

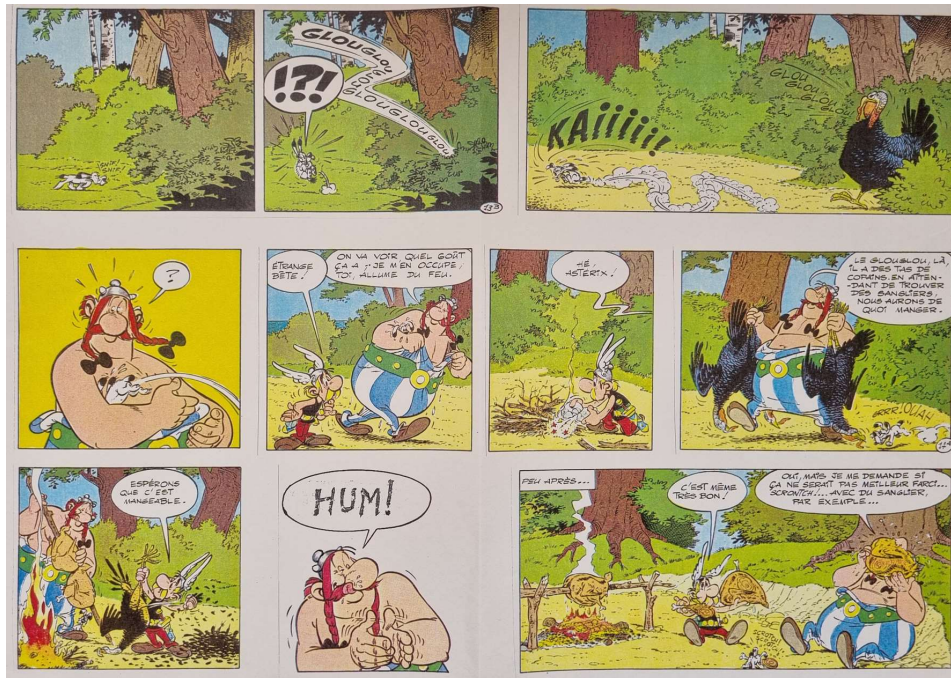
## La Dinde de chez nous

### De la Dinde

Les bons dauphinois parlent « *du dinde* », un régionalisme grammatical continuant le genre masculin du patois, qui a été le genre du français : coq d'Indes, seul mot admis au XVII<sup>e</sup> siècle. Vous le savez sûrement, le dindon domestique de nos basses-cours, est issu de l'espèce *Meleagris gallopavo*, originaire des Etats-Unis et du Mexique.

Il est parvenu en Europe suite aux voyages de Christophe Colomb, quatre en tout. Le premier l'a conduit aux Antilles en 1492, puis en 1493-1496. En 1498-1500, il a visité le delta de l'Orénoque et en 1502-1504, son dernier voyage sera consacré à la reconnaissance des rivages de l'Amérique Centrale. Il mourra à Valladolid en 1506.

L'imagination fertile de Goscinny et Uderzo avait anticipé l'évènement au bout de « La longue traversée »



Roland Delachenal, dans son histoire de Crémieu », s'étonne de la rapidité avec laquelle l'élevage du dindon s'est répandu dans la région. Il note en 1889, que c'est une des principales ressources des habitants du canton de Crémieu.

Dans le royaume de France, il figure, pour la première fois, à ce qu'on dit, en 1533, au festin servi à l'occasion du mariage du futur Henri II et de Catherine de Médicis, et en 1548, au banquet des gastrolâtres décrit par Rabelais dans son Quart livre. Seul bémol, le Docteur Estienne déplore que « *cette beste soit un droit coffre à avoine, un gouffre de mangeaille* », et que sa chair « *délicate, il est vrai, soit trop fade et de dure digestion* », pourtant que le dindon ne s'en n'impose pas moins sur la table des seigneurs.

A peu près à la même époque ; il était suffisamment répandu chez nous pour servir de présent et à un prix abordable. Les archives de Crémieu gardent trace de cette quittance.

