

Dans l'Orne, on élève aussi des autruches...

Didier et Marie CHEVEE élèvent des autruches à St Hilaire sur Erre, dans le Perche ornais. Ils ont reçu l'agrément Orne Terroirs le 1^{er} février dernier, pour leur « Terrine d'autruche au Calvados ». De la naissance des autruchons à la transformation, ils nous témoignent de leur passion pour ces animaux hors du commun...



Une reconversion dans l'élevage

Didier travaillait dans l'industrie automobile, Marie dans l'imprimerie. Après 15 ans d'activité dans leur secteur respectif, une envie de changement s'est faite sentir. Ils se sont installés comme agriculteurs en mars 1999.

« Nous avons envie de faire quelque chose d'un peu original » raconte Marie Chevé.

« Didier étant passionné d'oiseaux, nous avons opté pour les autruches. Nous avons démarré avec un trio reproducteur (un mâle et deux femelles). Aujourd'hui, nous avons 8 trios, ce qui nous permet de faire naître 250 autruchons par an.

Un élevage naturel, de la naissance à la transformation

Nous élevons nos animaux de la naissance à l'abattage, dans des parcs avec prairie naturelle non traitée. Les autruches sont libres de s'abriter et de manger quand elles le souhaitent. Leur alimentation est essentiellement composée d'herbe, avec un complément de céréales (orge, pois, maïs...).

L'abattage a lieu en moyenne à 15 mois.

Les œufs sont essentiellement réservés à la reproduction. Ils peuvent toutefois être consommés et ont un goût proche de celui des œufs d'oie.

Quant aux plumes, naturellement statiques, elles sont utilisées pour la fabrication de plumeaux. La peau est travaillée pour la confection d'objets en cuir.

Quant à la viande, seulement un tiers est exploitable : le haut de cuisse et la cuisse.

La viande la plus noble est réservée aux rôtis, pavés, steaks, viande à fondue ou brochettes. Le reste est transformé en terrines et plats cuisinés.

Nos autruches sont élevées de façon naturelle sans traitement antibiotique ni vaccin. De la même manière, nos fabrications sont réalisées sans colorants, ni conservateurs.

La viande d'autruche : ni volaille, ni gibier

La viande d'autruche n'a rien à voir ni avec la volaille, ni avec le gibier. C'est une viande rouge et douce au goût, dont la première qualité est la tendreté. Mais l'intérêt tout particulier de cette viande est d'être très pauvre en cholestérol et peu calorique ; de surcroît elle contient du phosphore.

Visite de l'élevage et boutique à la ferme, avec un site internet

« Vous avez la possibilité de venir nous rendre visite à la ferme tous les après-midis du lundi au samedi, mais aussi de faire une visite virtuelle de l'élevage et commander nos produits sur notre site internet » .

[Retour à la fiche du producteur...](#)

www.lacollineauxautruches.com

