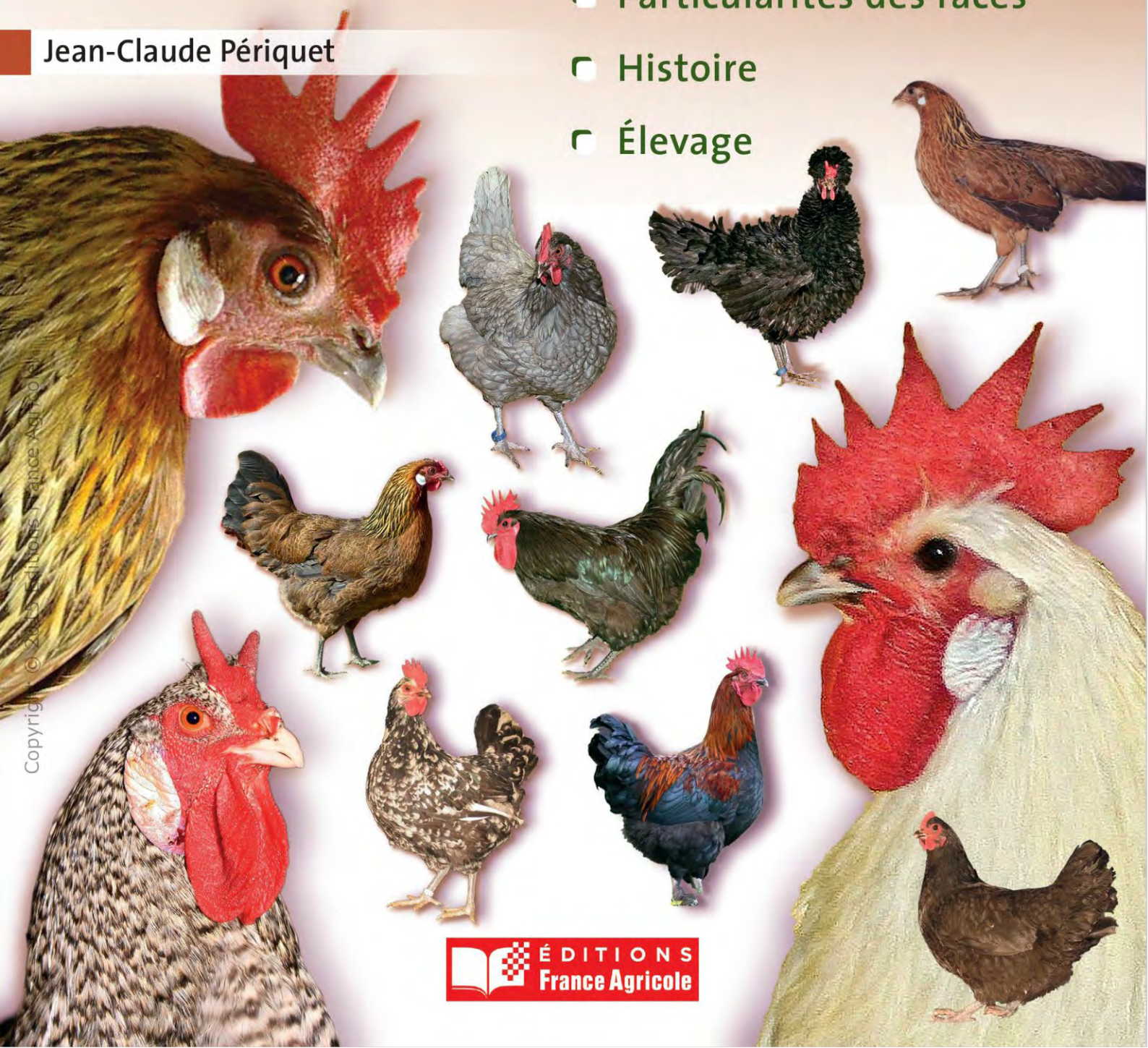


Races de poules et de COQS de France

Jean-Claude Périquet

- ▣ Particularités des races
- ▣ Histoire
- ▣ Élevage



Copyright © 2015 Éditions France Agricole



Races de poules et de coqs de France

Jean-Claude Périquet

Crédits photos

Toutes les photos sont de Jean-Claude Périquet sauf

- pages 27, 35 : Christophe Nigon
- page 47, gauche : Pierre-Alain Falquet
 - page 57 : Jean-Louis Hoyez
 - page 65 : DR
- pages 68, 69 : Gaëtan Guche
- page 76, droite : Michel Audureau
 - page 77 : Claude Dacheville
 - page 85 : Pierre-Alain Falquet
 - page 104 : Pierre-Alain Falquet
 - page 107 : Denis Thomassin
- page 112, droite ; page 117 : Michel Audureau
 - pages 118, 122 : Édouard Gendrin
 - page 133 : Jean-Paul Cillard
 - page 145 : Régis Ventribout
 - page 158 : Pierre-Alain Falquet
 - page 188 : Édouard Gendrin
- page 193, gauche ; page 197 : Christophe Mittelhaeuser
- pages 14, 49, 67, 100 ; 110, droite : dessins de Maurice Froidevaux

Races de poules et de coqs de France

© Éditions France Agricole, 2015

ISBN : 978-2-85557-386-1



8, cité Paradis
75493 Paris cedex 10

Tous droits réservés pour tous pays.

Aux termes de l'article 40 de la loi du 11 mars 1957 « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite ». L'article 41 de la même loi n'autorise que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et « les analyses et courtes citations », « sous réserve que soient indiqués clairement le nom de l'auteur et la source ». Toute représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, ne respectant pas la législation en vigueur constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 à 429 du Code pénal.

Remerciements

Reinhold Adolphi (Hergnies), Aurélien Wolff et Daniel Sotteau (Houdan, Faverolles, Mantes), Jean Le Canu (Cotentine), Pierre-Alain Falquet (races normandes), Bernard Dedours (Estaires), Denis Petit (Barbezieux), Roland Dams (Le Mans, Bresse), Régis Ventribout (Landaise), Régis Ribereau-Gayon (Landaise), François Papin (Marans), Bernard Janisson (Limousine), Vincent Duranceau (poule de Challans), Andy Verelst (Coucou des Flandres, Ardennaise), Claude Dacheville (Coucou des Flandres), Jean-Louis Hoyez (Combattant du Nord), Jean-Georges Eppinger (races d'Alsace), Marans club de France, Christophe Nigon (Bourbonnaise), Jean-Pierre Loste (Aquitaine), Joseph Barraud (Barbezieux), CIPB (Comité interprofessionnel du Poulet Bourbonnais), Pascal Kamp (races du nord), Jean-Claude Martin (Pictave), Guillaume Baumgartner (poule d'Alsace), Michel Audureau, Georges Villard (Barbezieux), Thierry Duchemin (Gâtinaise).

Et bien d'autres...

Sommaire

Remerciements	V
Avant-propos	IX
PARTIE I – GÉNÉRALITÉS.....	1
1 L'histoire de nos volailles françaises.....	2
2 Les qualités de nos races.....	8
PARTIE II – LES RACES DE POULES ET DE COQS.....	11
1 L'Aquitaine.....	12
2 L'Ardennaise	15
3 La Barbezieux	21
4 La Bourbonnaise	27
5 La Bourbourg	36
6 La Bresse-Gauloise.....	40
7 La Caumont	47
8 La Caussade	50
9 La Charollaise	54
10 Le Combattant du Nord	57
11 La Contres.....	62
12 La Cotentine	65
13 La Coucou de France	68
14 La Coucou de Rennes.....	71
15 La Coucou des Flandres.....	77
16 Le Cou nu du Forez.....	82
17 La Courtes-Pattes.....	86
18 La Crèvecœur	90
19 L'Estaires	94
20 La Faverolles	97
21 La Gasconne.....	101
22 La Gâtinaise	104
23 La Gauloise.....	107
24 La Géline de Touraine	112
25 La Gournay.....	118
26 La Hergnies	123

27	La Houdan	128
28	La Janzé.....	133
29	La Javanaise.....	136
30	La La Flèche	141
31	La Landaise.....	145
32	La Le Mans	153
33	La Le Merlerault.....	158
34	La Limousine	162
35	La Lyonnaise	167
36	La Mantes.....	171
37	La Marans.....	175
38	La Meusienne	181
39	La Pavilly	185
40	La Pictave	189
41	La poule d'Alsace.....	193
42	La Poule de Challans	198
43	La Poule du Berry	203
Adresses utiles		207

Avant-propos

De nos jours, les coqs et poules ont le vent en poupe. De plus en plus de personnes en élèvent ou prévoient d'en élever. Elles commencent souvent par des poules de souches intensives, de type poules rousses. Mais elles s'orientent ensuite vers les poules de races, notamment françaises, participant ainsi au maintien de ces dernières.

En effet, après avoir été très abondantes au ^{xix}^e siècle et dans la première moitié du ^{xx}^e siècle, pratiquement toutes nos races françaises ont failli disparaître après la Seconde Guerre mondiale. Ce sont alors les éleveurs amateurs sélectionneurs qui ont pris le relais des professionnels pour tenter de sauver les races.

Toutes les races, sauf la Javanaise et la Courtes-Pattes portent des noms rappelant soit notre pays (Gauloise), soit des provinces actuelles ou anciennes (Aquitaine, poule d'Alsace...), soit des départements (Meusienne) ou des villes (Houdan, Le Mans...).

La France est un pays riche en races domestiques, en particulier de coqs et poules puisqu'on ne compte pas moins de 43 races dont certaines existent en plusieurs variétés de coloris de plumage et un grand nombre existent aussi en version naine. De quoi donc satisfaire tous les goûts des éleveurs.

Cet ouvrage est la cinquième « mouture » sur ce sujet. En 1982, une première édition (*Volailles françaises*) avait été imprimée avec les moyens du bord, avec des dessins imparfaits... Mais elle a permis, modestement, de relancer nos races françaises : certains éleveurs, découvrant qu'il y avait une race dans leur région, se sont mis à rechercher les derniers survivants et à essayer de la reconstituer. Une deuxième édition a vu le jour en 1987 sous le titre *Toutes les poules de France*, une troisième fin 1990, *Volailles de France*. Ces ouvrages ont été édités par le Club de la volaille meusienne. En 1994, paraît aux Éditions Rustica : *Le Grand Livre des volailles de France*, avec des photographies en couleurs. Et en 2006, chez le même éditeur *Coqs et poules, les races françaises*. Et enfin paraît celui-ci, aux éditions France Agricole. Avec, à chaque fois, des chapitres complétés et améliorés, et de nouvelles illustrations. Que de différences entre cet ouvrage de 2015 et la première édition, parue en 1982 !

Pour le plan de l'ouvrage, après un chapitre introductif, j'ai tout simplement adopté l'ordre alphabétique des races ; le lecteur s'y retrouvera plus facilement. Et pour chaque race : son origine et son histoire, sa dynamique, son élevage et son utilisation, ainsi que le standard. Mais un standard très succinct : le lecteur désireux d'avoir le standard complet contactera la Fédération française des volailles.

À noter qu'un livre, aussi complet soit-il, n'est que le reflet de la situation à un moment donné : l'aviculture est vivante et des races ou variétés peuvent encore apparaître.

Où ai-je trouvé tous les renseignements pour écrire cet ouvrage ? Tout d'abord, c'est le résultat de près de cinquante ans d'élevage et de trente-cinq ans d'écriture et de recherches sur les volailles. J'ai élevé ou élève plus d'une vingtaine de races françaises. À cela s'ajoute

mon expérience de juge avicole : quand je parcours les expositions de basse-cour, je rencontre des éleveurs. De plus, j'ai contacté les présidents des clubs spécialisés afin qu'ils me fassent part de leur expérience. Enfin, j'ai essayé de rassembler le plus de documentation avicole possible dans les anciennes revues d'aviculture et les vieux livres.

Puisse cet ouvrage participer au développement de nos belles races. C'est ce que je souhaite vivement.

Jean-Claude Périquet
Président de la Fédération française des volailles

A rooster with dark feathers and a prominent red comb stands in a field of dry grass. The entire image is overlaid with a semi-transparent purple filter. In the top right corner, there is a solid purple rectangle containing a large white exclamation mark. The title 'Généralités' is centered in the middle of the image, flanked by two horizontal white lines.

Généralités

1 L'histoire de nos volailles françaises

Il n'est pas facile de retracer l'histoire de nos poules et coqs français : beaucoup d'éleveurs ont négligé de relater leurs expériences, et quand ils l'ont fait, ils insistent sur les côtés positifs de leurs races. Certains auteurs avicoles ont écrit des choses incohérentes, recopiant parfois les erreurs de leurs prédécesseurs ; difficile de démêler le faux du vrai.

Ce sont les coqs et poules Dorés sauvages d'Asie, désignés souvent en France – improprement, car ce n'est que le nom d'une sous-espèce – sous le nom de Bankiva, qui sont les principaux ancêtres de nos races domestiques ; tous les scientifiques sont d'accord sur ce point. Ces coqs Dorés, ou coqs Rouges de la jungle vivent encore dans leur région d'origine : le Sud-Est asiatique. Leur variété de plumage est le saumon doré : le coq est à dominante noire, jaune et rouge tandis que la poule est presque toute brun-gris.

Les preuves de l'ascendance du coq Doré sauvage sont nombreuses :

- c'est celui dont le plumage se rapproche le plus de certaines de nos races comme la Gauloise, la Naine allemande... ;
- sa crête ressemble à la grande crête simple et dentelée de la plupart de nos races ;
- son chant est fort semblable au « cocorico » de nos coqs domestiques ;
- les croisements entre sujets Dorés sauvages et sujets domestiques se réalisent facilement ;
- à partir du saumon doré, toutes les variétés des plumages actuels peuvent être retrouvées.

Cependant, une étude (franco-suédoise) assez récente (2008) a montré que le gène de la peau jaune du poulet vient du coq de Sonnerat ! Le mythe de l'ancêtre unique s'écroulait donc. À noter qu'il existe deux autres races de coqs sauvages, outre le coq Doré et le coq de Sonnerat : le coq de La Fayette et le coq Vert de Java, tous originaires d'Asie.

Les volailles ont sans doute été parmi les premiers animaux à être domestiqués par l'homme. Au départ dans leur région d'origine : les villageois le chassaient, le piégeaient... et on peut imaginer qu'ils ont capturé puis élevé des sujets vivants, adultes ou jeunes. Époque estimée à 6 000-8 000 ans avant notre ère.

À partir de leur région d'origine, ces volailles se sont propagées petit à petit dans le monde entier : au gré des voyages (en bateaux) ou des guerres... Souvent les marins emportaient avec eux des volailles pour les manger pendant leurs périple mais aussi pour organiser des combats de coqs. Et les rescapés pouvaient être débarqués lors des escales.

Darwin croit pouvoir fixer au ^{VI}^e siècle avant notre ère l'époque de l'introduction de la poule en Europe. La Perre de Roo, auteur avicole de la fin du ^{XIX}^e siècle, écrivait : « Selon

les auteurs anciens, c'est de la Perse qu'elle fut introduite en Grèce, peu de temps après l'époque d'Homère et ensuite en Italie. » Donc, pour La Perre de Roo, cette introduction date du IX^e avant notre ère. En tout cas, Socrate, illustre philosophe grec (V^e siècle avant Jésus-Christ) élevait déjà des volailles; il parlait de sa basse-cour en disant qu'« il supportait les cris de ses poules avec résignation, parce qu'elles lui pondaient des œufs, de même qu'il supportait les cris de sa femme Xanthippe, parce qu'elle lui donnait des enfants » !

La présence de volailles est très ancienne dans notre pays. Mariot-Didieux dans son livre *Guide pratique de l'éducation des poules* édité en 1850, écrit :

Tout porte à croire [...] qu'on trouvait la poule à l'état sauvage dans les grandes forêts de la Celtique. Le nom de Gaule lui a été donné par les Romains lorsqu'ils en firent la conquête, du nom *Gallus*, coq, parce que ce peuple en aurait trouvé en grand nombre dans ce pays. La Celtique aurait donc été surnommée le pays des coqs... parce que les Celtes étaient de tous les peuples celui qui en élevait le plus grand nombre et qui avait adopté cet oiseau pour enseigne comme symbole de l'activité et de la vigilance.

On peut imaginer que les premières volailles domestiques étaient de variété saumon doré comme leur ancêtre sauvage. Comment se fait-il, alors, que la plupart de nos volailles d'autrefois sont de couleur noire ? Génétiquement, cela est possible ; le plumage saumon doré peut se transformer en noir. Historiquement, j'ai trouvé une hypothèse émise par Rousset dans une causerie du 18 octobre 1913. Cette explication est-elle exacte ? Peut-être pas :

Lors de la deuxième guerre punique après les défaites des Romains, tandis qu'Annibal tenait toujours le nord de l'Italie, Scipion proposa en 205 avant Jésus-Christ de faire une diversion en Afrique et c'est l'année suivante en 204 avant Jésus-Christ que, sur l'ordre d'un oracle tiré des livres sibyllins, le sénat envoya à Pessinonte en Phrygie une ambassade qui rapporta une icône de Cybèle (grand'mère des dieux) sous forme de bétyle ou pierre noire symbolisant la déesse. La pierre fut déposée dans un temple bâti sur le Palatin. Ce fut en 203 avant Jésus-Christ que furent écrasés les Carthaginois et qu'Annibal fut vaincu par Scipion. Ces victoires et la délivrance de l'Italie auraient été attribuées à la déesse Cybèle.

L'anniversaire en fut célébré et ce fut également l'occasion de sacrifices où les prêtres immolaient des quantités de coqs. Les animaux immolés devaient être noirs comme l'était la pierre représentant la déesse. Il en résulte que les Romains recherchant davantage les animaux noirs, on crut en Gaule que ces derniers avaient une supériorité sur les animaux d'autres couleurs.

D'autre part, il est à remarquer que la plupart des races françaises anciennes [...] sont noires ou possèdent un plumage dérivé du noir et que, dans les pays qui n'ont pas subi la domination romaine, il n'y a pas cette tendance à avoir des animaux noirs.

Encore Mariot-Didieux, en 1850, pour expliquer la prédominance des volailles à plumage noir :

La féodalité n'avait pas oublié l'impôt de la volaille. La poule sous le nom de géline, payait une large part aux tables seigneuriales et ces Messieurs avaient soin [...] de spécifier et la quantité et le plumage des gélines. Le plumage noir était fréquemment spécifié. Les pauvres ménages devaient payer chacun an, chacun feu, au moins trois gélines noires.

Donc, depuis plusieurs siècles avant 1900, c'est la volaille à plumage noir qui domine. Mais il y avait aussi bon nombre de volailles les plus diverses : à huppe, à cinq doigts, de coloris divers, des coqs de combat, des poules blanches... Tous les ingrédients pour expliquer l'apparition de nos races actuelles étaient réunis.

Quelques monarques ont encouragé l'élevage des volailles, entre autres Charlemagne (ix^e siècle), qui obligeait les grandes fermes à posséder 100 poules et 30 oies et Henri IV (xvi^e-xvii^e siècles) connu pour sa célèbre phrase, quelque peu démagogique : « Je veux qu'il n'y ait si pauvre paysan en mon royaume qu'il ne puisse mettre tous les dimanches sa poule au pot. »

Une époque très importante pour l'évolution de nos races : le milieu du xix^e siècle, époque où furent introduites en Europe les races géantes dites « asiatiques » : Brahma, Langshan, Cochinchinoise. L'introduction de la Brahma (qui était de variété blanc herminé noir et à crête simple à l'époque) remonte à 1853 ; celle de la Langshan à 1876 par Geoffroy Saint-Hilaire. Tous les éleveurs, impressionnés par le volume de ces animaux, ne tardèrent pas à les croiser avec leurs volailles, dans un but d'amélioration. C'est alors l'apparition d'animaux qui seront les ancêtres des Bourbourg, Bourbonnaise, Contres, Faverolles... au risque de faire disparaître nos poules noires.

Vers 1850, certaines races françaises comme la Bresse, la La Flèche, la Le Mans, la Barbezieux, la Houdan, étaient déjà bien caractérisées, même si des standards précis n'étaient pas encore établis.

En 1851 : institution des concours régionaux agricoles.

En 1891 : naissance de la Société nationale d'aviculture de France, l'ancêtre de l'actuelle Société centrale d'aviculture de France (SCAF) qui existe toujours mais qui regroupe, de nos jours, essentiellement des éleveurs amateurs alors qu'à l'origine elle comptait en majorité des éleveurs professionnels.

La fin du xix^e siècle voit apparaître la frénésie de création de races bien précises avec standard homologué. A. Forget écrivait en 1894 : « Il faut donc aujourd'hui condamner toutes les espèces ou variétés de volailles qui n'ont pas un type bien défini pour n'élever que des races pures et toujours des races pures. » Et c'est à cette époque qu'ont été établis la plupart de nos standards actuels. Les aviculteurs parcouraient la campagne de leur région, réunissaient des lots de volailles homogènes en vue de fixer la race (c'est ce qui s'est passé pour la Mantes, la Houdan, la Coucou de Rennes) ou bien dans leur élevage opéraient des croisements (c'est ainsi qu'est née la Faverolles). Les aviculteurs changeaient souvent de race pour adopter la race la plus à la mode ou la plus productive ; c'est ainsi que la Houdan fut rapidement remplacée par la Faverolles. D'ailleurs, en 1897, est constitué le Comité du standard avicole, qui se fixe comme objectif la rédaction des standards de volailles. C'est presque une inflation de races dont Brechemin, en 1913, dit avec humour que la poule de ferme est descendue de son tas de fumier pour devenir poule de race. L'apparition des standards a pour conséquence la création de nombreux clubs et associations d'éleveurs de poules de race.

Et jusqu'au milieu du xx^e siècle, les coqs et poules de races sont élevés de façon professionnelle. C'est l'âge d'or de nos races, même si majoritairement l'aviculture professionnelle

diffuse des croisements de ces différentes races. Cependant, il ne faut pas croire que les expositions de basse-cour regroupaient des milliers et des milliers d'animaux. Mais ce qui faisait la différence par rapport à aujourd'hui, c'est qu'à côté des éleveurs amateurs d'expositions, la campagne était peuplée de poules de races – qui n'étaient pas exposées – mais qui constituaient un réservoir important.

Vers 1900, ce sont encore les poules de races françaises qui sont les plus productives, mais petit à petit, les races étrangères prennent le dessus avec les Leghorn, Wyandotte et Rhode-Island... Parmi les races françaises, les meilleures pondeuses sont (et ce n'est pas une surprise) : la Bresse et la Gâtinaise. Cependant, en 1913, on constate que l'aviculture française a pris du retard. Comme, d'ailleurs, la communauté scientifique en général ; elle méconnaît les lois de Mendel quand elles ont été redécouvertes quarante ans après avoir été émises, alors que les départements de zootechnie des universités américaines les utilisaient dès le tout début du ^{xx}e siècle pour orienter la sélection.

La Première Guerre mondiale mit évidemment un sérieux frein à cet essor. Mais l'élevage de races pures reprend de plus belle entre les deux guerres. Et la Seconde Guerre mondiale survint. Cette fois-ci l'élevage des races pures françaises ne s'en remet jamais. Et pour plusieurs raisons :

- apparition de races étrangères et de souches intensives plus prolifiques que nos races ;
- changement d'habitude de nos paysans, ils délaissent les poules ;
- exode rural ;
- ceux qui possédaient une race rare ne voulaient absolument pas la répandre, pour être sûrs de se voir reconnaître comme les « sauveurs de la race » ;
- dans certains cas, des prédateurs type fouine ou renard ont massacré tout un élevage et la race s'est éteinte ;
- enfin, les éleveurs vieillissaient et aucune relève ne se présentait...

Si bien que les volailles de races françaises avaient pratiquement toutes disparu dans les années 1960-1970. D'après la SCAF, les races suivantes étaient éteintes en 1977 : Barbezieux, Blanzac, Bourbourg, Caumont, Caussade, Coucou des Flandres, Coucou de Rennes, Courtes-Pattes, Estaires, Gasconne, Géline de Touraine, Janzé, Landaise, Le Mans, Noire du Berry, Pavilly. Liste bien longue, à laquelle il faut ajouter, à mon avis : Ardennaise grande race, Contres, Cotentine, Coucou de France, Hergnies, Le Merlerault, Sans-Queue des Ardennes. Soit plus de 23 races sur une quarantaine ; et encore certaines races rescapées n'étaient guère abondantes : Gournay, Crèvecœur, Charollaise...

L'aviculture professionnelle et l'élevage des races pures sont alors deux choses différentes. Ce sont les aviculteurs amateurs sélectionneurs – c'est-à-dire des personnes qui n'ont généralement pas un métier rural – qui préservent les races ; alors les effectifs baissent fortement.

Mais une prise de conscience allait se faire, dans les années 1980-1990. Les volailles françaises renaissent. Les anciens clubs qui avaient disparu réapparaissent : Houdan-Faverolles, La Flèche, Marans, Bresse-Gauloise, Combattant du Nord, Bourbonnaise, Gâtinaise... D'autres clubs sont créés : Meusienne, Géline de Touraine... Il y a même parfois plusieurs associations concurrentes pour défendre la même race ! Avec les querelles de personnes que cela implique.

Une à une, toutes nos races françaises sont restaurées, reconstituées. Si bien que, à présent, en 2015, toute volaille de race française, qui a un standard homologué, est de nouveau présente dans notre pays; alors qu'il y a une quarantaine d'années, il était impossible de trouver des exemplaires de certaines races; on avait oublié le nom de certaines comme la Le Merlerault !

Quels ont été les acteurs de ce renouveau ? Le Conservatoire des animaux de races pures de basse-cour, piloté par la SCAF et soutenu par le ministère, a donné un élan, même s'il n'existe plus à présent. Les sociétés avicoles se sont intéressées en priorité à leurs races locales. Les clubs spécialisés par leurs activités (bulletin, championnats, challenges...) assurent la promotion de leurs races. Bien sûr, les éleveurs sont les chevilles ouvrières de cette sélection. Et il y a aussi des écomusées, des parcs zoologiques, des fermes pédagogiques. Et également, en 1989, la création de la Fédération nationale des associations d'éleveurs de gallinacés et palmipèdes (Fédération française des volailles ou FFV) qui regroupe toutes les associations d'éleveurs amateurs de volailles. Sans oublier le centre de sélection de Béchanne (dans l'Ain) qui, au départ, élevait la seule Bresse mais qui, maintenant, sélectionne de nombreuses autres races françaises, moyennant finance cependant.

Et puis il faut parler de l'engouement qui a atteint nombre de particuliers, même citadins, en faveur des poules, vers les années 2010. Les raisons sont multiples :

- la production d'œufs frais – voire de quelques poulets rôtis – en connaissant leur origine;
- la possession d'animaux familiers moins contraignants que les chats et chiens;
- la possibilité de recycler une partie des restes de repas, les poules étant omnivores; d'ailleurs certaines municipalités offrent quelques poules à leurs administrés afin de réduire le tonnage de la poubelle;
- la joie pour les enfants de s'occuper d'animaux et de ramasser des œufs.

Dans cette entreprise de régénération, il ne faut pas seulement s'attacher à faire renaître les volailles françaises sous leur seul aspect extérieur mais il faut essayer de leur redonner les qualités qu'elles avaient autrefois, à savoir la ponte et la chair.

Il est important que nos races nationales ne disparaissent pas. Tout d'abord pour le maintien de notre histoire avicole, mais aussi pour la conservation des gènes: car lorsqu'un groupe de professionnels décide de relancer cette volaille, il est bien content de trouver des animaux chez les éleveurs amateurs !

Chaque grande race peut avoir sa naine, tout à fait identique, à part la masse. Mais pendant longtemps notre pays a été pauvre en races naines nationales. Il y a la Pictave sélectionnée au début du xx^e siècle, mais la Houdan naine, la La Flèche naine, la Crèvecœur naine ont été créées à l'étranger. « N'attendons pas que les éleveurs allemands ou anglais créent les autres races françaises naines ! »: tel était le message que je lançais en 1994 et il semble avoir été entendu puisque sont apparues de nombreuses races naines bien françaises: Meusienne, Gasconne, Gâtinaise, Le Merlerault, Pavilly, Gournay, Mantes, Courtes-Pattes...

Heureusement que les éleveurs amateurs ont, contre vents et marée, maintenu les races, car depuis le début du ^{xxi}^e siècle, c'est le retour économique de plusieurs races anciennes. Sans ces éleveurs amateurs, cela n'aurait pas été possible. De nombreuses régions, de nombreuses associations essayent, de nouveau, de proposer leurs races pour la chair. Bien sûr, c'est encore une production faible mais haut de gamme. Les exemples sont nombreux : Geline de Touraine, Houdan, Coucou de Rennes, Barbezieux, Bourbonnaise...

2

Les qualités de nos races

Les utilisations historiques et principales des coqs et poules sont la chair et les œufs. Au départ, les races françaises ont été sélectionnées, dans leur grande majorité, pour cela. Surtout pour la chair. Les plus avantageuses sont les grosses races : Faverolles, Meusienne, Charollaise, La Flèche, Barbezieux ; mais d'autres races sont réputées : Bresse-Gauloise, Houdan, Gâtinaise, Géline de Touraine... Il n'y a aucune race française qui a une mauvaise chair, même si certaines sont un peu en retrait.

La ponte d'une poule dépend de beaucoup de facteurs : la race bien sûr, la souche (c'est-à-dire la sélection effectuée), l'alimentation et la méthode d'élevage. Il est certain qu'une poule logée sur 2 m² de béton, nourrie seulement au maïs et abreuvée de temps à autre, ne fournira pas beaucoup d'œufs ; au contraire d'une poule sélectionnée, pouvant bouger et nourrie à l'aide d'aliments étudiés. Et puis aussi des exigences de l'éleveur : certains sont contents avec trois œufs par poule et par semaine, d'autres voudraient plus d'un œuf par poule et par jour ! Ce sont, en général, les races les plus légères qui pondent le mieux. Mais pour pouvoir comparer la ponte de différentes races, il faudrait les élever dans des conditions rigoureusement identiques, dans des concours de ponte comme cela se faisait autrefois. Une méthode pour améliorer la ponte est la sélection par « nid-trappe » ; c'est contraignant, mais efficace.

La couleur de la coquille dépend de la race. Beaucoup de races françaises pondent des œufs blancs ; ce qui n'est pas dans le goût des consommateurs français, sans aucune raison logique. On peut citer dans cette catégorie : Bresse, Gauloise, Ardennaise, les races normandes, Barbezieux, Caussade, Cotentine, Courtes-Pattes, Gasconne, Hergnies, Houdan, Janzé, La Flèche, Lyonnaise, poule d'Alsace. Mais d'autres ont une coquille rosée : Bourbourg, Faverolles, Meusienne, Limousine ; blanc crème : Charollaise, Contres, Coucou de France, Mantes ; blanchâtre : Combattant du Nord ; brune : Aquitaine ; crème : Bourbonnaise, Coucou de Rennes, Poule de Challans ; blanc rosé : Cou nu du Forez, Gâtinaise ; blanc rosé à brun clair : Coucou des Flandres ; brun jaunâtre : Estaires ; brun clair : Géline de Touraine... mais aussi bleu vert avec la Javanaise et acajou chocolat avec la Marans.