**<sup>1</sup> Arch. commun., Quittance du 17 novembre 1557 : « Je François Pascal sousigné confesse avoir heu et receu de sire Joseph Bourgeois, premier consul de Cremieu, la somme de six livres, et ce pour vente de six dindons, pour faire present à Monsieur de Molgiron (Maugiron), Monsieur de Mallin et aultres, et ce par les mains de Claude Gage, trezenier de Cremieu ; [de] laquelle somme le tiens quicte et promettz tenir quicte. Ce dix-septiesme novembre 1557. PASCAL. »**

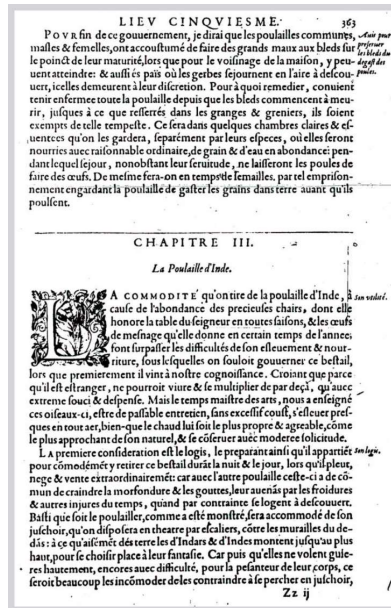
Quelques années plus tard, le cadeau était toujours prisé :

**— Trezain de 1591 : « Plus audict frère Mugnier (le prédicateur de l'Avent), pour present à luy faict, suivant ladicte deliberation, d'un coq d'Inde, duquel il a payé cinquante solz ; par ce . L solz. »  
Un coq d'Inde donné à Monsieur d'Hières a coûté aussi 50 sous, et deux chapons sont revenus à 18 sous pièce. Total : 2 écus 16 sous (*Ibid.*) — En janvier 1591, 2 coqs d'Inde et 2 chapons offerts à M. de Saint-Jullin coûtent 2 écus.**

Olivier de Serres, brillant humaniste de la Renaissance et spécialiste en agronomie donne de précieux conseils pour réussir cet élevage délicat et ne dédaigne pas d'expérimenter lui-même ses procédés dans son domaine du Pradel, près de Villeneuve de Berg, en Ardèche. Le langage savoureux avec lequel il a rédigé « *Le théâtre d'Agriculture et Message des champs* » est un vrai régal et les illustrations nous renseignent aussi sur les aménagements des exploitations.

## Le théâtre d'Agriculture et mesnage des champs

### Olivier de Serres – 1<sup>er</sup> mars 1600



(Extraits)

#### CHAPITRE III.

##### La Poulaille d'Inde.

La commodité qu'on tire de la pouaille d'Inde, à cause de l'abondance des précieuses chairs dont elle honore la table du seigneur en toutes saisons, et les œufs de mesnage qu'elle donne en certain temps de l'année, font surpasser les difficultés de son eslèvement et nourriture...

##### Son logis

Prévoir un juschoir, qu'on disposera en théâtre par eschaliers, contre les murailles du dedans: à ce qu'aisément dès terre les d'indars et d'indes montent jusqu'au plus haut, pour se choisir place à leur fantasie.. Ce juschoir sera accommodé avec des perches et lates, mais grosses et fortes, afin que les d'indes s'y puissent fermement percher.... Les nids ne serviront qu'à couvrir en saison: car pour la ponte, ne se faut soucier de leur apprester aucun particulier lieu: d'autant que ces poules font les œufs par ci, par-là, où s'accorde, et le plus souvent sur le pavé de leur logis,.... Les poules d'indes ne sont tant fertiles en œufs que les communes: car elles ont leurs pontes limitées à trois l'année, et à chacune faisant douze ou quinze œufs ou environ, commençans la première vers la mi-Février, et la dernière vers le mois de Septembre.

