

Les fiches de la Ferme Avicole Declerck

© Tous droits réservés : www.fermeavicoledeclerck.fr
1092, rue du Courant 59940 LE DOULIEU 03.28.48.86.02

La Caille (Coturnix coturnix)



La caille est originaire d'Europe et domestiquée par les japonais.

La caille cacabe, caquète, carcaille, courcaille ou encore margote.

La caille que nous produisons est la caille d'élevage. Le mâle est plus petit que la femelle, on le reconnaît par une tache brune du jabot au poitrail.

Les cailles que nous commercialisons sont destinées à la chair; les œufs(recherchés par les personnes asthmatiques); pour l'esthétique dans une volière en fond de cage et aussi par les chasseurs pour le dressage du chien.

Nous produisons 3 types de cailles différentes.

- la caille grise
- la caille claire
- la caille blanche

Le local d'élevage

Il faut très peu de surface pour élever des cailles, bien souvent on les dispose dans des cages de 0.5 à 1m² cela peu largement suffire pour accueillir une dizaine de cailles. La caille a besoin de beaucoup de tranquillité pour couvrir.

Bien souvent, les œufs sont mis en incubateur. Il faut 16 à 17 jours d'incubation, un cailleteau pèse 6 g à la naissance pour arriver à 200g à l'âge adulte soit à 6 - 7 semaines. La femelle pèse souvent 15 à 20 g de plus.

La caille pond en moyenne 6 œufs par semaine.

La durée de ponte est de 4 à 6 mois.