Les races huppées (Houdan, Crèvecœur, Le Merlerault) ne couvent pratiquement pas. La Pictave a été créée pour couvrir. Sinon, pour les autres races, ce caractère couvaie est très variable. À noter que, en général, les versions naines couvent mieux que leur grande race correspondante.

Un certain nombre de nos poules sont ornementales : Javanaise, la plupart des versions naines... Mais des races considérées autrefois comme d'utilité sont presque devenues des races d'ornement, comme la Houdan.

Et puis, il y a les applications particulières de deux races: la Limousine, dont le coq a comme spécificité de fournir ses plumes pour la confection de mouches artificielles pour la pêche, et le Combattant du Nord qui, comme l'indique son nom, est utilisé dans les combats de coqs toujours autorisés dans les départements du Nord et du Pas-de-Calais.



Les races de poules et de coqs

L'Aquitaine

Race apparue récemment, l'Aquitaine a disparu aussitôt avant de réapparaître. Il faut dire qu'elle ne présente guère d'originalité par rapport aux autres races existantes comme l'Australorp, la Géante de Jersey, voire la Poule de Challans et qu'elle n'existe qu'en une seule couleur de plumage (noire) pas très attrayante. Cependant, elle possède quand même des qualités, en particulier de chair; c'est pour cela qu'il faut la préserver.



Origine et histoire de la race

Créée dans le sud-ouest de la France, à Lussac (Gironde) par monsieur Le Pottier, patron d'Aquitaine-Couvoirs. Il a commencé sa sélection en 1968 à partir d'Australorp, race créée en Australie à partir d'Orpington – d'où son nom: Austral (pour Australie) et orp (pour Orpington). Et après des croisements successifs, il a pu fixer une souche noire lourde présentée pour la première fois au Salon de l'agriculture de Paris en 1979. Une commission présidée par Marcel Simony a examiné les sujets présentés en 1981 pour la troisième fois et a officiellement reconnu cette race, en apportant toutefois quelques légers changements au standard proposé.

Dynamique de la race

Cette race a toujours été très rare en France : il ne semble pas que son créateur se soit évertué à la diffuser. C'est plutôt une race de chair intensive et non pas une race d'amateur pour l'exposition ; la sélection ponte et chair l'emporte sur la sélection exposition. De plus, elle ne répondait plus aux demandes du marché qui ne veut plus de trop grosses volailles. L'Aquitaine a aussi été utilisée par des éleveurs pour donner du volume à d'autres races de volailles noires, ce qui l'a dénaturée.

Si bien que vers les années 2000, on pouvait la considérer comme disparue, à peine une vingtaine d'années après son apparition.

C'est alors que Jean-Pierre Loste, passionné d'aviculture à Périssac (Gironde), et président de la Société des aviculteurs de la Gironde et du Sud-Ouest a remis sur pattes la poule Aquitaine. Il a cherché dans les poulaillers, les expositions et les basses-cours de la région. Rien, plus aucune trace de cette race régionale.

Jean-Pierre Loste s'est donc mis en tête de recréer cette race de son département. Pour cela, il a pu consulter les archives du créateur, avec l'autorisation de son fils. Chez les éleveurs de la région et sur les marchés, il a essayé de trouver des volailles qui se rapprochaient le plus de l'Aquitaine.

« J'aurai mis quatre ans à fixer la race recrée », précise Jean-Pierre Loste. Deux ans après avoir recréé la race, l'éleveur ne dispose encore que de 50 sujets : « Une partie a été placée chez un second éleveur, à Orthez, au cas où les miennes seraient touchées par la maladie. On ne dispose pas encore d'assez de lignées pour commencer à diffuser la race en grand nombre. C'est quand même l'objectif final. »

En 2012, une de ses volailles a obtenu le titre de meilleur sujet de grande race française à une exposition : preuve que les volailles qu'il a recrées correspondent bien au standard.

Encore rarissime en France, l'Aquitaine est inconnue à l'étranger. Pour se développer, il faudrait que son « re-créateur » la diffuse le plus possible. Il faudrait aussi que les quelques éleveurs concernés créent une association qui les regroupe.

Standard

L'Aquitaine est une volaille de bonne taille : 4 à 4,5 kg pour le coq ; 3,5 à 4 kg pour la poule. Son corps est assez long, large et profond, porté horizontalement. La queue est moyenne, la crête simple, les oreillons rouges, les tarses de couleur noire, les yeux grands, vifs, à iris de préférence rougeâtre.

Il n'existe qu'un seul coloris de plumage : le noir à reflets verdâtres. Et cette race n'existe pas en naine.

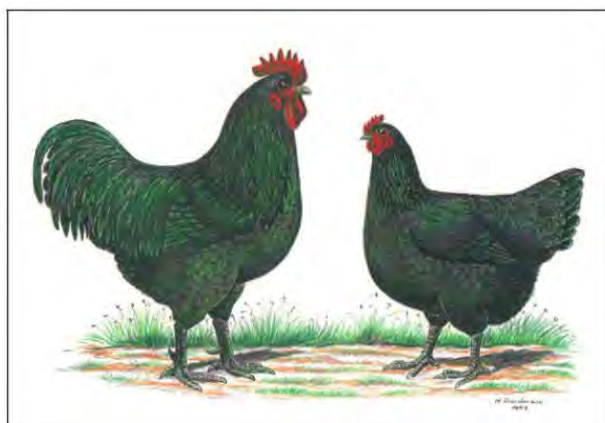
Élevage et l'utilisation

Voici les renseignements fournis par son créateur : c'est une excellente volaille de rapport, à chair fine ; la sélection a été orientée pour les lignées mâles dans le sens de la vitesse de croissance, la conformation, la viabilité, la fertilité, l'homogénéité de coloration ; pour les lignées femelles, dans le sens de la ponte, de la taille des œufs, de la viabilité et de l'éclosabilité.

La masse des œufs doit être de 60 g minimum ; leur coquille est brune.

Adresse

- Jean-Pierre Loste, La Prévoté, 33204 Périssac.



L'Ardennaise

Originaire, comme son nom l'indique, des Ardennes, la région franco-belge : son aire d'origine s'étend du plateau de Herve aux Ardennes françaises en passant par les Fagnes, la Famenne et les vallées de l'Ourthe, de l'Amblève et de la Semois. Cette race est très ancienne. Belge ou française ? Peut-être plus belge que française, tout de même ! Elle existe aussi en version sans queue et en version naine.



Origine et histoire de la race

L'Ardennaise grande race est issue de la poule de pays connue depuis très longtemps dans les Ardennes. C'est probablement une des races les plus anciennes. De nombreux auteurs voient en elle une descendante de la poule Gauloise, antique poule de pays avec laquelle elle présente de fortes ressemblances. D'ailleurs, le standard de la Gauloise a été établi en 1923 par les aviculteurs du Nord de la France, région proche des Ardennes. Et avant cette date, les poules de ce genre étaient souvent appelées indifféremment Gauloise ou Ardennaise. La grosse différence entre les deux races est la couleur de l'oreillon : rouge chez l'Ardennaise et blanc chez la Gauloise.

Des études faites à Rochefort (près de Namur en Belgique) par Isabelle Henry ont montré que les volailles de l'époque gallo-romaine ressemblaient beaucoup aux Ardennaises de variété dorée.

L'histoire de l'Ardennaise, d'après Brandt et Willems (1971), remonte à la fin du ^{xix}^e siècle, époque à laquelle La Perre de Roo en avait fait une description assez fidèle et avait dépeint ses variétés perdrix. En 1883, Van der Snickt parle aussi de cette variété perdrix et Paul Monseu dépeint la variété noire. Cette appellation perdrix est erronée car il n'a jamais été établi qu'il s'agissait bien des vraies perdrix, des saumon doré ou de ce qu'on appelle de nos jours noir liseré doré (ou argenté). Depuis 1986, on ne parle plus de perdrix.

Mais vers la fin du ^{xix}^e siècle, l'Ardennaise grande race était devenue très rare, même dans les Ardennes. En 1893, un groupe d'amateurs (Union avicole de Liège) est créé et prend l'Ardennaise sous sa protection. Et elle connut à nouveau la prospérité pendant une bonne trentaine d'années, dans les variétés perdrix argenté et doré, noire à camail doré, argentée et noir uni.

Mais la Première Guerre mondiale réduisit à néant ces efforts. De plus, après cette guerre, des volailles italiennes à pattes jaunes (Livourne ou Leghorn) sont importées en masse en Belgique. Elles sont supérieures en rendement ponte aux races locales et elles entraînent le déclin de ces dernières.

En 1921, des éleveurs liégeois, grâce au Groupement avicole de la Haute Belgique pour la protection de l'Ardennaise et à l'Union avicole de Liège, essaient de nouveau de sauver l'Ardennaise et de lutter contre l'implantation des poules exotiques. Une station de sélection, créée à Esneux, près de Liège, est placée sous la surveillance autorisée d'un certain Hüge, afin d'améliorer la ponte de l'Ardennaise. Mais les résultats obtenus n'étaient pas encore suffisants pour concurrencer les races à pattes jaunes, et pour atteindre de meilleurs résultats, on croise alors l'Ardennaise avec la Leghorn. C'est la fin de l'Ardennaise ! L'introduction de sang étranger oblige les défenseurs de la race à mettre sur pied un standard de « l'Ardennaise utilitaire » le 25 septembre 1924. L'Ardennaise véritable disparut progressivement à tel point qu'après la Seconde Guerre mondiale, on n'en trouvait pratiquement plus.

Son standard a été homologué en France en 1924.

Mais, après la Seconde Guerre mondiale, des éleveurs liégeois (de nouveau) tentent de refaire la race. Cette tentative ne mènera toutefois à l'enregistrement de poules conformes à la race d'origine que trente années plus tard. Voici ce qu'écrivait Marcel Roulez, un des éleveurs de cette Ardennaise :

Pour ce qui est de la grande race, des amateurs de la région liégeoise essaient de la recréer en partant de race naine et de grands combattants, tandis que dans la région de Charleroi, M. Armand Dognaux, juge avicole de Ransart, entreprit de la reconstituer en partant d'un coq sans queue des Ardennes trop petit et de poules Gasconnes trop lourdes. Après quelques années, il commença à sortir les premières Ardennaises bien typées, mais plus faisandées que saumonées. [...]

Maintenant, nous rencontrons d'excellents amateurs ayant repris le flambeau [...] et tous les éleveurs connus et inconnus ont œuvré à leur temps pour recréer et maintenir cette belle race de chez nous « La poule des haies ».

À l'exposition de Thuillies, en 1995, il y avait 67 Ardennaises : 25 grandes, 10 naines, 22 sans queue des Ardennes grande et 10 sans queue naine. Il fut décidé de créer un club spécialisé belge des Amis des Ardennaises avec Armand Dognaux comme président d'honneur, Marcel Roulez comme président, Pierre Sadaune comme vice-président, Alain Hoop au secrétariat, José Hocquet à la trésorerie et Thierry Detobel comme conseiller technique. Après des efforts de plus de trente ans, l'Ardennaise grande race semble cette fois-ci sur le renouveau.

Depuis le décès d'Armand Dognaux, le club de l'Ardennaise est resté affaibli ; en revanche, l'AEVRW (Association des éleveurs de volailles de races wallonnes) reste bien active et organise, entre autres, un championnat annuel où l'on rencontre souvent une bonne centaine d'Ardennaises.

Dans les années 2000, Thierry Detobel était, sans doute, l'éleveur belge le plus attaché à la survie de l'Ardennaise. Il disposait d'un élevage important : 110 poules et 40 coqs de grande race et 80 poules et 20 coqs de race naine. Avec ce cheptel de reproducteurs, il assurait une descendance d'environ 500 à 600 poussins par an, dans presque toutes les variétés. Chaque volaille de son élevage possédait un pedigree d'au moins dix générations en arrière. Hélas, Thierry Detobel a arrêté son élevage d'Ardennaises.

En France, c'est à Jean Davesne (vers 1978) que revient le mérite de la réapparition de l'Ardennaise grande race. Vers les années 1990, la Société avicole haut-marnaise avec son président de l'époque, Mathieu Simons, crée un conservatoire de la poule Ardennaise : ce qui aida beaucoup à la diffusion de cette race en France.

L'Ardennaise naine est exclusivement belge. Elle fut, en effet, créée à Liège, au sein de l'Union avicole. Les premiers travaux de cette création remontent en 1904, à partir de Combattant anglais nain ancien, de Bassette liégeoise ancien type et d'Ardennaise grande race. Fait assez rare pour être signalé : cette création est l'œuvre de toute une équipe, celle de Théo de Lampe, qui réussit à créer, en l'espace de 5 à 6 ans, une volaille très naine à l'image de la grande race. Et à partir de 1907, elle est présente à toutes les expositions liégeoises. En 1913, le standard élaboré par Théo de Lampe est approuvé par la Fédération nationale belge. En 1914, elle participe à l'exposition internationale de Liège.

En 1970, la sélection de M. Henri Jeannotte lui donne une nouvelle impulsion.

La Sans-Queue des Ardennes est une sous-race de l'Ardennaise qui, comme son nom l'indique, est une Ardennaise dont les dernières vertèbres (coccyx) sont absentes. Elle existe en grande race et en naine. Souvent dénommée « Wallikiki », nom d'origine flamande qui désignerait la poule des Wallons ou « *Wale Kie-ken* ». On rencontrait aussi des Sans-Queue en Picardie, dans le Nord et en Belgique, où elles étaient assez abondantes il y a une soixantaine d'années.

Dynamique de la race

L'Ardennaise grande race est assez rare, mais en expansion : assez populaire en Wallonie, plus rare en Flandres (une dizaine d'éleveurs et 70 reproducteurs, en 2011) ; on la trouve aussi en France, en particulier dans le Nord-Est, et aux Pays-Bas. Pratiquement inconnue dans les autres pays. L'arrêt du principal éleveur, Thierry Detobel, a porté un sérieux coup à cette race. Cependant, les dernières opérations réalisées par le Service de génétique de la Faculté de médecine vétérinaire de l'université de Liège (et d'autres organismes) ont permis de distribuer, entre juillet et septembre 2009, plusieurs centaines de couples à des éleveurs amateurs.

La naine est assez présente en quantité mais pas toujours en qualité, que ce soit en Belgique ou en France, Liège étant resté le fief de prédilection de la race.

La Sans-Queue grande race est malheureusement aujourd'hui dans une situation critique. Pour la sauver, on peut la croiser avec l'Ardennaise, de laquelle la Sans-Queue ne diffère phénotypiquement que par un seul trait génétique (Rp : Absence de queue) qui est dominant.

Pour la Sans-Queue naine, la situation n'est pas meilleure : une soixantaine de sujets (en 2010).

Standard

L'Ardennaise grande race est une volaille de taille moyenne : 2 à 2,5 kg pour le coq et 1,5 à 1,8 kg pour la poule. Malgré cela, les animaux n'arrivent pas toujours à atteindre ces valeurs. Autres problèmes : l'iris de l'œil est souvent trop clair, les ailes parfois pendantes et les oreillons tachés de blanc ; sans parler de mauvaise couleur des tarses. Cependant, une sélection a été faite et on rencontre actuellement, en France et en Belgique, des volailles Ardennaises grande race tout à fait conformes.

Les principales caractéristiques de cette race sont : corps allongé, queue développée, crête simple pas trop grande et droite, face assez pigmentée, oreillons rouges, tarses bleu foncé. L'Ardennaise doit donc avoir la crête pigmentée et l'iris de l'œil foncé chez les variétés à aile noire. La couleur d'une crête pigmentée doit être « mûre écrasée » et non pas noire ; de plus, la pigmentation est toujours plus intense chez la poule que chez le coq. On observe régulièrement des Ardennaises à crête presque noire mais dans ce cas, le plus souvent, la peau de l'animal est noire également : ce dernier point est un motif de disqualification aux expositions. Chez les variétés saumon, la crête doit être rouge et l'œil rouge-orange à brun-orangé.

Elle existe dans une douzaine de coloris de plumage.

Pour l'Ardennaise naine, le standard n'est pas toujours respecté ; certains éleveurs font un peu n'importe quoi et baptisent Ardennaises n'importe quelles poules naines sans coloris défini ! Masses idéales pour la naine : coq 650 g ; poule 600 g ; œuf 38 g.

Élevage et utilisation

L'Ardennaise grande race est renommée pour sa rusticité et son élevage en liberté. Très alerte, elle vole facilement et se perche volontiers dans les arbres jusque dans les branches les plus élevées : d'où l'appellation wallonne de « *poie di haie* » (poule des haies) qui lui est donnée. C'est presque un oiseau sauvage qui aime picorer dès le lever du jour dans les prés à la recherche de sa nourriture, lorsqu'on l'élève en liberté évidemment. Vous pouvez l'élever en claustration, mais ce n'est pas l'idéal. C'est d'ailleurs la race qui ressemble le plus, avec la Gauloise et la Naine allemande, au coq Doré sauvage, *Gallus gallus*, considéré comme l'ancêtre principal de toutes les races de volailles actuelles. La poule est une bonne couveuse, même si elle est un peu vive.

Comme beaucoup de poules de races locales, l'Ardennaise est à deux fins : ponte et chair. La ponte est bonne. Les œufs possèdent une coquille blanche et doivent peser autour de 50 g. L'amélioration des performances de ponte a été entreprise dès 1922 à la station de sélection d'Esneux (et aussi à celle du Cercle avicole du Boussu). À cette époque, ces stations ont diffusé cette race en fournissant œufs à couvrir et sujets d'élevage. Suite à cette sélection, la ponte moyenne de 150 œufs par an et par poule est passée à 163 en 1924 et à 173 en 1925. Les concours nationaux belges des années 1920 font état de performances individuelles autour de 200 œufs avec un record de 212.

En élevage familial, on peut espérer 180 œufs par poule et par an.

La chair blanche est très bonne mais sa faible masse exclut d'en faire une véritable race de chair. Cependant, plus récemment, des études ont montré les possibilités d'utilisation commerciale de la race. C'est cela qui a donné l'idée au professeur Pascal Leroy de l'université de Liège de tester l'Ardennaise pour la chair. Après toute une série d'études (courbes de croissance, études organoleptiques, rentabilité, génétique...) est né le Coqard en 2002 (ainsi que la société portant le même nom) qui est un croisement entre des coqs Ardennaise à camail doré ou à camail argenté et des poules de souches intensives et plus lourdes lui conférant une masse de 2 kg à 12 semaines sans altérer ses caractéristiques de saveur, de finesse de sa chair.

Ce Coqard (je cite les termes des obtenteurs) présente un triple avantage :

- beauté des coloris de l'Ardennaise car les gènes du père restant dominants, l'animal adulte conserve son camail chatoyant, aux plumes rouges et dorées ;
- goût caractéristique ;
- poulet typiquement wallon.

Les coqs et les poules sont commercialisés ; les poules étant plus légères, elles sont en général abattues un peu plus tardivement.

La société Coqard travaille sur deux sites : une unité de sélection dans une ferme de Strée (Huy) et une unité de reproduction à Nandrin, au sud de Liège. Celle-ci possède un bâtiment capable d'accueillir 800 poules et 100 coqs. Les œufs fécondés sont transférés dans un bâtiment d'incubation qui produit 2 500 poussins par semaine, qui sont ensuite acheminés dans les 14 fermes d'élevage.

Actuellement, Coqard commercialise environ 2 500 poulets par semaine dans plusieurs chaînes de grands magasins bien connues en Belgique, les restaurants étoilés, les grands traiteurs et le haut de gamme des poulets vendus en supermarché.

Fin 2005, la production du Coqard a été affectée, comme toute l'industrie du poulet, par l'annonce de l'arrivée de la grippe aviaire... que l'on attend toujours !

La Sans-Queue des Ardennes possède les caractéristiques de l'Ardennaise : vol facile, rusticité, aimant la liberté, bonne chair, couvant volontiers. Les œufs ont souvent une forme plus arrondie. L'absence des dernières vertèbres lui confère une allure tout à fait caractéristique et curieuse. Selon le dire de certains éleveurs, la reproduction est peut-être plus difficile que pour les volailles normales, car lorsqu'un coq féconde une poule, il se maintient en équilibre sur la poule grâce à sa queue, comme avec un balancier ; cela n'est pas possible avec la Sans-Queue.

L'Ardennaise naine a également hérité de la rusticité, de l'allure, de la vivacité et de l'avidité de liberté de la grande race.

Adresse

- Association des éleveurs de volailles de races wallonnes: Pierre Sadaune (trésorier), Marais d'Ergies 11, 7911 Frasnes-lez-Buissenal, Belgique.



La Barbezieux

En « l'an mille six cent cinquante-quatre du vingt neuvième avril, par devant le notaire royal, Maître Boudy à Angoulême », les volailles de Barbezieux sont mentionnées dans l'acte de vente d'une maison et d'une métairie situées en Saintonge ; l'acheteur devait s'acquitter, entre autres, de 22 chapons et 10 poules de Barbezieux. C'est dire l'ancienneté de cette race. Barbezieux est une localité située au sud-ouest d'Angoulême et c'est de cette région que nous vient la grosse volaille du même nom.



Origine et histoire de la race

Deux théories s'opposent sur l'origine de cette race : certains affirment que la Barbezieux est simplement l'antique race des Charentes perfectionnée – ce serait donc une race parfaitement indigène ; d'autres que la Barbezieux descend de l'Espagnole.

La première hypothèse est probablement la bonne, car si l'Espagnole avait contribué à la création de la Barbezieux, on retrouverait de temps à autre des oreillons exagérés ; et il semble que cela ne se produise que rarement. Il apparaît donc que la Barbezieux est la volaille noire à crête simple qu'on rencontre dans toutes les régions de France.

Elle semblait promise à un bel avenir mais n'a jamais eu un grand développement en dehors de sa région d'origine. Charles Jacque, en 1858, cite la Barbezieux mais pour dire que cette race est perdue ! Cependant, en 1889 au concours général agricole du Palais de l'Industrie, il y avait 30 lots de cette race.

Mais elle devint rapidement très rare. Au début du ^{xx}^e siècle, un aviculteur nommé Giet eut l'idée de refaire les volailles de Barbezieux en se servant comme modèle des portraits conservés dans les archives de la ville.

M^{me} la vicomtesse de Boislandry et M. le comte de Villeneuve-Esclapon ont fondé le Barbezieux-Club, affilié en 1907 à la Fédération des aviculteurs français.

La Barbezieux a aussi subi, comme presque toutes les races de volailles françaises, trois chocs :

- l'invasion des poules asiatiques à partir du milieu du ^{xix}^e siècle ;
- la désaffection du public pour les œufs blancs dans la période de l'entre-deux-guerres ;
- l'avènement de l'aviculture industrielle des années 1960, c'est-à-dire qu'elle fut oubliée.

Dynamique de la race

Dans les années 1980-1990, on assiste à des tentatives de reconstitution isolées de la Barbezieux :

- Jean Coutard en retrouve chez une femme de 80 ans qui en détient depuis cinquante ans : « Je lui en ai donc acheté quelques sujets du fait qu'elle arrêta l'élevage. Le coq pèse 5 kg et plus, et les poules atteignent 4 kg. Les œufs pèsent entre 70 et 80 g... La personne m'affirme que ce sont des poules de Barbezieux race pure, puisqu'elle n'a apporté dans son élevage aucun sujet venant de l'extérieur. »
- Roland Dams tente l'aventure à partir d'un coq blanc type Orpington croisé avec une poule Bresse-Gauloise noire. Les filles noires sélectionnées issues de cette union furent ensuite accouplées avec un coq Minorque noir.
- Michel Grégoire a récupéré des Barbezieux d'un des derniers éleveurs exposant (M. Poitevin de Vignolles, canton de Barbezieux) dans les années 1980. Il a parcouru le sud de la Charente à la recherche des quelques souches restantes.

Mais l'éleveur qui a fait le plus pour reconstituer cette race est Denis Petit (de Bioussac en Charente). Dans les années 1983-1984, il se met à la recherche de cette volaille dans le sud de la Charente (marchés), en vain ; il contacte les facteurs de campagne et promet 500 F à celui qui donnerait une adresse d'éleveur ! Toujours en vain. Il passe des messages dans la presse. « Charentais d'origine et de cœur, il me fallait retrouver notre vieille race de Barbezieux », écrit-il. Un jour, avec un coq et une poule noirs achetés sur des marchés, il élève une douzaine de poulets, encore loin de la Barbezieux, dont il garde deux sujets. Ensuite, il achète à une exposition avicole une Géline de Touraine trop grande, disqualifiée, au dos trop long et aux oreillons trop clairs, qu'il accouple avec son plus beau coq. Il obtient ainsi de beaux sujets mais sans grands oreillons blancs ni belle crête. À une autre exposition, il trouve un coq Gauloise noir, disqualifié car trop grand et trop lourd, qu'il accouple avec une de ses meilleures poules, puis la sélection commence...

Il écrit à la SCAF pour avoir un standard. Une amie en faisant le ménage trouve une revue avec une belle tête de coq de Barbezieux qui lui servira de modèle. Et il inscrit ses trois premiers sujets à l'exposition d'Angoulême en 1992 avec lesquels il obtient deux premiers prix; il a élevé plus de 600 sujets avant de pouvoir présenter ces trois-là.

Il continue à sélectionner et à exposer pendant une vingtaine d'années, avec toujours entre 15 et 20 coqs pour éviter la consanguinité et les prédateurs des renards et autres. Tous les ans, il élève une bonne centaine de sujets; et en 2004, 90 % de ses volailles sont conformes au standard. Ses coqs pèsent de 3,5 à 4,5 kg à 7 mois; les poules pondent plus de 200 œufs par an. Il essaye de répandre sa race le plus possible: plus de 150 personnes en possèdent dans quarante départements; même s'il regrette que certains « grands éleveurs » soient venus chercher des animaux chez lui et les aient exposés comme provenant de leurs élevages! Il connaît son apothéose avec le prix du président de la République en 2001 à Rochechouart (Haute-Vienne) avec un de ses coqs Barbezieux.

Il y eut ensuite une relance plus organisée de la race. Quelques passionnés décident de créer en septembre 1997 l'ASPOULBA, l'Association pour la sauvegarde de la poule de Barbezieux. Au marché de Noël 1997 à Barbezieux, l'ASPOULBA invite tous ceux qui cherchent à maintenir cette race locale à apporter leurs animaux: il y a 64 coqs et poules. Richard Poggianti, juge de la Société centrale d'aviculture de France, est chargé d'examiner les sujets: sont reconnus comme « très bons » 9 coqs et 27 poules. Ont été ainsi constitués des parquets de 1 coq et 3 poules avec 3 parquets de 1^{er} choix, 4 parquets de 2^e choix et 2 parquets en réserve: les futurs reproducteurs du programme de sauvegarde. Les poussins qui en seront issus permettront de constituer un lot test en 1998.

En 2001, est constitué un premier troupeau de 5 coqs et 40 poules issus de sept familles souches appartenant à cinq aviculteurs amateurs, avec pour objectifs de stabiliser les caractères phénotypiques, la masse des œufs et l'homogénéité des sujets.

En juin 2002, une collaboration s'établit avec le Centre de sélection de la volaille de Bresse situé à Béchanne (commune de Saint-Étienne-du-Bois) dans l'Ain: les poules sont élevées en cage individuelle et inséminées artificiellement. Cette méthode assure la traçabilité à partir de l'origine de l'œuf. Ce centre applique un plan de sélection validé par le SYSAAF – le Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français – avec comme objectif la sélection et la production des poussins. Ces volailles du centre de sélection restent la propriété de l'association et elles sont contrôlées par les amateurs de l'association afin de vérifier le respect du standard. Ainsi, en gardant la propriété de ses animaux et la maîtrise du programme de sélection, l'ASPOULBA devient-elle sélectionneur à part entière, le centre de Béchanne n'étant qu'un prestataire de services: ce centre assurait au début l'accoupage et la livraison des poussins; mais, par la suite, l'association eut recours à trois autres couvoirs successifs pour optimiser la production des poussins et, surtout, la livraison.

La filière se structure en 2003 avec la rédaction d'un cahier des charges, d'un plan d'élevage et de prophylaxie. Une convention est passée avec la chambre d'agriculture de la Charente. Les soutiens financiers du conseil général de la Charente, puis du conseil régional Poitou-Charentes sont acquis.

Cinq éleveurs – professionnels – charentais suivent ce cahier des charges strict. Il est contrôlé par l'Institut de la Qualité (IRQUA) et la chambre d'agriculture et définit des

conditions de traçabilité, d'alimentation, d'élevage en plein air et d'abattage. Le poulet de race Barbezieux a ainsi obtenu l'identifiant régional « Signé Poitou-Charentes ». Les principaux critères de production sont :

- Les poussins sont élevés par lots de 600 dans un petit bâtiment de 60 m², soit une densité de 10 poussins au m². Leur alimentation est de nature essentiellement protéique avec, entre autres, du soja garanti sans OGM, et 50 % de céréales pour atteindre 80 % par la suite. Ils sont l'objet d'un plan de prophylaxie : vaccins anti-coccidiose, anti-bronchite infectieuse, Newcastle, Gumboro, plus du vermifuge, selon un calendrier très strict.
- Ensuite, à partir de 7 semaines, ils ont accès à un parcours herbeux, arboré, de 2 400 m², soit 4 m² par poulet. L'alimentation (principalement blé et maïs produits localement) est distribuée à volonté. Elle s'enrichit en fin d'élevage, par des apports en aliment complet et en concentré protéique.
- La durée d'élevage minimale est de 120 jours.

Les cinq producteurs possèdent au total huit bâtiments et travaillent en commun pour la mise en place des lots et la commercialisation : un lot de 600 poussins est mis en place toutes les trois semaines afin d'assurer une production de 200 poulets par semaine ce qui représente environ 10 000 poulets par an.

Ces poulets sont abattus et conditionnés dans un petit abattoir et distribués localement auprès de bouchers, grandes et moyennes surfaces, restaurants et collectivités, marchés, principalement de Charente ; une petite partie est vendue en vente directe par les éleveurs. Les éléments de la traçabilité y apparaissent : baguage à l'aile droite avec le numéro de l'éleveur, étiquette « Poulet de race Barbezieux race ancienne » apposée avec le numéro d'agrément de l'abattoir, le numéro du lot, le logo, l'identifiant « Signé Poitou-Charentes » et la référence téléphonique de l'ASPOULBA.

La section amateur de l'ASPOULBA a été créée début 2004. Il y a environ une dizaine d'adhérents qui élèvent et exposent des Barbezieux.

En 2013, s'est constituée une autre association, le Club de la poule de Barbezieux.

Standard

C'est une des plus grosses races françaises, « une Bresse noire vue au travers d'une loupe », écrivait Charles Voitellier au début du xx^e siècle, qui ajoute : « la plus grande, la plus forte de toutes les races, on pourrait même dire de toutes les races occidentales. Tout, dans la Barbezieux, a de l'ampleur : la crête, les barbillons, les oreillons, les pattes ; on croirait l'intermédiaire entre la poule et le dindon ; c'est le géant de l'espèce galline ».