##### L'élevage

Touchant le nombre, un mâle et trois ou quatre femelles suffiront, pour vous ensemer de telle volaille... Un troupeau raisonnable comptera, de six à sept

douzaines de bestes , masles ou femelles, pour estre la charge d 'un garçon que destinerés à tel service. Car à moindre frais nourrirés -vous telle raisonnable bande estant gardée, que demie douzaine de bestes , ... Mais les pourmenant par la campagne, le long du jour trouvent beaucoup de mengeaille ; des racines, de la vermine, des herbes, des grains , des fruicts sauvaiges , ...car pour leur naturel gourmand et la grandeur de leur corps , ne se contentons de peu , ne leur faut espargner le grain , surtout l'avoine 5autrement n 'a - on bestail que langoureux ..

Dès le soleil levé , nostre petit pastre conduira son troupeau en campagne , Taittre. tantost d'un costé , tantost de l 'autre , .... Sur les dix heures le ramènera - il au logis, pour le tenir clos jusques près de midi: auquel temps se retournera aux pastis pour le reste du jour , la fin duquel approchant , se retirera doucement avec son troupeau , lequel il enfermera dans le poulailler : mais après lui avoir donné un peu de grain , tant pour le renforcer ... Ce qu 'aussi servira au gardien de recognoistre et conter ses bestes 5à quoi faut qu 'il s'accoustume sans y faillir d'unjour... la principale despence est le gardien, petite en ce que par aumosne sans autre considération, nourrirés un pauvre enfant, fils ou fille, capable de telle charge.

#### L'art de gouverner les dindons

Parce que la poule d'inde est la plus suffisante couveuse de tontes les poules, ... emjiloyera à les esclorre environ un mois. ...

Dès que les petits d'indons seront esclors , les faudra mignardement gouverner , en les gardant du froid , de la faim, et de trop rude touchement ... . D 'autant que ceste poulailler est très -délicate en son commencement, ...I faut tenir les petits dindons jusqu 'à ce qu 'ils soyent fortifiés, pour leur donner la campagne ... la gouvernante de la poulailler : ayant l'oeil continuellement sur ceste -ci ...De nourrir ces poulets avec moyeux d'oeufs cuits durement, meslés avec miettes de pain blanc. Ce sera seulement à leurs maladies qu 'on usera de telle délicatesse, aussi de leur tremper quelques -fois le bec dans du vin et leur en faire boire quelque peu. Pour l'ordinaire, leur donnera -on à manger du mil, panil , orge cuit : parfois des laictues bâchées menu , du pain émié avec du caillé ou fourmage mol, des soupes en vin et en îaict , et autres viandes que leur cliangerés selon l'appétit.

... pour , sortis de tutelle , estre envoyés paistre avec la troupe des grands : et tout -d'une -main , délivrer la gouvernante de la sollicitude de leur eslèvement.

#### Du chastrer les indards

Chaponner les coqs d'Inde est aussi grande utilité que des autres ... : en quoi, outre l'amélioreinent de la chair, la furie de ces coqs est abbattue : autrement laissés entiers et en grand nombre, c'est merveille du tourment qu 'ils donnent aux poules ....Pour la petitesse des génitoires , eu esgard à la grandeur de la beste ce chastrer est un peu difficile :mais non tant , qu 'il ne soit faisable y regardant de près.

Quant à l'engraisser, cela n'est nécessaire par traictement particulier : ceste poulailler se maintient tous -jours en poinct d'estre mangée.



-----XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX-----

Pendant plus de trois siècles ces doctes conseils ont servi de base à l'élevage traditionnel. En 1929, l'Union du Sud-Est des syndicats agricoles éditait un manuel d'éducation ménagère à l'usage des jeunes fermières qui reprenait ces sages principes, seul le langage s'était modernisé

Le dindon, originaire des forêts d'Amérique, a une très grande valeur par sa chair délicate.

Les dindes sont de précieuses couveuses que l'on peut faire couver à volonté. Le dindon est très souvent méchant, il fait des victimes dans la basse-cour en s'acharnant sur de malheureuses poules qu'il finit par tuer ; c'est un très mauvais voisin pour les poussins qu'il secoue, maltraite et

tue. Pour ces raisons, il doit être éloigné de l'élevage ; il lui faut un grand parcours et du pré.

