

Marc Plancherel élève des cailles du Japon. Leurs œufs sont réputés pour leurs qualités nutritionnelles

Des petits œufs appréciés des sportifs

« MAUD TORNARE »

Torny » Alors que des coquilles toutes colorées vont envahir les jardins et les tables à l'occasion des fêtes de Pâques, les protégées de Marc Plancherel se chargent elles-mêmes toute l'année de «décorer» leurs œufs. L'éleveur fribourgeois a sous sa protection 2500 cailles du Japon, dont les œufs sont camouflés par des tachetures et des mouchetures. Ce n'est pas la seule chose qui rend ce petit gallinacé si particulier. «Les cailles n'ont rien à voir avec les poules», explique d'emblée Marc Plancherel. Contrairement à ces dernières, les cailles ont besoin de se confiner pour pondre.

«L'œuf de caille est un véritable alicament»

Marc Plancherel

«Dans la nature, elles ont beaucoup de prédateurs. Les élever dans des volières permet de réduire leur stress mais aussi de les garder au chaud toute l'année», précise le Broyard, qui élève ses cailles dans deux containers installés sur un terrain à Torny, dans la campagne glânoise.

Au calme pour pondre

Dans leur volière, ces oiseaux de la famille des phasianidés accueillent les visiteurs inconnus par des carcaillements bruyants. «Les mâles font du bruit lorsqu'ils sentent un danger», explique le coturnicuteur (nom donné à l'éleveur de cailles, n.d.r.). Les mâles sont facilement reconnaissables à leur couleur rousse sur la poitrine, tandis que les femelles arborent un plumage plus clair piqueté de taches sombres. «Il y a un mâle pour six femelles et tous les œufs sont fécondés», poursuit Marc Plancherel. Ses protégées ingurgitent pas moins de 18 tonnes d'aliments par an.

Dans une autre volière, la relève est assurée: installés sous des lampes chauffantes, des poussins d'une semaine (ou moineaux) ont rejoint



Marc Plancherel a installé son élevage dans la campagne glânoise. A Torny, le Broyard élève 2500 cailles du Japon, une race réputée excellente pondreuse. Charly Rappo

l'élevage de Torny après avoir passé seize jours en couveuse au domicile de l'éleveur à Mannens. «Dans huit semaines, ils feront des œufs. En comparaison, les poules font leur première ponte entre six et neuf mois», explique le coturnicuteur. La visite des volières ne doit pas s'éterniser. «Les cailles pondent l'après-midi, et elles ont besoin d'être au calme pour ça», indique Marc Plancherel, qui viendra récolter, dans la soirée, le fruit de leurs efforts. Soit, si tout va bien, un œuf par jour pour chaque caille. Les pondeuses restent environ un an et demi dans l'élevage, après quoi elles sont vendues à un volailler pour être transformées en terrine.

Riche en fer

L'ancien chauffeur de poids lourd s'est lancé en 1996 dans la coturniculture, une passion qui remonte à son enfance, puis a professionnalisé son élevage dès 2011. Labellisés Terroir Fribourg, les œufs de ses cailles japonaises sont vendus frais en barquette ou en bocaux, cuits, écalés et apprêtés au vinaigre, au curry ou au piment selon une recette qu'il a lui-même mise au point avec l'aide du droguiste et herboriste Claude Roggen. On les trouve notamment à Manor ou au Palais du fromage à Fribourg. Plusieurs chefs cotés, tels que Pierrot Ayer et Serge Chenaux, font partie de ses clients fidèles. «Noël et Pâques sont les périodes où il y a le plus de demandes», indique le coturnicuteur, qui travaille aussi comme chauffeur aux Ateliers de la Glâne.

Sensible à l'écologie – il livre ses œufs au volant d'une voiture à gaz –, Marc Plancherel travaille également avec des nutritionnistes. Notamment celui du HC Fribourg-Gottéron, dont les joueurs avalent un millier d'œufs de caille par semaine. «L'œuf de caille est un véritable alicament», précise-t-il. «Il est recommandé aux femmes qui ont des problèmes de fertilité. Il est garanti sans cholestérol et contient beaucoup plus de fer, de phosphore et de vitamines B1 et B2 que l'œuf de poule, environ cinq fois plus grand.» »