Mais Voitellier pense que cette grande taille « résulte d'une aptitude locale, d'une convenue particulière du sol. Ce qui le prouve, c'est que les Barbezieux capables de se développer et de se reproduire sous tous les climats, atteignent rarement ailleurs l'ampleur et surtout la taille que leur donne le département de la Charente ». En effet, le coq pèse 4,5 kg ou plus et la poule 3,5 kg ou plus.

Dans *La Revue Avicole* de 1893, figure déjà une description très précise de la race de Barbezieux ; mais le standard a été établi en 1907.

Le coq est un oiseau fier, fort, puissant mais aux formes harmonieuses : sa crête est simple, la face rouge, l'œil à iris brun rougeâtre, le bec fort, les oreillons de forme ronde et de couleur blanc pur s'allongeant avec l'âge, les barbillons ovales de très grandes dimensions, les tarses de couleur gris ardoise, la queue pas très fournie, portée assez haut.

La poule est identique au coq, compte tenu des différences dues au sexe, avec un œil plus foncé et une crête tombante.

Le plumage n'existe qu'en une seule variété : la noire à reflets verts.

Élevage et utilisation

En ce qui concerne l'élevage de cette volaille, les éleveurs du début du ^{xx}e siècle sont d'avis très partagés. Certains disent qu'elle pousse vite, que les poussins s'emplument bien, qu'elle craint l'humidité, que la poule pond bien, couve bien et mène ses poussins. D'autres disent exactement le contraire. Du fait de sa grande taille, il est normal que le développement soit lent, qu'elle demande plus de nourriture et plus d'espace ; et que la poule ait tendance à écraser les œufs et bousculer les poussins. Le fait que les avis soient partagés est dû à ce qu'il y avait plusieurs souches de Barbezieux et que cette race ne devait pas être parfaitement fixée. Il paraît certain cependant que les difficultés d'élevage de cette grosse race ont contribué à son déclin à une certaine époque.

En revanche, tous s'accordent à vanter la chair de cette race : « On servit entre autres choses un énorme coq vierge de Barbezieux, truffé à tout rompre [...] Quoi de plus sympathique que cette cordialité franche qui s'empare de tous les convives à la vue et au fumet d'un beau chapon truffé de Barbezieux », écrit Jean-Anthelme Brillat-Savarin (célèbre gastronome français) en 1825 à propos du menu d'un banquet, dans son ouvrage *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*. « La peau, d'un très beau doré, dégage une fine odeur de froment. La chair est ferme et possède un goût prononcé presque giboyeux », c'est en ces termes élogieux que le décrit le jury du Gault et Millau en 2001 à la suite d'une dégustation comparative.

Actuellement, les poulets de race Barbezieux sont de nouveau proposés à la vente, grâce à l'ASPOULBA.

Sa grande taille en fait une volaille idéale pour le chaponnage. La réputation des chapons de Barbezieux était déjà importante au début du ^{xx}e siècle. Chaponné à 6 ou 9 semaines, le poulet est ensuite élevé en liberté durant 34 semaines. Le chapon sera enfermé pendant 30 jours et exclusivement nourri aux céréales et au lait entier pour affiner sa tendreté et sa saveur, puis abattu. Plumé, il pèse alors environ 3 kg et plus.

Les œufs doivent peser 70 g et leur coquille est blanche. En 1893, Giet écrit dans *La Revue Avicole* :

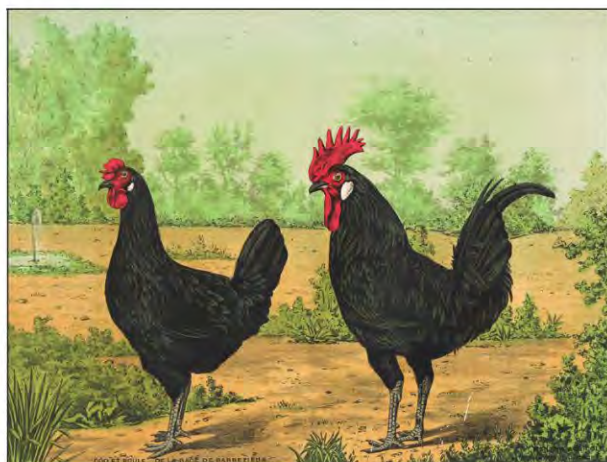
La quantité que donne chaque poule est relative à la nourriture et aux conditions d'hygiène où elles sont placées : le nombre d'œufs varie entre 120 et 180 à l'année.

Elle est aussi bonne pondeuse que les races à pattes courtes. Tout au plus peut-on lui reprocher d'être une couveuse maladroite. Elle brise parfois, en effet, ses œufs ou écrase quelques poussins avec ses longues pattes qui lui sont alors un sujet d'embarras.

Et d'ajouter : « Cette race préfère les sols calcaires et réussit aussi bien dans le nord que dans le midi de la France ; elle exige un champ assez vaste à parcourir et dégénère lorsqu'elle est élevée dans un petit parquet. »

Adresses

- ASPOULBA: Gilbert Marchand, Chez Magnier, 16300 Salles-de-Barbezieux.
- Barbezieux club de France : Michel Grégoire, le Renclos, 16300 Barret.



La Bourbonnaise

Cette race a eu le parcours typique de nombreuses volailles françaises : connue depuis longtemps dans le centre de la France, elle a subi les croisements avec les races asiatiques comme la Brahma. Puis, devenue rare vers les années 1960-1990, elle est relancée de façon économique par un groupe d'éleveurs professionnels, qui ont fait une demande d'AOC (appellation d'origine contrôlée) mais cela n'a pas été sans difficultés.



Origine et histoire de la race

Depuis des siècles, on rencontrait une poule blanche à « l'état naturel », principalement dans les départements de l'Allier, de la Nièvre, dans le sud du Cher, dans le Loiret et dans la partie ouest de la Saône-et-Loire, dans les vallées de l'Allier et de la Loire (région de Moulins, Varennes et Saint-Pourçain).

Vers 1860, des races asiatiques sont importées en Europe. Les éleveurs, impressionnés par leur taille, les croisent aussitôt avec leurs races locales pour les grossir. Les poules blanches de la région n'échappent pas à la règle; elles sont accouplées avec des Brahma (blanc herminé noir, à crête simple à l'époque).

Et il apparaît, en plus des sujets blancs, des sujets blanc herminé noir, c'est-à-dire blancs avec des marques noires aux ailes, camail et queue. Dans les régions de Tronget et Montmarault, c'est le type blanc qui domine; dans les régions de Varennes et Saint-Pourçain, c'est le type blanc herminé noir. Depuis 1895, ce dernier est sélectionné en vue des expositions. En 1905, un Bourbonnais-Club est créé dont le président fondateur est Louis Mazet et le siège social situé à Moulins.

Les partisans des deux variétés (blanc herminé noir et blanche) les avaient réunies dans un standard unique. Mais en 1911, sur l'initiative de Louis Mazet, après accord avec monsieur de Sainville, président du Gâtinais-Club, il est décidé que les volailles blanches seraient appelées Gâtinaises et les volailles blanc herminé noir, Bourbonnaises.

L'actuel CIPB (Comité interprofessionnel du Poulet Bourbonnais) explique l'existence de liens entre le Poulet Bourbonnais et le terroir :

Il convient préalablement, de rappeler quel était le système d'exploitation agricole en place depuis la fin du ^{xix}^e siècle, jusqu'après la Seconde Guerre mondiale.

À cette époque, la terre bourbonnaise appartient pour une très large part à de riches propriétaires, nobles pour la plupart. C'est le métayage qui régit les relations entre les propriétaires et ceux qui travaillent la terre. Le métayage consiste, en gros, à tout partager en parts égales entre les parties pour l'ensemble des productions. Dans le Bourbonnais, une tolérance accordée par les propriétaires laissait à l'exploitant la quasi-totalité des poulets et des œufs, incitant ainsi la métayère à entretenir une basse-cour bien peuplée.

Cette règle explique largement les raisons pour lesquelles les métayers du département de l'Allier se sont toujours intéressés à améliorer cette production et à l'adapter aux conditions climatiques et aux cultures de notre région.

Selon une coutume très ancienne, ces métayers bourbonnais ne confiaient leurs cheptels de poules qu'à des coqs d'un sang différent, et n'admettaient à la compagnie de leurs poules blanches que des coqs blanc herminé noir provenant des nouveaux venus, puis *vice versa*, les cheptels devenus blanc herminé noir n'étaient confiés qu'au soin de coqs uniformément blancs. Ils engraisaient leurs poulets qui couraient dans les chaumes après les moissons, avec des céréales qu'ils produisaient eux-mêmes.

En 1920, le standard de la race est adopté. À cette époque, sa commercialisation se fait sur les nombreux marchés régionaux mais aussi par l'intermédiaire des expéditeurs bourbonnais qui l'envoient dans le Sud-Est, sur la côte méditerranéenne, en Auvergne, en Suisse, en Angleterre...

Contrairement à beaucoup de races françaises, la Bourbonnaise n'était pas en régression dans les années 1940, puisqu'elle participait avec succès à des concours de ponte.

L'année 1961 marque un premier tournant dans l'histoire de la Bourbonnaise. Les éleveurs nous parlent de cet événement :

Au début de l'année 1960, période de démarrage de l'aviculture moderne, les dirigeants de l'UNION AVICOLE BOURBONNAIS CLUB décident d'orienter leurs adhérents vers l'élevage d'un poulet gastronomique qui serait payé un peu plus cher par le consommateur mais dont la qualité serait constante et indiscutée.

L'UNION AVICOLE BOURBONNAIS CLUB engage alors une double action ; d'une part pour obtenir la reconnaissance juridique de l'appellation d'origine « POULET BOURBONNAIS » et d'autre part pour obtenir la garantie et le contrôle du label AFAQ-QF.

Le 28 mars 1961, l'UNION AVICOLE BOURBONNAIS CLUB obtient satisfaction sur le premier point. Par un jugement rendu à cette date, le tribunal de MOULINS détermine l'aire géographique et les conditions d'élevage, de race et de nourriture obligatoires pour que des poulets soient vendus sous l'appellation désormais protégée « POULET BOURBONNAIS ».

Parallèlement à l'action juridique, l'UNION AVICOLE BOURBONNAIS CLUB soumet régulièrement ses poulets aux tests, dégustations et expériences organisés à l'INRA de JOUY-en-JOSAS par l'AFAQ (Association française pour l'expansion des produits agricoles de qualité garantie) pour les produits agricoles qui sollicitaient le label AFAQ QUALITÉ FRANCE.

Le 15 mai 1961, le label AFAQ-QF est accordé au POULET BOURBONNAIS élevé selon des conditions très précises définies par le jugement du 28/3/1961.

1961 est donc une année royale pour la reconnaissance de la haute qualité du POULET BOURBONNAIS puisqu'il est détenteur simultanément :

- du droit d'appellation d'origine obtenu par voie judiciaire ;
- du label national AFAQ-QF.

De plus, l'année précédente, le SYNDICAT DE DÉFENSE DU POULET BOURBONNAIS est créé et dépose la marque « POULET BOURBONNAIS » le 23 août 1960.

Mais, contrairement à ce qu'on aurait pu croire, ce ne fut pas le succès escompté : de 1960 à 1990, l'élevage de la Bourbonnaise décline. Les éleveurs donnent les raisons de ce semi-échec :

Nous pouvons par contre nous étonner, à partir de cette période, de la discrétion de la commercialisation de ce produit paré de tous les avantages. À notre avis, les raisons sont multiples.

Nous sommes en 1960/1961, la viande blanche est très demandée par le consommateur et la production traditionnelle a bien du mal à satisfaire les besoins. L'aviculture est méconnue du monde agricole chez lequel elle a une image dévalorisante.

Les éleveurs de volailles de l'époque agissent individuellement et produisent au coup par coup sans se préoccuper du marché qui absorbe tout ce qu'ils proposent en leur accordant une marge bénéficiaire confortable et confidentielle. Ils n'ont pas envie et ne ressentent pas du tout le besoin d'adhérer à un groupement syndical auquel ils devront verser une cotisation, qui leur imposera des contraintes de production et connaîtra leur revenu.

D'autre part, les expéditeurs de volailles sont enfermés dans un marché où la demande se développe très vite et où la production ne suit pas. Progressivement, ils mettent en place, avec de nouveaux éleveurs, une production intégrée qui leur permet de planifier les mises en place, d'ajuster leurs abattages à leurs ventes et de contrôler leurs prix de revient.

À cette époque, il s'agit plus de produire des quantités en abaissant les coûts que de la qualité réservée aux plus fins gourmets. C'est ainsi que la production du POULET BOURBONNAIS s'est petit à petit effacée devant le développement de l'aviculture industrielle, et il ne restait plus que quelques producteurs, la plupart adhérents du BOURBONNAIS CLUB, pour justifier l'existence de cette race pourtant si appréciée des connaisseurs.

L'année 1991, 30 ans après, marque un 2^e tournant dans cette aventure économique. Il semble cette fois-ci que ce soit un succès :

C'est Bernard LEUTRAT qui, dès 1991, comprit tout l'intérêt représenté par le POULET BOURBONNAIS, véritable patrimoine régional. Bourbonnais d'origine, passionné par l'histoire du POULET BOURBONNAIS et héritier du savoir-faire d'éleveur de ses ancêtres, il met tout son talent et sa ténacité pour relancer la production de ce bel oiseau...

Convaincu des avantages de son projet, Bernard LEUTRAT retrouva la race et réussit à communiquer sa passion, d'une part à ses partenaires traditionnels de l'aviculture bourbonnaise et d'autre part à un groupe d'éleveurs pour la plupart jeunes agriculteurs, ambitieux, fidèles aux traditions, conscients des risques courus mais super motivés par l'enjeu et la défense du patrimoine régional.

L'ensemble des éleveurs adhèrent au Syndicat de défense du Poulet Bourbonnais créé le 24 juin 1961. Puis, réunis en assemblée générale le 19 octobre 1994, ils modifient les statuts de ce syndicat qui prend le nom de Comité interprofessionnel du Poulet Bourbonnais (CIPB); Yves Petiot est élu président.

Ce comité regroupe les éleveurs et les professionnels mais aussi le Bourbonnais-Club, partisan convaincu de ce renouveau et garant du standard de la race.

Selon ses termes, le CIPB s'est donné pour mission de :

- redonner vie au Syndicat de défense du Poulet Bourbonnais créé le 24 juin 1961 ;
- promouvoir l'élevage et la commercialisation des Poulets Bourbonnais dans le respect de la tradition et des normes définies par le jugement du tribunal de Moulins du 28 mars 1961 ;
- transformer, avec le concours de l'Institut national des appellations d'origine (INAO), l'appellation d'origine « Poulet Bourbonnais en appellation d'origine contrôlée » ;
- valoriser le savoir-faire reconnu de l'ensemble de ses membres ;
- mettre à disposition du consommateur gastronome un produit hors du commun ;
- garder le pouvoir de dire non à tout ce qui est contraire à ses ambitions et à ses règles ;
- entreprendre toutes actions communes avec les autres AOC du département de l'Allier pour développer le renom des produits du Bourbonnais.

Donc, en 1994 : création du CIPB et 1^{re} demande d'AOC. Le Poulet Bourbonnais disposant déjà de l'AOJ (appellation d'origine judiciaire), souhaite conformément à la loi du 2 juillet 1990, passer en AOC : la demande est déposée auprès de l'INAO.

Une demande d'AOC suppose l'existence de liens étroits entre le milieu géographique de production et les caractéristiques du produit.

Selon la définition de l'INAO, « l'AOC identifie un produit agricole brut ou transformé, qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique, possède une notoriété établie et fait l'objet d'une procédure d'agrément. Les conditions de production attachées à l'utilisation de ce signe d'identification, sont définies en référence à des usages locaux, loyaux et constants ».

Le premier dossier de demande d'AOC est déposé à l'INAO le 6 avril 1995. Le dossier est refusé le 29 novembre 2001.

En 2000, l'AOC tombe dans le domaine public.

Le CIPB décide, le 25 avril 2002, d'adresser un courrier à l'INAO demandant la réouverture du dossier. Cette demande est acceptée par l'INAO le 21 mai 2002 qui demande alors que le nouveau dossier soit étayé et témoigne de l'existence d'une production rassemblant les points essentiels de l'AOC. De plus, l'INAO souhaite qu'il existe une réelle adéquation entre ce qui est inscrit dans le dossier et ce qui est pratiqué dans les élevages et que les adaptations soient faites avant le dépôt du nouveau dossier.

Les années 2002 et 2003 sont consacrées à la rédaction du dossier et, en parallèle, à la mise en place et à l'organisation de la production.

Un nouveau dossier est donc présenté à l'INAO en mars 2004. L'INAO commence un travail de visite des différents acteurs de la filière, mais soulève deux obstacles de taille : l'utilisation du nom de race pour la commercialisation du produit fini, la zone géographique de production trop importante pour être cohérente avec un lien au terroir défini.

Le CIPB décide alors de régler, dans un premier temps, l'obstacle du nom de race. Le nom proposé pour l'AOC doit :

- soit contenir un nom géographique (d'une petite région, d'un lieu déterminé) ;
- soit, exceptionnellement, être une dénomination traditionnelle, géographique ou non désignant un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire exclusivement d'une région ou d'un lieu déterminé.

Le nom choisi ne doit pas être celui d'une dénomination qui serait devenue un nom commun d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire.

Il ne peut s'agir en outre :

- d'un nom entrant en conflit avec une variété végétale ou d'une race animale et susceptible d'induire le public en erreur quant à la véritable origine du produit ;
- d'un nom entrant en conflit avec une marque compte tenu de la notoriété et de la durée d'usage de celle-ci.

Pour justifier la réservation d'un nom à un certain produit, les porteurs de projet doivent apporter les pièces permettant d'apprécier :

- l'antériorité de l'usage de ce nom pour ce type de produit ;
- l'usage actuel qui est fait de ce nom ;
- la notoriété du produit vendu sous ce nom.

L'utilisation de la dénomination « Poulet Bourbonnais », s'impose comme une évidence à toute la profession car elle a constitué pendant un demi-siècle le moyen d'identification, de reconnaissance et de protection au travers de l'AOJ.

Donc le CIPB va demander à ce que les instances avicoles amateurs changent le nom de la race Bourbonnaise. Après une collaboration infructueuse avec le Bourbonnais-Club, membre du conseil d'administration du CIPB, la filière se tourne vers la Fédération française de volailles afin de trouver une alternative à ce problème de dénomination de l'appellation : modifier le nom de race « Bourbonnais » tout en gardant le standard de la race qui est la référence du travail de sélection génétique entamée dans le cadre de la démarche AOC.

Le 13 septembre 2005, une lettre est envoyée à Jean-Claude Périquet, président de la Fédération française des volailles (FFV). Cette lettre, entre autres, dit :

Réglementairement, l'INAO ne peut pas protéger une AOC si son nom commercial est identique à celui de la race, ce qui est exactement notre cas : nous commercialisons sous le nom « Poulet Bourbonnais » des volailles de race Bourbonnaise.

De plus, avant de reconnaître une appellation, l'INAO demande de justifier l'antériorité et la notoriété de l'usage de son nom. Il nous est donc impossible de changer le nom de notre appellation et la seule solution, pour poursuivre notre démarche dans un cadre réglementaire, est de faire évoluer le nom de la race.

Nous nous permettons de solliciter votre aide, vos compétences et votre autorité afin de modifier le nom de la race pour que n'apparaisse plus le terme bourbonnais. Il s'agit simplement d'un changement du nom mais en aucun cas d'une modification du standard de la race sur lequel nous appuyons pour la sélection généalogique.

Donc, le CIPB demande à la FFV de changer le nom de la Bourbonnaise. Les dirigeants du CIPB se sont même rendus chez le président de la FFV pour présenter leurs arguments.

Une lettre du 15 mars 2006 du Bourbonnais-Club (Lucien Roy, président) au président de la FFV indique sa ferme opposition au changement de nom de la race Bourbonnaise dont l'appellation est protégée par le jugement du tribunal de commerce de Moulins du 28 mars 1961. Ce dernier a rappelé que « des volailles présentées très éloignées du standard de la race ne pouvaient bénéficier de l'appellation Poulet Bourbonnais ».

La commission française des standards volailles (faisant partie de la FFV) dans sa réunion du 22 avril 2006 refuse catégoriquement de changer le nom de la Bourbonnaise. Selon son avis, il n'est pas bon que nos races françaises obtiennent des AOC (la Bresse étant une exception). Il y a deux raisons à cela : tout d'abord nos races françaises portent le nom de villes, départements ou régions et personne ne peut s'approprier ces noms ; ensuite, il faut permettre à tout éleveur amateur de pouvoir élever une race en dehors de sa région d'origine : après tout, c'est grâce à ces éleveurs que nos races françaises ont pu être sauvées !

Un premier lot de 1 000 poussins Bourbonnais est mis en place le 5 juillet 1994. Et depuis cette date, des lots de 1 000 poussins sont mis en place chaque semaine. Quinze semaines après leur mise en place, les poulets sont abattus. En 1998, la production était toujours de 1 000 poulets par semaine, avec un objectif futur de 2 500 à 3 000.

En 2005, 49 000 Poulets Bourbonnais ont été produits et mis sur le marché, ce qui représente 12 % de plus qu'en 2004 et 24 % de plus qu'en 2003.

La zone géographique de production du Poulet Bourbonnais compte tout le département de l'Allier et les communes des cantons limitrophes :

- département de la Loire : La Pacaudière ;
- département de la Nièvre : Dornes, Saint-Pierre-le-Moutier, Decize ;
- département du Puy-de-Dôme : Aigueperse, Randan, Châteldon ;
- département de la Saône-et-Loire : Marcigny, Bourbon-Lançy, Digoin.

Standard

Le père spirituel de la race, Louis Mazet, disait : « Dans la race bourbonnaise, race d'élevage pratique, les qualités foncières de rusticité, précocité, prolificité et finesse de chair, doivent aller de pair avec la beauté des sujets. »

Le standard de la race, rédigé par Louis Mazet, publié dans *La Revue Avicole* en 1913, est adopté par le Bourbonnais-Club le 9 octobre 1919. Cette même année, le Bourbonnais-Club dépose le nom de « Poulet Bourbonnais » auprès du tribunal de Moulin. Et le 19 avril 1920, ce standard est approuvé par la Fédération nationale des sociétés d'aviculture de France.

La Bourbonnaise est une volaille d'assez bonne taille : de 3,2 à 3,8 kg pour le coq et de 2,2 à 2,8 kg pour la poule. Principales caractéristiques : corps long et large, crête simple, queue de longueur moyenne, oreillons rouges, yeux vifs, à iris rouge orangé, tarses blanc-rosé.

Une seule variété est reconnue : la blanc herminé noir. Le coloris est identique pour les deux sexes : plumage entièrement blanc ; camail à dessin herminé débutant à mi-hauteur et ouvert sur le devant du cou, les flammes noires ne débordant pas le liseré. Rechercher un noir brillant à reflets verts. Lancettes dessinées de flammes noires. Faucilles et petites couvertures de la queue bordées d'un liseré blanc. Rémiges blanches, les barbes internes noires. Sous-plumage blanc, gris cendré toléré.

Il y a toujours eu concurrence et confusion entre la Bourbonnaise et la race anglaise Sussex blanc herminé noir. Et il faut dire que certains éleveurs n'ont pas hésité, après la Seconde Guerre mondiale à infuser du sang de Sussex ; cela donna de la masse à la Bourbonnaise, mais lui fit perdre beaucoup de qualités : ponte, élégance...

À propos d'une éventuelle origine commune entre les deux races, voici ce qu'écrit Alex Wiltzer (ancien président de la Société centrale d'aviculture) dans *La Revue Avicole* :

Nous n'avons jamais accepté de pareilles thèses sur l'origine des deux races. Ce qui est beaucoup plus vraisemblable, c'est que les coqs Brahma importés à peu près à la même époque, tant en Angleterre qu'en France, ont servi en Angleterre, croisés aux poules du pays, à faire de la Sussex et des coqs Brahma herminés, pareils croisés à nos poules de ferme dans le Bourbonnais, ont donné naissance à la race de la Bourbonnaise.

Voici les principales différences entre la Sussex et la Bourbonnaise :

- Sussex blanc herminé noir : volaille lourde, tête moyenne, squelette important ;
- Bourbonnaise : volaille forte sans lourdeur, tête fine, allongée, squelette léger.

Élevage et utilisation

Chez les éleveurs amateurs, la Bourbonnaise est élevée sans difficultés particulières. Elle préfère l'élevage en grande liberté ; c'est une volaille vive qui peut trouver sa nourriture sur un parcours herbeux. Elle vole facilement et n'hésite pas à se percher dans les arbres si elle en a la possibilité ; et l'éleveur devra prévoir des grillages en conséquence. Mais la Bourbonnaise peut aussi s'élever avec succès en parquets restreints.

C'est une race très rustique qui s'est acclimatée dans de nombreux pays pourtant différents : Afrique, île de la Réunion, Brésil, Russie... Les sujets Bourbonnais sont très précoces et donnent un bon rendement au point de vue chair et ponte. Les œufs doivent avoir une masse de 60 g au moins et une coquille de couleur crème. La poule couve un peu et se montre une bonne meneuse de poussins.

Nous avons déjà parlé de la qualité de la chair. C'est en février 1996 que le Poulet Bourbonnais fait valoir ses lettres de noblesse lors du Salon de l'agriculture où il s'est vu attribuer la « Charte Privilège », une première dans la catégorie « Viande de volaille ». Puis, le 19 janvier 1998, « Les Honneurs de la Haute Cour » lui sont attribués ; cette distinction récompense les produits de qualité et résulte pour un tiers d'une enquête de satisfaction consommateur et pour deux tiers du verdict d'un jury à l'aveugle de chroniqueurs et d'experts gastronomiques. La Bourbonnaise a une chair dense (les animaux sont plus lourds qu'ils paraissent) et un squelette fin (donc moins de pertes dues aux os).

C'est donc une volaille à deux fins : chair et ponte ; comme beaucoup de volailles de races françaises d'ailleurs.

Pour la reproduction, veillez à ne pas accoupler les Bourbonnaises avec les Sussex. Faites aussi attention à la perte de masse qui semble caractériser beaucoup de Bourbonnaises actuelles.

Les éleveurs professionnels du CIPB, quant à eux, utilisent des méthodes plus rationnelles :

- l'élevage en plein air : un parcours herbeux ombragé de 3 000 m² minimum pour 500 poulets ;
- 105 jours minimum d'élevage soit environ 4 mois ;
- l'alimentation est composée d'un minimum de 80 % de céréales issues de la zone d'appellation. Comme pratiqué traditionnellement, 2 à 3 semaines avant l'abattage celles-ci sont additionnées de poudre de lait ;
- les poulailleurs en bois : 62,5 m² pour 500 poulets. Ceux-ci sont dotés d'un plancher en bois améliorant l'isolation, l'hygiène et donc le confort des poulets ;
- les troupeaux d'âges différents ne sont jamais mélangés ;

- la traçabilité est assurée par une pince à l'aile de chaque volaille : celle-ci est gravée du nom de l'éleveur et de la commune d'élevage. Les coordonnées de l'éleveur sont mentionnées par une étiquette verte apposée sur le poulet préparé.

La production est assurée par vingt éleveurs : chaque semaine 800 poussins en moyenne sont mis en place chez l'un d'entre eux, suivant un planning annuel de production établi par le CIPB en collaboration avec les deux abattoirs. Les Poulets Bourbonnais commercialisés sont identifiés par une étiquette cartonnée de couleur bleue, avec des lys emblématiques de la terre des Bourbons. Ils sont vendus surtout dans les départements de l'Allier et du Puy-de-Dôme. Cependant l'aire géographique de commercialisation s'élargit de plus en plus : Chambéry, Dijon, Hyères, Marly-le-Roi, Marseille, Mougins, Paris, Saint-Cyr-sur-Mer, et Saint-Tropez... Belgique, Suisse et Japon. La vente directe se développe aussi.

Adresse

- Comité interprofessionnel du Poulet Bourbonnais, Pavillon des Marronniers, rue Jean Vidal, BP 67, 03402 Yzeure cedex.



La Bourbourg

La région Nord-Pas-de-Calais est une des régions les plus riches, avec la Normandie et l'Île-de-France, en races d'animaux de basse-cour. La Bourbourg en fait partie, elle nous vient des environs de Bourbourg – d'où son nom – dans le département du Nord: Gravelines, Bergues, Ardres, Saint-Omer, Hazebrouck et Bourbourg. Son apparition remonte au milieu du XIX^e siècle.



Origine et histoire de la race

Durant des siècles, le Nord est rattaché à la Belgique, pas de frontière dans ce qui fut l'Empire flamand. L'aviculture belge et celle du nord de la France sont très liées.

Pascal Kamp, spécialiste des races du Nord écrit:

Le problème est que bien souvent les races n'ont pas été coupées en 2 quand Louis XIV annexa le Nord. Les races sont françaises et belges, ou plutôt flamandes et hainuyères. Imaginez donc la tête de ceux du côté de la frontière française quand de l'autre côté on s'accapare des races qu'on revendique aussi: la Courtraisienne belge n'est autre que la Saint-Omer française, la Coucou des Flandres, la Braekel, les Combattants. C'est le début de la discorde...

L'origine de la Bourbourg n'est pas certaine. Plusieurs hypothèses sont avancées.

Les deux races les plus élevées dans les fermes du Nord étaient la Braekel et les Grands Combattants du Nord (utilisés pour les combats de coqs). Le croisement de ces deux races donnait une volaille assez médiocre aussi bien au point de vue ponte qu'au point de vue vitesse de croissance. Pour l'améliorer, des coqs Brahma blanc herminé noir et des coqs Cochinchinois furent introduits, à partir de 1850. On obtint ainsi deux variétés (l'une descendant de la Brahma et l'autre de la Cochinchinoise). Mais peu à peu, les éleveurs préférèrent la variété blanc herminé noir : ces volailles furent appelées poules de Bourbourg.

Une autre hypothèse indique que la Bourbourg provient du croisement de la Hergnies, race du Nord très proche de la Braekel belge, possédant des qualités de chair et de ponte indéniables, avec la Brahma. Il faut dire qu'à partir de 1850, de nombreuses races françaises furent croisées avec des races « asiatiques » (Brahma, Cochin, Langshan), les éleveurs français étant impressionnés par la taille imposante de ces dernières.

La Bourbourg est le résultat du croisement, effectué vers 1850, de la poule de Marquise (sorte de Gâtinaise légère) et de la Brahma blanc herminé noir qui, à l'époque, avait une crête simple. Cette poule de Marquise, du nom d'un centre agricole important, se rencontrait tout au long du littoral français, de la frontière belge à l'embouchure de la Somme : poule de taille moyenne, à plumage blanc, crête simple et tarses lisses.

Certains ont pensé que la Bourbourg serait issue de la Sussex blanc herminé noir, donc de coloris identique, mais cette dernière race n'existait pas vraiment à l'époque de l'apparition de la Bourbourg.

Dynamique de la race

Au début du ^{xx}e siècle, la race est bien établie et homogène. Des fermes de plus de 500 volailles de Bourbourg existent ; au marché de Bourbourg, on trouve 1 500 à 2 000 volailles Bourbourg, chaque mardi. Vers 1920, la Bourbourg est encore très répandue dans sa région d'origine. On en trouve encore en 1960 dans des élevages isolés. Puis cette race disparaît.

