

Projet Poulailier

« Un geste écologique, un moyen de lutter contre la crise »



Dans le cadre de la mise en place du projet ISIC (Intervention social d'intérêt collectif) d'une stagiaire accueillie sur le CHRS MAMRE en DE ESF ; le poulailier visait dans un premier temps à la réduction des déchets alimentaires. Plusieurs idées ont été énoncées et c'est en accord avec les résidents et l'équipe que le projet a été lancé.

Nous nous sommes penchés sur les préconisations d'accueil de poules auprès de plusieurs fermes et d'éleveurs. Ceci afin de connaître au mieux les conditions dans lesquelles l'animal évolue. A savoir, respecter : les mètres carré par poule, l'alimentation, les races, un pondoir,...la question de la différence de bien être pour les poules à être avec ou sans coq s'est posé également. Le choix de ne pas prendre de coq, évite les conflits de voisinage et avec les résidents.

Le projet est lancé, les résidents motivés et le budget validé grâce à la subvention du Fonds Bordeaux Solidaire. C'est parti pour des après midi de travaux encadré par les éducateurs et la stagiaire: placement des poteaux, sellage des poteaux, fixation des grilles, coulage de béton sur fondation autour des poteaux et grilles, mise en place de la porte d'entrée , montage du poulailier livré en kit. Le groupe est très investi et prends plaisir à voir le travail réalisé.



Après la fin de chantier, la stagiaire et quelques résidents sont allés chercher 3 poules. Le choix de la race s'est fait en concertation avec les résidents. Ce sera des MARANS connu pour leurs qualités de très bonne pondeuse. L'arrivée de celles-ci a permis aux résidents de concrétiser le projet et d'être encore pleinement acteur. Ils ont aménagé le coin nuit et repas des nouvelles hébergées.

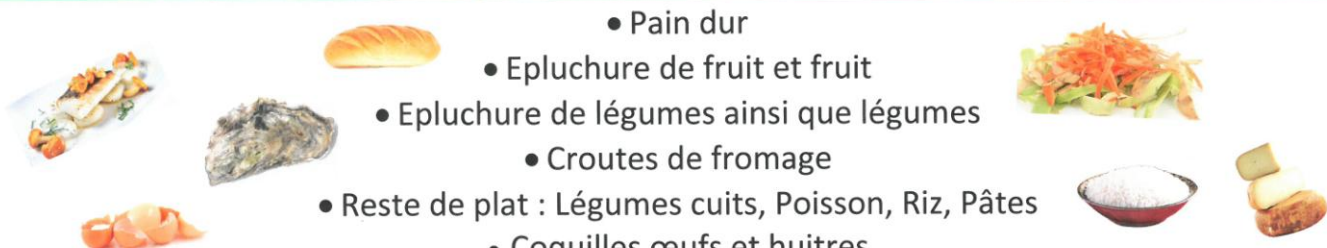
Pendant plusieurs mois, elles n'ont pas pondus et l'une d'entre elle est morte. Nous nous sommes renseignés auprès de l'éleveur qui nous a conseillé sur leur alimentation et sur un traitement à effectuer.

Les résidents ont réalisé une affiche avec les recommandations à suivre :



Donner à manger aux poules dans un récipient

Autorisé



- Pain dur
- Epluchure de fruit et fruit
- Epluchure de légumes ainsi que légumes
- Croutes de fromage
- Reste de plat : Légumes cuits, Poisson, Riz, Pâtes
- Coquilles œufs et huitres

Interdit



- Poireaux
- Epluchure banane
- Epluchure d'agrumes
- Viandes



Vérifier régulièrement que le récipient d'eau est propre



Le bilan

Après un an est que le groupe à l'origine du projet était très investi ; le nettoyage du poulailler était assuré par les résidents sous la surveillance d'un éducateur. Aujourd'hui, l'implication n'est plus la même, il faut fortement les mobiliser pour participer à l'entretien. Mais cela a permis de développer le sens affectif de certain résident, d'éduquer au respect des animaux, et de les responsabiliser par le nourrissage des poules. Un des avantages est sans doute le ramassage des œufs frais en ayant la certitude de manger des produits bio et de qualité qui sont utilisés lors des ateliers pâtisserie du mercredi soir ou utilisé le midi en omelette par les résidents. Cela a eu un réel impact sur leur autonomie dans la conception des repas.

La création du poulailler aura eu un impact sur le quotidien au niveau :

De la convivialité

- Apporter de l'attractivité au sein du CHRS
- Apprécier la présence d'animaux propre à la structure
- Intéresser et responsabiliser les résidents

De l'Écologie

- Diminuer la quantité d'ordures ménagères en donnant une partie des déchets culinaires et des restes aux poules

De la Productivité

- Faire des économies en n'achetant plus d'œufs
- Garantir la qualité des œufs consommés (bonne qualité nutritionnelle et gustative)

Les Axes d'amélioration :

- Les poules ont besoin de se nettoyer nous avons investi dans un bac pour qu'elles prennent des bains de poussière (cendre +sable), cela leur entretien les plumes et elles se débarrassent des parasites externes qui peuvent à long terme ralentir la ponte.
- Nous allons aborder dans le cadre d'une CVS, comment trouver une nouvelle façon de s'occuper des poules.

Pour finir, ce projet a permis aux résidents et aux équipes de créer une dynamique. Ainsi, grâce à ce projet, de nouveaux projets ont vu le jour et devraient se finaliser dans les mois à venir :

- Création d'une cuisine avec des équipements professionnels afin de préparer des repas sur place ;
- Créer un espace extérieur Zen & Sport avec 3 équipements, une fontaine et de la musique d'ambiance

