



HAL
open science

Nutrition à l'île Maurice: Une étude de la volaille du 17e siècle au 21e siècle

Dehoutee Vina Ballgobin

► **To cite this version:**

Dehoutee Vina Ballgobin. Nutrition à l'île Maurice: Une étude de la volaille du 17e siècle au 21e siècle. *Revue historique de l'océan Indien*, 2018, L'animal en Indianocéanie: De l'Antiquité à nos jours, 15, pp.435-450. hal-03249804

HAL Id: hal-03249804

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03249804v1>

Submitted on 4 Jun 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Nutrition à l'île Maurice : Une étude de la volaille du 17^e siècle au 21^e siècle

Dehoutee Vina Ballgobin
French Studies Department
University of Mauritius

Dans la plupart des pays du monde, les tendances alimentaires ont évolué, notamment pour ce qui concerne la consommation de viande. Comme dans d'autres pays en voie de développement, la production de la viande blanche, plus spécifiquement celle de la volaille, a augmenté dans la République de Maurice passant de 12 500 tonnes en 1990 à 33 000 tonnes en 2005¹⁰⁰¹ et à 47 500 tonnes en 2014¹⁰⁰². La consommation par habitant est passée de 21,8 kg/an en 2000 à 25 kg/an en 2005, représentant 70 % de la consommation totale de viande¹⁰⁰³. Quant à la consommation d'œufs, 120 millions ont été produits en 2005¹⁰⁰⁴ et 200 millions en 2014¹⁰⁰⁵, avec une consommation par habitant estimée à 125 œufs, et une consommation de volaille par tête d'habitant à 30 k en 2015¹⁰⁰⁶. La République de Maurice doit satisfaire une population de 1 263 546 millions d'habitants (dont 42 396 à l'île Rodrigues) en 2016¹⁰⁰⁷. De plus, le nombre de touristes a augmenté de 10,8 % en 2016 atteignant le chiffre de 1 275 227, et le nombre attendu en 2017 s'élevait à 1 340 000¹⁰⁰⁸. La production répond ainsi à une demande grandissante des consommateurs. La République a atteint l'autosuffisance en volaille, œufs, porc et légumes¹⁰⁰⁹. L'autosuffisance en œufs et en viande de poulet est atteinte en 1967 et 1999 respectivement¹⁰¹⁰. En 2016, environ 85 % de la volaille est produite par quatre productions industrielles de poulet de chair (*industrial broiler farms*), 10 % sont produits par les petits producteurs

¹⁰⁰¹ Ministry of Agro-Industries and Fisheries, *Strategic Options in Crop Diversification and Livestock Sector (2007-2015)*. Mauritius, 2007, 150 p., p. 77.

Le document *The Poultry Site* donne les chiffres suivants pour la consommation de volaille par habitant par kg par an : An 2000 – 18,3 ; 2007 – 32,9, 2008 : 34,6 ; 2009 – 36,1 ; 2010 – 38,2 ; 2011 – 38,1. <http://www.thepoultrysite.com/articles/3327/global-poultry-trends-upward-trend-in-chicken-meat-consumption-in-africa-oceania/> [Consulté le 25 décembre 2017].

¹⁰⁰² Ministry of Agro-Industry and Food Security, *Strategic Plan (2016 - 2020) For the Food Crop, Livestock and Forestry Sectors*. Mauritius, 2016, 212 p., p. 43.

¹⁰⁰³ Ministry of Agro-Industries and Fisheries, *Ibid.* p. 77.

¹⁰⁰⁴ Ministry of Agro-Industry and Food Security, *Ibid.* p. 77.

¹⁰⁰⁵ *Ibid.* p. 43.

¹⁰⁰⁶ Ministry of Agro-Industries and Fisheries. *Ibid.*

¹⁰⁰⁷ Ministry of Finance and Economic Development, *Digest of Demographic Statistics 2016*. Mauritius, 2017, 201 p., p. 29.

¹⁰⁰⁸ Statistics Mauritius. Ministry of Finance and Economic Development.

¹⁰⁰⁹ Ministry of Agro Industry and Food Security, *Performance Audit Report*. N° 7, Juin 2012. 25 p., p. 8.

¹⁰¹⁰ *Ibid.* p. 4.

commerciaux et 5 % par les affaires familiales d'arrière-cour (*backyard indigenous poultry*)¹⁰¹¹. La volaille de la cour (*scavenging chickens*) demeure une source importante de nourriture et de rentrée d'argent à Rodrigues¹⁰¹².

Au fil du temps, cette industrie a relevé plusieurs défis, a suivi le rythme du développement économique et a été d'un apport important dans le secteur agricole et alimentaire. Pourtant, peu de Mauriciens connaissent l'Histoire de la volaille à l'île Maurice tant du point de vue de son utilisation à des fins de commercialisation, de sa place dans la gastronomie pour les Mauriciens et les touristes, ou en tant que fait social traduisant des mutations de la société mauricienne. Une étude des récits de voyage permet de situer la présence de la volaille aux siècles précédents. Pour le 20^e siècle, j'ai mené des entretiens formels auprès de 20 éleveurs et un membre du personnel du ministère de l'Agro-Industrie (section production des animaux). J'ai aussi vérifié les informations recueillies à travers l'étude de sources secondaires telles que des rapports officiels des différents ministères et institutions concernées directement ou indirectement par l'élevage de la volaille, les législations et procédures concernant le secteur agricole et fermier, et l'élevage.

Volailleurs et gallinacés

Au 16^e siècle, les Portugais ne s'établissent pas à l'île Maurice mais ils se contentent, « suivant leur usage, d'y jeter des poules, des cochons, des chèvres, pour les besoins des vaisseaux de leur nation »¹⁰¹³. L'amiral hollandais Wybrant van Waarwyck dépose lui aussi quelques poules à l'île Maurice en 1598¹⁰¹⁴. Dans la première moitié du 17^e siècle, la Compagnie des Indes Orientales disposant d'une marine marchande profitable, choisit l'île Maurice parmi les îles des Mascareignes comme point d'appui dans l'océan Indien car l'île « possède une belle rade à l'entrée de laquelle il y a cent brasses d'eau », « l'air y est pur et sain ; on trouve du bétail et des volailles en abondance et la mer est très poissonneuse ; les forêts contiennent les plus beaux ébéniers du monde »¹⁰¹⁵. Les ressources du terroir intéressent moins les voyageurs que le port car l'île est dotée naturellement de deux

¹⁰¹¹ Ministry of Agro-Industry and Food Security. 2016. *Ibid.* p. 9.

¹⁰¹² V.S. Jugessur, M.M. Pillay, R. Ramnauth & M.J. Allas, "The Socio-Economic Importance of Family Poultry Production in the Republic of Mauritius", In *Improving farmyard poultry production in Africa: Interventions and their economic assessment*. Proceedings of a final research coordination meeting organized by the Joint FAO/IAEA Division of Nuclear Techniques in Food and Agriculture and held in Vienna, 24–28 May 2004. 2006, 280 p., p. 164-178.

