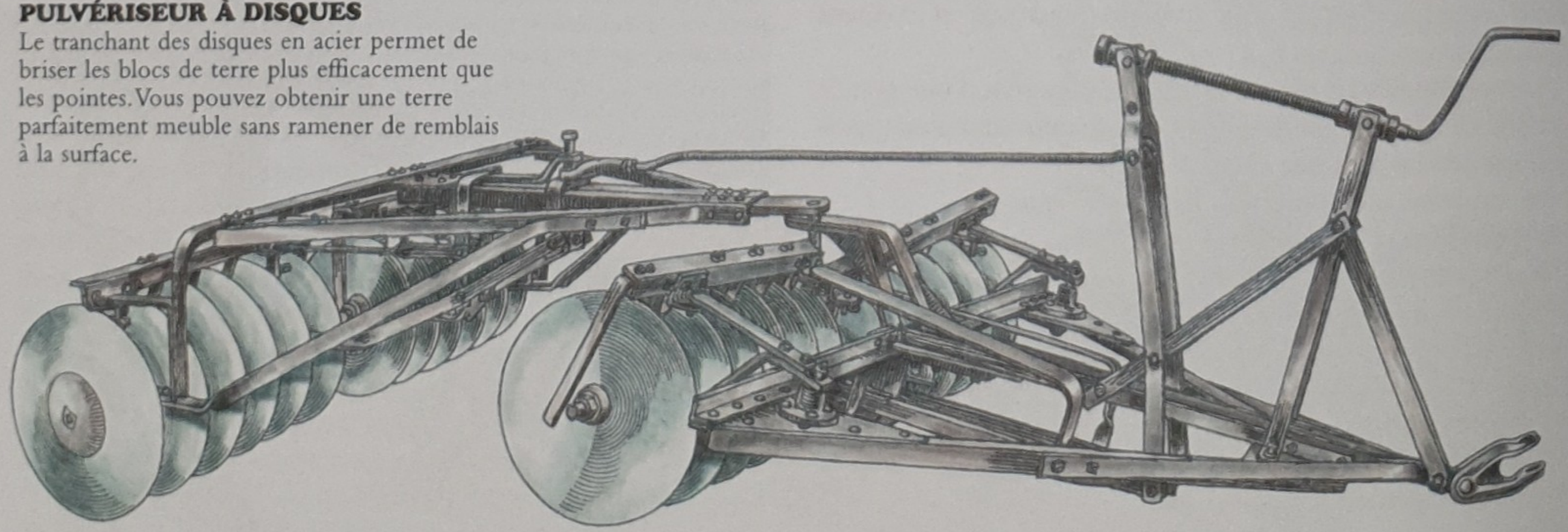
Maintenant, si vous voulez vous simplifier la vie et ne pas avoir des champs remplis de buttes, il existe une autre charrue qui répondra à vos besoins, c'est la charrue réversible, ou la charrue va-et-vient. Elle possède deux socs, l'un se trouve dans le sol, l'autre est en l'air. L'un tourne le sillon vers la droite, l'autre vers la gauche. Alors comme ça, vous tracez simplement un sillon, faites demi-tour, retournez le soc et labourez de nouveau dans l'autre sens. Et, cette fois, les deux sillons sont dans le même sens. Vous évitez toutes les complications de la « jauge », des différences de niveaux et tout le reste, et lorsque vous avez fini de labourer, votre champ est pratiquement plat. De nos jours, la plupart des charrues de tracteur sont de ce modèle, et la fameuse charrue Brabant, très utilisée en Europe et tractée par des chevaux ou des bœufs, est aussi réversible. J'en ai une petite à un cheval et elle vaut son pesant d'or.

À propos, le vieux dogme qui veut que l'on retourne profondément la terre pour enterrer tous les résidus tombe de plus en plus en désuétude. Les cultivateurs bio, même en Grande-Bretagne et aux États-Unis, préfèrent laisser leur compost ou leur engrais sur le sol au lieu de l'enterrer. Et c'est un fait que l'énorme population de vers, que l'on trouve dans les terres qui ont été cultivées en bio durant quelque temps, va entraîner tous les éléments végétaux dans le sol sans votre assistance. À l'exception des champs de pommes de terre, j'ai moi-même de plus en plus tendance à laisser l'engrais à la surface et à remuer le sol le moins profondément possible. Mais quelles que soient ses théories en la matière, l'exploitant est parfois obligé de labourer ou de bêcher.