Pascal Kamp, éleveur et spécialiste, nous explique pourquoi les races de sa région ne sont pas répandues :

Il est malgré tout logique de constater, qu'en dehors de la région, les races sont peu connues, rares et même désertées totalement par les éleveurs. Les races phares françaises sont la Gauloise, la Gâtinaise, la Bresse, la Crèvecœur, la La Flèche, la Houdan, la Barbezieux, avec un petit bémol pour la Faverolles, mais jusqu'en 1920, les sept précitées étaient considérées comme le fleuron avicole. Rien venant du nord. À cela plusieurs raisons : le Combattant du Nord est avant tout une race de gallodrome, moins d'exposition, la Coucou des Flandres possède deux nationalités, l'Estaires était à peine connue (on la vendait sous d'autres noms sur les marchés), la Bourbourg était utilisée davantage pour la ponte et aussi pour l'exportation principalement en Angleterre. Enfin, la Hergnies a souffert de la comparaison avec la Braekel, illustre race belge.

Après une période faste de près d'un siècle, cette race fut donc remplacée par d'autres races comme la Sussex et d'autres races de chair intensives.

Mais, à partir des années 1970-1980, plusieurs éleveurs et associations tentent la reconstitution de la Bourbourg :

- la société d'aviculture Animavia, dans son centre d'élevage d'Englos, mais les efforts de cette société sont réduits à néant une nuit d'août 1978 par des vandales qui tuent les sujets et saccagent le centre d'élevage !
- Georges Vermesch (né à Bourbourg), avec le croisement Braekel argentée et Brahma blanc herminé noir ;
- J. Cailleux, qui effectue un gros travail pour la reconstitution de cette race, à partir de (mauvaises) Sussex blanc herminé noir, croisées ensuite avec des Brahma.

Signalons aussi deux tentatives très intéressantes pour la sauvegarde de toutes les volailles du Nord :

- la publication par le centre régional de ressources génétiques Nord-Pas-de-Calais d'un fascicule *Parlons bêtes, races régionales* ;
- la création du conservatoire des races du Nord par Bernard Dupas. Ce conservatoire éditait une petite revue. Il disparaît ensuite au profit d'associations spécifiques à chaque race du Nord.

Actuellement, on retrouve des Bourbourg dans les expositions, surtout du Nord de la France et le nombre d'éleveurs s'accroît, mais elle n'a guère franchi les frontières de sa région et elle est quasiment inconnue à l'étranger.

Standard

Le standard fut établi par la Société des aviculteurs du Nord en 1898, année où la Bourbourg fit son apparition dans les expositions.

Une seule variété est admise : la blanc herminé noir. Volaille assez forte (coq : 3 à 4 kg ; poule : 2,5 à 3 kg). Sa principale caractéristique est de posséder des plumes aux tarsi : ce ne sont pas de grandes plumes mais plutôt des plumules. Sinon, la Bourbourg a une crête simple, de petits oreillons rouges, des yeux grands et vifs à iris rouge orangé et des tarsi blanc rosé.

Les œufs ont une coquille rosée et doivent peser au moins 60 g.

La Bourbourg naine n'existe pas.

D'autres variétés de Bourbourg sont apparues : dans les comptes rendus d'exposition, on signale (au début du ^{xx}e siècle) des sujets à pattes lisses, d'autres à crête frisée, avec le plumage entièrement blanc et même des fauve herminé noir. D'ailleurs, une tentative de création d'une Bourbourg fauve herminé noir est faite dans les années 2000. La commission française des standards volailles dans sa réunion du 22 avril 2006 donne le feu vert pour cette création. Mais cela n'eut pas de suite...

Élevage et utilisation

Le Bourbourg-Hergnies club de France conseille les éleveurs de cette race pour la sélection de cette race :

- ne reproduire qu'avec des coqs d'un an au moins, mais n'ayant jamais plus de trois ans; les choisir parmi les coquelets les plus précoces et les plus vigoureux provenant des meilleures pondeuses;
- choisir des poules de 2 ou 3 ans sélectionnées pour la ponte dès leur première année; ne jamais faire reproduire de poulettes;
- les reproducteurs doivent se rapprocher le plus possible du standard et n'avoir aucun défaut de conformation;
- faire couvrir de fin février au 15 avril des œufs de bonne grosseur (au minimum 60 g) à coquille rosée;
- régénérer le sang de temps à autre par l'introduction d'un coquelet de bonne origine et provenant d'un autre élevage.

D'après les renseignements du début du xx^e siècle, la Bourbourg est une volaille rustique; la poule est une bonne pondeuse et une bonne couveuse. La chair est réputée bonne; d'ailleurs la Bourbourg était surnommée la Faverolles du Nord.

Adresse

- Bourbourg-Hergnies club de France : Edmond Chrastek, 70 rue de la Libération, 62940 Haillicourt.



La Bresse-Gauloise

Avec cette volaille, très ancienne, nous sommes en présence d'un des monuments de l'aviculture française. C'est sans doute une des races françaises les plus anciennes et des plus réputées, même à l'étranger. C'est aussi la seule race de volaille à avoir une appellation d'origine protégée (AOP), c'est-à-dire qu'elle ne peut porter le nom de Bresse que dans une région bien délimitée. Sa chair fine et délicate a fait sa réputation.



Origine et histoire de la race

On retrouve des traces de volailles en Bresse depuis au moins quatre siècles. Quelques écrits le prouvent. Le comte Gandelet qui fut président du Bresse-Club indique qu'« avant l'annexion définitive de la Bresse à la France (traité de Lyon, 17 janvier 1601), les syndics de la ville de Bourg faisaient fréquemment des présents au duc de Savoie leur souverain, aux dignitaires de la cour, au gouverneur de la Bresse et à son lieutenant. Tous ces dons sont inscrits dans les registres municipaux de la ville. On y voit figurer souvent des tonneaux de vin, du poisson, du gibier et, seulement vers la fin du ^{xvi}^e siècle, des chapons gras ». En effet, en 1601, la Bresse savoyarde rejoint la Bresse bourguignonne et la France.

Un autre auteur, J. Favre, signale que « la date la plus ancienne que nous ayons pu recueillir remonte au 12 novembre 1591. Le peuple, ce jour-là, fut si joyeux du départ des Romains que par reconnaissance pour le marquis de Treffort, le conseil vota qu'il lui serait fait présent de deux douzaines de chapons gras ».

Mais la grande réputation des chapons et poulardes de Bresse commence vraiment à la fin du ^{xviii}^e siècle, alors que la culture du maïs se généralise. À partir de 1860, grâce au développement des chemins de fer, à la création de concours spéciaux, à la prospérité économique du Second Empire, le commerce bressan prend un grand essor.

Un événement important eut lieu en 1862, année où fut créé le comice agricole de l'arrondissement de Bourg dont une des premières tâches fut l'organisation du premier concours de volailles mortes à Bourg le 23 décembre. La propagande qui découla de cette manifestation permit à la Bresse de se faire connaître dans les grandes villes et Paris. Les deux plus belles pièces du concours furent offertes au nom du comice par le comte Le Hon (député de la circonscription) à Napoléon III. Ce concours se renouvela tous les ans. D'autres concours virent le jour, dans d'autres villes, même à Lyon et Paris.

Le commerce de la volaille de Bresse se développe mais le succès a son revers; la demande augmentant, la fraude se multiplie. Des croisements, avec des Brahma, Cochin, Langshan, Barbezieux, Orpington et Campine sont effectués dès la fin du ^{xix}^e siècle à tel point que la volaille de Bresse pure faillit disparaître.

Elle survécut cependant à ces croisements. Le Bresse-Club fut créé en 1904; l'organisation d'expositions de volailles vivantes se développa: en 1905 et 1907 à Bourg, à l'exposition de la SCAF, porte de Versailles, en 1925 avec plus de 600 Bresse.

La Première Guerre porta un grave préjudice à la Bresse: la sélection fut délaissée, le caractère « pattes bleues » spécifique en partie abandonné par des croisements avec la Gâtinaise... Même les années d'après-guerre furent difficiles.

Mais la réaction des éleveurs survint. A. Boudol la raconte dans son ouvrage paru en 1947, *La volaille de Bresse, reine des volailles, volaille des rois*:

Devant les exagérations de certains éléments du commerce, les éleveurs fondèrent des syndicats professionnels. Ce furent les syndicats avicoles groupés le 13 juillet 1933 en Fédération avicole. Il en fut créé, non pas un par village, mais un par marché, et, à chaque jour de marché, un représentant du syndicat était sur place pour régler les litiges [...]

À noter que ces organismes se donnaient pour tâche de défendre la volaille de Bresse dans son aire d'origine. Ils ne séparaient pas le standard de race des conditions du milieu.

Afin d'authentifier la volaille de race pure, les producteurs créèrent une bague en aluminium qui était serrée au-dessus du tarse de la volaille vivante. Un endroit du marché fut dès lors réservé aux volailles « standard » ayant le droit de porter la bague [...]

Bien entendu, les producteurs protestèrent contre cette méthode et en fait il était vendu beaucoup plus de fausses volailles de Bresse portant le scellé que de volailles authentiques. Devant cette situation qui devenait intenable, la Fédération avicole décida de porter la question devant la justice. Un procès fut intenté, qui eut son dénouement le 22 décembre 1936, lorsque le jugement fut rendu. Cette date est une des « grandes dates » de l'histoire de la volaille de Bresse.

Le procès fut donc intenté à un agriculteur de la commune de Meillonas, Alphonse Perraud, qui exploitait le hameau de France qui se trouvait hors de la Bresse, mais qui continuait à élever selon les méthodes bressanes et vendait sous la dénomination « Bresse ». La Fédération avicole n'avait pas d'hostilité particulière envers Alphonse Perraud, mais elle voulait profiter de l'occasion pour faire définir les conditions de l'appellation d'origine Bresse.

Le tribunal de Bourg, pour commencer, nomma une commission chargée d'une expertise. Un premier rapport de ces experts comprenait trois points :

1. les caractères distinctifs de la volaille de Bresse vivante, entre autres : plumage blanc, gris ou noir, tarses bleus, mais les tarses blancs, gris clair ou rosés ne sont pas à éliminer ;
2. les caractères des volailles mortes ;
3. les conditions d'obtention des volailles grasses de Bresse.

Un deuxième rapport précise que les tarses des volailles de Bresse doivent être bleus.

Le jugement est rendu le 22 décembre 1936 ; il est définitif et s'applique à tous. En résumé, il précise l'aire géographique de production de la volaille de Bresse : elle est située pour moitié dans le département de l'Ain, pour moitié en Saône-et-Loire, avec une très légère bande dans le Jura. Cette zone est délimitée avec une extrême précision. Le deuxième point du jugement concerne les règles d'élevage et d'alimentation de la volaille de Bresse : sont exclus l'élevage en batterie, les races d'origine étrangère à la Bresse (donc l'observation du standard doit être de règle) : sont préconisés l'élevage en plein air, l'alimentation naturelle.

Ce fut une victoire pour la Fédération avicole ! Il restait à faire appliquer le jugement. Car la fraude continuait.

Des éleveurs constituèrent donc une coopérative de vente de volailles à Bourg, qui devint opérante en juillet 1938. L'idée était la suivante : la coopérative vendait des volailles garanties « de Bresse » avec la bague du producteur placée au cou de l'animal.

Mais la guerre de 1939 survint. Cette guerre eut évidemment des effets désastreux sur la volaille de Bresse. La production chuta considérablement, la qualité s'en ressentit, la coopérative de vente est dissoute en 1941, la Fédération avicole est demeurée en sommeil, les concours de volailles sont supprimés de 1940 à décembre 1945.

Dès la fin des hostilités, tout repart : concours de volailles grasses à Pont-de-Vaux en décembre 1945, reconstitution des effectifs, vente d'œufs à couvrir et de reproducteurs de race pure, exposition de volailles vivantes le 27 mars 1946 à Bourg, renaissance de la Fédération avicole et de syndicats en 1946, création de coopératives avicoles en 1947, effort de propagande, combat contre la fraude...

De nombreux arrêtés et décrets compléteront par la suite le jugement de 1936. En voici quelques points :

- le mot « Bresse » et tout mot dérivé sont interdits pour désigner toute volaille ne provenant pas de la région de Bresse ;
- un comité interprofessionnel de la volaille de Bresse chargé de piloter toutes les actions est créé ;
- toutes les volailles doivent être munies simultanément d'une bague métallique portant le numéro d'identification du producteur et d'un scellé de garantie ;
- après la période de démarrage (35 jours), les volailles de Bresse doivent être élevées en liberté sur des parcours de plein air suffisamment étendus et toujours herbeux (au moins 9 semaines) ; leur alimentation ne doit comporter, outre les ressources du parcours, que des céréales, avec prédominance de maïs, et des produits laitiers. L'engraissement se termine normalement en épinettes ;

- l'emploi systématique de tous médicaments destinés à préserver la santé des volailles est rigoureusement interdit;
- l'effectif d'une bande ne peut excéder 500 sujets en croissance, etc.

Une loi du 1^{er} août 1957 confirma et précisa les conditions d'appellation et d'élevage de cette volaille. Et les éleveurs amateurs qui ne pouvaient plus élever de Bresse dans les autres régions de France ? Sous l'impulsion du président du Bresse-Club, Paul Waroquiez, il est décidé qu'il y aurait un standard unique pour deux races très similaires : la Bresse et la Caussade. Donc, hors de la zone délimitée, la Bresse s'appellerait désormais Caussade ! Ce fut alors l'âge d'or de la Caussade qui apparaissait partout sous toutes les variétés : grise, noire, blanche, bleue ; en réalité ce n'était que l'ancienne Bresse. Mais voilà que quelques éleveurs ont fait à leur tour garantir l'appellation de Caussade. Le Bresse club de France décida alors de donner à la Bresse – élevée en dehors de la région autorisée – le nom de Gauloise. Il n'y eut pas d'opposition car la véritable race Gauloise était très peu élevée à l'époque.

Pour être complet, il faut dire qu'en France, il y a deux sortes de Bresse : celle qui est élevée – de variété blanche uniquement – par des éleveurs professionnels dans la région de Bresse sans toujours trop de soucis du standard, et celle élevée par les amateurs d'exposition qui sélectionnent surtout l'aspect extérieur.

Dynamique de la race

Le Centre de sélection de la volaille de Bresse fut créé en 1955, et installé sur la commune de Saint-Étienne-du-Bois (Ain), au lieu-dit « Béchanne », sur une dizaine d'hectares. Ce centre se comporte comme une société de profit ; ses actionnaires sont les groupements de la région : producteurs, abatteurs et restaurateurs. Il a pour but d'établir un programme d'amélioration génétique des souches et de préparer un cheptel de reproducteurs sains pour fournir des poussins à l'ensemble de la Bresse.

La première partie de ce centre est le « bâtiment reproduction ». De nombreuses barrières sanitaires le protègent. Les reproducteurs sont tous en cages individuelles : 750 coqs d'un côté et 3 700 poules de l'autre. Ils sont sacrifiés vers le 15 août ; un vide sanitaire est réalisé jusqu'au 15 octobre et le cycle recommence. Une poule pond de 4 à 5 œufs par semaine. L'insémination artificielle est pratiquée.

La deuxième partie de ce centre est le couvoir : c'est le principal producteur de poussins Bresse.

Depuis 1956, le centre possède la souche de Bresse blanche. De temps à autre, des souches (blanches) d'éleveurs amateurs sont remises dans le centre.

En 1994, il lance un appel auprès des adhérents du Bresse-Gauloise Club afin de récupérer des poussins de Bresse-Gauloise noires en vue d'étudier la possibilité d'une production d'œufs plein air : cette production verra le jour près de dix ans plus tard ; ce qui n'était pas évident car les consommateurs français n'étaient pas habitués aux œufs à coquille blanche.

En même temps, sont récupérées des Bresse-Gauloise grises afin d'étudier leur potentiel et de produire des poulets de chair. Le succès n'a pas été probant. Cette variété fut nommée « Grisette » (seule la blanche a le droit au nom de Bresse), terme qui n'a pas semblé recueillir un grand enthousiasme.

Ensuite de nombreuses associations d'éleveurs de races françaises ont fait appel au centre pour sélectionner leurs volailles.

Le Bresse club de France a été créé en 1904 par Joseph Donat. Ce groupement a toujours été très actif sauf de 1939 à 1946, pour des raisons que l'on devine. En mars 1946, le Bresse club de France prend le sous-titre de Syndicat national des éleveurs de volailles de la race Bresse. En 1956, il avait le plus grand nombre d'adhérents de tous les clubs spécialisés en France; le cap des 2 000 adhérents a été atteint en 1953, plus d'une vingtaine de sections départementales avaient été créées. C'était l'âge d'or de la Bresse.

Mais, en 1957, après la promulgation de la fameuse loi, le Bresse club de France commence à décliner fortement. En 1966, Étienne Tamburini devient président; il s'efforce de remonter le club. Son nom devient Groupement national des éleveurs de volailles Bresse et Gauloise (GEBG) puis en 1989, le GEBG change encore de nom pour devenir le Bresse-Gauloise Club. Il change aussi de président: Jean-Yves Dirou, qui cède la place en 1990 à Roland Dams. Et en décembre 2004, Denis Thomassin devient président. Le nombre de membres du GEBG progresse pour se stabiliser, actuellement, à un peu moins d'une centaine. Chaque année, le club organise une coupe et un championnat.

Standard

Celui-ci a été établi par le comité du Bresse-Club le 19 octobre 1904 et modifié en 1913, puis actualisé.

Les principaux critères de la race: volaille de taille moyenne, de forme allongée, élégante, vive, à ossature particulièrement fine; peau très fine et blanche, tarsi bleu acier, iris des yeux brun foncé, crête simple, droite chez le coq et penchée chez la poule, oreillons blancs. Le coq pèse 2,5 à 3 kg et la poule 2 à 2,5 kg.

Il y a cinq variétés de Bresse-Gauloise. Chronologiquement, la première variété apparue est sans doute la grise (dite de Bourg), appelée maintenant blanc crayonné noir; puis la blanche (dite de Bénay) qui est la variété utilisée pour sa chair. Et puis la noire qui a été la plus sélectionnée au point de vue standard et qui est la plus répandue actuellement auprès des éleveurs amateurs. La bleue est apparue plus tard. Et plus récemment (vers 2010), a été admise au standard une variété qui cependant existait depuis longtemps: la blanche à crête pâle. Ce gène a été décrit en 1935, aux États-Unis, par Deakin et Robertson qui signalent, dans une souche de volailles Plymouth Rock barrées, une décoloration de la crête, des barbillons et de la face qu'ils nomment « tête jaune ». Ils pensent que cela est dû à un gène récessif autosomal – non lié au sexe. Ces travaux sont confirmés, en France, par ceux des chercheurs de l'INRA sur une souche de Bresse, en 1969. Ils observent des « crêtes pâles »: « Il est probable que la couleur observée résulte d'une modification de la vascularisation

des tissus qui forment la crête et les barbillons. En outre, la texture de ces organes est plus fine et leur épiderme plus doux au toucher. » Ce gène crête pâle se trouvait chez différents éleveurs de Bresse et il a pu être introduit dans le cheptel du centre de Béchanne.

Il est curieux que la race française la plus connue n'existe pas en naine. Mais il faut dire que cette race est connue pour sa chair et ne présente pas d'originalité de couleur ou de forme : rien donc d'attrayant pour faire une naine. Des tentatives de création de la noire ont cependant été faites par Jean-Claude Périquet et la famille Bove, mais pour diverses raisons cela n'a pas abouti. D'autres tentatives existent actuellement pour la grise.

Élevage et utilisation

La Bresse-Gauloise a quelques défauts : c'est une volaille assez farouche, vagabonde (elle passe sans problème des grillages de 2 m de haut) et les coqs sont assez batailleurs entre eux.

Cependant, ses qualités l'emportent sur ses quelques défauts.

Pour la chair, la Bresse a toujours été très réputée : chair blanche, fine et savoureuse. La variété blanche – surtout à crête pâle – est la plus appréciée ; le plumage blanc est plus intéressant car s'il reste quelques plumes (blanches) sur la peau, cela ne se voit pas. Ces volailles sont soumises à l'engraissement et au chaponnage. La Bresse peut être proposée au consommateur sous plusieurs formes : poulet de grain (volaille morte ou volaille vivante) ; volaille grasse (chapon et poularde).

Pour la ponte, très bonne réputation aussi : c'est surtout la variété noire qui est sélectionnée, mais la variété blanche n'est pas ridicule, loin de là. De plus, c'est une pondeuse précoce : il n'est pas rare de voir des poulettes commencer à pondre entre l'âge de 4 et 5 mois. Les œufs pèsent 60 g et possèdent une coquille blanche. La poule n'est pas réputée pour couvrir : une grande pondeuse ne peut être à la fois une grande couveuse !

Les coqs sont eux aussi précoces pour la reproduction.

La rusticité est également un atout précieux chez cette volaille : elle n'a ni barbe, ni favoris, ni huppe, ni plumes aux tarses, ni plumage spécial ; ce qui l'avantage beaucoup par rapport à d'autres races.

La Bresse peut être engraisée avec profit. Le chaponnage est également pratiqué sur la Bresse. Le chapon est un poulet castré. Et après engraissement, on obtient un animal qui a une chair plus blanche et plus savoureuse. La poularde est une poulette qui n'a pas encore reproduit et qui est engraisée.

Ultime opération destinée à donner une forme esthétique au corps des poulardes et chapons : le roulage. Le corps refroidi est installé sur une solide toile blanche, la volaille a les pattes rabattues sous le ventre, les ailes plaquées au corps et l'éleveur place une planchette de bois sous le croupion pour éviter qu'il se déforme. La toile est ensuite cousue,

comme un sac, à points très serrés afin de comprimer la volaille au maximum : seuls la tête et le cou émergent. Poulardes et chapons ainsi emmaillotés sont, en particulier, présentés aux « Glorieuses ».

On désigne ainsi (« Glorieuses ») les quatre concours de volailles mortes organisés en Bresse à Bourg-en-Bresse, Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse et Louhans. Ils ont lieu tous les ans en décembre. La participation aux « Glorieuses » marque pour les éleveurs l'aboutissement de leur travail. Chaque concours dure une journée. Il commence très tôt. L'éleveur « démaillote » ses volailles : sortie de son linge, la volaille présente une forme ovale caractéristique, ses pattes et ses ailes se confondent avec le reste du corps. Le jury est formé de restaurateurs, accoueurs, anciens éleveurs, techniciens et volaillers. Et il expertise chapons, poulardes, poulets roulés, dindons, dindes, oies, canards, pintades, pigeons (il faut savoir qu'il y a maintenant d'autres volailles de Bresse que les poulets). Le premier prix est toujours très convoité, il est attribué au plus beau lot de quatre chapons et récompensé par un vase de Sèvres offert par le président de la République.

Adresses

- Centre de sélection de la volaille de Bresse, Béchanne, 01370 Saint-Étienne-du-Bois.
- Bresse-Gauloise Club, Denis Thomassin, Les Mirabelliers, rue Saint-Germain, 54115 Battigny. Site : <http://www.bresse-gauloise.org>



La Caumont

Cette volaille porte le nom de Caumont-l'Éventé, petite ville située entre Caen et Torigni-sur-Vire dans le Calvados. Mais elle était répandue dans toute la Normandie et même au-delà. Ses origines sont semblables à celle de la Crèvecœur et de la Pavilly, races de la même région. La Caumont est une des volailles françaises les plus originales avec sa crête caractéristique en couronne et sa petite huppe.



Origine et histoire de la race

On trouve peu de renseignements sur la naissance de cette race, mais on peut deviner assez facilement son origine : le croisement de races voisines comme la Crèvecœur ou la Le Merlerault (dont la crête est formée de deux cornes) et la Pavilly (possédant une crête simple) ou la poule de Caux (race sans standard, également avec une crête simple). En effet, lorsqu'on croise des volailles à crête en cornes avec des volailles à crête simple, on obtient des crêtes en couronne – plus ou moins parfaites.

Cette crête originale est portée par trois races : la Caumont (France), la Sicilienne (Italie) et l'Augsbourg (Allemagne). Détail historique intéressant : outre leur crête en couronne, ces trois races ont en commun les rois de Sicile : les Hauteville (normands) de la fin du ^x^e siècle auxquels ont succédé par mariage à la fin du ^{xii}^e siècle les Hohenstaufen de Souabe (dont la capitale était Augsbourg) ; et puis en 1266, Charles d'Anjou, frère de Saint Louis, régna sur la Sicile. Sans doute un hasard...

Dynamique de la race

Le Caumont-Club, association d'éleveurs de cette race, a été fondé par monsieur Amédée Meslay. Il est rapidement devenu le Caumont-Crèvecœur Club. Ce club a établi le standard officiel de la race de Caumont le 3 février 1913; standard adopté par la société des aviculteurs de la Basse-Normandie et approuvé par le conseil de la Fédération des sociétés d'aviculture de France le 21 février 1913. Ce club disparut ensuite.

Actuellement, plusieurs associations défendent la race de Caumont en particulier et les races avicoles normandes en général... avec parfois quelques concurrences et conflits entre elles :

- En 1989-1990, sous l'impulsion de messieurs Jean-Marie Souverain, Élie Duvivier, Jean-Claude Périquet, Jean Manchon (maire, conseiller général de Crèvecœur en Auge), a été créé le Club pour la sauvegarde des races avicoles normandes.
- En août 1991, le Conservatoire des races avicoles de Normandie et du Maine voit le jour, créé par Michel Jore qui en assure la présidence jusqu'en septembre 1995; c'est ensuite Pierre Le Maître qui en devient président.
- En 2004, le Conservatoire pour l'élevage et la préservation de la basse-cour normande apparaît; son président est Jean-Marie de Launay.
- Le Caumont-Crèvecœur Club a été recréé en septembre 1995 par Pierre Le Maître.

Mais vers la fin du xx^e siècle, la Caumont est devenue très rare, et a pratiquement disparu. Il semble que les quelques éleveurs qui possédaient cette race ne la diffusaient pas beaucoup.

Jean-Claude Périquet a reconstitué les races de Caumont et Pavilly. La Pavilly avait, à l'époque, complètement disparu, tandis que la Caumont se rencontrait encore un peu en exposition; mais on trouvait des sujets peu conformes et les rares éleveurs qui en possédaient refusaient d'en céder. Il effectue l'accouplement entre des volailles Crèvecœur (crête en cornes) et des volailles Bresse-Gauloise noire (crête simple, huppe et barbe). La première année (1982) il obtient, en majorité, des sujets à crête intermédiaire, c'est-à-dire simple au début puis se dédoublant vers l'arrière, et possédant huppe et barbe; et, aussi dans ce lot, entre autres, un coq sans huppe, ni barbe mais avec une belle crête en couronne. Et, en deuxième année, avec ce coq et des poules huppées, barbues et à crête intermédiaire, il obtient des sujets peu conformes, mais aussi un nombre important de Pavilly et de Caumont corrects. En 1984, il a séparé les sujets: un parquet de Pavilly et un parquet de Caumont.

Pierre Le Maître, le président actuel du Conservatoire des races avicoles de Normandie et du Maine, a aussi, de son côté, régénéré cette race.

Standard

La grande caractéristique de cette race – mais aussi la grosse difficulté de son élevage – est sa crête. Le standard demande une crête rouge, en forme de couronne ou gobelet, de préférence fermée à l'arrière, finement dentée, sans bouton de chair au centre, taille moyenne. Parfois cette crête est simple sur le devant, ouverte à l'arrière, irrégulière ou présentant des bourrelets au milieu de la couronne.

Autres caractéristiques: corps large et cylindrique, queue bien fournie, poitrine large, tête fine munie d'une petite huppe (plus ronde chez la poule), oreillons blancs et assez grands, iris des yeux orangé foncé, tarses de couleur noir plomb.

Le coq pèse 3 à 3,5 kg et la poule 2,2 à 2,7 kg.

La Caumont n'existe, pour l'instant, qu'en une seule variété: la noire. Des Caumont blanches sont apparues: la commission des standards a émis des réserves.

La Caumont naine n'est pas encore homologuée. Des présentations aux expositions ont été faites depuis 1994, en particulier par Jean-Claude Périquet, à partir de naines diverses issues de ses créations de la Le Merlerault et Pavilly naines et d'une poule naine à la crête indéfinie achetée dans une exposition. La sélection a repris en 2005, en y ajoutant la Augsbourg naine noire (race allemande) et un coq La Flèche nain noir. L'homologation devrait être effective... plus tard.

Élevage et utilisation

La poule est une très bonne pondeuse, surtout la deuxième année. Au début du ^{xx}e siècle, on notait 170 œufs par an; la ponte s'échelonnait sur presque toute l'année. La masse des œufs varie entre 60 et 65 g; la coquille est blanche.

La poule couve très peu, mais lorsqu'elle le fait, elle se montre une couveuse assidue. La chair est excellente; la Caumont était, à ce sujet, aussi réputée que la Crèvecœur, la Houdan, la Bresse et la La Flèche. Les plumes (comme probablement les plumes d'autres races) étaient utilisées en literie. Et les faucilles du coq étaient recherchées par les modistes.

Adresses

- CEPBCN (Conservatoire pour l'élevage et la préservation de la basse-cour normande): Jean-Marie de Launay, le Courtil de la Brazardière, 50200 Saussey.
- Conservatoire des races normandes et du Maine: Pierre Le Maître, route de Campigny, 14490 Le Tronquay.
- Club pour la sauvegarde des races avi-cunicoles normandes: Bruno Lomenède, 156, route du Four à Pain, 76750 Bosc-Roger-sur-Buchy.



La Caussade

Cette race porte le nom de la ville de Caussade près de Montauban dans le Tarn-et-Garonne, mais elle était répandue dans le sud-ouest de la France. Connue dans sa région d'origine depuis au moins 1850, elle prit sa place dans les rangs des volailles françaises vers 1900 lorsque Léon de Maleville en fit parvenir au Jardin d'Acclimatation de Paris. La Caussade est une race méditerranéenne ; elle présente beaucoup de ressemblances avec la Bresse, la Gasconne, la Landaise.



Origine et histoire de la race

Cette race fait partie des poules noires qui existent partout en France et qui ne diffèrent entre elles que par des détails. Dans le livre *Toutes les poules* de Blanchon & Delamarre de Monchaux (1924), on peut lire :

Est-ce une Bresse noire de Louhans importée dans une région plus chaude, moins riche et ayant, par suite de ce changement d'habitat, subi quelques modifications ? Est-ce au contraire une Minorque commençant déjà à subir les transformations climatologiques par suite desquelles elle est devenue une Bresse ? Ce sont là des questions impossibles à résoudre.

Dans un petit mémoire écrit en 1904, Jules Momméja déclare que la poule de Caussade n'est autre que la poule Gasconne qui, sélectionnée, lui a donné naissance et lui est devenue supérieure.

Pour d'autres, c'est la Gasconne qui est une sous-race de la Caussade.

