

Visite d'élevage chez Mr Jean Genin

Par une journée d'été je rend ce matin une visite à Mr Jean Genin en région Rhône alpes près de Bourgoin Jallieu en Isère (38) éleveur de pigeons cauchois (bleu barré rouge et argenté barré jaune et quelques argenté maillé jaune) depuis plus de 40 ans et multiples fois champions de France et champions d'Europe des titres à faire pâlir de jalousie plus d'un éleveur dont moi-même .

Mais Jean est d'une simplicité totale et nous rappelle plutôt à ces amis éleveurs Mr Bernard Nemoz et son frère Michel puis Mr Jacques Baise en région Isère. Je regarde avec admiration les quelques trophées qui sont dans la véranda puis nous nous dirigeons vers l'antre de l'élevage avec sur le parcours plusieurs discussions entre autres sur les divers soins à apporter notamment sur les acariens et divers poux de plumes et simplement de la lavande couper en petits morceaux dans la volière et les caisses de transports pour le reste un peu de (saniterpen insecticide) à vaporiser sur les rémiges.

Et bien sur la vaccination tous les ans.



Trophée championnat de France - Trophée championnat d'Europe

Quelques bien beaux trophées



Battice en Belgique 2017

Champion d'Europe 2017 bleu barré rouge sans bavette



Champion de France et champion d'élevage en 2015

Nous poursuivons notre avancé vers la volière à petits pas mais avec beaucoup de pauses et de discussions cette fois ci se seras la génétique, mais nous n'entrerons pas dans les détails aujourd'hui sur ce sujet.





Nous voilà arrivé devant la volière des jeunes puis en avançant plusieurs volières individuelles puis à gauche une grande volière de reproducteurs et une autre plus petite.

Avec 11 couples reproducteurs au total maintenant Jean dans son extrême simplicité m'explique les différents accouplements réalisés pour avoir de beaux sujets, nous prenons le temps de regarder quelques jeunes en devenir puis arrive la question fatal pour tous les éleveurs que faire des sujets non exposable .

Nous sommes tous deux d'accord sur une recette de terrine de pigeons à quelques choses prêt en voici un petit résumé 40% de filets de pigeons pour 60% de gorge et sauté de porc puis sel, poivre, persil, oignons ou échalotes, ail, cognac, ou rhum, œufs le tous au hachoir bien mélangé puis repos une nuit au réfrigérateur puis cuit en terrine au bain marie four a 180°.

Au passage j'interroge Jean sur la taille de ces caisses de transport car le pigeons cauchois est de taille importante effectivement 75x40x22.

De retour dans la véranda il est temps de se désaltérer au vu de toutes ces discussions qui nous ont assoiffées et de finir par un peu de nostalgies sur les expositions passées et tous nos amis éleveurs disparus , nous avons une grande pensée pour eux.

Les nouvelles contraintes sanitaire n'aide pas au développement de notre passion et j'espère sincèrement que de jeunes éleveurs nous rejoignent dans notre club.

Mes remerciements à Mr Jean Genin et son épouse pour leur accueil toujours plein de bienveillance un grand merci.

Christian Capony