

Au colombier avec Péristeri

Du 01 au 07 septembre

Ma colonie n'a pas attendu l'ultime rendez-vous national sur Guéret pour clôturer la saison sportive car l'objectif de donner du métier aux futurs veufs juniors avait déjà été atteint. En effet, les jeunes mâles 2014 ont participé à trois nationaux après quelques étapes de vitesse et de demi-fond (deux Souppes-sur-Loing pour certains).



La chasse aux prix 2015 est déjà ouverte...



Sans nul doute à mes yeux, la trêve hivernale représente la période la plus importante pour « *construire* » à court terme le devenir sportif de tout pigeon. Les soins sont notamment orientés pour assurer une mue sans encombre. Cette période est délibérément consacrée à la récupération ou, en d'autres termes, à recharger les batteries car les saisons sont de plus en plus « *mangeuses d'énergie* ».

Le temps s'égraine toutefois rapidement ! Dans un trimestre se profilera l'élevage hâtif. Dans sept mois, la compétition supplantera la pause... La nécessité d'agir méthodiquement et avec cohérence s'impose !

En ce début septembre, les futurs juniors, accouplés pour la circonstance avec de vieilles femelles de veufs, ont pris possession de leur nouveau pigeonnier. Certains d'entre eux tardent à s'accoupler.

Les bagarres au colombier sont rarissimes car les couples sont enfermés. Les casiers sont toutefois ouverts selon une tournante instaurée pour offrir la possibilité aux pensionnaires de boire et manger car, contrairement à la pratique en saison sportive, les repas sont désormais servis dans une mangeoire collective à même le plancher.

Les femelles, après leur ponte, seront retirées et laisseront aux mâles le soin de couvrir jusqu'à l'abandon du nid. Ce procédé accélère quelque peu la mue.



Repas & boissons



Pour contribuer à une « bonne » mue, j'ai préparé une composition personnelle respectant des proportions précises (1 boîte de blé ; 1 boîte de dépuratif ; 2,5 boîtes d'un mélange commercial mue)). Pour maîtriser son coût, le blé provient d'un achat (50 kg) effectué chez un fermier producteur garantissant des

graines au top. Lors de chaque repas, j'ai ajouté (à raison d'une moitié de boîte) des graines sauvages et de tournesol pour leur richesse en huile. Pendant cette semaine également, la nourriture fut humidifiée à quatre reprises avec une huile composée d'origan (1), le tout assaisonné d'un complément fourrager (poudre de végétaux) et de levure sèche active.

Dans la fontaine (1,5 l) remplacée matin et soir, trois compléments vont se succéder ou être ajoutés à l'eau à tour de rôle durant une semaine pour garantir les effets escomptés (d'abord un complément alimentaire sans colorant, protecteur hépatique riche en méthionine, choline et sorbitol, ensuite un thé commercial amélioré par mes soins, enfin du jus de betterave rouge à raison de deux cuillères à soupe (2)).

Chaque jour, une poignée composée de grit, de pierre rouge et d'anis était à la disposition des pigeons.



Des travaux nécessaires !

Comme les pigeonniers de jeu des jeunes sont pour l'instant vides, leur nettoyage minutieux et désinfection indispensable ont été réalisés (attention, un masque est indispensable !). Pour mener semblable chantier, un compresseur s'est avéré une aubaine. Ce dernier fut alimenté par une composition d'eau (+/- 10 l) dans laquelle un désinfectant utilisé en milieu hospitalier (0,1 l) fut versé. Le lendemain, la même opération fut réitérée en prenant soin cette fois de remplacer le désinfectant de la veille par 0,2 l d'un produit à base de chlore. Un chalumeau fut aussi de la partie.



Les fenêtres des colombiers sont actuellement grandes ouvertes jour et nuit en absence de précipitations et ce durant un bon mois.

Chaque année, un fumigène désinfectant spécifique pour la volaille est utilisé, mais l'impasse sera

décrétée en 2014.



Pensez-y déjà !

- La vaccination annuelle contre la paramyxovirose est obligatoire. Certains amateurs, l'effectueront avant la fin décembre, c'est notamment mon cas. Les vaccins les plus couramment utilisés ont disparu de la circulation. Les hommes de sciences renseigneront

d'autres possibilités similaires mais veilleront à indiquer les éventuels effets secondaires du produit utilisé !

- Durant la mue, aucun traitement (antibiotique) ne sera d'actualité.

A bientôt



(1) L'origan (nom latin: "Origanum vulgare"), une plante aromatique méditerranéenne traditionnellement utilisée pour renforcer les fonctions digestives, respiratoires et articulaires. La plante origan est donc une plante herbacée de la Méditerranée, mais on la trouve aussi en Asie Centrale. Les feuilles ovales, vertes, de l'origan contiennent la précieuse huile qui a été utilisée depuis des milliers d'années pour combattre les infections et les maladies. Hippocrate, le père de la médecine, s'en servait déjà pour soigner et guérir les maladies digestives et respiratoires. Avec la réapparition de la médecine naturelle, l'huile d'origan a été redécouverte. Ce produit est maintenant connu comme l'un des plus puissants remèdes naturels existants. L'huile d'origan est aussi efficace que les antibiotiques mais sans leurs inconvénients (empoisonnement de l'organisme et notamment du foie) pour combattre les infections bactériennes, les virus, fungus et parasites. L'huile à base d'origan est également connue comme un très puissant antifongique, antibactérien et antiseptique (source : <http://artdevivresain.over-blog.com/article-36209892.html>)

(2) La betterave est riche en vitamines A, C, du complexe B, en acide folique et en minéraux tels que le magnésium, le fer et le phosphore. La richesse de ses éléments nutritifs procure immédiatement de l'énergie et revitalise l'organisme. La betterave est riche en nitrate, un composé qui serait transformé dans l'organisme en oxyde nitrique qui a la propriété de détendre la tension artérielle. La betterave est extrêmement nutritive et énergétique. Sa richesse en magnésium, phosphore et vitamine du groupe B régénère la substance fibreuse des nerfs et exerce une action sédative sur le système nerveux. Elle contient du rubidium, élément radioactif, participant activement à la digestion, stimule le système immunitaire. La betterave renforce le système immunitaire et possède des propriétés détoxifiantes. La charge glycémique de la betterave est peu élevée. (source : www.masantenaturelle.com/chroniques/sante/betterave-rouge.php)