¹⁰¹³ Baron Antoine Marrier d'Unienville, *Statistique de l'île Maurice et ses dépendances*. 2^e partie. Paris : Gustave Barba, 1838, 345 p., p. 148.

¹⁰¹⁴ M.A. Milne-Edwards (Dir.), *Annales des sciences naturelles. Zoologie et paléontologie*. Paris : V. Masson et fils, Tome 3, 1896, 456 p., p. 81.

¹⁰¹⁵ Gr. Coll., t. III, p. 41-42, *Relâche à Maurice d'Abel Jansen Tasman* (s. i.). *La traite des esclaves*. In J. M. Filliot, *La Traite des Esclaves vers les Mascareignes au XVIII^e siècle*. 1970, Tome 1, 324 p., p. 2.

ports à Port-Louis et à Mahébourg. « La principale vertu de l'île de France, sa raison d'être, réside dans ses deux ports : Port-Louis au nord-ouest, Port-Bourbon, ou le grand Port, au sud-est, sont deux excellents havres sûrs et vastes »¹⁰¹⁶. Pitot relate l'aventure malheureuse d'un Français livré à lui-même à l'île Maurice en 1601, n'ayant comme alimentation pour survivre que des noix de cocos et de la viande de tortue crue¹⁰¹⁷. D'autres équipages mentionnent un oiseau nommé « dodo » ou « dodaer », gibier le plus commun et le plus facile à capturer, que l'on fumait ou salait pour la conservation. Il en fallait uniquement trois ou quatre pour nourrir toute l'équipage¹⁰¹⁸. En 1606, l'escadre espagnol y découvre plusieurs animaux consommables : poissons, vaches de mer, tortues de terre et de mer, et des oiseaux nombreux et variés tels que « les pigeons, les perroquets, les corbeaux des Indes, les éperviers, les faucons, les grives, les hiboux, les hirondelles, des petits oiseaux par milliers, et le Dodarse ou Dronte »¹⁰¹⁹. Une année plus tard, d'autres équipages vantent les richesses de l'île mais ils évoquent aussi la réduction du nombre de Drontes. « [On] mangea force dodos, mais on respecta les hérons de différentes couleurs et les oies sauvages pour ne pas les effaroucher »¹⁰²⁰. Les avis des voyageurs sont partagés sur son goût. Les Hollandais le surnomment « Oiseau de Nausée » ou « Walgvogel » car il est d'un goût détestable, dur et coriace, huileux et indigeste¹⁰²¹ ; en 1602, Harmansen et ses compagnons de voyage, eux, le trouvent délicieux, et les plats sont copieux¹⁰²², surtout la poitrine qui en est une partie délicate¹⁰²³. Quant au Solitaire de l'île Rodrigues, il est très gras de mars à septembre, et les jeunes volatiles ont un goût excellent¹⁰²⁴. Quand ils capturent un perroquet gris, les marins s'amuse à le faire crier et aussitôt, il en arrive des nuées, voltigeant, tourbillonnant autour de la tête des chasseurs et les étourdissant de leur tapage. Ces volatiles sont toujours aussi apprivoisés, mais on remarque déjà que leur nombre diminue, suite inévitable des massacres auquel se livre chaque navire en relâche¹⁰²⁵. En 1611, l'amiral Verhoeven évoque « les poules sauvages, preuve que celles lâchées lors de la prise de possession avaient consciencieusement fait leur devoir. Il parle de perdrix et de canards sauvages », volatiles non mentionnés avant lui¹⁰²⁶. En 1639, Van der Stel reçoit des semences et des animaux dans l'île, entre autres, « 6 couples de lapins, des cerfs, des moutons, des poulets, des oies,

¹⁰¹⁶ P. Crépin, *Mahé de la Bourdonnais, Gouverneur général des Iles de France et de Bourbon. (1699-1753)*. Paris, 1922.

https://archive.org/stream/mahdelabourdon00crep/mahdelabourdon00crep_djvu.txt.

¹⁰¹⁷ Albert Pitot, *T'Eylandt Mauritius. Esquisses historiques. (1598-1710)*. Port-Louis : Coignet et Frères et Cie, 1905, 399 p., p. 31-33.

¹⁰¹⁸ *Ibid.* p. 36.

¹⁰¹⁹ *Ibid.* p. 38.

¹⁰²⁰ *Ibid.* p. 44.

¹⁰²¹ *Ibid.* p. 26.

¹⁰²² *Ibid.* p. 36.

¹⁰²³ *Ibid.* p. 360-361.

¹⁰²⁴ *Ibid.* p. 371.

¹⁰²⁵ Voyage de Van der Hagen in Pitot, *op. cit.*, p. 44.

¹⁰²⁶ Pitot. *op. cit.*, p. 47.

des canards et des pigeons »¹⁰²⁷.

A la fin du 17^e siècle, malgré la tentative de Pontchartrain en 1691 d'interdire le transport maritime des « vaches, cochons, truies, canards, oies et poulets d'Inde » pour éviter les infections, les repas de l'Etat-major à bord des vaisseaux demeurent copieux¹⁰²⁸. Sur l'île, « les poules et les canards se multiplient à profusion » alors que « les oies sauvages ont disparu »¹⁰²⁹. Quant à l'élevage, les colons ne s'y intéressent pas : la Compagnie leur offre des oies qu'ils rapportent aux officiers en disant qu'ils n'ont rien pour les nourrir ou que la volaille détruit leur potager¹⁰³⁰. En 1693, Leguat et ses compagnons rencontrent des Hollandais installés dans une vallée à Rivière Noire. Outre les jardins bien entretenus, ces derniers entreprennent l'élevage de gallinacés domestiques dans des basses-cours fortement peuplées de volailles semblables à celles d'Europe, « leurs basses-cours regorgeaient de volailles »¹⁰³¹. Quelque temps plus tard, le paquebot *L'Hirondelle* met le cap sur Rodrigues avec plusieurs plantes comestibles et beaucoup d'animaux vivants, « cerfs, veaux, chèvres, pourceaux, dindons, canards et volailles »¹⁰³². Les voyageurs rapportent l'existence d'oiseaux de mer de la taille d'un pigeon, le Ferret, sur l'île de la Passe dont la chair est peu appétissante. Les exilés utilisent leurs œufs et en mangent à toutes les sauces. Quant aux plurons, ressemblant à des corbeaux, ils déplorent le goût de la chair et des œufs, gros comme ceux des poules et parfaitement blancs, et en consomment par obligation¹⁰³³. Les oies, les canards sauvages, les poules d'eau et les gelinottes y sont aussi rares que les tortues de mer et les lamantins. Les butors y sont nombreux, de petits oiseaux ressemblant aux moineaux avec la gorge rouge, des perroquets de toutes sortes, des pigeons et des merles¹⁰³⁴. Leguat décrit une poule d'eau grande d'environ six pieds, le cou fort long, le corps pas plus gros que celui d'une oie, de couleur blanche avec un peu de rouge à un endroit sous l'aile, dont la chair est délicieuse¹⁰³⁵.