Certaines races noires sont très proches ; si bien que le conseil supérieur de l'agriculture, dans sa séance du 6 juillet 1950, décide que la Bresse noire et la Caussade ne sont qu'une seule et même race et auraient un standard unique. Et dès octobre 1957, deux mois après la promulgation de la loi qui interdisait à toute volaille produite hors de Bresse de porter le nom de Bresse, toutes les Bresse furent dénommées Caussade et l'on vit apparaître ainsi une quantité de Caussade noires, bleues, blanches, grises et même dorées ! Il y avait alors un syndicat national des éleveurs de la Caussade, présidé par Paul Waroquiez ; des sections départementales furent créées. Les Caussade noires ne pouvaient être inscrites sous cette dénomination aux expositions que si elles provenaient d'exposants résidant en zone Caussade délimitée.

Bref c'était la confusion la plus complète ; mais vers 1960-1990, elle semblait presque disparue, jusqu'à son renouveau récent.

Dynamique de la race

Le club de la Caussade, qui s'occupait aussi de la Gasconne, fut fondé en 1911, avec pour président le comte Begouen. Le 27 février 1914, ce club change de nom pour devenir Syndicat des éleveurs de volailles des races garonnaises, afin de toucher des subventions de l'État qui étaient réservées aux syndicats d'élevage.

Après les années d'éclipse, dans la seconde moitié du ^{xx}e siècle, la Caussade a été sauvée de l'oubli par une vingtaine d'amateurs qui avaient conservé cet élevage pour la consommation familiale et le plaisir des yeux. Ces éleveurs se regroupèrent dans l'association Les Amis du Vieux Caussade et de son Pays. Cela a permis, après un état des lieux, de faire naître au printemps 2002 les premiers poussins destinés à la sélection et à l'élaboration d'un cahier des charges. Ont été associés à cette opération de nombreux organismes : l'INRA, le Conservatoire du patrimoine biologique régional de Midi-Pyrénées, le conseil régional, le Crédit Agricole, etc.

La section « poule noire » de l'Association a plusieurs buts :

- sauver la race par sa renaissance ;
- offrir à des éleveurs de volailles un nouveau créneau, un revenu complémentaire ;
- offrir aux métiers du goût et de bouche un choix supplémentaire dans la recherche de chairs de qualité, de produits du terroir, un produit de haute qualité, du Tarn-et-Garonne ;
- proposer un intérêt nouveau dans le tourisme à la ferme ;
- et pour toutes ces raisons, s'inscrire dans une politique de développement durable.

En mars 2009, l'association La Poule Noire de Caussade a pris la succession de la section Poule Noire de l'association des Amis du Vieux Caussade et de son Pays (AVCP), mais les objectifs restent les mêmes.

Une marque est déposée le 15 janvier 2010 « Lou Caussadet ». Les produits mis sur le marché sont, en particulier, le poulet et les œufs.

Parmi les adhérents, il y a à côté des producteurs, les conservateurs (éleveurs amateurs, adhérents à titre de soutien, donateurs) et les partenaires (restaurateurs, organismes).

Rare en dehors de sa région d'origine, la Caussade est inconnue à l'étranger.

Standard

Le standard de la poule de Caussade a été établi par le congrès d'aviculture tenu à Toulouse les 16, 17 et 18 décembre 1905, puis corrigé par le club de la Caussade le 14 mai 1911 au concours national agricole.

Une différence par rapport aux autres races de volailles noires est sa petite taille : coq de 1,8 à 2,1 kg et poule de 1,5 à 1,7 kg et ossature fine. Cette dernière caractéristique est importante : le déchet des os sur la masse vive est proportionnellement moindre chez cette race.

Outre sa petite taille et son ossature fine, voici les principales caractéristiques de la Caussade : tête fine et allongée, bec gris ardoise, œil à iris brun foncé, barbillons plutôt développés, crête simple, droite chez le coq, retombante chez la poule, oreillons blancs, queue assez relevée, tarses fins, bleu ardoisé.

Un seul coloris de plumage admis : le noir à reflets verts.

La naine n'existe pas.

Élevage et utilisation

Pour garder la petite taille de cette race, qui est une caractéristique, les éleveurs, autrefois, faisaient couvrir en janvier ; la clémence du climat de cette région le permet. Les poulettes nées de ces couvées commençaient à pondre en juillet et ce sont les jeunes issus de ces pontes d'automne que les éleveurs gardaient comme reproducteurs pour l'année suivante.

Les œufs pèsent au minimum 50 g et leur coquille est blanche.

Autrefois, la volaille de Caussade était surtout recherchée pour la blancheur de sa chair, sa finesse et sa faible ossature ; les poulets étant cependant de petite taille. La ponte était très bonne et pouvait rivaliser avec celle de la Leghorn. La poule couvait mal et le plus souvent les œufs étaient confiés à une dinde. Les poussins étaient élevés par la dinde ou par un chapon de l'année précédente réservé à cet effet ; celui-ci faisait un excellent défenseur de la couvée contre toute attaque. C'était une race rustique aimant la liberté.

Actuellement, le cahier des charges établi par l'association qui la préserve, indiquant les conditions d'élevage, s'inspire des expériences du même genre réalisées avec d'autres races.

Pour l'habitat:

- être élevé sur litière, paille ou/et copeaux;
- densité maximale: 10 poulets au m² dans le bâtiment, 300 poulets maximum par bâtiment, écart minimum entre chaque bande: 4 semaines;
- avoir libre accès à l'extérieur à partir de 6 semaines au plus tard; le parcours herbeux et arboré devra comprendre au minimum 5 m² par poulet; présence de grit dans le poulailler au plus tard à 4 semaines.

L'alimentation est à base de céréales et les poulets sont abattus à environ 160 jours; la masse en prêt à cuire des poulets varie alors de 1,2 à 1,6 kg.

Adresse

- La Poule Noire de Caussade: siège social Mairie de Caussade 82300.



La Charollaise

Comme les célèbres bovins du même nom, et de la même couleur, cette volaille est originaire du Charollais, en Bourgogne. C'est une race récente, créée à partir de volailles blanches homogènes existant dans cette région depuis longtemps.



Origine et histoire de la race

Voici ce qu'écrit Édouard Perret, juge avicole – celui qui a permis la reconnaissance de la race en 1964 – à propos de l'origine de la Charollaise :

Pays d'élevage par excellence, le Charollais se devait, à côté de ses bovins de réputation mondiale, d'avoir également sa poule charollaise. Voilà qui est fait !

Ne croyez pas que cette dernière-née des races françaises est une nouvelle race ou une race obtenue par croisement, c'est mieux que cela. Depuis des dizaines d'années et aussi loin qu'elles se le rappellent, nos vieilles paysannes du Charollais ont toujours vu sur les marchés de la région ces poules blanches qui vont si bien avec la couleur de leur bétail.

Mon ami Galfione, président de l'Union avicole Bourbonnaise, m'avait également signalé que sur des marchés de l'Allier, on trouvait des volailles blanches, d'une homogénéité parfaite. À cela il n'y a rien d'étonnant puisque l'aire géographique du Charollais englobe une bonne partie du centre de la France.

Aussi, lorsque le président de la Société d'agriculture de Charolles, Lauféron, et le président de la Basse-Cour Charollaise, François Devillard, me demandèrent s'il ne serait pas possible de mettre au point un standard qui correspondrait au type de volailles de la région, je répondis: « Tout à fait d'accord. Je vous y aiderai à condition que dans une ferme de votre choix, et après une sérieuse sélection, nous arrivions à grouper deux ou trois parquets non consanguins et présentant tous les caractères de cette nouvelle race. »

Il y a de cela trois ans. Aujourd'hui le Charollais Club Français va pouvoir commencer à présenter des échantillons de cette belle race dans les expositions nationales.

La Poule Suisse, race fort semblable, a servi dans la création de la Charollaise et réciproquement. Bien sûr, la première année, il y eut dans les jeunes des animaux déficients: crête simple, plumes aux pattes... mais après quelques années de sélection, le type fut bien fixé.

Dynamique de la race

En 1965, un syndicat des éleveurs de la poule Charollaise fut créé et appelé Charollais Club français; ce syndicat regroupait quelques éleveurs de la région seulement. Il tomba en sommeil après le décès de monsieur Perret et de quelques autres animateurs.

À partir de 1976, voyant que cette race avait tendance à dégénérer et à disparaître, Louis Touillon, éleveur de la région, se met à l'élever après avoir récupéré un parquet de Poule Suisse chez son ami Paul Perrotet de Genève, juge volaille suisse. Puis il a essayé de diffuser cette race en la présentant à de nombreuses expositions avicoles et en fournissant des reproducteurs à d'autres éleveurs. Maurice Froidevaux (Suisse) a aussi sélectionné la Charollaise en croisant Wyandotte blanche grande race et Poule Suisse.

Actuellement, quelques éleveurs sélectionnent la Charollaise dans sa région d'origine, ils possèdent de beaux sujets. Mais cette race est peu répandue dans les autres régions de France et est inconnue à l'étranger, sauf peut-être en Suisse, pays limitrophe. Le Charollais Club français devrait essayer de dynamiser cette volaille.

Standard

Le standard fut établi officiellement grâce à monsieur Perret en 1964 et la Charollaise fut reconnue en 1966.

La Charollaise a un corps long, large et profond. Sa principale originalité est sa crête frisée, rouge, de taille moyenne, avec une épine suivant la courbure de la nuque. Un seul coloris de plumage est admis: blanc. Autres caractères: oreillons rouges, yeux proéminents à iris orangé, queue de longueur moyenne, tarses et bec blancs. Le coq pèse 3,2 à 3,8 kg et la poule 2,2 à 2,7 kg.

La Charollaise naine a été travaillée par Maurice Froidevaux à partir de la Poule Suisse naine et de la Poule du Reich naine. Après trois années d'élevage, le résultat fut favorable,

il les a fait passer en France, mais cette sélection n'a pas eu de suite. D'autres éleveurs, dans les années 1990, exposent sporadiquement cette naine mais sans respect des règles de l'homologation. Cette naine n'existe donc pas officiellement actuellement.

Élevage et utilisation

Des problèmes de consanguinité peuvent survenir, ceci étant dû à une population de Charollaise pas assez importante. Autre problème : une teinte paille apparaît parfois dans le plumage blanc du coq. Difficile à éliminer, ce défaut est accentué par l'exposition au soleil mais il y a aussi un facteur génétique.

C'est une volaille qui semble assez calme. La poule pond des œufs de masse minimale 60 g, à coquille de couleur blanc crème.

C'est plutôt une volaille de chair, de bonne taille. C'est pour cela que le coloris blanc du plumage a été choisi : lorsqu'il reste quelques petites plumes (blanches) cela se voit peu.

Adresse

- Charollais Club français : Jean-François Baudron, Bierre, 71120 Vendennesse-lès-Charolles.



Le Combattant du Nord

Les races de coqs combattants sont nombreuses de par le monde; d'ailleurs, beaucoup ne « battent » plus, ce ne sont plus que des races d'ornement. La seule race française est le Combattant du Nord qui, lui, se bat encore. Il existe depuis des siècles dans les régions du Nord et du Pas-de-Calais où les combats de coqs sont autorisés, ce qui n'est pas le cas dans les autres régions de France métropolitaine.



Origine et histoire de la race

Quand César pénètre dans la Gaule septentrionale, il y trouve des combats de coqs, où sont utilisés des coqs identiques à nos coqs actuels. C'est dire l'ancienneté des coqs de combat dans notre pays.

En 1850, la loi Grammont interdit ces combats qui ont pourtant continué à être pratiqués clandestinement pendant plus d'un siècle, la justice restant fort tolérante.

Depuis 1883, cette race, à la demande de plusieurs éleveurs, est admise aux expositions. C'est vers la fin du ^{xix}^e siècle que le standard fut établi grâce à monsieur Fontaine et l'aide des aviculteurs du Nord qui avaient dans leurs rangs de nombreux « coqueleux » ou « coqueleurs » (éleveurs de coqs destinés au combat).

La loi du 19 novembre 1963 confirme l'interdiction des combats de coqs, mais la mobilisation fut telle que le Parlement rétablit le 8 juillet 1964 l'autorisation de pratiquer les combats dans les lieux à tradition locale ininterrompue. Le général de Gaulle aurait déclaré :

« Puisque l'on mange des coqs, il faut bien qu'ils meurent d'une façon ou d'une autre. » Cependant, la loi demeure restrictive car elle interdit toute création de nouveaux gallo-dromes (lieu dans lequel se déroulent les combats de coqs).

De temps à autre, des parlementaires, sous la pression de « défenseurs des animaux », tentent cependant de faire interdire cette pratique.

Dynamique de la race

La fédération des coqueleurs regroupe environ 2 500 adhérents qui produisent chaque année entre 60 000 et 80 000 coqs de combat. Il est organisé, entre le premier dimanche de décembre et le 15 août, environ 700 concours, dont deux grandes manifestations appelées « concours fédéraux » et deux rencontres internationales. Les Belges, les Anglais, quelques Hollandais et depuis peu les Allemands traversent les frontières pour venir concourir. Il est à noter que, seule en Europe, la région Nord-Pas-de-Calais est légalement autorisée à faire combattre les coqs, exception faite de quelques rares régions d'Espagne. Les concours ont lieu dans les 26 gallo-dromes fixes et les quelque 35 communes où la tradition est établie.

Certains trouvent cette tradition cruelle. Faut-il pour cela supprimer les combats ? Tout d'abord, il faut remarquer que sans les combats de coqs, la race Combattant du Nord aurait probablement disparu. D'autre part, ces animaux sont-ils plus malheureux que les volailles de batterie ou les volailles de chair sacrifiées à quelques mois ? Les coqs de combat ont au moins la chance de vivre un an ou plus. Comme dans tous les sujets sensibles, il ne faut pas condamner avant de connaître le sujet à fond.

La Fédération des coqueleurs insiste sur le fait « qu'aucun animal n'a bénéficié de soins aussi assidus, depuis des siècles, dans la région même qui fut son berceau. Parler de la cruauté de la part des coqueleurs et de souffrance de ces oiseaux, est faire montre d'ignorance, pour qui connaît le culte voué par les coqueleurs à leurs coqs, et l'amour des coqs pour le combat ».

De toutes façons, il est vrai que ces oiseaux adorent se battre, c'est leur instinct. Et si un coq ne combat pas, il peut dépérir ou mourir subitement (« coup de sang »).

Le Combattant du Nord est assez abondant en France, mais surtout concentré dans les départements du Nord et du Pas-de-Calais. Cette race est surtout élevée pour les combats, beaucoup moins pour les expositions.

En dehors de la France, cette race n'est pas élevée ; il faut dire que dans beaucoup de pays les combats de coqs et la coupe des crêtes et barbillons sont interdits. Et dans les pays d'Asie, d'Afrique ou d'Amérique où les combats de coqs existent, ce sont d'autres races ou des oiseaux sans race qui sont utilisés.

C'est le Grand Combattant du Nord qui est utilisé pour le combat. Le Petit Combattant est beaucoup plus rare et le Combattant nain rarissime, souvent confondu avec le précédent.

Le club du Combattant du Nord a été créé le 10 janvier 1987, mais il est resté longtemps en sommeil ; puis a été relancé le 10 décembre 2005 par Yvon Castien. Le club français du Combattant du Nord (président Jean-Louis Hoyez) a été créé le 14 septembre 1999 ; il est soutenu par la Fédération des coqueleurs, beaucoup plus ancienne. Quelques rivalités opposent les deux clubs mais le premier est plus orienté vers les expositions et le second vers les combats.

Standard

Le type doit être de hauteur moyenne, massif, puissant, bien planté sur des pattes aux tarses arrondis, aux cuisses écartées et fortement musclées. L'abdomen peu développé. Le rein plat et large, comme les épaules, lui confère une carrure d'athlète. Un cou, au long camail recouvrant les épaules, courbé gracieusement, supporte une tête large, assez allongée, très forte à sa jonction avec le cou. Les yeux sont expressifs, grands, à iris rouge orangé à brun. La crête est simple mais, pour les combats, elle est coupée ainsi que les barbillons, voire les oreillons.

La qualité des sujets s'apprécie en tenant compte des caractéristiques propres au combattant (allure, force et vitalité) qui priment sur la perfection des coloris.

Il ne semble pas qu'on ait introduit beaucoup de races étrangères, combattants ou non, sauf des combattants anglais ou belges, sans pour cela avoir détruit le type du Combattant du Nord ; et aussi des Combattants asiatiques dans les années 1950 qui ont déformé le type et la forme des Grands Combattants du Nord. Cependant, les coqueleurs ont toujours élevé leurs volailles dans le but du combat sans trop se soucier du type et des coloris.

Le Combattant du Nord est la seule race française à tarses jaunes ou vert olive.

Les poules Combattant du Nord, contrairement aux autres races, peuvent posséder des ergots, les éleveurs de cette race y voient même un signe de qualité, qu'ils maintiennent et sélectionnent.

C'est la race française qui est admise dans le plus grand nombre de variétés : blanche, froment, noire, rouge, saumon argenté, saumon argenté bleu, saumon argenté à épaules rouges, saumon doré, saumon doré bleu, saumon doré blanc, noire à camail doré, variétés mouchetées (on trouve cette particularité chez les variétés doré saumoné moucheté blanc, argenté saumoné moucheté blanc et noir moucheté blanc. Les coqs et les poules doivent être le plus régulièrement possible marqués de blanc).

La masse du Grand Combattant du nord varie de 4 à 5 kg pour le coq et de 3 à 4 kg pour la poule.

À côté du Grand Combattant du Nord, bien connu, il existe un Petit Combattant du Nord. Hormis la masse, il a les mêmes caractéristiques que son grand frère : coq de 1,25 à 1,5 kg et poule de 1 à 1,5 kg ; 40 g pour l'œuf.

Est admis aussi au standard un Combattant du Nord nain possédant les mêmes caractéristiques que les autres, mais pas tout à fait les mêmes variétés ; masse du coq 750 g, de la poule 650 g, de l'œuf 30 g.

Élevage et utilisation

Le but de l'élevage de cette race est double :

- les combats de coqs armés ;
- un élément régénérateur pour les autres races de volailles.

La ponte de la poule est correcte pour une volaille « sauvage » ; cette volaille a besoin de liberté, sinon la ponte est médiocre. Elle est vive et chercheuse infatigable de nourriture. Les œufs à coquille blanchâtre doivent peser au minimum 60 g. Elle n'est pas très bonne couveuse, ni très bonne mère, car trop vive. Les œufs sont mis en incubateur artificiel, mais la préférence va à l'incubation des œufs par d'autres poules couveuses de préférence couvant au sol.

Le caractère insociable des jeunes coquelets apparaît assez tôt. Le développement est assez lent, il faut pratiquement un an pour faire un coq de combat. Les jeunes coqs adorent la verdure et les insectes en tout genre et aiment vivre en liberté. Vers l'âge de 6 ou 7 mois, la crête, les barbillons et les oreillons sont coupés et les coqs sont isolés ; cette pratique sera-t-elle encore possible à l'avenir ?

Chaque coq possède sa volière. Il ne la quitte que pour le combat.

La chair, principalement des poulettes et des coqs inaptes, est de qualité satisfaisante, sans plus.

L'élevage des combattants pour l'exposition et l'élevage pour le combat sont deux activités pas toujours compatibles. Les changements de lieux de vie et de nourriture, le stress des expositions, le va-et-vient des visiteurs sont néfastes aux coqs de combat, qui demandent calme, tranquillité et bien-être. De plus, le baguage, identification obligatoire pour le concours avicole, est difficile pour les coqs de combat : si un coq de combat armé a une bague fermée, c'est pratiquement une patte cassée lors du combat ; de plus l'armage (pose de l'arme aiguille sur l'ergot du coq) est pratiquement impossible à cause de la bague.

Les combats ont donc lieu dans des « gallodromes ». Un concours aligne souvent 30 ou 40 paires de coqs. Et ces combats donnent lieu à des paris d'argent. Les coqs, surtout les champions, atteignent des prix élevés. On estime qu'une fois sur trois, le combat se termine par la mort de l'un des deux coqs. Ce qui fait qu'un éleveur qui possède environ une quarantaine de coqs au début de saison n'en possède que 15 ou 20 à la fin de la saison.

Le règlement officiel des combats de coqs est très complet et comporte de nombreux points. En voici quelques-uns :

- L'article 1^{er} stipule : « Confiance, respect, discipline et politesse aux commissions juristes ».
- De même, l'article 14 précise que « tout amateur qui se rendra coupable de brutalité envers nos bêtes subira les sanctions indiquées dans cet article ».
- Un concours se fait en présence d'un chronométrateur officiel, de deux juges et d'un arbitre suprême.
- Les armeurs sont tenus de se présenter avec le coq dans le sac ou le panier, et de le déposer dans le parc sans le pousser.

- L'ergot est muni d'une « aiguille » qui a une longueur de 52 mm, elle est droite, conique et ronde dans toute sa longueur et sans la moindre inclinaison.
- Il est strictement défendu d'enduire le coq et les armes d'un produit quelconque.
- Tout coq déposé au parc doit être considéré comme battant; si l'un d'eux refuse le combat, l'armeur aura perdu le combat mais les paris seront nuls.
- Un coq mis au parc et tombant mort avant le combat sera considéré comme non battant.
- Si un coq déposé venait à s'envoler hors du parc ou sur les côtés, il sera repris par l'armeur et remis au parc. À la troisième fois, il sera considéré comme refusant le combat et aura perdu la partie.
- Un coq couché 3 minutes a perdu.
- La durée d'un combat est fixée à 6 ou 8 minutes.
- Le dernier coq debout est considéré comme le gagnant. Pour qu'un coq puisse être considéré comme debout, il faut qu'il soit complètement et manifestement droit sur les pattes.
- Il existe 4 catégories: petits, 3,5 à 4 kg; moyens, 4 à 4,5 kg; demi-lourds, 4,5 à 5 kg; gros, au-dessus de 5 kg.

Adresses

- Fédération des coqueleurs de la région Nord de la France, 13, rue de la Gascogne, 62160 Grenay.
- Club français des Combattants du Nord: Jean-Louis Hoyez, 5, rue du Bois, 62620 Maisnil-les-Ruitz.
- Club du Combattant du Nord, Yvon Castien, 184, avenue Arthur Notebart, 59160 Lomme.



La Contres

Au début du xx^e siècle, les volaillers de Paris venaient au marché de Contres, une localité du Loir-et-Cher, pour s'approvisionner de volailles Contres afin d'alimenter les Parisiens. Et c'est dans cette région qu'est née la poule du même nom. Disparue après la Seconde Guerre mondiale, elle a été reconstituée à partir de 1993 par un éleveur passionné.



Origine et histoire de la race

Elle porte le nom de la commune de Contres, mais elle se rencontrait dans toute la Beauce et la Sologne. Et c'est en se procurant des sujets dans cette région que messieurs de Chevigné et Vezin, vers 1900, ont entrepris sa sélection. Le comte Delamarre fit une monographie provisoire de cette race qui fut présentée à la Société d'aviculture du Loir-et-Cher, adoptée le 2 novembre 1906, puis à la Fédération nationale des sociétés d'aviculture de France.

Cependant, la Première Guerre mondiale avait déjà fortement entamé les rangs de cette race; après la Seconde Guerre, cette race disparut. Les causes de son déclin sont les mêmes que pour les autres races françaises, à savoir: l'exode rural, l'arrivée de souches plus productives et aussi des effectifs insuffisants.

Dynamique de la race

Sa reconstitution a commencé en 1993. Le 2 novembre 1993, Jacques Berger, un éleveur du Loiret écrit à Jean-Claude Périquet :

Quel éleveur n'a pas rêvé de créer sa propre race ? C'était mon cas, je l'aurais certainement appelée la Beauceronne, mais quoi faire d'intéressant ou d'utile ? Ce projet-rêve était remis à plus tard jusqu'au jour où j'ai lu votre livre. J'y ai découvert la CONTRES. Habitant en bordure de la Beauce et étant membre des Aviculteurs de Sologne, que trouver de mieux ? Surtout que j'étais tenté par le plumage herminé. Essayer de recréer la Contres me paraît plus utile et plus intéressant maintenant que de créer une nouvelle race de poule. Ce rêve peut devenir projet, projet à long terme, bien sûr. Je voudrais toutefois quelques informations supplémentaires :

- Connaissez-vous des éleveurs qui auraient aussi ce projet ou qui ont déjà essayé ?
- Avez-vous des documents supplémentaires à me proposer, un ancien standard par exemple, des renseignements sur la taille, le poids...
- Mes connaissances en génétique étant limitées, pourriez-vous me guider sur les races à croiser et sur la sélection qui suivra ?

Jean-Claude Périquet répondit à cet éleveur en lui prodiguant tous les conseils et encouragements possibles, qu'il y avait un standard et qu'il n'était pas nécessaire de passer par un processus d'homologation (comme pour une nouvelle race). Le standard a été adopté en 1906 et même si la race a disparu depuis, ce standard reste valable.

En 1996, Jacques Berger commence par l'incubation d'œufs de Bourbonnaise et Bresse-Gauloise blanche. Les croisements entre ces deux races débutent en 1997. Puis il commence à présenter ses sujets en exposition.

En 2003, Jacques Berger essaye de lancer dans l'aventure d'autres aviculteurs de sa région, crée un club pour les races de Sologne : Poule de Contres, Dindon noir de Sologne, Mouton Solognot, afin d'assurer la promotion de ces races. Un chef cuisinier de la région s'intéresse aussi à cette race.

Elle est présentée en exposition dont au Salon de l'agriculture à Paris. Et Jacques Berger a cédé quelques sujets à d'autres éleveurs. Malgré tout cela, la Contres reste encore trop confidentielle dans notre pays et inconnue à l'étranger.

Standard

Adopté en 1906, le standard de la Contres figure dans les éditions 1931 et 1956 de la SCAF, mais ne figure plus dans l'édition de 1990. Responsable de l'édition de 1994, Jean-Claude Périquet y fit placer cette race, estimant qu'elle devait y avoir sa place même si elle était disparue.

La Contres doit avoir la démarche vive et fière ; les animaux lourds et massifs doivent être éliminés. C'est un bel oiseau, aux proportions harmonieuses, assez relevé, sans être trop haut sur ses pattes.

Elle a des airs de famille avec la Bresse-Gauloise, la Bourbonnaise, la Gâtinaise et la Bourbourg. Elle se différencie de la Bresse-Gauloise surtout par le coloris de son plumage, la Bresse n'ayant pas de variété blanc herminé noir. De la Bourbonnaise par la couleur des tarses : blanc rosé pour la Bourbonnaise et gris bleuâtre pour la Contres, la couleur des yeux : rouge orangé pour la Bourbonnaise et brun foncé pour la Contres. De la Bourbourg par l'absence de plumes aux tarses. De la Gâtinaise par la couleur des tarses : blanc pour la Gâtinaise, du coloris du plumage : blanc pour la Gâtinaise.

Ses principales caractéristiques : corps allongé, ossature fine, bec fort, court, blanc bleuâtre, yeux grands, à iris brun foncé, crête simple, assez haute, s'avancant légèrement sur le bec, barbillons moyens, camail abondant, oreillons rouges sablés de blanc (c'est un point important), dos assez allongé, poitrine pleine et profonde, queue de longueur moyenne avec des faucilles développées, tarses lisses, de couleur gris bleuâtre, parfois un peu rosé sur les côtés. La poule a les mêmes caractères généraux que le coq, avec une crête plus petite, et une tenue plus horizontale. Une seule variété de plumage est admise : blanc herminé noir.

Le coq pèse 2,7 kg à 3,2 kg et la poule 2,2 à 2,5 kg.

Élevage et utilisation

Les éleveurs disaient, autrefois, que c'était le type de poule de ferme réunissant toutes les qualités d'une volaille, sans qu'aucune (qualité) n'ait été développée au détriment des autres. Elle avait été surnommée la « bonne à tout faire ».

La poule pond bien, des œufs à coquille de couleur crème pesant au moins 60 g et couve correctement.

Adresse

- Conservatoire des races rustiques de Sologne, Pascal Bove, 12, rue des Acacias, 41600 Lamotte-Beuvron.

La Cotentine

« **P**arcourez le département de la Manche et vous serez surpris du nombre considérable de poules noires qui picorent dans les champs et les fermes. Sans présenter l'aspect identique d'une race sélectionnée comme la Bresse ou la Houdan par exemple, et malgré leurs différences entre elles, remarquez qu'elles ont une allure spéciale qui les caractérise », écrivait L. Leduc, président de la Société des aviculteurs de Cherbourg, dans la revue *Vie à la campagne* en 1929.



Origine et histoire de la race

Les poules noires dont nous parle L. Leduc sont les ancêtres de la Cotentine, appelée ainsi car plus nombreuses dans la presqu'île du Cotentin, département de la Manche, particulièrement dans les arrondissements de Cherbourg et de Valognes.

Certains éleveurs pensaient que la Cotentine était originaire de Barneville (toujours dans le Cotentin); d'ailleurs, on l'appelait souvent la Barneville. En réalité ce type de volaille se rencontrait dans tout le département de la Manche.

Il y a probablement une parenté entre la Cotentine et la poule de Caux, race voisine mais sans standard.

Malheureusement, des croisements maladroits avec des races asiatiques ont troublé les qualités primitives.

Selon Jean Le Canu (président du club de la Cotentine), M. et Mme Messent de Cherbourg élevaient, dès le début des années 1920, des volailles indigènes noires. Comme l'atteste un ancien catalogue d'exposition en sa possession, ils les présentèrent sous l'appellation « poules

noires communes » lors de l'exposition de Cherbourg de 1928. Ce n'est qu'une année plus tard, à l'occasion du salon de Paris, que leurs volailles devinrent des Cotentines... Fondée en 1925, la Société d'aviculture de Cherbourg et du Cotentin entreprit également sa sélection et en proposa le standard.

Albert Postel, autre éleveur de Cotentine, confirme avoir vu des poules noires : « Je suis né en 1922 et dans mon enfance, je n'ai vu que des poules noires dans la basse-cour de mes parents ainsi que dans les fermes voisines. La Cotentine s'appelait alors la Barneville. »

Les hostilités de la Seconde Guerre mondiale et les différents croisements pratiqués anéantirent pratiquement tous ces efforts.

Dynamique de la race

Actuellement, cette race est très rare en France. Plusieurs éleveurs regroupés dans le club de la Cotentine travaillent à refaire cette race avec des souches différentes, ce qui évite la consanguinité.

Avec beaucoup de patience et en opérant un tri sévère de reproducteurs, les membres de la Société d'aviculture de Cherbourg et du Cotentin sont également arrivés à un résultat positif. Au cours de l'année 1961, des sujets de cette nouvelle souche ont pris le chemin des expositions, tant en France qu'à l'étranger.

Pour aider les éleveurs qui voudraient se lancer dans cette race, voici les conseils que donne depuis fort longtemps la Société d'aviculture de Cherbourg et du Cotentin :

1. Revenir au type ancestral par la sélection de sujets du pays et sans apport de sang d'autres races noires, particulièrement de l'Orpington.
2. Obtenir des sujets de bonne taille assurant une poule à deux fins : ponte et chair.
3. Améliorer la ponte. Éliminer les producteurs d'œufs teintés et les mauvaises pondeuses ne donnant pas 120 œufs minimum par an.
4. Malgré l'intérêt que présente la constitution de cette race et le maintien du type primitif, il est difficile d'interdire les croisements pour la production de volailles de taille. Dans ce cas, ayez pour cet usage des poules d'une grosse race pondant des œufs teintés, avec un ou plusieurs coqs Cotentin. Ne mettez que des œufs blancs à couvrir, évitant ainsi dans une large mesure, les infusions de sangs indésirables.