Leur logement sera agencé comme celui des poules, tenant compte toutefois de la taille des animaux : 50 cm. de longueur sur le perchoir, 0 m. 60 entre les perchoirs. L'ensemble ne s'élèvera pas à plus de 0 m. 70 au-dessus du sol.

*Reproduction.* — La dinde fait une vingtaine d'œufs, — la durée de l'incubation est de 28 jours ; — dans le jeune âge, le dindonneau redoute le froid, la pluie et le soleil ; il doit être conduit avec beaucoup de douceur ; il réclame une nourriture particulière, mais lorsqu'il a passé la crise du rouge, vers le deuxième mois, il devient robuste et a besoin de beaucoup d'espace.

La nourriture des dindonneaux après l'éclosion se compose d'œufs hachés menu et mélangés avec de la mie de pain ; à cinq ou six jours, on y mélange des feuilles d'orties hachées ; à dix ou quinze jours, on alterne avec cette pâte une autre composée de son, de farine d'orge mouillée avec du lait écrémé.

Le même manuel, loin de l'idée saugrenue d'incorporer des plumes dans les farines animales, indique un moyen d'en tirer un revenu en les vendant pour un usage, disons artistique.

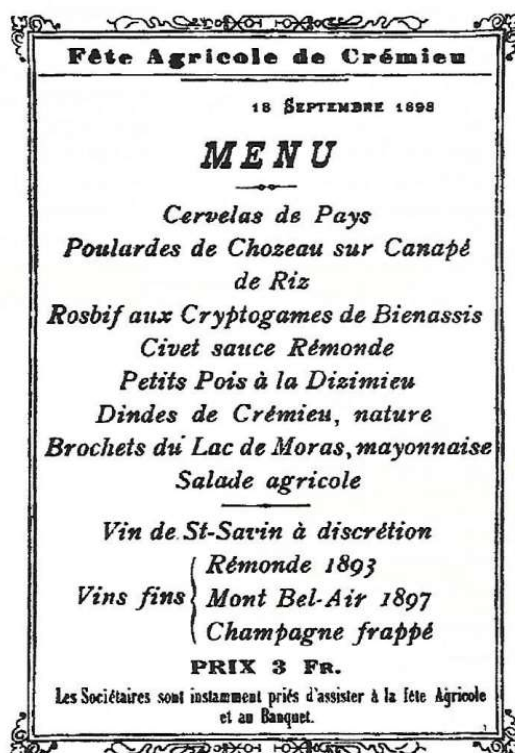
*« Le prix des plumes de dindons est essentiellement variable. Les plus estimées sont celles des dindons blancs. Les plumassiers s'en servent pour imiter les plumes d'autruche ; ils les dédoublent, les frisent, les réunissent, les changent totalement d'aspect et les vendent ensuite à un prix très élevé. C'est ainsi que les boas neigeux, les tours de cous légers, sont presque toujours faits en plumes de dindons !*

*Dans les contrées où l'élevage de ces gallinacées est en l'honneur, les industriels spéciaux passent à des époques fixes de l'année (deux fois par an) ; ils paient un droit proportionné au nombre de bêtes pour retenir les plumes du troupeau. En Sologne, les grandes pennes de dindons noirs, dites plumes couteaux en langage de modiste, sont très appréciées »*

La modernisation des méthodes dans le monde agricole a bouleversé l'organisation des poulaillers. On ne parle plus que de rationalisation et de rendement.