Semer

En agriculture, il n'y a pas de règles absolues et surtout quand arrive le temps des semailles. Examinez bien le sol après chaque opération et pensez aux besoins de la graine et de la plante. Si la graine est trop peu profonde, les oiseaux la mangeront ou bien alors, si le sol est sec et poussiéreux, elle séchera. Si elle est trop profonde, la graine va utiliser toute son énergie pour amener ses pousses vers la lumière et va périr avant que les vivifiants rayons du soleil ne puissent lui communiquer de nouvelles forces. Si la terre est trop humide, la graine sera submergée. Une terre trop boueuse l'empêchera de développer ses racines et ses pousses. La plante elle-même a besoin d'une terre meuble qui permette à l'air de circuler et à l'eau de s'écouler.

PULVÉRISEUR À DISQUES
Le tranchant des disques en acier permet de briser les blocs de terre plus efficacement que les pointes. Vous pouvez obtenir une terre parfaitement meuble sans ramener de remblais à la surface.



Et rappelez-vous que la température est très importante pour la germination de la graine. J'ai connu dans le Suffolk un vieux fermier qui, au printemps, avait l'habitude de baisser son pantalon et de s'asseoir par terre pour voir si le sol était assez chaud pour y mettre l'orge de printemps. Il percevait avec son derrière la température, l'humidité et le reste, beaucoup mieux qu'avec la main.

Mettre ses graines dans une terre trop froide n'aurait servi à rien, sinon à les voir se décomposer ou dévorées par les oiseaux ; ou elles auraient été éliminées par les mauvaises herbes qui, elles, poussent quand même. Et s'il avait semé trop tard, il n'aurait eu qu'une récolte tardive et maigre. Pour déterminer le bon moment, il devait utiliser son derrière. Son orge était très belle.

Biner

Après avoir semé ou planté une culture, il vous faudra assurer le nettoyage, ce qui pour les paysans veut dire : enlever les mauvaises herbes. Certaines cultures n'ont pas besoin de votre aide parce qu'elles poussent rapidement et d'une manière très dense, et qu'elles éliminent les mauvaises herbes en leur refusant une place au soleil et sur le sol. Souvent, vous n'aurez pas besoin de herser les céréales. Un sarcloir c'est tout simplement une lame montée sur un bâton qui vous sert à couper à travers la surface du sol. Une bineuse, c'est un engin à plusieurs lames que l'on tire avec un cheval ou un tracteur entre les lignes de cultures. Cela nettoie la terre seulement entre les lignes. Elle ne peut pas biner entre les plantes, car on n'a pas encore inventé une machine qui fasse la différence entre une mauvaise herbe et un plant de culture. Pour cela, l'œil d'un homme ou d'une femme sera toujours nécessaire. Et voilà pourquoi, même si vous passez une bineuse, vous devrez biner à la main au moins une fois.

HERSE À DENTS RIGIDES
La première herse était un buisson d'épineux traîné sur la terre, par l'homme certainement. Sa descendante moderne est en acier et peut être tirée par un cheval ou un tracteur.

Le binage a un autre effet. Il ne tue pas seulement les mauvaises herbes mais crée aussi une couche de terre meuble. Cette couche conserve l'humidité dans la terre, car le binage détruit les crevasses capillaires, empêchant ainsi l'eau de remonter à la surface. C'est si joli de voir un sol de terre meuble, émottée, plutôt qu'un revêtement dur et lisse. Il est vrai que certaines cultures telles que les oignons, les crucifères préfèrent les sols fermes ; toutefois, dès que leurs racines ont pris, il est toujours mieux de remuer la surface. Cela permet à l'air de pénétrer dans la terre et empêche l'humidité de s'évaporer trop rapidement. Ce qui fait dire aux vieux paysans « qu'un binage vaut deux arrosages ». La pratique prouve que c'est vrai, et vous ne binerez jamais assez.

Mauvaises herbes

La réponse des cultivateurs professionnels aux mauvaises herbes est la pulvérisation de désherbants sélectifs ou de désherbants de préémergence. Nous autres cultivateur n'en utilisons pas parce qu'il nous est difficile de croire qu'il est bon, année après année et décennie après décennie, d'asperger notre sol avec ce qui n'est, après tout, ni plus ni moins que du poison. Surtout que le hersage a le même effet, en fait pas seulement le même, mais un bien meilleur effet.

