



31.05.2011

Société

Produits

Nouvelles

Recettes

SAT Codornices Urgel



## Généralités à propos des cailles

Presentació

Producció

Reproducció

Incubació

Criança

Control sanitari

Producció cinètica

Distribució i venda



Le secteur de l'aviculture comprend une branche appelée coturniculture, la science qui traite l'étude de l'amélioration et de l'élevage des cailles en vue de la mise à profit de leurs produits, viande, œufs, fientes, etc., ainsi qu'à des fins cynégétiques.

La caille appartient à l'ordre des galliformes, à la famille des phasianidés et au genre Coturnix. Il en existe un grand nombre d'espèces, les plus connues et diffusées étant la Coturnix Coturnix, connue comme la caille des blés ou sauvage (aptitude pour le vol et à des fins cynégétiques) et la Coturnix Japonica ou caille domestique (aptitude pour la viande).

L'existence de la caille est connue depuis l'Antiquité, comme en témoignent les textes de l'Exode. Il est dès lors très difficile de préciser le moment où elle a commencé à être exploitée intensivement. La caille Japonica a été la première à être domestiquée et exploitée de façon industrielle. Avec le temps, elle a été importée en Europe, où des croisements avec la caille des blés ont été réalisés, le mélange des différentes caractéristiques des deux espèces permettant alors une exploitation intensive

L'exploitation industrielle de la caille se fonde sur un certain nombre de connaissances portant sur les installations, la manipulation et les programmes prophylactiques des maladies, aussi bien pour la reproduction, l'incubation et l'élevage, que pour une alimentation correcte, qui doit être correctement équilibrée afin d'obtenir de bons résultats dans la production d'œufs et de viande.

La qualité de la chair de la caille est renommée depuis l'Antiquité pour sa teneur élevée en protéines et en aminoacides, ainsi que pour sa faible infiltration de graisse, et l'animal est connu pour la rapidité de sa croissance, l'état adulte étant atteint après 35 jours en moyenne. La caille offre une chair extraordinairement tendre et exquise, sa préparation gastronomique est facile et sa viande est supérieure à celle d'autres espèces avicoles.

La production d'œufs, que ces derniers soient destinés à la reproduction ou à la consommation humaine, est extrêmement abondante grâce à sa grande capacité de ponte ainsi qu'à son haut niveau de fertilité. Dans les exploitations modèles (en termes d'installations et de manipulation), les courbes de ponte peuvent atteindre 90% et celles de fertilité 87%.

La coquille de l'œuf de caille présente un certain nombre de taches caractéristiques qui lui permettent de se protéger de ses prédateurs dans son habitat naturel, car ces derniers les confondent avec le terrain. La consommation de l'œuf de caille par l'homme date également d'époques très lointaines. De nos jours, on connaît beaucoup mieux ses valeurs diététiques et thérapeutiques, dérivées de ses qualités en termes de richesse en vitamines A, D, C, E, B1 et B2, en aminoacides et en minéraux, en

particulier en fer, en manganèse, en cuivre, en phosphore et en calcium.

La production de cailles poursuit également un autre objectif : leur utilisation à de fins cynégétiques car, en raison du grand nombre de personnes qui pratiquent la chasse ces derniers temps et des nouvelles techniques appliquées dans l'agriculture, les populations de cailles sauvages sont de nos jours de plus en plus réduites. Ainsi, l'élevage de la caille avec une souche apte au vol, différente de celle destinée à la production de viande, en appliquant des techniques de production appropriées et en aménageant des parcs ou volières spéciales, permet de relâcher ces cailles dans la nature pour la plus grande joie des chasseurs les plus assidus. C'est pour toutes ces raisons, et avec l'avantage du climat et de la situation géographique de l'Espagne, un pays très propice à l'élevage de la caille, que la coturniculture a connu un essor considérable ces dernières années.

Agustí Dalmau i Barral

Vétérinaire

URGASA AJOURD'HUI  
collection photographique

IMAGES DE LA RÉALITÉ

[Nous contacter](#)

[Accueil](#)

[English](#)

[Espagnol](#)

[© Urgel Ganadera S.A.](#)