Malgré tous ces efforts, la Cotentine reste encore rare. Il faut dire que cette volaille n'est pas très originale, mais elle n'est pas la seule dans ce cas. Il faudrait que les éleveurs qui en possèdent essaient de la répandre en dehors de la région d'origine.

À l'étranger, cette race n'est pas élevée.

Standard

Une seule couleur de plumage est admise par le standard : la noire à reflets verdâtres. Cependant on en rencontre des blanches : il y en avait une dizaine à l'exposition de Niort en janvier 2005, présentées par Marie-Dominique Giard, mais la commission des standards ne les a pas trouvées très homogènes.

Autres caractéristiques : masse du coq de 2,7 à 3,2 kg, de la poule de 2,2 à 2,5 kg ; queue bien développée, portée assez relevée, abdomen bien développé, crête simple et droite, oreillons rouges, yeux à iris jaune orangé, tarses ardoise foncé.

À première vue, la Cotentine ressemble à n'importe quelle poule noire, mais elle présente néanmoins une silhouette qui la différencie aisément des volailles noires de type asiatique : tronc large, droit et incliné vers l'arrière, dos presque horizontal chez la poule, poitrine proéminente, large et portée relevée, cuisses fortes et bien apparentes, plumage serré.

La naine n'existe pas.

Élevage et utilisation

La Cotentine doit être une volaille de ferme rustique et productive, essentiellement pratique, donnant suffisamment de chair et d'œufs, capable de mener une couvée.

Elle est habituée au climat frais et humide de la Normandie et peut être élevée en liberté car elle aime chercher sa nourriture dans les champs et les prés. La ponte est d'une bonne moyenne, sans plus. Les œufs ont une coquille blanche et doivent peser 60 g. La poule couve très bien et élève très bien sa couvée. La chair est excellente, ferme et moelleuse. C'est une volaille précoce : les poulets sont bons à rôtir vers 4 ou 5 mois.

Adresses

- Société d'aviculture de Cherbourg-Octeville et du Cotentin, 5, La Flague, 50690 Hardinvast cedex.
- Club de la Cotentine : Jean Le Canu, Le Hameau Mesnage, 50110 Le Mesnil-au-Val.
- Conservatoire pour l'élevage et la préservation de la basse-cour normande : Jean-Marie de Launay, Le Courtil de la Brazardière, 50200 Saussey.
- Conservatoire des races normandes et du Maine : Pierre Le Maître, route de Campigny, 14490 Le Tronquay.
- Club pour la sauvegarde des races avi-cunicoles normandes : Bruno Lomenède, 156, route du Four à Pain, 76750 Bosc-Roger-sur-Buchy.



La Coucou de France

Il existe de nombreuses volailles de variété Coucou au monde : Coucou d'Allemagne, Dominicaine, la Scotch Grey (d'Écosse), etc. Mais aussi en France : Coucou de Rennes, Coucou de France et Coucou des Flandres, voire Coucou Picarde pour les races françaises. Ces dernières sont fort semblables entre elles.



Origine et histoire de la race

Charles Jacque, en 1858, dans son livre *Le Poulailier* donne déjà une description bien détaillée de cette volaille.

Le comte Auguste de Montaigu dans *Vie à la Campagne* (août 1908) fait de la Coucou de France une variété de la Coucou de Rennes : « Par rapport à la forme de la crête, il existe deux variétés de Coucou de Rennes : celle à crête simple, qui est la plus ancienne, et celle à crête frisée, sortie de la précédente. » Mais il préfère la variété à crête simple car il la trouve plus élégante.

Cette race n'a jamais été très abondante, même dans l'ouest de la France (régions Pays-de-la-Loire et Basse-Normandie, départements de l'Orne et de la Sarthe) d'où elle provient. Et après la Seconde Guerre mondiale, elle était disparue.

Dynamique de la race

Quelques tentatives de reconstitution sporadiques ont eu lieu. Par exemple, Pierre Le Maître a présenté des sujets à l'exposition de Saint-Lô en 2000 ainsi qu'à la foire de Caen.

Le club percheron de la Coucou de France a été créé en 2004 afin de recréer la Coucou de France et d'en assurer la diffusion. Cependant, on ne voit rien venir !

Standard

Deux grosses différences entre la Coucou de France et la Coucou de Rennes :

- la crête qui est frisée chez la Coucou de France et simple chez la Coucou de Rennes ;
- la masse beaucoup plus faible pour la Coucou de France (coq de 2 à 2,2 kg et poule de 1,5 à 1,7 kg) que pour sa cousine de Rennes (coq de 3,3 à 3,8 kg et poule de 2,7 à 3,2 kg).

Autres caractéristiques du coq : ossature fine mais muscles bien développés, crête rouge, frisée, texture grossière, prenant naissance à la base des narines, de taille moyenne, épine conique et horizontale, oreillons rouges, yeux à iris rouge orangé, tarses de couleur chair, quelques traces grises admises, longueur moyenne, queue bien développée, portée assez haut.

Évidemment, une seule variété de plumage est reconnue : la coucou. Ce nom vient du fait que le dessin et le coloris de cette volaille ressemblent à ceux du ventre de l'oiseau des bois bien connu. Le plumage coucou est composé d'un gène dominant lié au sexe qui divise la plume en barres alternées gris clair et gris foncé. Contrairement au plumage barré qui doit être le plus net possible, le dessin coucou doit quant à lui être flou. Chez le coq, les barres gris clair et les barres gris foncé sont d'égales largeurs alors que chez la poule, les barres gris foncé sont plus larges que les barres gris clair, ce qui fait apparaître la poule plus foncée que le coq. Les plumes de l'abdomen sont plus brouillées. Il est possible d'obtenir des coqs de la couleur des poules en croisant un sujet coucou avec un sujet noir pur, mais ces coqs foncés devenus hétérozygotes ne pourront transmettre fidèlement leur couleur.



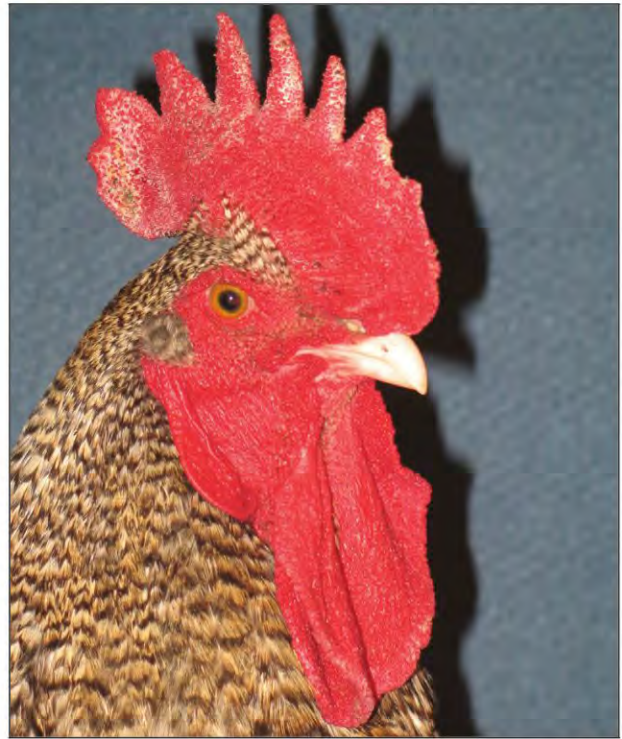
Élevage et utilisation

Comme cette poule n'existe pratiquement plus, les renseignements sont à rechercher dans la littérature avicole ancienne, telles les indications données par Paul Letrone, dans le *Bulletin de la Société d'acclimatation*, vers le milieu du XIX^e siècle :

Cette volaille est très robuste, sobre, pondeuse des plus remarquables, donnant de beaux œufs, couvant peu, néanmoins très bonne mère. C'est avec raison la poule de prédilection, et qu'adoptent nos petits ménages ruraux dans la partie nord-est de la Sarthe, et dans plusieurs communes du sud-est de l'Orne, où son élevage est en constant progrès. La chair de cette volaille est très blanche et délicate, son engraissement est avantageux. Son croisement avec des races plus fortes fournit d'appétissants produits pour la table, et par ce motif, d'une vente facile dans les marchés du pays.

La Coucou de Rennes

Volaille autrefois répandue dans les fermes de Bretagne, elle a été sélectionnée par le docteur Ramé qui en a fait une race. Réputée pour sa qualité de chair, elle abondait sur les marchés bretons des ^{xix}^e et ^{xx}^e siècles, notamment dans le pays de Rennes. Après des décennies d'abandon, elle est, de nouveau, élevée de façon économique.



Origine et histoire de la race

Elle est connue depuis au moins le milieu du ^{xix}^e siècle.

Charles Jacque, en 1858, dans son ouvrage *Le Poulailier* signale déjà cette race.

Paul Letrone, dans le *Bulletin de la Société d'acclimatation* (vers 1860), décrit la race ombré-coucou, en particulier les « ombré-coucou de France » et « ombré-coucou de Rennes » qu'il compare l'une à l'autre :

Une variété de cette race est élevée en Bretagne, dans les environs de Rennes. [...] La crête du coq ombré-coucou de Rennes est simple, grande et solide, parfaitement droite et à dentelures excessivement profondes et aiguës, pour le moins autant développée que celle du coq andalou.

Les barbillons sont amples. La poule ne se distingue de l'autre espèce que par sa crête simple et droite. On estime autant cette variété que la première pour la production et la qualité de la chair. Les pattes sont d'un rosé clair. Les Bretons apportent une grande attention à la reproduction de cette race remarquable. [...]

Nous possédons les deux variétés de cette race dans un parfait état de pureté, que nous nous sommes permis de nommer, pour les distinguer : la première, poule ombré-coucou de France ; la seconde, poule ombré-coucou de Rennes.

Le docteur Ramé était un fin lettré, docteur en droit et en médecine, mais il n'exerçait pas sa profession, car il pouvait vivre de ses rentes. C'est en se promenant en calèche dans la campagne rennaise vers les années 1880 qu'il avait réuni ses sujets Coucou, qu'il sélectionna toute sa vie durant soixante-dix ans en « consanguinité aussi étroite qu'absolue ». Cette consanguinité eut, d'ailleurs, des effets néfastes sur la productivité de ses volailles : la ponte de ses poules oscillait entre 30 et 60 œufs par an !

Il élevait uniquement pour les expositions et diffusait peu sa race.

Au décès du docteur Ramé, son fermier qui s'appelait Drouet possédait plusieurs Coucou de Rennes. Messieurs Breton et Rouesné purent ainsi obtenir quelques sujets et préserver la race. Ensuite, Jean-Luc Maillard a récupéré *in extremis* les volailles d'André Rouesné, obligé de partir. Jean-Luc Maillard est le conservateur de l'écomusée de Rennes, propriété de la ville de Rennes ; cet écomusée est installé dans l'ancienne ferme de la Bintinais, en bordure de la rocade sud de Rennes. Cette ferme avait appartenu (coïncidence curieuse) à la famille du docteur Ramé. Jean-Luc Maillard, spécialiste d'environnement, installe les Coucou de Rennes dans l'écomusée et lance l'Association nationale des éleveurs de volailles de races bretonnes (ANEVRB) en 1990 avec Thierry Duchemin comme président. Ensuite, c'est Jean-Paul Cillard qui préside aux destinées du club.

Dynamique de la race

La Coucou de Rennes n'a jamais complètement disparu, mais elle était devenue très rare dans les années 1960-1980, comme beaucoup de races françaises ; les quelques éleveurs qui en possédaient ne s'attachaient pas à la diffuser.

Alors qu'à cette époque, il était pratiquement impossible de trouver un coq ou une poule de race Coucou de Rennes, actuellement (2015) elle est de nouveau élevée par milliers d'exemplaires ! Que s'est-il passé ?

Tout simplement des aviculteurs professionnels ont créé l'Association des producteurs de poulets « Coucou de Rennes » et ont relancé sa production sur des critères bien précis et sous la marque commerciale « La Coucou de Rennes ». Cette association – loi 1901 –, créée en octobre 1997, organise la production et la commercialisation des poulets et regroupe les producteurs, la ville de Rennes, la chambre régionale d'agriculture de Bretagne et des représentants du Club national des éleveurs de volailles de race bretonne.

Une zone de production est définie: la Bretagne et le nord de la Loire-Atlantique. Les poussins de race pure Coucou de Rennes sont délivrés par un couvoir agréé par l'association.

Les conditions d'élevage sont :

- élevage sur litière ;
- densité maximale dans le bâtiment: 10 poulets/m² ;
- bandes de 500 poulets maximum ;
- écart minimum entre chaque bande: 4 semaines ;
- accès au parcours herbeux avant 6 semaines ;
- surface de parcours: 10 m²/poulet ;
- baguage avant 6 semaines.

L'alimentation est à 100 % à base de végétaux, minéraux et vitamines, non OGM (75 % minimum de céréales), avec apport de produits laitiers en période de finition, et absence d'activateurs de croissance. La durée d'élevage oscille entre 130 et 180 jours.

Cette production reste, dans l'ensemble, une production de diversification qui complète des activités principales variées. Les deux tiers de la production sont commercialisés directement par les producteurs. La vente se fait directement aux grossistes, restaurants et boucheries, sur les marchés ou directement à la ferme. Elle n'implique pas (2005) les grandes et moyennes surfaces. L'association a ainsi opté pour des circuits de distribution spécialisés qui donnent la possibilité de :

- positionner le produit en tant que produit festif, produit haut de gamme ;
- obtenir une garantie de la rémunération du travail des éleveurs ;
- augmenter progressivement la production tout en assurant une maîtrise de la qualité et de la traçabilité du produit ;
- préserver et gérer l'image « terroir » du produit.

L'association a passé des conventions avec quatre partenaires: un couvoir, deux fabricants d'aliments et un abattoir.

En 2005, la production est d'environ 500 poulets commercialisés par semaine. L'association regroupe 16 éleveurs de poulets et un éleveur de reproducteurs. En 2013, elle rejoint l'Union nationale des éleveurs de races locales avicoles de France (URLAF), qui a pour but de regrouper les associations d'éleveurs de races remises dans le circuit économique.

« N'y a-t-il pas là un bel exemple du rôle fantastique que peuvent jouer les "petits" éleveurs amateurs, en préservant une race, en la sauvant de l'extinction et en lui permettant de retrouver un rôle économique qui était le sien au début du siècle ? Retour en arrière, diront certains, une race à croissance lente n'a aucune chance de survivre ! Et si, pour une fois, la qualité l'emportait sur la quantité ? » écrit le juge volailles suisse, Michel Bovet.

Les éleveurs amateurs sont regroupés dans le Club national des éleveurs de volailles et de races bretonnes.

Standard

La première description de la Coucou de Rennes date de 1894. Une section composée, entre autres, de Louis Brechemin et Ernest Lemoine examina les sujets présentés par madame Garnotel et établit une description. Le docteur Ramé établit le standard qui fut homologué le 31 mars 1914.

Le corps de cette Coucou est allongé, large, bien charpenté, légèrement relevé.

Autres caractéristiques : queue fournie avec des faucilles bien développées, abdomen bien développé, crête simple, rouge et de taille moyenne, oreillons rouges, yeux à iris rouge orangé, tarsi blanc rosé. La crête de la poule peut être légèrement inclinée. Le coq adulte doit peser entre 3,3 et 3,8 kg et la poule 2,7 à 3,2 kg.

Cependant, la principale caractéristique de cette race est son coloris coucou. Voici ce que dit le standard : l'ensemble est gris bleuâtre. Le dessin coucou ombré est composé de barres noir bleuâtre foncé brillant sur fond bleuté très doux. Quatre barres transversales sur les couvertures des ailes. Le dessin est beaucoup plus étroit au camail, lancettes et faucilles du coq. Le dessin des faucilles est en forme de V dont la pointe est dirigée vers la base. Le sous-plumage coucou est marqué jusqu'à la racine. Le coq est plus clair que la poule. Défauts graves de coloris : plumes d'autres couleurs, plumes noires à reflets verts, sous-couleur blanche, coq trop clair.

Mais la description précédente est récente (2015) ; autrefois, elle était différente : on demandait, à l'époque du docteur Ramé, un coloris identique pour le coq et la poule, c'est-à-dire un coloris foncé comme celui de la poule car notre bon docteur préférait cette teinte coucou foncé pour le coq et la poule ; il avait d'ailleurs appelé sa race Coucou ombrée de Rennes. Et il avançait deux raisons :

- sur les marchés, les volailles de couleur sombre trouvent acquéreur à des prix plus élevés ;
- pour les concours, la teinte foncée se ternit moins vite que la teinte claire.

Mais c'était à une époque où la connaissance de la génétique des coloris des volailles était des plus succinctes.

Depuis l'époque du docteur Ramé, il y a deux écoles.

Certains éleveurs demandent d'admettre la « tendance naturelle » : le gène B, barrure liée au sexe produisant toujours des coqs plus clairs que les poules. Ils disent que la demande de coqs foncés est en contradiction avec la définition d'une race pure « qui se reproduit conformément à elle-même ». Le docteur Ramé, lui-même, reconnaissait que le coq clair était la « tendance naturelle ». La demande de coqs foncés a sans doute aussi freiné

l'expansion de la race, l'exigence d'avoir des coqs de même teinte que les poules est un casse-tête génétique qui a découragé plus d'un éleveur. Ces éleveurs demandaient depuis longtemps la modification du standard sur ce point.

D'autres éleveurs veulent garder la teinte foncée, en respect pour l'obteneur de la race et du standard d'origine, mais aussi pour différencier cette race de la Coucou des Flandres ou d'autres; et le fait de qualifier de race un animal hétérozygote n'est pas unique : lapin papillon, volaille Cou nu du Forez, poule Courtes-Pattes...

La commission française des standards volailles a longtemps maintenu la position du créateur le docteur Ramé, à savoir de garder les coqs foncés, avant de se ranger du côté de la génétique, à savoir sélectionner les coqs plus clairs.

Expliquons la génétique du Coucou de Rennes. Le coloris du plumage se déduit de la couleur noire sur laquelle agit le gène barré B, qui se traduit par des barres claires dans le noir et donne donc le coucou. Ce gène est lié au sexe, c'est-à-dire qu'il est porté différemment par le coq et par la poule. Un coq coucou foncé est impur génétiquement (hétérozygote) tandis qu'une poule coucou foncé est pure (homozygote) : en croisant un coq Coucou de Rennes (coucou foncé) avec une poule Coucou de Rennes (coucou foncé), vous obtenez, en moyenne, sur un grand nombre de sujets : 25 % de coqs coucou clair, 25 % de coqs coucou foncé, 25 % de poules coucou foncé, 25 % de poules noires. Se retrouvent ici toutes les « teintes » de la Coucou de Rennes. Notons qu'il ne peut y avoir de poules coucou clair et de coqs noirs.

Un coq coucou clair est pur génétiquement; accouplé à des poules coucou foncé, cela donne 50 % de coqs coucou clair et 50 % de poules coucou foncé.

Les deux possibilités pour obtenir des sujets coucou foncé sont :

- d'accoupler un coq coucou clair avec des poules noires (issues de Coucou de Rennes) : vous obtenez ainsi 50 % de poules coucou foncé et 50 % de coqs coucou foncé ;
- d'accoupler un coq coucou foncé avec des poules coucou foncé : vous obtenez 25 % de coqs coucou foncé.

La Coucou de Rennes naine n'existe pas encore malgré quelques essais de création.

Élevage et utilisation

La Coucou de Rennes est une volaille rustique, toujours en mouvement, chercheuse de nourriture infatigable et qui aime la vie au grand air. Si vous l'élevez en parquets restreints, faites attention au picage.

La poule est une honnête pondeuse d'œufs à coquille crème devant peser au minimum 60 g. Elle commence à pondre vers 6 mois et couve très bien.

La chair est très bonne. L'élevage ne présente pas de difficultés majeures. Les coqs sont un peu batailleurs entre eux.

Adresses

- Association des producteurs de poulets Coucou de Rennes: Paul Renault, CS 14226, 35042 Rennes cedex.
- Club national des éleveurs de volailles de races bretonnes: Jean-Paul Cillard, ferme de la Bintinais, route de Châtillon, 35200 Rennes.



La Coucou des Flandres

Durant des siècles, le département du Nord était rattaché à la Belgique : pas de frontière dans ce qui fut l'Empire flamand. Ce qui explique qu'il existe plusieurs races de volailles communes aux deux régions : la Coucou des Flandres en est un exemple. Appelée aussi Coucou de Flandre, cette volaille est donc originaire des régions Nord-Picardie, en France, mais également d'une partie des Flandres belges.



Origine et histoire de la race

On trouvait beaucoup de poules coucou au nord-ouest de l'Europe : Bretagne (cela donnera la Coucou de Rennes), Picardie (Coucou Picarde, non reconnue comme race) et Flandres françaises et belges (Coucou des Flandres). Toutes ces poules ont sans doute une origine commune, très ancienne. « L'hypothèse la plus raisonnable est de situer l'arrivée de la coucou au ^{xvi}^e siècle lors du règne de Charles Quint. À cette époque les échanges maritimes sont en plein essor sur toute l'étendue de l'empire, il est également plus que probable que le berceau de la race se situe aux Pays-Bas, et que de façon plus générale toutes les races coucous semblent être apparues sur les zones côtières de la mer du Nord et de la Manche. Il est donc probable que la mutation B (plumage barré ou coucou) soit arrivée par voie maritime », écrit Claude Dacheville, un spécialiste de la race.

Vers 1870, ces poules coucou furent croisées avec les races asiatiques : Brahma – à crête simple à l'époque – ou Cochinchinoise, pour donner la Coucou de Malines actuelle qui est une volaille massive avec des coqs de 5 kg et des poules de 4 à 4,5 kg, avec les tarses légèrement emplumés. Ce qui causa la quasi-disparition des poules coucou originelles.

La Coucou des Flandres est donc le type ancestral de la Coucou de Malines.

Ce sont Édouard-Henri Labbé, éleveur à Lompret dans le Nord, et Alexandre Detroy qui sont considérés comme les créateurs de cette race. Dans un article paru en mars 1891 dans la revue *Chasse et pêche, acclimatation, élevage*, E. Labbé explique comment il a procédé :

Lorsque je formai une basse-cour, il y a douze ou treize ans, je voulus la peupler avec une race de poules pondant beaucoup d'œufs et de gros œufs, et donnant dans le moins de temps possible un bon poids de chair fine et tendre. J'ai expérimenté toutes les races, je crois, et aucune ne m'a donné ce que je désirais [...]

Je cherchais de tous côtés des poules qui pussent me satisfaire, quand je remarquai que dans presque toutes les fermes que je visitais, je voyais une ou deux grosses poules couleur coucou à pattes blanches et lisses. Séduit par la taille et la jolie couleur de ces poules, j'interrogeai un petit fermier qui en possédait une. Il me confirma qu'on voyait de ces poules dans presque toutes les fermes du pays (presque jamais de coq), qu'on les trouvait dans des couvées de ces poules de races mélangées comme on en voit dans toutes les fermes, et qu'on ne savait comment elles s'y trouvaient. Il me dit que sa poule et toutes celles qu'il avait rencontrées jusqu'alors, étaient d'excellentes pondeuses et que leurs œufs étaient de très forte taille ; il ajouta qu'il serait à souhaiter qu'on tâchât de fixer cette race et de la répandre.

Je pris le parti d'essayer ; je cherchai plusieurs de ces poules, mais j'eus grand'peine à trouver un coq. Enfin, me trouvant à la tête d'un coq et de quelques poules, je commençai à élever et à sélectionner. Après quelques générations la race était fixée, car ni la forme ni la couleur des élèves ne variaient plus. Je continuai à sélectionner pour perfectionner encore la race : je choisisais toujours le plus beau coq pour l'accoupler avec les plus belles poules, ses sœurs [...]

Je cherche maintenant à répandre cette race en donnant aux fermiers des environs tous les œufs que je n'emploie pas à l'incubation. Tous ceux qui ont de ces poules s'en trouvent si bien qu'ils n'en veulent plus d'autres. Le comice agricole de l'arrondissement de Lille a reconnu les qualités de cette poule comme volaille de ferme et à son dernier concours, organisé le 1^{er} juin 1890 à Quesnoy-sur-Deule, il a décerné à mon lot le premier prix de poules de fermes et la médaille de vermeil destinée au plus beau lot de volailles du canton [...]

Je suis persuadé que la poule dont je viens de parler est le type primitif du coucou de Malines, car elle est très répandue dans toutes les fermes des Flandres française et belge.

L. Van der Snickt, le grand spécialiste belge de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e confirme l'origine de la Coucou des Flandres :

Nous n'avons rien à dire contre ce nom Coucou de Flandre. Le vrai nom de cette poule est Coucou de Malines. C'est sous ce nom qu'elle a été connue de tout temps, jusqu'à ce que, par le croisement de cette poule Coucou de Malines à pattes lisses et du Brahma d'Anvers, il a été formé une race nouvelle, la Coucou de Malines connue dans le commerce de volailles mortes sous le nom de poulets de Bruxelles. Cette vieille race ayant été débaptisée au profit de la race améliorée, nous n'avons plus à nous en occuper. Elle a été repêchée par les aviculteurs du Nord, ou plutôt par M. Detroy. Honneur à M. Detroy, et inclinons-nous !

Trois exemplaires naturalisés de Coucou des Flandres, un coq et deux poules, ont été offerts au musée d'Histoire naturelle de Lille par Alexandre Detroy en 1924. Ils y sont toujours. L'une des poules a obtenu le prix du président de la République à l'exposition de Lille en 1921.

Dynamique de la race

La Première Guerre mondiale décimera des éleveurs mais aussi la race. La Seconde Guerre mondiale lui sera fatale, appuyée par l'émergence des races hybrides de l'élevage industriel, comme pour beaucoup de races françaises qui n'ont jamais eu un grand développement en dehors de leur région d'origine.

En 1980, il ne reste que 4 ou 5 foyers de Coucou des Flandres en Belgique, et aucun en France.

À partir de là, plusieurs éleveurs s'attachent à la ressusciter. Tout d'abord, Reinhold Adolphi, en 1987, par l'apport d'autres coucou. Puis, il se rend au musée de Lille pour photographier les trois sujets naturalisés. Il prend ensuite contact avec Bernard Dupas, président du Conservatoire des races avicoles du Nord (créé en 1987), qui a pu lui donner une adresse d'éleveurs en Belgique. À force de contacts, il s'y est rendu en 1991 pour en revenir avec un coq et trois poules répondant assez bien au type; surtout le coq, les poules manquant un peu de masse. En 1992, il commence l'élevage et la sélection de cette race. En 1993, il écrit:

J'en suis maintenant à la 3^e année, et je suis très optimiste pour la suite de mon projet. Je possède actuellement une soixantaine de sujets, répartis en deux lignées distinctes, dont les bases sont les suivantes:

1. coq Coucou des Flandres pure race et poules Coucou de Malines aux caractères atténués, se rapprochant de la Coucou des Flandres;
2. coq Coucou de Malines, très proche du type Coucou des Flandres (tarses lisses notamment) et poules Coucou des Flandres pure race.

J'ai reproduit une trentaine de sujets de chaque lignée environ.

Reinhold Adolphi crée en mai 1999 le club du Coucou des Flandres et Coucou Picarde. Claude Dacheville, en 2000, prendra sa relève. Le club est composé d'une cinquantaine de membres à l'époque. En 2005, seuls 53 sujets étaient recensés dans toute la Belgique, avec une légère remontée en Flandres où il y a huit éleveurs enregistrés. Dans le nord de la France, la race est plus commune, selon Andy Verelst, spécialiste belge. Puis, en 2010 c'est Christophe Jourdain qui préside le club.

Grâce à ces passionnés, nous voyons actuellement de façon fréquente et en nombre important des Coucou des Flandres dans nos expositions avicoles.

Standard

Avant 1918, on parle d'une volaille vive et alerte de 1,5 à 2 kg. En 1925, dans la revue *Vie à la Campagne*, on trouve une modification dans la description et surtout la masse: de 3 à 3,5 kg chez le coq et de 2,5 à 3 kg chez la poule, valeurs toujours valables aujourd'hui.

La Coucou des Flandres est une volaille robuste, peu élevée sur ses jambes, de forme ronde, gracieuse et élégante. Le coq possède une attitude très fière, la poitrine saillante.

Les tarses des coqs de moyenne longueur sont robustes, bien lisses, d'un blanc rosé. Les iris des yeux sont rouge orangé, la queue moyennement développée, portée assez haut sans pour autant atteindre la verticale, les oreillons ronds, petits, rouges, la crête est simple et de taille moyenne. Les tarses blanc rosé sont presque toujours grisâtres dans leur première année, quelques petites écailles noirâtres peuvent perdurer dans le temps. Le dos est court, plat et horizontal.

Chez la poule, la queue est portée fermée et moins relevée que chez le coq et sa crête doit être légèrement pliée surtout à l'époque de la ponte, les oreillons rouges de préférence sont assez souvent sablés de blanc.

Le coloris coucou est plus clair chez le coq que chez la poule. Parfois, des reflets jaunâtres apparaissent dans le camail des coqs (c'est un défaut).

La Coucou des Flandres naine est de création récente; elle est l'œuvre des éleveurs français du club du Coucou des Flandres et Coucou Picarde. Son standard a été homologué le 15 décembre 2012, il est identique à celui de la grande sauf pour les masses: coq 1 kg, poule 800 g et œuf 35 g.

Élevage et utilisation

C'est une volaille rustique, bien adaptée au climat des Flandres. Elle doit être d'un bon rendement tant au point de vue ponte (œufs de 65 à 70 g à la coquille de couleur blanc rosé à brun clair) qu'au point de vue chair.

L'idéal est d'élever cette race à l'ancienne: c'est dans un verger ou une prairie qu'elle donne le plus de satisfactions. Les poules Coucou des Flandres sont qualifiées de bonnes couveuses ainsi que de bonnes meneuses de poussins.

Reinhold Adolphi confirme, après quelques années d'expériences, les données suivantes:

- bonne pondeuse, 170 œufs par an (en 1992);
- précocité: 5 mois environ;
- couleur des œufs blanc rosé, masse 65 g environ;
- rusticité, simplicité d'élevage, constitution assez robuste;
- aptitude à la couvaison: pas encore très bien observée à ce jour.

Les poussins coucou naissent couverts d'un duvet noirâtre avec une tache claire sur le sommet du crâne. Chez les mâles, cette tache est beaucoup plus grande que chez les femelles, et la couleur des pattes est plus claire chez les coqs que chez la poule.

Adresse

- Club des Coucous de Flandre et de Picardie et de l'oie Flamande: Christophe Jourdain, 11, rue Principale, 62130 Neuville-au-Cornet.