Au début du 18^e siècle, les ouragans de 1702 et 1704, et la sécheresse de 1706 affectent l'île et c'est la disette en poissons, viandes, gibiers et animaux domestiques sauf pour les canards et les poulets d'élevage des colons libres¹⁰³⁶. Leguat évoque la richesse de l'île Rodrigues, notamment le Solitaire qui est « d'un excellent manger »¹⁰³⁷, mais la pauvreté de l'île Maurice où « les oiseaux ne se laissent pas prendre à la main, de

¹⁰²⁷ *Ibid.* p. 81.

¹⁰²⁸ Filliot, *op. cit.*, p. 78.

¹⁰²⁹ Pitot, *op. cit.*, p. 127.

¹⁰³⁰ *Ibid.* p. 186.

¹⁰³¹ *Ibid.* p. 253.

¹⁰³² *Ibid.* p. 255.

¹⁰³³ *Ibid.* p. 265.

¹⁰³⁴ *Ibid.* p. 274.

¹⁰³⁵ *Ibid.* p. 275.

¹⁰³⁶ *Ibid.* p. 318, 331.

¹⁰³⁷ D'Unienville, *op. cit.*, 3^e partie, p. 176.

même que les autres animaux »¹⁰³⁸. Toutefois, quelques années plus tard, lorsque les Français prennent possession de l'île, Céré évoque une île riche en alimentation de subsistance dans les rivières et dans la mer. Sur terre, c'est l'abondance : cabris, cochons, ânes, singes, plusieurs sortes d'oiseaux (flamants, perroquets, perruches, pigeons ramiers, corbigeaux, aigrettes)¹⁰³⁹. Dans la deuxième moitié du 18^e siècle, l'Isle de France fait face à d'importants problèmes financiers¹⁰⁴⁰. En 1749, c'est l'île Bourbon qui fournit « des secours considérables » en fournissant des denrées alimentaires aux escadres de la Compagnie¹⁰⁴¹. Néanmoins, l'Abbé de la Caille indique que les perroquets avec une capuche grise de l'île Maurice sont délicieux¹⁰⁴² et, en 1742, le Baron Grant note que les œufs sont vendus « à un sou » l'unité et le poulet à « une livre et dix sous »¹⁰⁴³. Trente ans plus tard, Bernardin de Saint-Pierre se souvient aussi du transport « des oies et des volailles qui piaulent sur les dunettes » lors de l'embarquement sur le paquebot¹⁰⁴⁴. Néanmoins, « le mauvais temps et l'agitation du vaisseau » affectent la volaille qui arrive rarement à bon port¹⁰⁴⁵. De même, sur l'île, les graines d'« une espèce de petits chardons à fleurs jaunes » sont nocives pour la volaille tandis que l'épervier ou le « mangeur de poules » en est un rapace dangereux¹⁰⁴⁶. Certains habitants qui s'y installent pour faire fortune élèvent du bétail et beaucoup de volailles. Ainsi, au Morne Brabant, chez Monsieur Le Normand, il y a sur le lit « une toile sur laquelle une poule couvait ses œufs » et sous le lit, « des canards » ; des « pigeons sous la feuillée »¹⁰⁴⁷. Si le maïs est l'alimentation des poules, des bestiaux et des esclaves, les colons consomment de la viande et des œufs. Ils font aussi de petits gâteaux, « assez bons », avec beaucoup de sucre, de farine de froment et des jaunes d'œufs¹⁰⁴⁸.

Au 19^e siècle, les viandes représentent une denrée rare sur l'île, ce qui explique l'introduction du faisan de Chine et des pintades dans les bois, des oies et des canards sauvages dans les cours d'eau, notamment du magnifique canard de Manille ; de la volaille européenne et d'un type de volaille africaine dont la peau, la viande et les os sont noirs, et d'un autre

¹⁰³⁸ François Leguat, *Voyage et Aventures de Francois Leguat et de ses compagnons en deux isles désertes des Indes Orientales*. Amsterdam: Imp. Louis de Lorme, 1708, Tome 2, 217 p., p. 52.

¹⁰³⁹ Pitot, 1905, *op. cit.*, p. 354.

¹⁰⁴⁰ Claude Wanquet, *La France et la première abolition de l'esclavage, 1794-1802 : le cas des colonies orientales, Ile de France (Maurice) et la Réunion*. Paris : Karthala Editions, 1998, 724 p., p. 512.

¹⁰⁴¹ Filliot, *op. cit.*, p. 59.

¹⁰⁴² Baron Grant, *The History of Mauritius or the Isle de France and the neighbouring islands*. London: W. Bulmer and Co., 1801. 571 p., p. 65.

¹⁰⁴³ *Ibid.* p. 212.

¹⁰⁴⁴ Bernardin de Saint-Pierre, *Voyage à l'Isle de France, à l'isle de Bourbon, et au Cap de Bonne Esperance*. Amsterdam. 1773, 276 p., p. 18.

¹⁰⁴⁵ *Ibid.* p. 24.

¹⁰⁴⁶ *Ibid.* p. 126, p. 292.

¹⁰⁴⁷ *Ibid.* p. 279.

¹⁰⁴⁸ *Ibid.* p. 209.

type de la Chine dont le mâle est remarquable pour son courage¹⁰⁴⁹. Pour le Baron Grant, étant donné la rareté de la viande, les habitants tirent avantage de leurs volailles ; les pigeons font partie des meilleurs aliments de l'île¹⁰⁵⁰. Quant aux corbeaux, ils sont accusés par les habitants de dévorer les poules¹⁰⁵¹. Il évoque la poule de couleur blanche et marron de l'île Rodrigues qui n'est pas apprivoisable¹⁰⁵². En 1800, les denrées sont vendues aux étrangers par les habitants de l'île et les prix sont comme suit : « Une poule à 2s 6d, un poulet à 1s, un canard à 2-3s, une oie à 7-8s, une dinde à 10-12s, deux pigeons pour 10-12s »¹⁰⁵³. En 1817, D'Unienville relève les statistiques du quartier de Grand-Port dont les produits annuels sont évalués à « 60 000 piastres en bois, troupeaux et volailles »¹⁰⁵⁴, dans le quartier de Moka, « 50 000 piastres en vente de bois, jardinages, volailles, porcs, etc. »¹⁰⁵⁵. Dans le quartier de la Savanne, « les merles, très communs, y fournissent un mets délicat »¹⁰⁵⁶. Sur les habitations, certains esclaves ont recours à la chasse et à la pêche pour obtenir des aliments pour se nourrir, entre autres poissons, chevrettes, oiseaux, tandrecks ; mais certains peuvent aussi faire de l'élevage de cochons et de la volaille, « dont ils peuvent disposer à leur gré, ou pour s'en nourrir, ou pour, en les vendant, se procurer de quoi satisfaire à d'autres besoins »¹⁰⁵⁷. Ce sont les colons qui assurent la transmission des informations sur la manière de s'occuper des animaux. « Quoi qu'il en soit, on ne saurait trop recommander aux habitants autres que sucriers, la culture des grains, légumes et fruits ; l'éducation des volailles et le soin des troupeaux de toute espèce », assurant ainsi aux voyageurs des vaisseaux et aux troupes¹⁰⁵⁸. La volaille se multiplie facilement dans l'île et procure une « fort bonne » alimentation¹⁰⁵⁹. Quant aux seuls gibiers de l'île, ce sont les lièvres en abondance et quelques perdrix et les poules d'eau¹⁰⁶⁰. Les menus des colons sont aussi riches que ceux des Français et ils proposent des mets aux invités qui sont cuisinés selon les recettes de la Métropole¹⁰⁶¹.