Le dindon est élevé uniquement pour la production de chair; il tend actuellement à concurrencer les autres productions de viande blanche (veau), en raison de la conversion alimentaire favorable: le format ainsi que l'épaisseur de la musculature permettant la préparation de viande désossée vendue sous forme de rôtis et d'escalopes. La dinde a une ponte annuelle de 60 à 80 œufs. Le dindonneau exige beaucoup de surveillance. Durant les huit premières semaines, l'élevage a lieu en locaux fermés (8 sujets par m<sup>2</sup>), à une température de 14 à 21 °C. Dès la fin de cette période, l'animal est élevé soit en claustration (environ 2 bêtes/m<sup>2</sup>), soit à l'extérieur comme un animal de pâture (100 têtes/ha). En raison de sa croissance rapide, l'espèce est très exigeante en protéines. Le mâle pèse 30 % de plus que la femelle; il atteint 15 à 20 kg chez les races de grande taille (Bronzé d'Amérique, Grand Blanc) et 9 à 10 kg chez les races légères (Blanc de Beltsville). Les races d'origine française (Noir du Gers, Noir de Sologne, etc.) représentent un type moyen: 10 à 12 kg pour le mâle.

Pendant longtemps, le nombre des calories contenues dans les menus n'étaient pas le souci primordial de nos aïeux comme en témoigne de repas « pantagruélique » servi lors de la fête agricole du canton de Crémieu, le 18 septembre 1898. Tous les produits du terroir avaient été mis à l'honneur et, bien entendu, notre fameuse dinde.



Les dindes élevées traditionnellement dans la région appartenaient à la qualité dite « de Crémieu ». Ferdinand Calvet-Rogniat, député de l'Aveyron, héritier du château de Chamagnieu et père d'Amédée Calvet-Rogniat, futur comte de Jonage, en parle ainsi dans son ouvrage édité en 1848, intitulé « Crémieu ancien et moderne » :

« Les dindes de Crémieu jouissent d'une réputation dont le temps a consacré la légitimité. L'élève et la vente de ces dindes qui appartiennent à cette petite espèce dont la chair est si fine et si substantielle,

*constitue, pendant quelques mois de chaque année, non seulement pour Crémieu, mais encore pour toutes les contrées environnantes, un commerce qui a certes bien son importance. Ce volatile qui est rangé dans la famille des gallinacées...est amené par troupes nombreuses sur les marchés de Crémieu et vendu, l'un dans l'autre, à raison de trois francs. La quantité fort considérable de ces animaux, qui sont vendus sur les lieux ou exportés au loin, car Crémieu et les pays voisins ne consomment pas seuls ce produit délicat, donne lieu à un mouvement de fonds assez important...trente cinq mille bêtes vendues pour 105.000 francs par an. »*

On aime citer dans le canton, la recette recommandée par Paul BOCUSE dans son livre de cuisine et déjà pratiqué par son grand-père paternel :

Prenez une dinde de Crémieu de deux à trois kilos. Farçissez-la avec quatre cent grammes de chair à saucisse et autant de truffes hachées. Glissez quelques lamelles de truffes sous la peau avant de la brider. Enveloppez votre dinde dans du papier sulfurisé et enfermez-la dans un sac de jute.

Dans la terre de votre jardin, creusez un trou pas trop profond et enterrez la dinde. Le froid et l'humidité de la terre vont permettre aux truffes de donner tout leur arôme.

Au bout de deux jours, préparez un court-bouillon avec des carottes, céleris, oignons, poireaux, clous de girofle, sel, poivre jarret de veau et queue de bœuf en morceaux. Faites pocher votre dinde une heure et demie. Servir avec les légumes et un riz pilaf.

Si le cœur vous en dit, essayez la tout en prenant soin d'attendre l'hiver !!

### **FRONTONAS, les Dindes et la Saint Julien**

Des foires du 31 mai et du 31 août existaient depuis des temps immémoriaux, comme on dit quand plus personne ne se souvient de leur origine, sûrement bien avant la Révolution.

Celle de printemps avait lieu près du château de Certeau et celle d'été, dans la prairie en contre-bas du château de Frontonas. Le parcellaire conservé dans les archives de la commune, rédigé en 1696, sous le règne de Louis XIV, décrit l'emplacement appartenait alors à Marie-Angélique de Dizimieu, comtesse de Verrue, comme le Mas de la Saint Julien.

