

Pays Basque Les pigeons de Kanderatzea

Natxo Angulo est installé à la ferme Kanderatzea, près de Tardets, où il élève des pigeons dans de grandes volières. Les pigeonneaux sont vendus dans des restaurants et directement aux consommateurs.

Peux-tu présenter ta ferme et nous raconter le début de ton activité ?

Depuis trois ans, avec l'aide de ma compagne, j'éleve 160 couples de pigeons dans un bâtiment coupé en huit volières spacieuses, de 10 m³ pour 20 couples. Les pigeons profitent de la lumière et de la température naturelles. Avant, nous étions déjà locataires de Kanderatzea, mais nous n'étions pas agriculteurs, nous nous occupions juste de l'entretien du parc.

Suite à un licenciement économique, j'avais envie de changer de métier. Je connaissais le monde paysan grâce à des amis agriculteurs et Idoki, en tant que consommateur⁽¹⁾. Les méthodes d'élevage des producteurs fermiers Idoki, sur des fermes à taille humaine et dans le respect du bien-être des animaux et de l'environnement, me correspondaient. Un jour, en observant mes pigeons offerts par un pépé qui n'arrivait plus à s'en occuper, j'ai eu l'idée de demander à Idoki s'il existait des éleveurs de pigeonneaux parmi leurs producteurs. Je me suis alors mis en relation avec l'unique éleveuse du réseau, Claudette Damestoy. Elle m'a motivé pour me lancer et me fait encore partager ses 30 années d'expérience. Idoki et l'Afog⁽²⁾ m'ont également apporté des outils, des formations. Sans leur aide, je n'aurais pas été capable de me lancer.

Quelles sont les caractéristiques de l'élevage ?

Claudette m'a donné 20 couples pour essayer. Au bout de deux mois, je suis passé à 160. Les couples se font pour toute leur vie. Chacun a deux nids. La femelle pond un ou deux œufs qui éclosent 18 jours plus tard. Au bout de 8 à 10 jours, elle va pondre dans un second nid. Les deux parents se relaient pour couvrir les œufs et nourrir les petits avec le lait de leur jabot. Ils les nourrissent ainsi jusqu'à 20-25 jours. On tue les pigeonneaux à l'âge de 25-30 jours. On garde les couples environ trois ou quatre ans, au-delà ils sont moins productifs. Un couple produit environ

14 pigeonneaux par an ; en dessous de 11, il vaut mieux changer de couple. On va commencer à sélectionner les meilleurs et chercher à faire des échanges avec d'autres éleveurs afin notamment d'éviter la consanguinité.

Les pigeons demandent des soins particuliers ?

Il faut s'en occuper tous les jours. Nous leur laissons à manger à volonté, une nourriture composée à 85 % de maïs garanti non OGM, 10 % de protéiniques (tourteau de soja ou luzerne) et de sels minéraux. Pour

commencé par le bouche à oreille. On a vite trouvé des restaurateurs dans une démarche d'approvisionnement local. Depuis bientôt deux ans, nous faisons les marchés de Mauléon et d'Oloron, tous les 15 jours. Les clients viennent aussi directement à la ferme.

Avec sa viande tendre et fine, le pigeonneau est un produit festif. Nous vendons le pigeonneau de 450-500 grammes à 6,50 euros, à partir de 500 grammes à 7 euros.

Vivez-vous à deux de cette activité ?

Non. Maitena travaille à l'extérieur. Je ne suis encore que cotisant solidaire. Pour être reconnu chef d'exploitation, il faudrait avoir 1 200 couples, 600 couples pour une demi-SMI⁽³⁾. On nous pousse à être des industriels. Il manque une reconnaissance des petits producteurs. Niveau qualité et environnement, il vaut pourtant mieux plus de petits producteurs qu'un gros. Aujourd'hui, mon salaire correspond à un demi-Smic. On aimerait arriver à 300 couples d'ici quelques années afin de dégager un salaire correct, tout en restant à taille humaine. Nous allons développer l'élevage progressivement, en fonction de la demande et du contexte éco-

nomique. En 2014, les ventes ont augmenté, nous nous sommes retrouvés en rupture en fin d'année.

D'autres pourraient se lancer, dans la même démarche. Claudette a pris sa retraite j'étais un temps le seul producteur de pigeons au Pays Basque. Depuis, une autre éleveuse a aussi choisi cet élevage. À plusieurs, on peut s'aider, se conseiller. Je suis prêt à partager mon expérience avec quelqu'un qui voudrait se lancer, tout comme Claudette l'a fait avec moi. ■

Source : **Maritxu Lopepe**, dans *Laborari* (n° 1096), hebdomadaire d'ELB, syndicat basque adhérent de la Confédération paysanne



Natxo Angulo : « On nous pousse à être des industriels. Il manque une reconnaissance des petits producteurs. »

20 couples, il faut 25 kg de maïs par semaine. Nous sommes à la recherche de 2 ou 2,5 hectares de terres pour produire nos céréales, actuellement nous nous fournissons localement.

Il faut être rigoureux sur l'hygiène pour éviter des maladies telles la salmonellose. Dès que l'on sort les petits, il faut changer les nids. Les adultes refont eux-mêmes leur nid avec de la paille fraîche mélangée à leur fiente. À travers des caillebotis, les autres fientes tombent sur des bâches, nettoyées chaque semaine.

Comment sont vendus les pigeons ?

Dans notre salle d'abattage, nous tuons chaque année 2300-2400 pigeonneaux pour les vendre prêts à cuire. La vente a

(1) Association de producteurs fermiers du Pays Basque.

(2) Association de formation collective à la gestion.

(3) Surface minimum d'installation.