La tradition orale révèle l'existence de quatre types de basses-cours d'élevage dès la première moitié du 20^e siècle à l'île Maurice¹⁰⁶². Outre le

¹⁰⁴⁹ *Ibid.* p. 70.

¹⁰⁵⁰ *Ibid.* p. 70.

¹⁰⁵¹ *Ibid.* p. 69.

¹⁰⁵² *Ibid.* p. 117-118.

¹⁰⁵³ *Ibid.* p. 570.

¹⁰⁵⁴ D'Unienville, *op. cit.*, 1^{ère} partie. p. 149.

¹⁰⁵⁵ *Ibid.* p. 238.

¹⁰⁵⁶ *Ibid.* p. 175.

¹⁰⁵⁷ *Ibid.* p. 281.

¹⁰⁵⁸ *Ibid.* p. 313.

¹⁰⁵⁹ *Ibid.* Tableau 7. n.p.

¹⁰⁶⁰ *Ibid.* p. 75.

¹⁰⁶¹ *Ibid.* p. 258.

¹⁰⁶² La *Food and Agricultural Organization* (FAO) distingue trois types de systèmes : système traditionnel en plein air (1 à 10 volatiles), système amélioré en plein air (5 à 50 volatiles), système à petite échelle et confiné (50-200 volatiles). The Technical Centre for Agricultural and

poulet, certains élèvent aussi des pigeons et des canards. Toutefois, dans certaines familles, les superstitions freinent certains types d'élevage comme le dit une interviewée née en 1937 : « Ma grand-mère ne voulait pas de pigeons. Elle disait que cela portait malheur quand les pigeons délaissaient la cour »¹⁰⁶³.

Les tout petits élevages domestiques : Ceux-ci comportent uniquement deux ou trois poulets. Les poulets se nichent dans des abris de fortune dans la cour de leur propriétaire et dorment sur les arbres. Aucune installation n'est prévue pour celles-ci. En général, les poules ne pondent pas mais un interviewé de 80 ans raconte ceci : « Si par un heureux hasard, une poule pondait un œuf, la famille le consommait. Les poules étaient vendues quand leur chair était encore tendre »¹⁰⁶⁴.

Les petits élevages domestiques : Ceux-ci ne dépassent pas le nombre de dix poulets vivant en liberté dans la cour. Il y a une installation précaire au moyen de cageottes et cageots en bois récupérés. On y met une couche de paille pour en faire une litière. Certaines familles construisent un cageot sommaire en bois avec une toiture en tôle cannelée et une porte faite d'un grillage métallique. Dépendant de l'espace disponible dans la cour, le cageot peut être construit en longueur ou en hauteur. Bien plus tard, les cageots récupérés sont en plastique. Certaines familles fabriquent un petit poulailler. L'on place une plaque en fer-blanc sous le poulailler comme un tiroir amovible de manière à ce que l'on puisse facilement la tirer et récupérer la fiente quotidiennement. Une interviewée de 50 ans décrit l'endroit où vivent ses poulets : « C'est un poulailler bordé de tôle avec un toit en tôle également. La devanture et la porte sont en tôle et de matières métalliques »¹⁰⁶⁵. Pour une interviewée de 83 ans, il y avait quelques poules pondeuses : « Les familles pauvres ou très modestes, hindoues et chrétiennes, ne consommaient pas de viande mais vendaient les œufs et les poules à chair tendre »¹⁰⁶⁶.

Les élevages moyens d'une cinquantaine à une centaine de gallinacés : Le « poulailler » est une sorte d'enclos de taille modeste. La base et un muret d'environ 70 centimètres sont en ciment ou non. Un fil grillagé est installé sur une hauteur d'environ deux mètres. Il y a une grande porte d'entrée. Une interviewée de 60 ans explique qu'à « l'intérieur, sur le sol, on

Rural Cooperation, *Improving hatching and brooding in small-scale poultry keeping*. 2011, Agrodok-series, n° 34, p. 6.

D'autres distinctions sont données par la FAO Corporate Document Repository : *Free-range Extensive system* (volailles en liberté), *Backyard Extensive system* (Volailles en liberté jusqu'au coucher du soleil et nourris le matin), *Semi-Intensive systems* (ce système n'existe pas dans les pays en voie de développement), *Intensive systems* (utilisés par des entreprises commerciales moyennes ou grandes mais aussi par des particuliers. Les volailles dépendent totalement des éleveurs) <http://www.fao.org/docrep/008/y5169e/y5169e02.htm#TopOfPage> [Consulté le 25 décembre 2017].

¹⁰⁶³ Interviewée FC03_VB_2017.

¹⁰⁶⁴ Interviewé MH02_VB_2017.

¹⁰⁶⁵ Interviewée FH18_VB_2017.

¹⁰⁶⁶ Interviewée FH10_VB_2017.

répand de la sciure de bois pour en faire une litière »¹⁰⁶⁷. Dans certains cas, il y a une planche en bois placée au niveau du sol jusqu'au nichoir.

Les *grands élevages dépassant une centaine de gallinacés* : Il y a des nichoirs et des pondoirs. Parfois, il y a un perchoir où les poulets s'endorment. Il y a des abreuvoirs où l'on met de l'eau chaque jour¹⁰⁶⁸.

Les éleveurs transmettent les techniques de bouche-à-oreille au sein de la famille. Les plus jeunes observent les parents, les aident et apprennent à respecter des normes d'hygiène pour éviter des maladies. Pour l'île Rodrigues, pays pratiquant l'agriculture traditionnelle et la pêche artisanale, l'expérience familiale des éleveurs s'occupant de la volaille varie d'une durée entre un et 60 ans suite à une étude menée en 2002¹⁰⁶⁹.