Le Cou nu du Forez

Beaucoup de races françaises ont été créées au début du ^{xx}^e siècle, et même avant. Mais le Cou nu du Forez le fut après la Seconde Guerre mondiale par Henri Calemard, un éleveur de Saint-Étienne. Le nom de cette race lui vient, évidemment, de son cou dépourvu de plumes, à l'exception, et c'est très important, d'une touffe de plumes au milieu sur le devant. À noter qu'il existe une autre race de volaille (étrangère) à cou nu sans touffe au milieu de ce cou, dénommée tout simplement Cou nu.



Origine et histoire de la race

Elle est née dans la plaine du Forez, aux environs de Feurs entre Roanne et Saint-Étienne, dans le département de la Loire. Dans cette zone, il existait, comme dans beaucoup de régions de France, dans les fermes, des volailles à cou nu. Et c'est à partir de ces volailles qu'a été créé le Cou nu du Forez, probablement par croisement entre le Cou nu blanc (à cou entièrement dénudé) et la Gâtinaise.

Georges Mallard, habitant dans l'Essonne, créateur de deux races non homologuées (L'Ardéale et le Combattant français cou nu) émet quelques doutes sur l'origine du Cou nu du Forez, il écrit en août 2004 :

Je trouve bizarre que deux personnes eurent la même idée au même moment sur le même type de volailles. La vérité est plus simple. M'étant débarrassé à l'époque de souches ne répondant pas à mon attente, elles ne furent pas perdues pour tout le monde. J'ai déjà, sur ce point, une enquête bien avancée [...] Je ne revendique pas la Forez puisque, pour moi, il s'agit d'une Ardéale ratée.

Dynamique de la race

Race relativement récente, le Cou nu du Forez n'a jamais eu un grand développement en France. Et elle est quasi inconnue à l'étranger. Une association d'éleveurs existe cependant, pour essayer de la développer.

Standard

Comme particularité importante, on note évidemment le cou nu, c'est-à-dire pratiquement dépourvu de plumes. Le standard demande : cou long, de couleur rouge vif pour le coq (moins intense chez la poule), porté droit, dénudé à l'exception d'une touffe (toupet) de plumes positionnée au milieu de celui-ci, nettement dégagée et isolée.

Queue de longueur moyenne, poitrine large et partiellement dénudée, oreillons rouges, iris des yeux rouge orangé, crête simple, calotte de plumes sur la tête, tarses et bec blanc rosé sont les autres principales caractéristiques. Le plumage est serré au corps : c'est lié au fait qu'il est peu abondant.

Le coq pèse 3 à 3,5 kg et la poule 2,3 à 2,8 kg.

Dernier point important : il n'est admis qu'un seul coloris de plumage et de sous-plumage, le blanc, même si un léger reflet pailleux est toléré chez le coq adulte.

Le Cou nu du Forez nain n'existe pas encore. Depuis une vingtaine d'années, on en rencontre sporadiquement aux expositions. Mais aucun processus d'homologation suivant la réglementation n'a été entamé. Cependant, en 2013, Jean-Claude Périquet et Aurélien Wolff, aidés de Thierry Duchemin et Sylvain Bécard décident de s'atteler à cette tâche, qui n'est pas difficile : il suffit de croiser Cou nu grande race, Cou nu nain (normal, c'est-à-dire sans touffe au milieu du cou) et Gâtinaise naine. La demande à la commission des standards a été faite début 2014 et la première présentation a eu lieu à l'exposition de Verdun (Meuse) lors du week-end de Pâques 2014 ; la commission française des standards s'est montrée très favorable ; il faudra encore deux présentations pour que cette naine soit reconnue.

Élevage et utilisation

Les volailles cou nu ont toujours eu une réputation de rusticité et de robustesse, avec un élevage ne présentant pas de difficultés particulières. Et c'est le cas du Cou nu du Forez. Sa croissance est rapide. Les coqs sont parfois agressifs. C'est une race à deux fins : ponte et chair de très bonne qualité.

La poule pond de gros œufs blanc rosé pesant 65 à 80 g. La ponte est bonne, même en hiver.

Un résultat d'une expérimentation de l'INRA de Jouy-en-Josas : les sujets à cou nu résistent mieux à la chaleur que les sujets à cou normalement emplumé et la consommation d'aliment est moindre. C'est un point intéressant pour l'élevage de volailles dans les pays chauds.

Mais la génétique du Cou nu est compliquée : tous les éleveurs de cette race savent que le caractère Cou nu du Forez ne se transmet pas à 100 % ; contrairement aux autres races où les sujets sont identiques d'une génération à l'autre. Les quatre tableaux ci-dessous résument cette génétique.

Tout d'abord, il faut savoir que le Cou nu du Forez possède deux caractères génétiques : le caractère cou-entièrement-nu (Na, abréviation de l'anglais *naked* signifiant nu) et le caractère cou emplumé (na⁺). Le caractère Na (avec une majuscule) est dominant par rapport au caractère na⁺ (avec une minuscule) mais comme la dominance est imparfaite, il subsiste une touffe de plumes sur ce cou. Le caractère Cou nu du Forez (Na-na⁺) est donc impur génétiquement ou hétérozygote.

Le tableau numéro 1 donne le résultat d'un accouplement de deux sujets Cou nu du Forez. Un Cou nu du Forez est donc symbolisé par Na-na⁺ car possédant les deux caractères. Un sujet à cou normalement emplumé par na⁺-na⁺ (sujet pur pour ce caractère ou homozygote). Un sujet à cou entièrement nu par Na-Na (homozygote, car pur pour ce caractère cou nu). D'après ce tableau, cet accouplement donne, en moyenne, sur un très grand nombre de sujets :

- 25 % de cou entièrement nu (Na-Na homozygote)
- 50 % de Cou nu du Forez (Na-na⁺ hétérozygote)
- 25 % de cou normalement emplumé (na⁺-na⁺ homozygote)

	Na	na ⁺
Na	Na-Na	Na-na ⁺
na ⁺	Na-na ⁺	na ⁺ -na ⁺

Le tableau numéro 2 indique les résultats d'un accouplement entre un sujet Cou nu du Forez (Na-na⁺) et un sujet à cou entièrement emplumé (na⁺-na⁺).

	Na	na ⁺
na ⁺	Na-na ⁺	na ⁺ -na ⁺
na ⁺	Na-na ⁺	na ⁺ -na ⁺

Vous obtenez : 50 % de cou entièrement emplumé et 50 % de Cou nu du Forez. D'ailleurs, certains éleveurs, connaissant ces résultats, croisent Gâtinaise et Cou nu du Forez : dans la descendance, ils obtiennent 50 % de chaque race.

Le tableau numéro 3 donne les résultats d'un accouplement entre un sujet Cou nu du Forez (Na-na⁺) et un sujet entièrement cou nu (Na-Na) :

	Na	na ⁺
Na	Na-Na	Na-na ⁺
Na	Na-Na	Na-na ⁺

Vous obtenez: 50 % de Cou nu du Forez et 50 % de cou entièrement nu.

Dans les trois cas précédents, vous obtenez 50 % de Cou nu du Forez.

À noter également que le rejet des sujets à cou entièrement nu ou entièrement emplumé, ne doit pas être systématique. Ceci est montré dans les résultats du tableau numéro 4 qui indique le résultat de l'accouplement entre un sujet à cou entièrement nu (Na-Na) et un sujet à cou entièrement emplumé (na^+na^+): 100 % de Cou nu du Forez (plus ou moins parfaits). Ce renseignement peut être intéressant pour l'élevage de cette race.

	Na	Na
na^+	Na- na^+	Na- na^+
na^+	Na- na^+	Na- na^+

Adresse

- Club du Cou nu du Forez: Bernard Giraud, 17 montée du Blas, 69490 Dareizé.



La Courtes-Pattes

Le caractère courtes pattes est un caractère qui se retrouve dans plusieurs races de différents pays, tant en naines qu'en grandes races. Ce qui fait que cette race a pu apparaître simultanément dans plusieurs pays comme l'Allemagne (sous le nom de *Krüper*) et la France. Comme son nom l'indique, elle se caractérise par ses tarses courts, ce qui lui donne une allure tout à fait particulière.



Origine et histoire de la race

Le caractère courtes pattes existe depuis longtemps dans les basses-cours. On en trouve trace dans la littérature avicole.

Buffon cite, avant 1800, les Poules de Cambodge « transportées de ce royaume aux Philippines par les Espagnols : elles ont les pieds si courts, que leurs ailes traînent à terre ; cette race ressemble beaucoup à celle de la poule naine de France, ou peut-être à celle de Grande-Bretagne, à cause de sa fécondité, et qui marche toujours en sautant : au reste, ces poules sont de la grosseur des poulets ordinaires, et ne sont naines que par les jambes qu'elles ont très courtes ».

Charles Jacque, en 1858, dans son livre *Le Poulailier* cite et décrit la Courtes-Pattes en la classant cependant dans les volailles naines. Pour lui, si la Courtes-Pattes existait en Bretagne et dans la Sarthe, la véritable race vient de l'Orne. Ce n'était pas la Courtes-Pattes actuelle, car mis à part ses tarses très courts, elle était un peu plus légère, possédait une petite huppe et un plumage caillouté.

Paul Letrone, vers 1860, dans un *Bulletin de la Société d'acclimatation*, décrit la race Courtes-Pattes, devenue excessivement rare et qu'on ne trouve plus que dans quelques parties de Bretagne. Mais cette volaille possède une crête double et une petite huppe; ce n'est donc pas la Courtes-Pattes actuelle.

Dans son ouvrage *Les Principales Races de poules* paru en 1924, Charles Voitellier cite la Courtes-Pattes qui est identique à celle que nous connaissons aujourd'hui: « On n'a pas de renseignements sur l'origine exacte de la race Courtes-Pattes que l'on connaît depuis fort longtemps en France. Elle a les caractères généraux de la Bresse noire mais elle a des tarses de longueur très réduite. »

Pour la France, la Courtes-Pattes se rencontrait, depuis longtemps, surtout dans le Nord et l'Ouest; elle a porté différents noms: Poule de Cambodge, Bassette... En Allemagne, il y a la *Krüper*, en tous points identiques à notre Courtes-Pattes. En Écosse, il y a la race *Scots-Dumpy*.

Origine française ou allemande? Dans son compte rendu de l'exposition internationale de Bruxelles de juin 1910, paru dans *La Revue Avicole*, le docteur Ramé précise: « Les Courtes-Pattes de Westphalie ne diffèrent que par le lieu d'élevage de nos Courtes-Pattes françaises. Il y a une vingtaine d'années, une princesse allemande, dont le mari occupait à Paris une haute situation, s'enthousiasma des formes étranges de notre Bassette sarthoise. Quantité de lots furent expédiés au-delà du Rhin. »

Lors de la réunion de la commission européenne des standards volailles à Tolède (Espagne) le 13 mai 2010, la France par l'intermédiaire de son délégué, Jean-Claude Périquet, demande de modifier l'origine des Courtes-Pattes dans le standard pour l'Europe, où l'on peut lire: « Ancienne poule commune du Nord-Ouest de l'Allemagne »; étant donné que cette race est élevée de tout temps également dans l'ouest de la France. La proposition suivante est adoptée: « Ancienne poule du Nord-Ouest de l'Europe », avec éventuellement mention: Allemagne et France.

Dynamique de la race

Autrefois, la Courtes-Pattes n'a pas connu un grand développement en dehors de sa région d'origine: l'ouest de la France.

Une association d'éleveurs est créée. Lu dans *Le Monde Avicole* de 1912:

Le dimanche 31 mars 1912, dans les locaux de l'exposition avicole d'Angers, une association déclarée conformément à la loi du 1^{er} juillet 1901, a été constituée et dénommée: Club de la race « Courtes-Pattes ». Cette association a pour but d'améliorer par sélection, la race de gallinacés, connue depuis longtemps dans la région du Maine et de l'Anjou et pays voisins, sous le nom de poules « Courtes-Pattes », d'en encourager l'élevage, et de le soutenir dans les concours et les expositions, tant en France qu'à l'étranger.

Le président était Daignère et le secrétaire-trésorier Verdon-Richard. C'est ce dernier qui va établir le standard de la race.

Par la suite, la Courtes-Pattes disparut de notre pays.

Le mérite de la réapparition de la Courtes-Pattes en France revient à Jean Davesne qui a refait cette race à partir de la *Krüper* allemande. Il a donné deux coqs à Jean-Claude Périquet qui les a accouplés avec des poules Bresse-Gauloise noires : ce qui redonne les deux races (Courtes-Pattes et Bresse-Gauloise).

Cette race reste assez confidentielle en France et en Europe.

Standard

Ce n'est pas une grosse race : le coq pèse entre 1,7 et 2,3 kg et la poule entre 1,5 et 2 kg. Évidemment, sa principale caractéristique est la faible longueur de ses tarses. Ce qui lui donne une démarche tout à fait particulière ressemblant un peu à celle du canard.

Autres caractéristiques : corps allongé, grande queue bien développée, abdomen développé, crête simple, droite chez le coq, tolérée légèrement penchée chez la poule, oreillons blancs, yeux à iris rouge orangé à brun foncé, tarses de couleur chair à ardoise foncé suivant les variétés.

La variété noire est la plus courante, cependant existent dans le standard d'autres variétés : blanche, coucou, saumon doré foncé, noir à doublon argenté, noir à doublon doré.

La naine est identique en type à la grande race, mis à part les masses : coq 900 g, poule 800 g, œuf 35 g. Les variétés blanche et saumon argenté sont les œuvres des éleveurs allemands. La noire a été créée par Jean-Claude Périquet (reconnue en 2011) qui est aussi en train de sélectionner la noir caillouté blanc.

Élevage et utilisation

La génétique de cette race est particulière : le gène courtes pattes est hétérozygote, c'est-à-dire impur. Il porte à la fois les caractères courtes pattes et pattes normales, mais comme le facteur courtes pattes est dominant, c'est lui qui détermine l'aspect extérieur. Il n'existe pas de Courtes-Pattes homozygotes, c'est-à-dire pures, car le facteur courtes pattes est léthal : cela signifie que les sujets, qui seraient purs, meurent à l'état d'embryons dans l'œuf.

Pour la suite, on note Cp le facteur courtes pattes et cp⁺ le facteur pattes normales. Majuscule pour Cp car dominant par rapport à cp⁺. Donc un sujet de « race » Courtes-Pattes est représenté par Cp-cp⁺ car il porte les deux facteurs.

Si vous accouplez un coq Courtes-Pattes avec une poule Courtes-Pattes, vous obtenez :

	Cp	cp ⁺
Cp	Cp-Cp	Cp-cp ⁺
cp ⁺	Cp-cp ⁺	cp ⁺ -cp ⁺

- 25 % de sujets à pattes normales (cp^+cp^+);
- 50 % de sujets Courtes-Pattes, impurs ou hétérozygotes ($Cp-cp^+$);
- 25 % de sujets morts à l'état d'embryons (Courtes-Pattes purs: $Cp-Cp$).

Ceci en moyenne et sur un grand nombre de sujets. Donc sur les poussins viables, vous avez deux tiers de Courtes-Pattes ($Cp-cp^+$) et un tiers de pattes normales (cp^+cp^+).

Si vous accouplez un coq Courtes-Pattes ($Cp-cp^+$) avec des poules pattes normales (Bresse-Gauloise noires, notées cp^+cp^+), vous obtenez :

	Cp	cp^+
cp^+	$Cp-cp^+$	cp^+cp^+
cp^+	$Cp-cp^+$	cp^+cp^+

- 50 % de Courtes-Pattes (impures);
- 50 % de pattes normales (Bresse-Gauloise noires).

Les avantages de cet accouplement sont que vous obtenez les deux races (Courtes-Pattes et Bresse-Gauloise) en même temps et qu'il n'y a pas de sujets létaux.

Du fait de la faible longueur de ses tarses, la Courtes-Pattes gratte moins que les autres volailles et s'écarte moins de son poulailler. Cependant, c'est une volaille alerte, capable de passer par-dessus un grillage. Volaille rustique, elle ne craint pas l'humidité malgré ses tarses courts.

La chair de cette volaille est excellente, semblable à celle de la Bresse-Gauloise.

La ponte est bonne; la masse des œufs est de 50 g, la coquille est blanche. La poule est une couveuse médiocre, cependant la naine couve mieux. Les petits poussins sont amusants à cause de leurs tarses courts.



avec de nombreuses célébrités étrangères et, au début du ^{xv}^e siècle, ses poules passèrent dans les Flandres et le Brabant, ces deux régions étant en rapport constant avec la république de Venise, toute proche de Padoue. Les poules huppées vont vivre près d'une localité appelée Crèvecœur dans le Brabant. Il existe de nombreuses localités nommées Crèvecœur en France et au Benelux; elles désignent souvent d'anciennes propriétés de la famille du même nom. Cette localité du Brabant semble avoir appartenu à Philippe de Crèvecœur, d'abord conseiller de Charles le Téméraire, puis passé plus tard au service de Louis XI. Sous son administration, les premières poules huppées auraient commencé à se répandre en France.

La renommée de la Crèvecœur va surtout s'étendre de 1880 à 1900. Mais vers 1920, la Crèvecœur n'a déjà plus cette importance. L'importation de volailles étrangères et la Première Guerre sont les principales causes de cette désaffection. Les jurys d'expositions avicoles donnent leur préférence aux volailles les plus huppées, sélectionnées par les éleveurs anglais; ce qui fait que cette race ne se trouve plus que dans quelques basses-cours et n'est plus adoptée par les fermiers normands qui trouvent que ces huppées et favoris volumineux ne sont pas compatibles avec l'élevage en plein air. La quasi-disparition de la Crèvecœur remonte au milieu du ^{xx}^e siècle.

Dynamique de la race

À partir de 1976, Jean-Claude Périquet s'est attelé à remettre sur pied cette race oubliée. Il retrouve deux poules très imparfaites chez un éleveur du centre de la France; elles pondaient: 2 œufs fécondés donnèrent 2 poussins dont 1 coquelet et 1 poulette. L'année suivante naquirent 25 poussins dont il garde les 6 meilleures poules. En 1978, ces poules sont mises avec un vieux coq aux doigts tordus, acheté « à prix d'or » en Normandie; résultat: une centaine de poussins. Et la sélection commence. En mars 1980, il expose à Paris, au Salon de l'agriculture, une volière (1 coq et 6 poules) qui obtient un grand prix d'honneur; c'était une satisfaction. Il essaye ensuite de répandre la race.

D'autres éleveurs comme Mme Jacqueline Francqueville et M. Pierre Le Maître ont aussi œuvré pour cette race... et ensuite les associations d'éleveurs qui se sont créées.

Jean-Claude Périquet, avant d'essayer de recréer la Crèvecœur, s'était rendu dans sa région d'origine afin de voir si cette race était encore présente. Hélas, plus rien, la Crèvecœur avait même disparu de sa localité d'origine. Les habitants ne savaient même pas qu'une poule était originaire de chez eux! Elle y est revenue le 9 février 1991, lorsque les membres du Club pour la sauvegarde des races normandes décident, en présence des autorités, d'installer une volière au château de Crèvecœur-en-Auge avec 1 coq et 3 poules.

À partir de là, on retrouve la Crèvecœur dans nos expositions, en nombre restreint certes.

Quelques initiatives ont lieu pour lui donner un rôle économique. On peut citer le projet d'entreprise agri-solidaire d'Yves-Louis Boumier qui écrit en 2013: « Nous visons un programme de réimplantation sur 2013-2015 avec un objectif de création d'un premier micro-élevage d'une centaine de reproducteurs. Clairement, nous visons, à terme, à remettre des qualités mixtes: viande et ponte ». Puis en 2014: « Nous avons réussi à réunir 10 poules et

1 coq auprès de différents éleveurs, à trouver une dizaine d'hectares pour porter notre projet et à identifier une quinzaine d'éleveurs et nous leurs proposons de venir rejoindre notre projet associatif. »

À l'étranger c'est une race très connue. Elle était déjà élevée en Grande-Bretagne au milieu du ^{xix}^e siècle.

Standard

Le standard de la Crèvecœur a été adopté par la Société d'aviculture de Basse-Normandie dans sa séance du 11 juillet 1909, mais une monographie avait déjà été établie en 1893 par Ernest Lemoine, Pointelet et Favez-Verdier.

La Crèvecœur est une race très décorative et élégante, grâce à son beau plumage noir à reflets verts, sa huppe, ses favoris et ses cornes en guise de crête. À noter aussi les barbillons rudimentaires, l'iris des yeux rouge orangé, le bec fort et recourbé surmonté d'un petit monticule de chair, les narines évasées, les tarses gris foncé.

La variété type est la noire à reflets verts. Le standard prévoit aussi les variétés coucou, bleue à liseré, blanche et gris perle.

Le coq pèse 3 à 3,5 kg et la poule 2,5 kg à 3 kg.

La Crèvecœur naine a été créée aux États-Unis d'Amérique dès 1960. Cependant, les éleveurs allemands ont aussi créé une souche de Crèvecœur naine – à partir de la grande – vers 2000 : ils en revendiquent donc la paternité, quarante ans après ! Le coq pèse 1,100 kg, la poule 900 g et l'œuf 35 g. La naine n'existe qu'en noir (pour l'instant).

Élevage et utilisation

La poule pond des œufs de 60 g, à coquille blanche. Bonne au printemps, la ponte est plus faible en mauvaise saison. Certains sujets couvent volontiers, d'autres jamais. Mais comme c'est une volaille assez farouche, elle a besoin de calme pour couver.

La chair est excellente. Autrefois les Crèvecœur étaient engraisées.

Un des soucis de l'élevage de la Crèvecœur reste sa huppe. Dès le début du siècle, les éleveurs se plaignaient de ce problème, certains voulaient déjà revenir à une huppe plus raisonnable. Le standard actuel demande une huppe grande et pleine. Il est bien évident que cela ne correspond pas au type primitif de la Crèvecœur, que cela handicape la Crèvecœur par rapport à d'autres races qui cohabiteraient avec elle. La présence de huppe, barbe et favoris fait que cette volaille est sensible à l'humidité (pluie et abreuvoirs) et que cela favorise le coryza, maux d'yeux et d'autres maladies. La Crèvecœur résiste cependant aux froids les plus rigoureux. Les parasites (poux) trouvent facilement refuge dans cette huppe. Vérifiez donc de temps en temps, et traitez avec de la poudre insecticide vétérinaire si besoin est.

Le picage sévit parfois. La vision des volailles peut être gênée par la présence de ces ornements (huppe, barbe, favoris). Au printemps, dégagez un peu cette huppe sur les côtés, cela facilitera la vision et par conséquent la reproduction.

Adresses

- Conservatoire pour l'élevage et la préservation de la basse-cour normande : Jean-Marie de Launay, Le Courtil de la Brazardière, 50200 Saussey.
- Conservatoire des races normandes et du Maine : Pierre Le Maître, route de Campigny, 14490 Le Tronquay.
- Club pour la sauvegarde des races avi-cunicoles normandes : Bruno Lomenède, 156, route du Four à Pain, 76750 Bosc-Roger-sur-Buchy.
- Les Défis Ruraux, route du Bourg, 76190 Allouville-Bellefosse.
- Yves-Louis Boumier, Union associative Agence22, 22, rue Rose-Harel, 14100 Lisieux.



L'Estaires

L'Estaires (prononcez « éther ») est originaire des environs du village d'Estaires (6 000 habitants actuellement) près de Hazebrouck dans le département du Nord et a comme ancêtres des volailles communes rencontrées dans la région, des Langshan et des Combattants du Nord. Disparue après la Seconde Guerre mondiale, elle a été reconstituée par des éleveurs passionnés mais elle reste rare en dehors de sa région d'origine.



Origine et histoire de la race

Vers 1880, un éleveur du Pas-de-Calais, monsieur Foucault, possédait un important troupeau de Langshan Croad noires pures. Il contribua à l'expansion de cette race, qui se mélangea par la suite avec les autres races locales : c'est là l'origine de l'Estaires.

En 1903, le secrétaire général des Aviculteurs du Nord, René de la Serre, écrivait :

Cantonnée dans les environs de Merville, la Gorgue, Estaires et Laventie, se trouve une race de volaille ayant de très grands points de ressemblance avec la Langshan, et que l'on appelle communément : volaille d'Estaires, parce qu'elle se débite spécialement sur le marché de cette ville.

C'est là que les principaux marchands de Lille viennent s'approvisionner de la volaille fine et destinée à figurer, sous le nom de poularde de Bresse ou chapon du Mans, sur la table de nos gourmets lillois. [...]

Quant à l'origine de cette race, si l'on interroge les paysans à ce sujet, ils vous répondent invariablement: « ça vient du Chinois », ce qui veut dire: on a croisé une ancienne race du pays avec une des grandes races asiatiques afin de la régénérer et lui rendre ses qualités de ponte et de chair. Pour la Bourbourg, le croisement a été fait avec de la Brahma, pour l'Estaires, c'est le croisement avec la Langshan.

Il est à noter que la plupart des races du Nord ont eu dans leur ascendance, à un moment donné, du Combattant du Nord. Logique, étant donné l'engouement pour les combats de coqs dans cette région. Mais ce dernier croisement n'améliorait pas la ponte, ni la chair; c'est pour cela que des coqs Langshan furent introduits.

Dynamique de la race

Vers les années 1980, cette race était éteinte. Mais divers éleveurs, en particulier du Nord, se sont lancés dans sa reconstitution. Dont Bernard Dupas qui essaye plusieurs accouplements: Langshan, Gauloise noire, Combattant du Nord, Marans noire. Le Combattant apporte la couleur des yeux, la poitrine et le dos mais il apporte aussi des défauts, de crête notamment et de hauteur sur pattes trop importante.

La Société des aviculteurs du Nord s'intéressait à cette race; puis le 4 janvier 1999 le Palgalli Estaires Club est créé par Bernard Dedours; en 2004, il se rapproche du Club de la Coucou des Flandres et Picarde en créant une revue et un site Internet communs.

La population de volailles Estaires s'est nettement développée, mais sans trop sortir de sa région d'origine, et encore moins vers l'étranger où elle n'est pas connue.

Standard

Le standard a été établi en 1903 par les Aviculteurs du Nord. Le coq pèse 3,5 à 5 kg suivant l'âge et la poule 2,5 à 3,5 kg.

Le coq est un oiseau fort et vigoureux, aux pectoraux bien remplis, la poitrine cambrée; la poule est également vigoureuse et robuste, de forme bien carrée, assez basse sur pattes. Autres caractères: crête simple, droite chez le coq et éventuellement retombante chez la poule, bec court, oreillons rouges, joues parsemées de petites plumes, iris des yeux rouge orangé, tarses de couleur plomb foncé. Mais sa principale originalité est de posséder des tarses légèrement garnis de plumes raides ayant environ 2,5 cm de longueur, descendant verticalement jusqu'aux doigts.

Cette race existe surtout en noir. Cependant le standard d'origine prévoit aussi les variétés noire à camail argenté et noire à camail doré. Ces variétés réapparaissent actuellement, mais il reste encore un gros travail de sélection pour les améliorer.

La version naine n'existe pas.

Élevage et utilisation

L'Estaires est une race rustique.

La poule est une pondeuse correcte, cependant les poules âgées de 2 ans ont tendance à prendre de la graisse et la ponte s'en ressent. En 1923, dans la revue *Vie à la Campagne*, on lui attribuait une ponte de 150 à 170 œufs par an. Ces œufs ont une coquille brun jaunâtre et doivent peser au minimum 65 g. La poule d'Estaires est une bonne couveuse.

La chair est très fine, c'est d'ailleurs le principal atout de cette race. Les poulets s'engraissent facilement: les marchands de Lille venaient s'approvisionner à Estaires en volailles, pour les revendre sous le nom de poulardes de Bresse ou chapons du Mans !

Adresse

- Palgalli Estaires Club : Bernard Dedours, 7 rue du Bacquet, 62620 Maisnil-les-Ruitz.



La Faverolles

Cette volaille porte le nom d'une localité du département de l'Eure-et-Loir, proche de l'Île-de-France et de la ville de Houdan, mais en région Centre. C'est une très bonne volaille de chair, elle servait à alimenter la population de Paris, tout proche. La renommée du poulet de Faverolles était due au fait que les fermiers gardaient leurs sujets quelques semaines de plus : ils étaient ainsi plus gros et se vendaient à un meilleur prix.



Origine et histoire de la race

On peut estimer la naissance de cette race vers 1860. Les paysans de la région de Faverolles essaient de faire disparaître les inconvénients de la Houdan dus à la présence de la huppe ; et aussi à améliorer leur profit en produisant plus, plus vite et plus gros. Pour cela, ils croisent la Houdan avec les grosses volailles asiatiques alors à la mode : Brahma, Cochinchinoise, voire le Combattant malais mais aussi, avec la Dorking – race anglaise –, et, peut-être, la Coucou de Rennes et la Malines coucou – race belge. Le croisement avec la Langshan est douteux compte tenu de la date d'arrivée de cette volaille en France.

Pratiquement chaque grosse volaille de chair de la région était alors appelée Faverolles ; peu importait que ces sujets aient une crête simple, frisée, triple, simple à l'avant, double à l'arrière, quatre ou cinq doigts et plumages non homogènes.

C'est Roullier-Arnoult, directeur de l'école d'aviculture de Gambais (Seine-et-Oise à l'époque, Yvelines maintenant) qui s'intéressa le premier à cette volaille et s'attacha à l'élever. Certains l'avaient surnommé le « père Faverolles ». Lorsque Roullier-Arnoult voulut la sélectionner, il se trouva en face de volailles aux apparences très différentes, résultats des nombreux croisements effectués.

Dans un numéro de *La Revue Avicole* du début 1893, sous la signature de A. Garnier, une description de la poule de Faverolles est donnée. Voici les points principaux : favoris épais, tarsi légèrement emplumés, barbillons peu développés, doigts au nombre de quatre – certains sujets ont cinq doigts, mais la préférence est donnée à ceux ayant quatre doigts : ils se développent plus facilement et deviennent plus forts –, le plumage est à fond blanc pour le coq et rouge brique, fauve foncé ou fauve clair pour la poule.

Et ce fut le début d'un débat, voire d'une polémique. Dans le numéro du 14 octobre 1894, de la même revue, une autre monographie est publiée par L. Delmas. Les différences par rapport à la description précédente : barbillons de longueur moyenne, cinq doigts, plumage de la poule à dominante saumon. Delmas insiste sur les cinq doigts et la couleur, et sur le fait qu'il faut s'attacher à fixer ce type.

Roullier-Arnoult n'est pas d'accord avec l'adoption d'un standard : pour lui, la Faverolles n'est pas une race, elle se reproduit sous les formes et les couleurs les plus diverses : « Peu importe que le coq et la poule aient la crête simple ou frisée, que les pattes soient nues ou emplumées, à quatre ou cinq doigts, que le plumage soit clair ou foncé... ».

Des aviculteurs connus de l'époque se trouvaient dans les deux camps : les partisans de la race pure étaient plutôt des éleveurs présentant dans les concours avicoles et les partisans de la poule commune plutôt des fermiers et aviculteurs vendant les poulets de chair.

