Emmanuel Jachna, de l'usine d'embouteillage à l'élevage d'autruches

jeudi 6 juin 2019, par lpe

Arriver dans une ferme est toujours un dépaysement, un retour aux sources. Mais arriver dans cette ferme est sans nul doute, atypique. Près de l'âne et du jars, ce sont bien les autruches qui fournissent les œufs et qui se comportent en vedettes.

« *Cet élevage existe depuis 1999 et je l'ai repris il y a 4 ans* » nous explique Emmanuel Jachna, l'actuel exploitant. « *Nous élevons les autruches principalement pour leur viande qui se cuit comme du bœuf mais qui a le goût de la volaille* »
Reprendre cette exploitation fut pour lui un changement de vie radical. Ancien salarié de l'embouteillage cognaçais, titulaire de plusieurs licences, le challenge est avant tout de maintenir l'exploitation à flots.

Emmanuel saisit un marteau, attrape un œuf dans l'incubateur et commence à le casser. « *C'est ma surprise pour vous !* ». Un petit autruchon se trouve à l'intérieur de l'œuf. « *La coquille mesure 1,2 mm d'épaisseur, il n'a pas le force de la casser. Si je ne l'aide pas à venir au monde, il va mourir étouffé* »
Seulement 5% des petits arrivent à casser la coquille seuls. Dans la nature, c'est la maman qui mesure l'hygrométrie de l'œuf et qui casse la coquille pour aider l'autruchon à naître.
Ce sont environ 200 autruchons qui naissent ainsi tous les ans. Les autruches sont des animaux claniques, un peu comme les lions. Les familles sont composées d'un mâle (noir et blanc) et de 2 à 3 femelles (grises). Le cheptel de reproducteurs est composé de 8 femelles et 3 mâles répartis dans 3 familles. Cet oiseau aux origines africaines est, grâce à un croisement génétique, parfaitement acclimaté à l'Europe.
Le cycle de vie normal d'une autruche est d'environ 40 ans. Les petits grandissent de presque 1 cm par jour jusqu'à atteindre leur taille adulte entre 12 et 18 mois (2,40 m pour 150 kg).

Faute de temps, Emmanuel ne commercialise pas les plumes. Il faudrait les nettoyer une par une et les sécher pour pouvoir les vendre. Les viandes moins nobles sont transformées en rillettes. Les cuirs, tannés en Italie, deviennent notamment des sacs.
Emmanuel Jachna insiste sur le manque de reconnaissance de son métier. Il y a seulement 50 élevages d'autruches en France dont 7 en ex-Poitou-Charentes. Du fait de sa faible rentabilité, cette viande ne peut être commercialisée à l'année en supermarchés, les grandes enseignes de distribution ne respectant pas les coûts de production. La viande d'autruche est un produit rare, 45 kg de viande (uniquement les cuisses) pour un volatile de 150 kg. La médiatisation en a fait un produit saisonnier, un produit de luxe. 70% de la production est écoulée pour les fêtes de fin d'année ce qui pose également un problème d'organisation de l'activité.
Pour maintenir l'emploi de sa salariée, Emmanuel a également pour projet de se former à la cuisine pour pouvoir proposer des recettes simples à base d'autruches.

Pour diversifier son activité, et grâce à une alliance avec un laboratoire de Fouras, AUTRUCHES COGNAC propose également une gamme de produits cosmétiques à base des graisses d'autruches riches en Oméga 3 . Sa présence sur les marchés de producteurs de la région et sur internet lui apporte une notoriété qui fait venir les clients dans sa petite boutique de la ferme.
Les visites sont possibles et gratuites sur rendez-vous. Et, on ne sait jamais… peut-être y croiserez-vous un zèbre !

Karine Lairain

Plus : www.autruchescognac.fr
11 rue des 3 ormeaux 16130 Salles d'Angles

La recette d'un œuf d'autruche dégusté à la coque

Temps de cuisson 30 à 40 min / coût : une vingtaine d'euros / 6 à 7 adultes
Ingrédients : 1 œuf d'autruche frais (25€) et 2 baguettes de pain

- Réunir 6 à 7 convives adultes
- Mettre de l'eau à chauffer dans une cocotte-minute avec un rond de serviette dans le fond.
- Quand l'eau bout, mettre l'œuf frais sur le rond de serviette
- Laisser cuire 15 à 20 min puis retourner l'œuf (environ 1,5kg) sur le rond de serviette
- Laisser cuire de nouveau 15 à 20 min.
- Retirer l'œuf de l'eau et servir chaud.

Pour servir l'œuf :
- Choisir 2 convives débrouillards
- En munir 1 d'une paire de gants spéciaux pour les plats chauds
- Equiper le second d'une scie sauteuse
- Pendant que le premier tient fermement (mais pas trop) l'œuf encore chaud, le second ouvre l'œuf avec la scie sauteuse (possibilité de le faire au marteau mais risque de casser un peu trop la coquille et l'œuf est liquide puisque à la coque !)

- Poser l’œuf ouvert (et toujours chaud !) sur un support au centre de la table
- Déguster avec des mouillettes de pain frais !