Tableau 1 : Durée de l'expérience familiale des éleveurs

Durée de l'expérience familiale	Pourcentage
Entre 41 et 60 ans	11%
Entre 31 et 40 ans	18%
Entre 21 et 30 ans	18%
Entre 11 et 20 ans	15%
Entre 6 et 10 ans	17%
Entre 1 et 5 ans	21%

Le poulailler est toujours bien aéré pour assurer une bonne ventilation des lieux et éviter les odeurs. Certaines familles utilisent des feuilles de lilas et d'autres plantes sont placées dans l'enclos pour purifier l'air. Pour les tout petits et les petits élevages, le sol d'un poulailler est nettoyé tous les jours par un adulte ou les enfants de la famille. La plupart du temps, c'est la mère de famille qui est responsable des volailles. Pour les plus grands élevages, il y a aussi un ou des employés. On utilise un « balai-coco » pour enlever la fiente et on la jette à la poubelle. Certains éleveurs la conservent dans un sac en toile de jute pour la vendre comme fumier aux clients¹⁰⁷⁰.

Pour les tout petits et les petits élevages, la volaille en liberté se nourrit en autonomie. Dans les villages, ils errent souvent dans les champs de cannes et aussi dans la cour des villageois. Ils se nourrissent de vers de terre et d'autres insectes. Une fois rentrée au domicile de leur propriétaire, la mère de famille leur jette du maïs et/ou du riz abîmé ou cassé, une fois vanné et trié. Pour les élevages moyens et les grands élevages, les poules sont aussi nourries des surplus et/ou des déchets verts de la cuisine. « Mon grand-père coupait la canne à sucre en petits cubes. Il achetait des brèdes et utilisait les feuilles de chou et de pètsaï pour les nourrir. Il y avait aussi du maïs

¹⁰⁶⁷ Interviewée FM05_VB_2017.

¹⁰⁶⁸ Interviewée MH20_VB_2017.

¹⁰⁶⁹ V.S. Jugessur, M.M. Seeneevassen Pillay, M. J. Allas, "Improving farmyard poultry production on smallholder farms in Mauritius", *op. cit.*, p.179-200.

¹⁰⁷⁰ Interviewée MH07_VB_2017 né en 1975.

concassé. Les poules grandissaient en liberté. Il y avait une rivière derrière la maison. Elles se promenaient et s'alimentaient de ce qu'elles trouvaient. Elles cherchaient des vers. Nous leur donnions du maïs. Ma grand-mère avait des canards et des canes dans la rivière »¹⁰⁷¹. En ce qui concerne l'eau, pour les grands élevages, il y a des abreuvoirs. Pour les autres installations, des récipients tels que des assiettes et des bols en aluminium ou en fer-blanc ne dépassant pas une hauteur de dix centimètres sont placés dans les enclos. L'eau est changée chaque jour.

Dès 1925, l'*Animal Diseases Act* est un moyen de contrôle gouvernemental des maladies affectant toute volaille importée de n'importe quel port, endroit ou pays¹⁰⁷². En 1927, lorsqu'une infection par les tiques de volaille (*Argus persicus*) et/ou puces de Jigger (*Sarcopsyla gallinacean*) est détectée, la marchandise est mise en quarantaine et soumise à un traitement aux frais du propriétaire¹⁰⁷³. L'*Artificial Insemination of Animals (Control) Act* de 1946 impose des mesures concernant l'insémination artificielle, les spermés autorisés et les exemptions. Cette loi s'applique au bétail, aux moutons, chèvres, porcs, cheveux, et aussi aux volailles domestiques, pintades, oies et canards¹⁰⁷⁴.

Innovations et développement de l'industrie mauricienne

Dans la deuxième moitié du 20^e siècle, à partir de 1959, le ministère de l'Agriculture et des Ressources naturelles prend des mesures pour mieux contrôler l'élevage des gallinacés. Le *Poultry Breeding Centre* (PBC) répond à trois objectifs : produire des poussins dans les conditions locales, proposer des produits subventionnés pour réduire les coûts des éleveurs, et répondre aux besoins du marché en œufs et en viande. Ce centre a pour but de procurer des conseils sur les méthodes intensives de gestion de la volaille avec un investissement financier modique. Il s'agit d'encourager le développement de cette industrie locale, réduisant ainsi le nombre de chômeurs et offrant un produit alimentaire bon marché au public pour satisfaire les besoins nutritionnels en protéine. Au moyen de la création de certaines unités spécialisées, le gouvernement propose des services aux éleveurs.

Les premiers volatiles – le *pedigree white Leghorn*¹⁰⁷⁵ et le *Rhode Islands Reds*¹⁰⁷⁶ – sont importés. 6000 œufs à couvrir, 45 000 œufs de table et 1500 k de viande sont mis sur le marché local. En mai 1961, un service

¹⁰⁷¹ Interviewé FC03_VB_2017 née en 1937.

¹⁰⁷² L'*Animal Disease Act* de 1925 ne fait aucune mention de maladies affectant la volaille.

¹⁰⁷³ *Animal Diseases Act* of 1927.

¹⁰⁷⁴ *Act No. 63 of 1946*.

¹⁰⁷⁵ L'ascendance de la volaille est enregistrée et tous ses ancêtres proviennent d'une espèce reconnue. Elles sont blanches et pondent environ 250 œufs par an qui sont blancs et de taille moyenne.

¹⁰⁷⁶ C'est la variété la plus populaire pour l'élevage de basse-cour. Elles ont des plumes marron et noir. Elles sont en bonne santé et pondent beaucoup d'œufs qui sont de couleur marron et de taille moyenne.

additionnel est proposé : des *Thornbers 404* et *606*¹⁰⁷⁷ sont importés sans franchise ainsi que des espèces de *Light Sussex*¹⁰⁷⁸ et *White Rock*¹⁰⁷⁹ : 2859 poussins d'un jour et 4499 poussins de quatre semaines sont mis en vente. En 1962, les poules pondeuses sont sélectionnées localement, les variétés hybrides sont plus productives, entraînant une réduction des importations¹⁰⁸⁰. De 1 194 935 œufs en 1957, l'importation passe à 313 020 et cesse définitivement en 1966. En 1973, le nombre de poussins s'élève à 121 000. La demande est telle que le ministère investit en équipements pour atteindre un chiffre de 640 000 poussins. En 2000, le *Poultry Breeding Centre* aide environ 1200 éleveurs. Le tableau ci-dessous indique l'évolution de la production annuelle.

Tableau 2 : Production de volaille de 1990 à 2000 au *Poultry Breeding Centre*

Année	Poulettes	Coq	Poulet
1990	185,067	186,684	354,253
1995	107,687	113,090	322,895
2000	108,433	109,005	389,673

Le ministère ouvre aussi une ferme pour l'élevage des canards avec une production restreinte de 500 à 600 par semaine. Il y a peu d'éleveurs et la production correspond à un marché niche, essentiellement pour les Chrétiens et les Sino-mauriciens pendant les périodes de fêtes telles que la Pâques et la Vierge. Les Sino-mauriciens consomment aussi le canard laqué, produit aussi en vente dans les restaurants. Des expériences ont lieu pour l'élevage des dindes et des œufs de caille¹⁰⁸¹ pour répondre aux exigences d'un marché de luxe. Les œufs de caille ont des vertus médicinales mais sont aussi prisés dans le monde de l'hôtellerie de luxe¹⁰⁸².