Les mauvaises herbes ont été définies comme étant des « plantes mal placées ». Mal placées, en fait, selon le point de vue du cultivateur. D'après elles, elles se trouvent certainement très bien. Mais ne devenez pas paranoïaque à leur égard. La concurrence des mauvaises herbes peut, il est vrai, détruire une récolte, car les mauvaises herbes sont tellement plus vigoureuses et plus adaptées à leur environnement que ne peuvent l'être nos cultures artificiellement produites. Mais, dans certaines circonstances, les mauvaises herbes ne font pas de mal, au contraire. Un sol nu et désertique devrait être un anathème pour le cultivateur. Alors une bonne couche de mauvaises herbes est aussi bonne qu'une culture d'engrais vert. L'engrais vert, c'est n'importe quelle culture que nous plantons pour ensuite l'enterrer. Et une bonne récolte de mouron des oiseaux, de chiendent ou d'autres mauvaises herbes est tout aussi bonne comme engrais vert. Et en été, quand les mauvaises herbes se déchaînent, quel que soit le nombre de fois que vous hersez, que vous allez le long des sillons pour les arracher et les laisser se décomposer par terre, vous vous apercevez qu'elles ont un effet des plus bénéfiques. Elles forment une espèce de litière qui recouvre le sol et empêche les vents de s'y attaquer. Et, pour finir, elles se décomposent, les vers de terre les entraînent dans la terre et les transforment en humus.

Moissonner

L'apothéose de l'année c'est les moissons ; et celui qui n'y trouve aucun plaisir n'est sans doute pas capable d'apprécier quoi que ce soit. Il transpire et travaille dur avec ses amis et ses voisins pour mettre à l'abri le fruit d'une année de labeur. Le travail est harassant, étouffant, parfois bruyant, toujours joyeux et plusieurs canettes de bière maison devraient récompenser chaque journée de travail.

Toutes les céréales, à l'exception du maïs, sont moissonnées exactement de la même manière. Lorsque la récolte est mûre, mais pas au point qu'elle perde des grains prématurément, on coupe les tiges.

Il est pénible de couper un champ de blé à la faucille. Maniée par un homme d'expérience, une faux coupera environ 1 hectare par jour, et si vous fixez un berceau sur la faux, elle posera par terre les céréales coupées en tas de la grosseur d'une gerbe. Affûtez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser.

Une moissonneuse, tirée par un cheval ou par un tracteur, moissonnera un champ assez rapidement, laissant sur place ce qu'elle a coupé. Il faut alors rassembler le tout en gerbes. Une moissonneuse-lieuse fera ce travail à votre place, mais c'est une sale machine, encombrante, et il faut trois chevaux pour la tirer même pour peu de temps. Si vous faites pousser du blé seulement pour votre consommation personnelle, vous ne planterez sans doute pas plus d'un demi-hectare. Et, pour une si petite surface, il ne vaut vraiment pas la peine de posséder une moissonneuse-lieuse et en emprunter une ne se justifie guère mieux.

Gerbes et meulettes

Les gerbes sont des bottes d'une grandeur qui les rend facilement maniables, attachées au milieu avec une ficelle ou avec une poignée de tiges de céréales. Pour attacher une gerbe ainsi, frottez les deux extrémités d'un poignée de tiges de maïs pour les assouplir, passez-les autour de la gerbe, entortillez fortement les deux extrémités ensemble, puis faites passer le bout entortillé entre la gerbe et cette ficelle improvisée. Naturellement, la moissonneuse-lieuse attache elle-même ses gerbes avec de la ficelle.

