

LES JEUDIS DE L'HISTOIRE

Au cœur des poulaillers turripinois, des méthodes étonnantes

Au XIX^e siècle, l'œuf et la volaille sont deux éléments qui tiennent une place primordiale au cœur des familles turripinoises. D'autant que la consommation de la viande rouge est rare. La basse-cour fait l'objet de soins particuliers de la part de la fermière, qui rêve d'une ponte généreuse et de couvées florissantes.

Du vin pour la ponte ?

Pour favoriser la ponte, il faut une bonne nourriture à base de grains : blé, seigle, orge et maïs. L'avoine, cuite ou crue, est réservée aux périodes froides. À Dolomieu, on ajoute même un peu de vin pour provoquer ou activer la ponte.

Côté environnement, on veille à la bonne santé des pondeuses qui ne doivent pas marcher dans l'eau et la neige. Pour détruire les poux du pou-

lailler, on répand au sol du "petit sureau" dont, croit-on, l'odeur nauséabonde neutralise ces insectes.

Des œufs factices, du genévrier brûlé : revue de pratiques

Il y a aussi des "rites", de nos jours perçus comme fantaisistes. Mais à l'époque tout le monde y croit dur comme fer. Ainsi, il est bon de préparer un nid ("gni" en patois turripinois), dans lequel on place en permanence un œuffactice en pierre, porcelaine ou plâtre.

La poule est versatile : elle pond quand elle veut et où bon lui semble. Pour l'empêcher d'aller chez la voisine, faut-il la cloisonner ? Pour éviter un emprisonnement inutile à sa volaille, la fermière inspecte chaque matin : elle introduit, où il faut, le petit doigt

humecté de salive. Dans leur patois, les Turripinois appellent ce geste "tâta ku de polaye". Les anciens utilisent ce terme, de nos jours pour désigner quelqu'un de tatillon.

Dans le canton turripinois, pour donner du calcaire aux poules, on brise les coquilles d'œufs mélangées à leur pâtée. Mais le mystère est encore plus grand pour d'autres pratiques : pour que les poules pondent abondamment toute l'année, on brûle du genévrier le 1^{er} janvier sur le tas de fumier ou les poules picorent. À Mardi gras, on donne à manger dans un cercle de tonneau. Le dimanche du Carême, on saute dans le brasier : cela "rend favorable l'esprit qui préside à l'incubation de l'œuf".

Jean-Jacques BUIGNÉ
d'après Charles TALON



Comme sur cette photo du XIX^e siècle, les vieilles poules étaient choisies pour couvrir. Après l'éclosion des poussins, la fermière vérifie que la glande ("kâsyo" en patois) coiffant le croupion ne présente pas d'inflammation.