Les quatre types d'élevage continuent d'exister à l'île Maurice et à l'île Rodrigues. Beaucoup d'éleveurs sont très proches de leurs gallinacés

¹⁰⁷⁷ C'est le nom d'un petit éleveur qui a développé une entreprise mondiale avec plus de 1500 employés. Edgar Thornber, né en 1888, se met à la recherche de variétés de volailles pour en améliorer la qualité. Il investit dans les incubateurs artificiels quelques années plus tard. L'entreprise ouvre une antenne dans plusieurs pays, entre autres, en Inde. <https://www.thecraggs.co.uk/about/brief-history-thomber/> [Consulté le 25 novembre 2017].

¹⁰⁷⁸ D'origine britannique, cette espèce peut être de plusieurs couleurs, entre autres argentée, blanche, chamois, couronnement, marron, pâle (hybride avec des variétés asiatiques), rouge et tachetée. Victoria Roberts (ed.), *British Poultry Standards*. England: Wiley Blackwell Publishing, 2008, 480 p.

¹⁰⁷⁹ Cette espèce pond environ 200 œufs de couleur marron par an et la viande est aussi consommée.

¹⁰⁸⁰ Les importations provenaient de trois pays – Madagascar, France et Inde. [Entretien avec un officier du ministère le 06 octobre 2017].

¹⁰⁸¹ Cet oiseau de la famille des perdrix, introduit de Madagascar ou d'Inde disparaît complètement après l'introduction de la mangouste en 1900. S. Cheke, « La Faune vertébrée terrestre de l'île Maurice en 1803 : Données inédites provenant des manuscrits de Péron et Lesueur », *Bulletin de la Société Géologique de Normandie et des Amis du Muséum du Havre*, Tome 96, fascicule 2, 2009, 2010, 77 p., p. 71.

¹⁰⁸² Entretien avec un officier du ministère le 06 octobre 2017.

comme le déclare une interviewée de 54 ans : « Dans la famille de ma maman, on élève des poulets depuis des générations. Ma maman aimait ses poulets, elle les attrapait et les embrassait. Il y avait même un poussin qui habitait dans la maison »¹⁰⁸³. Une mère de famille de 50 ans s'occupe personnellement de ses poulets depuis 20 ans comme si c'étaient des animaux domestiques : « Auparavant nous avions des lapins, des tortues, des poissons et des iguanes, mais maintenant il ne reste que trois chiens, six chats et les volailles »¹⁰⁸⁴. Dans certains cas, quelques nouveaux venus, ayant l'esprit d'entreprise, décident de se lancer dans l'élevage de poulets pour obtenir des revenus supplémentaires et répondre à des besoins familiaux précis. Ainsi, atteste une interviewée chrétienne de 70 ans dont l'ancêtre avait appris à s'occuper des volailles dans un pays étranger : « Mon arrière-grand-père avait travaillé en Afrique, au Mozambique, comme mécanicien. Il avait observé l'élevage des poulets là-bas. A l'île Maurice, il était artisan sur la propriété sucrière de Mon Désert Alma. Mon arrière-grand-mère était tamoule. On faisait l'élevage dans sa famille. Elle avait des connaissances à ce sujet. Mon grand-père était, je dirai, un colon mulâtre. Il habitait dans le village de Dagotière. Il avait une grande cour. Il faisait l'élevage de poulets, de coqs, de poules pondeuses et de poussins »¹⁰⁸⁵.

Quant à l'alimentation, l'*Animal Feed Control Act* de 1977 contrôle l'export, l'import, la distribution, le stockage ; la manufacture et la production ; la vente, l'utilisation ou toute autre transaction de tous les types de nourriture animale¹⁰⁸⁶. Des magasins spécialisés vendent du maïs « Meadow ». Le ministère de l'Agriculture, de la Technologie alimentaire et des Ressources naturelles en gère un certain nombre à travers le pays¹⁰⁸⁷. Pour les éleveurs, ce maïs est un complément alimentaire qui aide « à obtenir une chair de meilleure qualité et de couleur jaune »¹⁰⁸⁸. Les éleveurs donnent aussi du riz concassé (80 %), des aliments pour volailles sous forme concentrée (42 %), du maïs (16 %), du pain (1 %), et de manière saisonnière, les patates douces (6 %)¹⁰⁸⁹, les restes des légumes ou des fruits de la cuisine. Une famille dépense au moins Rs 1000 pour la nourriture par mois¹⁰⁹⁰.

En général, les éleveurs sont sensibilisés à l'importance des soins et des règles d'hygiène, et peu de maladies affectent les gallinacés (notamment les maladies infectieuses). « Il n'y avait pas de maladie sauf la verrette qui affectait les yeux des poulets. Ma maman les soignait avec un mélange de charbon écrasé et d'huile »¹⁰⁹¹. Les éleveurs utilisent les médicaments

¹⁰⁸³ Interviewée FC16_VB_2017.

¹⁰⁸⁴ Interviewée FH19_VB_2017.

¹⁰⁸⁵ Interviewée FC03_VB_2017

¹⁰⁸⁶ *Act No. 32 of 1977.*

¹⁰⁸⁷ Food, Agriculture and Natural Resources Policy Analysis Network, *Farnpan Policy Brief No 2. The Poultry Sub-sector in Mauritius*. Zimbabwe: Farnpan, 2003.

¹⁰⁸⁸ Interviewée FC16_VB_2017.

¹⁰⁸⁹ V.S. Jugessur, M.M. Seenevassen Pillay, M. J. Allas, *op. cit.*

¹⁰⁹⁰ Interviewée FH19_VB_2017.

¹⁰⁹¹ Interviewée FC16_VB_2017. M. Beauvais, élève des écoles vétérinaires, vivant depuis 15 ans à l'Isle de France, relève cette maladie contagieuse affectant la volaille. In Charles Augustin

(antibiotiques) obtenus gratuitement des services vétérinaires en complément des traitements traditionnels tels que l'huile de cuisine, le jus de limon, les tomates, l'herbe martin, le cirage pour chaussures et le tabac marron¹⁰⁹². Mais il arrive aussi qu'une épidémie mette fin à l'élevage de certains tout petits producteurs. Lorsque les éleveurs achètent des poussins du *PBC*, ils doivent respecter un cahier des charges. Les officiers du ministère de l'Agriculture passent régulièrement chez eux pour leur prodiguer des conseils, répandre des désinfectants et des vaccins sont utilisés pour immuniser la volaille. Le vaccin contre le *Newcastle disease* est produit dans l'île et son utilisation généralisée a plusieurs effets bénéfiques¹⁰⁹³. En 2000, un vaccin subventionné coûte environ Rs 4. Le vaccin est dilué dans de l'eau et donné à 50 poulets. Sensibilisés à l'importance de l'hygiène et des soins, les éleveurs contrôlent les risques de maladies ou de contagion, pouvant décimer leur élevage et causer une perte financière importante. Peu de maladies affectent les volatiles étant donné que le cycle de vie est court (d'environ six semaines). Le taux de mortalité est faible chez les poussins et il n'y a pas d'épidémies répertoriées¹⁰⁹⁴.