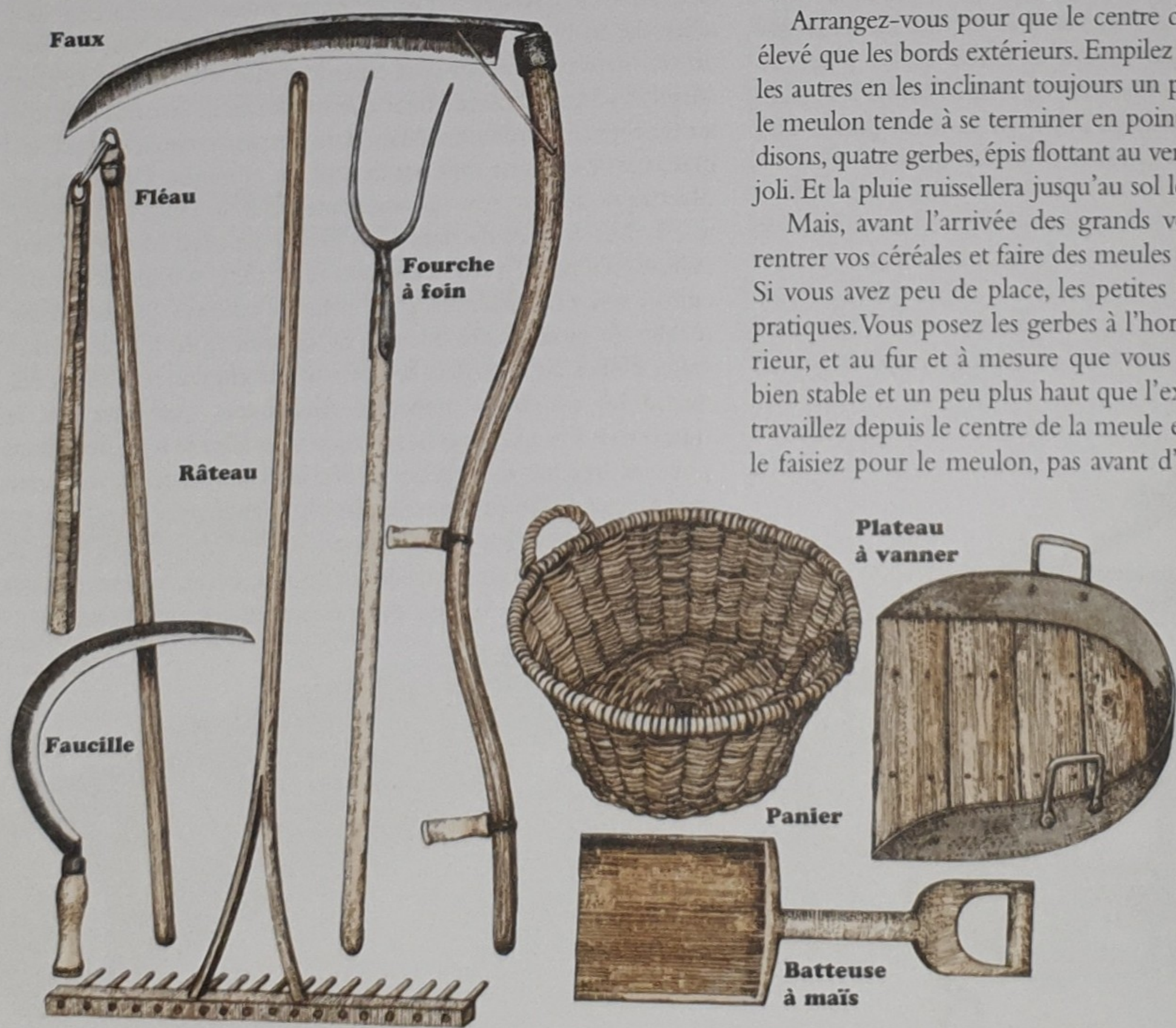
Vous parcourez ensuite votre champ et faites des meulettes avec vos gerbes. Normalement, on en met six ou huit dans une meulette. Vous prenez deux gerbes et les appuyez l'une contre l'autre selon un certain angle pour qu'elles ne tombent pas. Puis vous en mettez quatre ou cinq autres contre les deux premières. N'y touchez plus pendant une semaine ou deux, le temps que le grain puisse sécher au soleil et dans le vent, et qu'il devienne absolument sec.

Meulons et meules

Dans les climats humides, il est d'usage de faire des meulons, une étape intermédiaire entre les meulettes et la meule. Pour faire un meulon, formez un cercle solide avec une vingtaine de gerbes s'appuyant les unes sur les autres. Puis en partant du milieu, construisez un autre cercle au-dessus du premier. Vous posez les gerbes de ce second cercle presque à l'horizontale, les épis vers l'intérieur. Et pour les empêcher de glisser, vous passez quelques brins sous la ficelle de la gerbe d'à côté.

Arrangez-vous pour que le centre du meulon soit toujours plus élevé que les bords extérieurs. Empilez ainsi les couches les unes sur les autres en les inclinant toujours un peu vers l'intérieur pour que le meulon tende à se terminer en pointe. Il sera alors couronné par, disons, quatre gerbes, épis flottant au vent comme des drapeaux. Très joli. Et la pluie ruissellera jusqu'au sol le long de la paille inclinée.

Mais, avant l'arrivée des grands vents d'hiver, il vous faudra rentrer vos céréales et faire des meules dans la cour de votre ferme. Si vous avez peu de place, les petites meules circulaires sont plus pratiques. Vous posez les gerbes à l'horizontale, les épis vers l'intérieur, et au fur et à mesure que vous montez, le centre doit être bien stable et un peu plus haut que l'extérieur. Car, cette fois, vous travaillez depuis le centre de la meule et ne tassez pas comme vous le faisiez pour le meulon, pas avant d'atteindre le début du som-



L'OUTILLAGE À MAIN
Les outils ancestraux fonctionnent parfaitement et conviennent parfaitement au fermier. Le fauchage est une tâche démodée, dure et longue, mais qui produit un meilleur grain que celui coupé et battu par une moissonneuse-batteuse.