

Cognaçais : le royaume des autruches

Pierre Hitier élève des autruches dans le Cognçais. Un élevage unique en Charente



(Céline Levain)

Le royaume des autruches

C'était une drôle d'envie. Madame Hitier ne voulait pas d'un chat ou d'un chien comme animal de compagnie. Mais d'une autruche... Seulement une autruche ne vit jamais seule, sinon elle se laisse mourir, elle ne se laisse pas dresser et prend de la place, beaucoup de place. Elle grossit d'un centimètre par jour pendant un an. Alors Monsieur et Madame Hitier ont investi dans un cheptel. D'autant que le couple cherchait à diversifier la production agricole de l'exploitation consacrée au cognac.

« La consommation française augmente de 15 % par an et nous sommes une cinquantaine de producteurs en France (1). Je me suis dit qu'il y avait un débouché et, en 1999, nous avons acheté notre premier mâle reproducteur », relate le vétérinaire à la retraite.

L'éleveur mère poule

Dans ses prés du Cognçais, une centaine d'autruches gambadent. Environ 80 bêtes par an sont abattues, à l'âge de 15-20 mois. La ponte se déroule entre février et septembre, toujours entre 16 et 20 heures. Une autruche pond 50 à 60 œufs par an. Si en Afrique, ces herbivores aident leurs petits à sortir de l'œuf, à Salles-d'Angles, c'est Pierre Hitier la mère poule. « À 39 jours, je casse la coquille et libère la tête et les pattes des petits qui sortent ensuite tout seul au bout de quelques jours. »

Après avoir été « nourris » de coquilles d'huîtres pour briser les premiers granulés de luzerne dans leur gosier, les autruchons rejoignent leurs enclos avant de se retrouver dans le grand parc sous le regard du dromadaire et du yak. Le domaine des Hitier est une réelle ménagerie.

L'autruche pèse, en moyenne, 150 kilos. La moitié de ce poids est exploitable à la sortie de l'abattoir. Les muscles se mangent. Inutile de chercher les pectoraux comme on mange un blanc de poulet. Si l'autruche est un oiseau, comme le kiwi, elle ne vole pas. En revanche, elle court à la vitesse d'un cheval. Les muscles dits de la course font en revanche d'excellents steaks, filets et bourguignon.

Le cuir du plus grand des oiseaux, perlé des plumes situées sur le dos de l'animal, est très recherché par les fabricants. Enfin était. « Je fournissais Hermès, qui désormais se fournit aux États-Unis. Je vendais mes peaux 100 euros, désormais, je les vends 40... » Mais Pierre Hitier fait toujours faire des sacs en cuir.

Les œufs frais se mangent. Autant inviter des amis, car six ou sept personnes peuvent partager l'omelette. « Un œuf d'autruche se rapproche des propriétés de celui de canes, le blanc représente environ 60 % de l'œuf, alors que c'est l'inverse pour les œufs de poule », renseigne l'éleveur. Les œufs vident sont vendus comme objet de décoration.

Pierre Hitier exploite totalement sa production notamment à travers la production de cosmétiques avec la graisse d'autruche. « Parfait pour les personnes à la peau sèche ou avec des problèmes. Les omégas 3 sont anti-inflammatoires », assure-t-il. Savons, crèmes pour le corps ou les mains et bientôt huile de massage sont disponibles.

Visite et point de vente sur rendez-vous, 11, rue des trois Ormeaux, Salles-d'Angles. Tél. 05 45 83 70 27 et www.label-autruche.com. (1) Dont un éleveur dans chaque département de la région.