Concernant la localisation dans l'espace, les cageots continuent à être placés dans n'importe quel coin dans la cour, par exemple, sous la maison dans un espace nommé « cave ». Lorsque les poulaillers ou les enclos se trouvent sur des terrains spacieux, lorsque la cour est grande, ces installations sont plutôt éloignées de l'habitation principale. Parfois l'agressivité de certains coqs vivant dans un cadre exigu comporte des risques. « Lorsque mon frère est né, le poussin de ma maman était petit. Mais après deux ou trois mois, il avait grandi et était devenu un coq. Un jour, ma mère l'a vu sur le rebord du berceau et il regardait attentivement mon frère. Il était peut-être jaloux. Il était querelleur. Ma mère l'a envoyé chez mon grand-père. Depuis ce jour-là, elle n'a plus nourri de volaille »¹⁰⁹⁵. Ceux-ci représentent aussi une nuisance pour le voisinage. « Le coq courait derrière mes sœurs et moi-même. Nous devions rester à l'intérieur de la maison. Il mordait le voisin à chaque fois qu'il le voyait »¹⁰⁹⁶. Habituellement, un poulailler est surélevé du sol pour être à l'abri des courants d'air et des intempéries (la chaleur, les pluies, une forte luminosité). Certains éleveurs dirigent la façade du poulailler vers l'est car les poulets dorment en général face au soleil levant. Subséquemment, une source de lumière y est installée pour réguler la température et/ou l'humidité. Parfois, la famille cherche uniquement un coin ombragé si la cour est exiguë. Comme un environnement confortable engendre une meilleure productivité, les éleveurs apprennent

Vandermonde, *Journal de médecine, chirurgie, pharmacie, & c.* Paris : Didot. Vol. 68, juillet 1786.

¹⁰⁹² V.S. Jugessur, M.M. Seeneevassen Pillay, M. J. Allas, *op. cit.*

¹⁰⁹³ *Report for Mauritius 1956.*

¹⁰⁹⁴ V.S. Jugessur, M.M. Seeneevassen Pillay, M. J. Allas, *op. cit.*

¹⁰⁹⁵ Interviewée FC03_VB_2017.

¹⁰⁹⁶ Interviewée FC16_VB_2017.

aussi à travers l'expérience familiale. Une interviewée de 50 ans raconte : « Au début, les volailles habitaient dans des poulaillers mais on a dû les laisser libres car les poules sont tombées malades à force d'être restées enfermées. Elles perdaient l'usage de leur pattes, ne mangeaient plus et ensuite, elles mouraient. Aujourd'hui, les poules se promènent librement sur un terrain en friche à l'arrière de ma maison »¹⁰⁹⁷.

Les poules pondent plus en été. La période d'incubation est de 21 jours. Ordinairement, on met 21 œufs dans le panier d'une poule pondeuse. Chaque œuf est marqué d'une croix noire au charbon afin de ne pas avoir de *dizef loraz* en cas d'orage¹⁰⁹⁸. Généralement, les éleveurs préfèrent la naissance des poules à celle des coqs. De dix œufs, ils obtiennent entre huit et dix poussins après l'éclosion. Les mesures sanitaires sont bien observées durant cette période. Parfois, les éleveurs installent les poussins à l'intérieur de leur maison jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour vivre dans la cour. Auparavant, quelques autres dangers menaçaient les éleveurs. Les mangoustes se nourrissaient d'œufs et de poussins. Généralement, un grillage protégeait la volaille des rôdeurs. On fabriquait aussi des cages pour les attraper et ensuite on les noyait dans la rivière. De temps à autre, les rats s'emparaient aussi des œufs mais les chats domestiques aidaient à les capturer. Enfin, les cyclones représentaient le plus grand danger tant pour l'élevage que pour l'éclosion. Plusieurs poules et poussins mouraient à cause des vents et de la pluie.

L'avènement de l'industrialisation apporte d'autres innovations dans ce secteur. Au début des années 1970, la création de la Zone Franche¹⁰⁹⁹ engendre une transformation de la société et aussi de la cellule familiale : plusieurs femmes quittent le foyer pour se rendre au travail¹¹⁰⁰. L'éducation devient gratuite en 1977 au niveau secondaire facilitant l'accès aux collèges-lycées. La scolarisation des jeunes se prolonge et entraîne une diminution du nombre de personnes souhaitant exercer un métier manuel. « A partir de 1985, le boom de la zone franche entraîne une réduction du chômage tandis que les salaires réels augmentent progressivement »¹¹⁰¹. Ainsi, il y a une chute du nombre d'éleveurs. Les enfants et les petits-enfants de certaines familles d'éleveurs, ayant connu une mobilité sociale, occupant des postes dans des institutions, ne continuent plus l'élevage. Par ailleurs, il y a aussi une augmentation de la construction des maisons en dur et les terrains, morcelés, offrent un espace restreint pour l'élevage. Les contrôles deviennent plus stricts et la taille des élevages est réduite pour répondre aux normes de sécurité sanitaire. Plusieurs éleveurs doivent alors limiter le nombre de gallinacés et/ou cesser progressivement toute activité. « A l'époque, il n'y avait aucune maison autour de la nôtre. Il n'y avait aucun problème. Lorsque les gens ont commencé à construire leur maison, alors les officiers ont

¹⁰⁹⁷ Interviewée FH19_VB_2017.

¹⁰⁹⁸ Œuf abimé et non consommable.

¹⁰⁹⁹ Laurence Buzenot, *Etude sur la Zone Franche Mauricienne*. Marseille, 2012, 22 p., p. 2.

¹¹⁰⁰ *Ibid*, p. 14.

¹¹⁰¹ *Ibid*, p. 15.

demandé à mon père de réduire son élevage. Graduellement, on est passé à 75, 50, 25 et ensuite on a arrêté », explique un interviewé de 40 ans¹¹⁰².

Tout le long du 20^e siècle, les gouvernements successifs encouragent l’autosuffisance en viande de volaille et d’œufs, entraînant une augmentation substantielle de la production de viande de volailles comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Tableau 3 : Production animale ('000)¹¹⁰³

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Œufs	12 000	12 000	12 500	12 500	12 900	12 200	12 570	12 600
Viande de volailles	25 600	27 200	29 305	30 000	33 000	33 000	36 000	37 000

Les transformations sociales et économiques ont des retombées favorables sur l’industrie de la volaille, passant de l’élevage des arrière-cours vers la production intensive en milieu industriel. En 2003, quatre entreprises produisent la volaille à échelle industrielle. Lorsque le secteur privé s’intéresse à la production à grande échelle, cela entraîne la production d’élevage de poulet et la mise en vente sur le marché des produits « bon marché » même si la qualité est largement inférieure à la production traditionnelle¹¹⁰⁴. Le nombre d’éleveurs chute drastiquement à l’île Maurice tandis que les éleveurs rodriguais continuent l’élevage traditionnel¹¹⁰⁵. Des prêts sont offerts pour l’investissement de capitaux dans le secteur agricole, incluant les volailles, par la Banque de Développement de Maurice¹¹⁰⁶. Suite à la promulgation de la *Business Facilitation (Miscellaneous Provisions) Act 2006*, il n’est plus obligatoire que les éleveurs obtiennent un Rapport Environnemental Préliminaire (PER) mais ils doivent uniquement adhérer à l’*Environmental Guideline No. 1 on Poultry Rearing* rédigé par le ministère de l’Environnement et du Développement durable¹¹⁰⁷. Des spécifications précises sont données pour la construction des basses-cours¹¹⁰⁸. L’*Agricultural Research and Extension Unit (AREU)* fournit des aides en termes de développement des technologies qui sont limitées et/ou adaptées à cause de leur coût.