La foire est venue se greffer sur les réjouissances qu'amenait la fête patronale, comme dans les environs, où on n'allait pas à la foire mais : à la Saint Christophe (Chamagnieu), à la Saint Michel (Jallieu), à la Sainte Catherine (Heyrieu), à la Saint Denis (La Verpillière) ...

Donc la Saint Julien a vu défiler les poules d'Inde dès qu'elles ont été introduites dans la Région, fin du seizième, début du dix-septième siècle. A la fin du mois d'août, les dindonneaux, dont on a vu que la croissance est délicate, étaient tirés d'affaire.



Les moissons et les venaisons avaient laissé libre à la pâture de grands espaces. Les jeunes gardiens de dindons pouvaient parcourir la campagne en ayant soin de surveiller les vignes, ces volatiles étant friands de raisins. Le blé noir (sarrasin) était aussi convoité par les troupeaux. Les bénéfices que les paysans pouvaient escompter servaient quelquefois à constituer le trousseau des filles à marier.

Les troupeaux convergeaient vers les champs de foire, à pied, en carriole à bras, en voiture à cheval, puis enfin en automobile. Les anciens ont sûrement encore dans l'oreille, le piaillage caractéristique qui accompagnait de ces volailles.

Cependant, une trace certaine est constituée par un Arrêté du Premier Consul, signé Bonaparte, daté du 13 prairial de l'An IX (soit le 2 juin 1801). Celui-ci précise qu'il se tiendra 3 foires à Frontonas : le 25 Brumaire (16 novembre), le 11 Prairial (31 mai) et le 13 Fructidor (soit le 31 août).



Les anciens se souviennent de quatre foires qui rythmaient la vie commerciale du village : 24 mars, 31 mai, 31 août et 24 octobre. Celles du 24 mars et du 24 octobre avaient été instituées en 1886, lors de l'ouverture du champ de foire qui deviendra la place du village.

Curieusement l'almanach des Postes les a longtemps mentionné, bien qu'il n'en reste plus qu'une : la Saint Julien, le 31 août.

Après la dernière guerre, la municipalité d'alors, avait senti la nécessité de donner un nouvel essor à cette manifestation et, à cet effet, avait créé l'Association Frontonienne des Amis du Progrès Agricole, enregistrée au journal officiel le 13 septembre 1960. Le Président et le Vice-Président en étaient Joseph Chambe et Louis Morel, le secrétaire Paul Bellier. Le jury parcourait la foire et attribuait des prix en espèces aux plus jolis lots.

Année	Exposants originaires de 63 communes différentes	Dindes	Pintade
1955	24	465	
1956	46	1027	
1957	20	591	
1958	22	552	
1959	23	829	
1960	29	968	
1961	65	1491	302
1962	50	1074	128
1963	59	1327	386
1964	52	1389	687
1965	36	1227	225

On peut constater le fort impact de cette initiative sur l'ampleur inégalée, l'année 1961, du nombre de participants. De 1955 à 1965, on a recensé 22 exposants frontoniens, tous ne vivaient pas exclusivement de ce métier, les ouvriers, grâce à l'octroi des lots communaux, arrivaient à nourrir leurs troupeaux sans trop de peine.

De nos jours, le système a subi une cure de rajeunissement, sous l'impulsion d'Aimé VIDAL, l'Association des Amis du Progrès Agricole est devenue l'Association Frontonienne pour le Développement rural, depuis mars 1991.

Le jury établit toujours le palmarès des plus jolis lots ; les dindes, nombreuses constituent à peu près le tiers de la volaille exposée, à côté des pintades, leurs cousines africaines, les poulets, canards, cailles chapons, cochon et même quelques ânes. En 2000, pas moins de 4809 bestiaux ont fréquenté la foire, présentée par 21 exposants.

#### **Remerciements :**

Un grand merci à Mme Edith REYMOND, pour sa connaissance immense du sujet et de l'histoire de la Région

Merci aussi à M. Robert OGIER, Président de l'Association Frontonienne de Développement Rural