En 2011, il y a 741 fermes incluant six fermes commerciales. En outre, il y a six écloséries, 13 abattoirs et huit unités de transformation¹¹⁰⁹. En

¹¹⁰² Interviewé MH07_VB_2017.

¹¹⁰³ Ministry of Agro-Industry and Fisheries, *Blue print for a Sustainable Diversified Agri Food Strategy for Mauritius 2008-2015*. Mauritius, 2008, 34 p., p. 26

¹¹⁰⁴ V.S. Jugessur, M.M. Seenevassen Pillay, M. J. Allas, *op. cit.*

¹¹⁰⁵ *Ibid.*

¹¹⁰⁶ World Bank, Report No 1476-MAS. *Appraisal of the Development Bank of Mauritius. East Africa Projects Development*. 20 June 1977, 57 p. p. 18.

¹¹⁰⁷ Ministry of Environment and Sustainable Development, *Sectoral Guideline No 2, Content of Preliminary Environmental Report (PER), Rearing of Poultry above 5,000 heads*. Mauritius, 2013, 11 p.

¹¹⁰⁸ <http://environment.gov.mu>.

¹¹⁰⁹ Ministry of Agro Industry and Food Security, *Performance Audit Report*. No 7, Juin 2012. 25 p., p. 13.

2012, il existe trois types de producteurs : les tout petits éleveurs, les éleveurs moyens et les fermes commerciales. Les tout petits éleveurs sont presque inexistantes et le nombre de volatiles est peu important. Les opérateurs moyens travaillent seuls ou sont groupés en coopératives et ils développent des conditions de travail pour assurer un élevage de qualité¹¹¹⁰. Certains d'entre eux s'affilient à un producteur industriel et suivent strictement l'exécution du cahier des charges (biosécurité, vaccins, luminosité, gestion des basses-cours, état de santé de la volaille, densité du stock, qualité de la nourriture et de l'eau et apports nutritionnels, gestion des déchets, accès au marché). La majorité accepte de suivre les normes HACCP MS 133¹¹¹¹. Outre les petites entreprises soutenues par les efforts gouvernementaux, plusieurs industries du secteur privé sont en compétition, notamment la *Food and Allied Industries Limited* et *Innodis Limited*, deux entreprises moyennes – *Poulet Arc En Ciel Ltd.* et *Montida Farms*. Certaines petites entreprises s'associent aux grandes entreprises commerciales et suivent strictement des normes de qualité (efficacité de l'organisation, utilisation de bâtiments semi-industriels ou industriels et de technologies récentes pour les unités de production et de manufacture)¹¹¹². Le retour vers des produits « bio » influence le marché et la production du « poulet fermier »¹¹¹³. Les grands producteurs fournissent les supermarchés. La compétitivité favorise le contrôle des prix des produits, disponibles en quatre variétés : frais, congelé, frigorifié et produits dérivés. La production locale en poulets et œufs connaît une expansion rapide. En 2016, la production s'élève à 47 000 tonnes par an dont 65 % est vendu frigorifié (carcasses et viandes découpées) et 35% en produit frais¹¹¹⁴.

Conclusion

Le *PBC* continue ses activités malgré de lourdes pertes financières s'élevant à Rs 45 millions de 2008 à 2011. Les revenus obtenus de la vente des poussins et des canetons à un prix fortement subventionné sont insuffisants pour couvrir les coûts des salaires (69 % des dépenses totales). Plusieurs propositions sont faites par des spécialistes concernant la production pour assurer la survie économique des petits producteurs : poulets sur patte de qualité supérieure, commercialisation de plats spécialisés à base de poulet (épices et marinades, barbecue...). Ces derniers doivent persévérer pour suivre des normes et maximiser la rentabilité. Puisque l'importation pour l'industrie touristique s'élève à environ 76 tonnes de viande congelée et

¹¹¹⁰ *Ibid.*

¹¹¹¹ *Hazard Analysis and Critical Control Point – Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques.*

¹¹¹² Ministry of Agro Industry and Food Security, *Performance Audit Report. Ibid; Trait d'Union*, No 226, août 2016.

¹¹¹³ Ministry of Agro-Industry and Food Security, *Strategic Plan (2016 - 2020) For the Food Crop, Livestock and Forestry Sectors, op. cit.*, p. 9.

¹¹¹⁴ *Ibid.*

produits transformés, l'élevage des pintades, des canards et des dindes de qualité est préconisé¹¹¹⁵. D'autres stratégies concernent la gestion des problèmes environnementaux associés à l'élevage de la volaille, l'amélioration des pratiques de production et de gestion des fermes, une participation accrue du secteur privé pour l'expansion sur le plan régional avec l'établissement des alliances stratégiques, et des formations à la carte pour résoudre les problèmes des petits producteurs¹¹¹⁶. Si la République est considérée autosuffisante à presque 100 % en volailles et œufs, ce secteur dépend de l'importation des matières premières, s'élevant à environ 145 300 tonnes par an, et représentant 80% des besoins totaux en alimentation. Par conséquent, il s'agit d'augmenter la production de maïs à l'île Maurice et dans les autres îles¹¹¹⁷.

Finalement, afin de tendre vers la sécurité alimentaire, il serait important de sensibiliser les jeunes en milieu scolaire afin qu'ils réduisent la consommation de produits à base de poulet importé. Etant donné que plusieurs sources évoquent les liens entre les œufs, le cholestérol et les maladies cardio-vasculaires, il serait aussi important de les éduquer pour tendre vers une alimentation saine, équilibrée et naturelle. Des émissions télévisées sur les modes de consommation de la volaille et des œufs pourraient aussi être destinées à la population vieillissante.

¹¹¹⁵ Ministry of Agro Industry and Food Security, *Performance Audit Report*. *Ibid.* p. 19-20.

¹¹¹⁶ Food, Agriculture and Natural Resources Policy Analysis Network, *op. cit.*

¹¹¹⁷ Ministry of Agro-Industry and Fisheries, *Blue print for a Sustainable Diversified Agri Food Strategy for Mauritius 2008-2015*, *op. cit.*, p. 9.