Mais, petit à petit, ce fut la variété à « tête de hibou » et de couleur saumon qui s'imposa. Dès 1898, un groupe d'éleveurs se réunit pour rédiger une description : cela correspond à peu près à la Faverolles actuelle sauf pour le nombre de doigts où il est dit « quatre ou cinq, de préférence cinq » ; deux variétés sont admises : saumonée et herminée. Le Houdan Club de France, créé par Duperray en 1905, publie en 1909 une monographie. Ce texte est amélioré ensuite pour donner le standard qui est homologué le 15 août 1930 par la Société centrale d'aviculture de France. Depuis l'apparition du nom, vers 1860, jusqu'à l'admission officielle du standard, soixante-dix ans se sont écoulés !

La Faverolles française naine n'existe pas encore. Dans les années 1980, Richard Poggianti, juge volailles, a tenté, pendant plusieurs années de la créer, sans succès. Actuellement (2015), David Blanc, vice-président du Houdan-Faverolles Club, travaille à sa création.

Dynamique de la race

Le Houdan Club de France a été créé en 1905, rattaché à la Fédération des sociétés d'aviculteurs de France. Il se transforme, en mai 1909, en Houdan-Faverolles Club de France, puis en 1914 en Société du Houdan Faverolles de France.

Après l'adoption de son standard en 1930, la poule de Faverolles domine ; c'est la « race nationale ». Vers la Seconde Guerre mondiale, la Faverolles était encore assez répandue en France, mais ensuite elle avait presque disparu vers les années 1960-1970, ainsi que le club d'éleveurs.

Mais sous l'impulsion de Daniel Cordier, ce club revoit le jour en 1982 sous le nom de Houdan-Faverolles Club de France ; et les effectifs de la race remontent.

À l'étranger, la Faverolles est bien connue, mais beaucoup de pays ne connaissent que la Faverolles allemande ou la Faverolles britannique tandis que d'autres pays reconnaissent les deux types : français et allemand.

Standard

La masse est un point important : le coq doit peser 3,5 à 4 kg et la poule 2,8 à 3,5 kg ; les éleveurs doivent veiller à respecter ces valeurs.

La barbe et les favoris doivent être abondants, cachant les barbillons rudimentaires et les oreillons. Les 4^e et 5^e doigts bien séparés, comme pour toutes les races à cinq doigts.

La variété principale est la froment argenté qu'il n'est pas toujours évident d'obtenir conforme au standard car nombre d'éleveurs ont effectué des croisements entre Faverolles française et allemande à une époque où la Faverolles française était devenue très rare.

Autre variété reconnue, la coucou homologuée en 1994 et créée par Raymond Cessac (15) à partir de Malines coucou et Faverolles (française et allemande).

Élevage et utilisation

C'est une volaille calme qui peut s'apprivoiser facilement et qui ne nécessite pas de clôtures très hautes pour la maintenir : 1,20 m est suffisant.

La fécondation est parfois peu élevée ; pour l'améliorer, coupez les plumes autour du cloaque du coq et des poules.

La ponte est meilleure que les on-dit le laissent supposer. Les œufs ont une masse minimum de 55 g et une coquille légèrement rosée. La poule couve volontiers.

Les coquelets et poulettes se repèrent rapidement grâce à leurs coloris très différents, au bout d'une quinzaine de jours : les coquelets sont plus foncés.

Quelques inconvénients de cette race, dus souvent à son plumage abondant : le picage est assez fréquent, la mue des adultes est assez longue, les parasites externes sont fréquents, la Faverolles supporte mal les fortes chaleurs. Et la barbe et les favoris constituent un petit handicap au point de vue de la facilité de vision.

Adresse

- Houdan-Faverolles Club de France: Aurélien Wolff, 2 et 4, rue de la Plaine, 54620 Doncourt-les-Longuyon.



La Gasconne

La Gasconne est une race de poule ancienne originaire de la vallée de la Garonne, en Gascogne. Elle fait partie de la famille des nombreuses races de poules noires françaises. On dit que c'est elle qui fut la célèbre poule au pot du roi Henri IV. Elle est considérée par beaucoup comme une sous-race de la Caussade.



Origine et histoire de la race

P. Gally est probablement le premier à avoir décrit cette volaille, à la fin du ^{xix}^e siècle :

Nous avons pu nous procurer des documents relatifs à cette race, qui fut signalée à l'attention des éleveurs vers 1860 [...] La race Gasconne est très répandue dans les départements du sud-ouest de la France. Les plus beaux types se trouvent dans les départements du Gers, de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne [...] qui produisent de grandes quantités de volailles qui proviennent du croisement de la race Gasconne primitive avec des spécimens importés. Ces croisements ont eu pour effet de faire disparaître en partie le type qui distinguait jadis cette race, mais que l'on retrouve encore dans les fermes éloignées.

D'après certains, la Gasconne est une poule de pays n'ayant subi que peu de croisements. Mais pour d'autres, il y aurait eu des croisements de Barbezieux, Langshan et d'Orpington.

Il y eut deux clubs qui s'occupaient de cette volaille : le Caussade-Club et le syndicat des éleveurs de poules Gasconnes dit Gascogne-Club dont le président était V. Beaune.

Cette race n'a jamais été très répandue en dehors de sa région d'origine. Vers 1950, la Gasconne décline avec l'arrivée des poules intensives et l'intensification de l'agriculture et vers les années 1970, elle est presque disparue, sauf dans quelques fermes.

Dynamique de la race

Après 1970, plusieurs éleveurs se lancent alors dans son sauvetage, avec quelques rivalités.

Monsieur Ribereau-Gayon écrit en 1987 :

Il existe encore plusieurs souches de Gasconnes disponibles. Nous sommes plusieurs éleveurs en Aquitaine à avoir des poules provenant d'anciennes basses-cours traditionnelles de fermes du Gers. Ces volailles ont conservé un caractère de rusticité très marqué car le standard seul ne suffit pas chez ces volailles d'extérieur. Nous faisons un effort particulier de diffusion de la race et nous sommes pleins d'espoir pour les années à venir.

L'association La Poule Gasconne est créée en 2003 ; elle regroupe des éleveurs amateurs et professionnels, avec comme objectif la valorisation et la commercialisation de cette race, avec l'appui du Conservatoire du patrimoine biologique régional. Il s'agit de produire de la qualité, comme le témoigne le cahier des charges :

- élevage en plein air ;
- faible densité des animaux ;
- alimentation à base de céréales ;
- reproducteurs en conformité avec le standard.

L'aire de production correspond à l'éventail gascon (coteaux du Gers et des Hautes-Pyrénées).

Un partenariat est créé avec deux lycées agricoles de la région :

- l'institut Saint-Christophe à Masseube (Gers) où sont installés des parquets de grands parentaux pour un suivi de l'aptitude à la chair de la descendance ;
- le lycée agricole d'Auzerville (Haute-Garonne) où sont mis des parquets de ponte avec nids-trappe pour la sélection des pondeuses.

En 2010, l'association a confié des animaux au Centre de sélection de Béchanne pour améliorer quelques caractères de production. En 2011, 14 producteurs sur 21 sites produisent environ 5 215 volailles dont 1 850 chapons. En 2012, cette association dépose la marque « Noire d'Astarac Bigorre ».

Cette race n'est pas connue à l'étranger.

Standard

Un standard fut établi en 1907 par la Fédération des aviculteurs du midi et approuvé par le club de la Caussade (standard n° 1) et un autre en 1912 par le Gascogne-Club (standard n° 2) homologué par la fédération en 1922. On se demande d'ailleurs s'il s'agit de la même volaille, tant les standards sont différents.

Voici les principales différences :

	Standard n° 1	Standard n° 2
Tête	Forte	Fine
Barbillons	Développés et pendants	Petits
Joues	Nues	Légèrement emplumées
Crête	Tombante pour la poule	Droite ou retombée
Queue du coq	Faucilles longues et abondantes	Faucilles peu abondantes
Cuisses	Fortes et assez longues	Longueur moyenne
Masse du coq	2,5 à 3 kg	2 à 2,5 kg
Masse de la poule	2 à 2,5 kg	1,5 à 2 kg

Sauf pour la masse (2,5 à 3 kg pour le coq et 1,8 à 2,3 kg pour la poule), le standard actuel reprend les grandes lignes du standard n° 2 : ossature fine, oreillons rouges, crête simple qui peut retomber chez la poule, yeux à iris brun rougeâtre, admis rouge orangé, tarses gris foncé à noir et plumage noir.

La Gasconne naine est créée en Gascogne par René Capelle, en utilisant diverses petites races noires, sans grand souci de génétique ; elle a été homologuée en 1998. Elle doit être semblable à la grande race, mis à part la masse : coq 950 g, poule 800 g et œuf 35 g.

Élevage et utilisation

L'élevage en liberté est préférable ; dans ces conditions, la Gasconne est économique en nourriture. Elle a tendance à voler et à se percher dans les arbres.

La poule est une bonne pondeuse d'œufs à coquille blanche devant peser au moins 60 g ; on peut espérer 200 œufs par an et par poule. De plus, c'est une couveuse assidue.

La chair est de bonne qualité ; les poulets à 5 mois pèsent (vif) 2 à 2,25 kg, les chapons à 8 mois 2,8 à 3 kg.

Adresses

- Conservatoire des races d'Aquitaine : Régis Ribéreau-Gayon, ENITA, 1, cours du général de Gaulle CS 40201, 33175 Gradignan cedex.
- Association « La Poule Gasconne » : Sylvie Blagny, Institut agricole Saint-Christophe, 32140 Masseube.

La Gâtinaise

C'est sans doute le type blanc de la race Gauloise connue en France depuis des temps immémoriaux. Ce n'est pas une volaille créée de toutes pièces, mais une poule du terroir. Son aire d'origine est l'ancienne région du Gâtinais qui comprend la plus grande partie des départements de Seine-et-Marne et du Loiret, surtout aux environs d'Égreville, Montargis et Cheroy. Le coq Gâtinais est considéré avec le coq Gaulois ou de Bresse comme le symbole du célèbre coq français.



Origine et histoire de la race

C'est le comte de Sachs qui, vers 1870, entreprit la sélection de cette poule dans la région de Château-Landon (Seine-et-Marne); puis le baron N. Gourgaud reprend son travail vers la fin du XIX^e siècle.

Rapidement, cette race est remarquée dans les expositions: Montargis et Reims en 1895; elle est présente depuis 1906 à Paris où Albert Renard, le créateur du lapin fauve de Bourgogne, présente plusieurs animaux sous le nom de « poule blanche du Gâtinais ».

Le 9 septembre 1909, le Gâtinais-Club français est créé par Emmanuel de Sainville (qui en devient président) épaulé par des amateurs fortunés. Dès 1910, il compte une centaine d'adhérents. Parmi les autres présidents: le comte C.A. de Gontaut-Biron et le comte P. de la Rochefoucauld. En 1911, le club édite un bulletin mensuel *Le Monde Ailé et Tout l'Élevage*. Grâce au dynamisme du Gâtinais-Club et grâce à ses qualités, la Gâtinaise connut un grand développement. Il y avait, par exemple, 231 sujets à l'exposition de Paris en 1934. Elle fut même exportée à l'étranger dans de nombreux pays.

Entre les deux guerres, c'est l'apogée; le club compte plus de 900 adhérents en 1935.

Elle souffrit de la comparaison avec l'Orpington blanche, certains éleveurs ne différenciant pas les deux races. Elle souffrit également de la concurrence des races asiatiques qui furent introduites en France et aussi de l'importation massive de volailles en provenance des États-Unis et de l'élevage en batteries après la Seconde Guerre mondiale. Comme beaucoup de races françaises, la Gâtinaise et son club connurent alors une éclipse.

Dynamique de la race

En 1951, Jean Antoine écrit: « La Gâtinaise est en perte de vitesse comme la plupart des vieilles races traditionnelles: pas assez précoces, elles ne sont pas adaptées à des pratiques industrialisées. » À la fin des années 1960, le Gâtinais-Club français est mis en sommeil.

Mais, en 1984, la Société avicole Brie et Gâtinais (SABG), pour essayer de sauver de l'extinction sa volaille régionale, crée une « section Gâtinaise ». MM. Jean-Pierre Barbier, René Evain et Frédéric Barbier en sont les responsables successifs. Grâce à l'action de ce « Gâtinais-Club » et grâce à quelques éleveurs courageux comme Popelin Raymond qui la sélectionne depuis cinquante ans, cette belle et ancienne race renaît alors. Cette situation dure jusqu'à la création, en 2010, d'une nouvelle association, bien spécifique à cette race, le Gâtinaise Club de France, présidé par Thierry Duchemin. À côté de cela, une confrérie Les Trousseurs de Gâtinaises fut créée le 4 mars 1999 afin d'en refaire une race de production et d'en redynamiser l'élevage.

La naissance de la Gâtinaise naine est plus récente et a été longue et laborieuse; cela a duré une vingtaine d'années! Il faut dire que les sélectionneurs de cette naine exposaient rarement leurs animaux selon les règles demandées par la commission des standards et que les animaux exposés n'étaient pas toujours conformes au standard. Les deux principaux obtenteurs de cette naine sont Raymond Popelin et Joseph Pineau. Ils l'ont obtenue à partir de la Gâtinaise grande race en croisements avec diverses naines, à partir des années 1980. Elle est, enfin, reconnue en 1998.

En dehors de la Suisse, la Gâtinaise est peu connue à l'étranger.

Standard

Ce standard a été homologué en 1909. La Gâtinaise n'existe qu'en une seule variété, la blanche; c'est un avantage pour la présentation des poulets: les petites plumes qui resteraient ne se voient pas (au contraire des plumes noires). Outre son plumage blanc, la Gâtinaise est caractérisée par une crête simple, droite chez le coq, éventuellement légèrement inclinée chez la poule, des oreillons rouges sans trace de blanc, un dos long, une queue moyenne, des yeux à iris rouge orangé, des tarses blancs. Un reflet jaunâtre apparaît parfois dans le plumage du coq; cela est à éviter, même si cela est toléré. Le coq doit peser 3,5 à 4 kg et la poule 2,5 à 3 kg. Le gros souci des éleveurs est cette masse qui a tendance à diminuer. Pour l'augmenter, certains n'hésitent pas à introduire d'autres races avec la Gâtinaise; il faudrait l'éviter.

La naine doit être identique à la grande, excepté pour les masses : coq 900 g, poule 750 g et œuf 35 g.

Élevage et utilisation

Dans un de ses ouvrages, *Monographie de toutes les races de poules*, Louis Brechemin, écrit au début du xx^e siècle :

La Gâtinaise ne possède aucune qualité inférieure aux races exotiques pour lesquelles les clairons de la renommée ne sonneront jamais assez bruyamment. Elle a l'avantage sur ces dernières d'être parfaitement adaptée à notre climat, d'être pourvue des mérites si variés de nos bonnes poules françaises : rusticité, développement rapide, chair excellente, ponte abondante.

C'est ce que l'on appelle une race à deux fins : chair et ponte. Elle a d'ailleurs été utilisée par les aviculteurs professionnels, soit en race pure, soit en croisement.

La ponte de la poule est très bonne pour les souches sélectionnées. Des moyennes de 240 œufs par an (voire plus) sont signalées. Au concours de ponte de Grignon (en 1938-1939), elle obtient les 1^{er} et 3^e prix en lots et les 1^{er} et 2^e prix en individuel, devant la Leghorn, pourtant considérée comme la reine des pondeuses. La ponte débute vers l'âge de 6 mois. Les œufs à coquille blanche pèsent au minimum 60 g.

Au début du xx^e siècle, la poule était considérée comme une bonne couveuse.

Adresses

- Gâtinaise Club de France : Thierry Duchemin, 14, chemin des Égreffins, 91890 Videlles.
- Les Trousseurs de Gâtinaises, 1, rue Saint-Martin, 77620 Égreville.



La Gauloise

La Gauloise est sans doute une des races françaises les plus anciennes, bien que son standard n'ait été adopté que le 7 décembre 1923 par la Société centrale d'aviculture de France. Columelle, écrivain latin du I^{er} siècle, auteur d'un traité d'agronomie, décrit déjà une poule sauvage européenne qui peuplait l'île de Gallinurie et qui correspond à notre Gauloise. C'est le coq Gaulois de nos clochers et c'est notre emblème national; et malgré cela, il a failli disparaître dans les années 1950-1980. Actuellement, il renaît, mais ses effectifs ne sont pas pléthoriques.



Origine et histoire de la race

Parfois présente en exposition depuis 1894 sous des noms différents, la Gauloise est exposée pour la première fois par René Douay à Paris en 1898, puis à Lille en 1899. Il en présenta le standard à la Société des aviculteurs du Nord.

Création de la Révolution, le coq n'est pas l'emblème de la Gaule : l'animal le plus souvent représenté en Gaule, notamment sur les monnaies et sur les enseignes militaires, est

le sanglier, non le coq. Mais son nom latin, *gallus*, est le même mot que le nom du Gaulois, *Gallus*, d'où la confusion. Il reste que le coq est l'animal consacré à Mercure, le plus grand dieu de la Gaule.

Ce n'est que vers 1200 que, dans les cours européennes, est apparue cette association avec le coq pour tourner en dérision les Français : ceux qui vocifèrent, qui battent des ailes, mais sans grande efficacité. Les rois de France ont récupéré cette association en la tournant à leur avantage. Mais c'est la Révolution qui a donné au coq Gaulois sa plus grande force en en faisant le symbole du peuple.

Dynamique de la race

La Gauloise a toujours été rare, même au début du siècle. Actuellement, en particulier grâce au Bresse-Gauloise Club dont l'existence remonte à 1904 et au Gauloise Dorée club de France créé le 1^{er} janvier 1998, elle connaît un regain d'intérêt.

Vers la fin des années 1990, un « groupe volailles » s'est constitué en France ; il comprend des personnes de l'INRA, du BRG (Bureau des ressources génétiques), la Fédération française des volailles (Fédération d'éleveurs amateurs)... La finalité de ce groupe est de monter une structure qui permette la conservation de sperme de coqs (dans de l'azote liquide à -196 °C) dans un but de préservation de nos races de volailles. François Seignerin, un des membres de ce groupe, explique les raisons de cette action :

Au cours de la deuxième moitié du xx^e siècle, l'homme a pris conscience que la disparition d'espèces animales et végétales s'accélérait. La gestion de la biodiversité est apparue comme un défi pour les siècles à venir. Les accords internationaux de Rio (1992) ont consacré cette notion et initié chez les pays signataires (dont la France) diverses actions dont certaines visent à conserver la diversité génétique des espèces animales et végétales. La préservation des espèces et des races originales en fait partie. Chez les animaux, cette préservation est alors principalement organisée par de la gestion sur pied des troupeaux (gestion *in situ*). Ce type de gestion doit, cependant, être complété, par de la préservation de cellules animales congelées (conservation *ex situ*), principalement sexuelles (gamètes et embryons), à partir desquelles les races peuvent ultérieurement être reconstituées.

Chez les oiseaux, des problèmes sanitaires majeurs et récurrents, comme les épidémies de grippe aviaire qui sévissent régulièrement de par le monde, ou qui ont récemment nécessité l'abattage massif des troupeaux domestiques aux Pays-Bas, en Belgique, en Allemagne et en Italie, au Canada et dans différents pays d'Asie, sont aussi un défi constant pour les éleveurs et les collectionneurs susceptibles de voir disparaître brutalement la totalité des animaux de leur race ou lignée.

La nécessité de mettre en place une cryobanque aviaire est donc indéniable. Elle est même cruciale dans des espèces où la gestion de la variabilité génétique est devenue critique. Chez les oiseaux, la congélation d'embryon n'est pas fonctionnelle. La congélation de la semence restera donc la méthode majeure de gestion *ex situ* de ces espèces. C'est par l'espèce coq que nous avons choisi de démarrer la mise en place de la cryobanque aviaire. Dans cette espèce, les ressources génétiques recouvrent une grande diversité de populations. Celles-ci comprennent en France les races traditionnelles maintenues par des collectionneurs amateurs, les lignées expérimentales sélectionnées par l'INRA et les lignées commerciales sélectionnées par des firmes spécialisées. Actuellement, la base de données établie par le BRG (Bureau des ressources génétiques) compte 154 races et lignées de poules en France. Ces populations, généralement représentées exclusivement par des animaux sur pied, sont exposées aux risques sanitaires et aux difficultés liées à l'augmentation de la consanguinité dans les petites populations.

La mise en banque effective des premières lignées *Gallus* a débuté en 2002.

À ce jour trois lignées expérimentales d'intérêt scientifique (Y33, B4 et R+) et une race patrimoniale, la Gauloise Dorée, sont stockées. Quelques dizaines de paillettes par coq, soit quelques centaines par lignée, sont conservées dans l'azote liquide.

Parmi les races conservées par les amateurs sélectionneurs, c'est la Gauloise qui a eu l'honneur d'inaugurer cette banque de spermes. Après concertation avec la Fédération française des volailles, un peu plus d'une vingtaine d'éleveurs de Gauloise ont été contactés par courrier, afin de faire une estimation de la population d'animaux disponibles. Onze d'entre eux ont répondu et participé à la fourniture d'œufs à couvrir. Les reproducteurs présents chez ces éleveurs ont subi un contrôle sanitaire et ont été traités contre les mycoplasmes et les salmonelles. Un protocole de désinfection des œufs a été mis en place et 549 œufs ont été récoltés et incubés dans un local protégé de l'INRA à Nouzilly. Une injection d'antibiotique a été pratiquée dans chaque œuf au 6^e jour d'incubation, 338 œufs (issus de 9 élevages) étaient fertiles et 177 poussins sont éclos. Ce faible taux d'éclosion est la conséquence de l'injection d'antibiotique dans l'œuf. Un suivi sanitaire rigoureux a été effectué sur ces animaux, à l'encontre des principales maladies des volailles (maladie de Marek, maladie de Newcastle, maladie de Gumboro, pullorose, mycoplasmoses, salmonelloses). Les animaux ont été triés, à l'âge de 4 mois, sur leur phénotype et cinquante coqs ont été placés en cage individuelle afin de tester leur production de sperme. Sept coqs présentaient une production de sperme de qualité, en quantité suffisante pour être congelée en éjaculats individuels et treize autres ont été congelés en spermes mélangés.

Pour évaluer la possibilité de reconstituer la race à partir de semence congelée, un test de fertilité a été réalisé par trois inséminations artificielles successives de 32 poules pondeuses commerciales (4 poules par coq), avec du sperme décongelé de 6 coqs et 2 mélanges. Sont nés 108 poussins sur 278 œufs mis en incubation, soit un taux d'éclosion moyen de 39 %, à partir de 96 paillettes décongelées : il faut savoir que la conservation du sperme dans de telles conditions fait quand même baisser la fertilité.

On peut donc raisonnablement espérer environ 500 poussins avec les 491 paillettes stockées dans la cryobanque nationale. Chez les oiseaux, la conservation de paillettes de sperme à -196 °C, dans l'azote liquide, est le plus sûr moyen de sauvegarde des races anciennes et de la majeure partie de leur patrimoine génétique.

« Notre emblème national, le coq gaulois, étant préservé pour les générations futures, il conviendrait désormais de sauvegarder les nombreuses autres races anciennes de l'ensemble de nos régions », écrit François Seignerin, un des promoteurs de l'opération.

Notre race nationale est très peu connue à l'étranger.

Standard

Autrefois appelée Gauloise Dorée, cette race se nomme tout simplement Gauloise (depuis 2009). En effet, la commission française des standards volailles évite de mettre des noms de coloris dans le nom des races car de nouveaux coloris pourraient apparaître.

La variété d'origine est la saumon doré ; c'est le coloris du coq Doré sauvage d'Asie, principal ancêtre de tous les coqs et poules domestiques. Les caractéristiques du coq sont : camail et lancettes rouge orange jaune, poitrine, abdomen et cuisses noirs, dos et reins rouge acajou, épaules, grandes couvertures et queue noires à reflets métalliques. En plus : ossature fine, queue assez relevée, aux faucilles bien arquées, tarsi bleu acier, crête simple et droite, oreillons blancs, yeux à iris rouge orangé. C'est une volaille française parmi les plus colorées. Alors que la plupart des races françaises sont blanches ou noires, il est étonnant qu'elle ne soit pas plus répandue ; ce coloris aurait dû plaire aux éleveurs !

La poule est plus terne : camail or clair flammé de noir, poitrine saumon, le reste à dominante brunâtre, tarsi bleutés. Par rapport au coq : tenue plus horizontale, queue semi-ouverte, crête droite et plutôt petite.

Le coq pèse 2,3 à 2,8 kg et la poule 1,8 à 2,2 kg. Cependant beaucoup de sujets sont en dessous de ces valeurs : les éleveurs se doivent de faire une sélection sur ce point.

La variété saumon doré clair a été créée par Jean-Claude Périquet et homologuée le 10 décembre 2011.

La Gauloise naine n'existe pas.

Élevage et utilisation

La Gauloise est la poule de plein air par excellence. Elle adore les grands espaces, à la recherche de sa nourriture et ne dédaigne pas se percher dans les arbres.

Elle peut être considérée comme une volaille à deux fins : chair (même si son volume est un peu faible) et ponte (bien que les œufs soient un peu plus petits – 55 g minimum – et à coquille blanche).



Adresses

- Bresse-Gauloise club de France : Denis Thomassin, Les Mirabelliers, rue Saint-Germain, 54115 Battigny.
 - Gauloise Dorée club de France : Nicolas Vermeulen, Ferme de la Percherie, 14190 Saint-Germain-le-Vasson.
-

La Géline de Touraine

Géline, en vieux français, désigne la poule domestique et c'est cet ancien nom qui a été choisi pour désigner la poule noire de Touraine. Elle a failli disparaître mais, aujourd'hui, cette race fait partie intégrante du patrimoine gastronomique de la Touraine, et s'affiche, depuis longtemps, parmi les meilleures races anciennes de volailles françaises.



Origine et histoire de la race

Au ^{xv}^e siècle, la gélinase (ou gélinage) est un impôt féodal, également appelé « géline de coutume ». Ainsi, dans « la coutume en Touraine », rédigée en 1461 par Baudet Berthelot, conseiller du roi, les redevances seigneuriales tourangelles sont détaillées ainsi : « une oie représente 15 deniers de rente, un chapon 10 et une géline 8 ».

Au ^{xix}^e siècle, elle compte parmi les spécialités locales : « Tout voyageur un tant soit peu cultivé, curieux de régionalisme, assimile immédiatement les rillettes, les pruneaux, les gélines et les vins de Touraine aux spécialités de la Touraine, Balzac ne fait pas exception. »¹. On la trouve, entre autres, sur les tables aristocratiques, le plus souvent pochée, bardée et remplie d'une farce réalisée à partir de porc, de foies de volaille, de truffes et d'alouettes.

1. Michel Laurencin, *La vie quotidienne en Touraine au temps de Balzac*, Hachette, 1980.

Tout au long du ^{xix}e siècle, cette poule de Touraine subit des transformations; on l'appelle « vieille poule de Touraine », « Noire de Touraine » ou encore « poule de pays » et parfois « géline ». Mais si cette poule est bien noire, ses caractères ne sont pas toujours très bien définis; ce n'est pas véritablement une race.

Jusque dans les années 1870, elle s'élève sur tout le sud de la Touraine et sur une partie du Berry et fait la réputation des marchés de Sainte-Maure, Loches et Montbazon.

La seconde moitié du ^{xix}e siècle voit arriver dans les élevages de Touraine, comme dans toute la France, de nombreuses races étrangères essentiellement asiatiques, en particulier Brahma, Cochinchinoise et Langshan. Elles connaissent un rapide succès et sont de plus en plus utilisées, souvent en croisement. La poule de Touraine ne fait pas exception.

C'est alors qu'un professeur d'agriculture de Tours, Jean-Baptiste Martin s'insurge, en parlant des volailles étrangères :

Ces géants de l'exotisme ont une chair de canaque. Ces croisements dominés par l'atavisme, incomplètement fixés, sont pour la plupart en variation désordonnée. Toutes ces races étrangères, certes excellentes dans leur pays, ne sont pas acclimatées chez nous. Et enfin elles n'ont pas de mal à disputer la palme des expositions agricoles à notre modeste poule tourangelles, qui n'a jamais paru dans aucun concours et qui n'a même pas de nom !

Jean-Baptiste Martin, qui deviendra directeur des services agricoles du département de l'Indre-et-Loire et président fondateur du club avicole de Touraine (créé le 12 août 1909), va sortir cette poule de Touraine de l'anonymat. Il peut être considéré comme le père de cette volaille. C'est lui qui trouva le nom de cette race : « Géline ! Ce mot est vieux, mais vieille aussi est la poule noire de Touraine ». Voici ce qu'il en dit :

J'ai obtenu la Géline de Touraine en partant de la poule noire commune qui se rencontre dans les fermes de Touraine, du Berry et même du Limousin. C'est une poule rustique dont l'atavisme lui a permis de résister aux croisements désordonnés et successifs que l'on a fait dans les basses-cours. Dans le but de lui donner un peu plus de volume sans nuire à la qualité de sa chair, qui est très blanche et de toute première qualité, ainsi que pour avoir des œufs teintés, j'ai infusé à cette race un peu de sang de Langshan. Pendant une dizaine d'années, la Langshan réapparaissait avec l'oreillon trop rouge et des pattes emplumées. Une sélection rigoureuse dans les fermes d'élevage du club avicole de Touraine a fini par faire disparaître ces retours et par nous donner une race bien fixée, bien homogène. Au début, j'avais en vue une race de ferme à deux fins, rustique, adaptée à son milieu. Après quelques années de sélection au nid-trappe, cette race s'est révélée très bonne pondeuse. C'est donc une de nos meilleures races françaises.

Jean-Baptiste Martin sut faire la promotion de sa Géline et elle se développa. La première présentation de Géline de Touraine organisée par le club eut lieu le 7 janvier 1917 à Tours : 280 Gélines ! Et la première véritable exposition les 24 et 25 décembre, toujours à Tours, réunit 250 lots : les meilleurs iront à l'exposition nationale de Paris l'année suivante en février. Jean-Baptiste Martin peut alors déclarer que « la race Géline a maintenant cause gagnée ».

Mais à la fin de la Première Guerre mondiale, tout le travail réalisé semble détruit. J.-B. Martin, toujours président du club écrit qu'il « a trouvé les basses-cours en plein désarroi. Dans presque toutes, les volailles avaient souffert d'un manque de grain, les

couvées avaient été faites un peu au hasard et la sélection s'était relâchée ». Le club ne baisse pas les bras, il repère les meilleurs sujets dans les fermes, les sélectionne et les bague : les éleveurs touchent une subvention proportionnelle au nombre de sujets bagués. Et c'est le renouveau de la Géline.

Entre les deux guerres, c'est la période faste. À la « Grande semaine agricole » de Tours, en 1923, sur 1 600 animaux de basse-cour, il y avait 354 Gélines de Touraine ; les autres races françaises étaient représentées par 156 sujets ! À cette époque, on estime à 750 000 le nombre de Gélines en Touraine surtout autour de Loches, berceau de la race. Le comte d'Aubigny possédait un des principaux élevages au château des Hayes à Autrèche. La Géline était commercialisée sur les principaux marchés du sud de la Touraine et des volaillers venaient s'approvisionner notamment à Loches. À ce marché, 24 000 poulets furent vendus en 1918, 30 000 en 1920, 35 000 en 1921 et 50 000 en 1924 ! Le nombre d'élevages augmente.

À la veille de la Seconde Guerre mondiale, J.-B. Martin est optimiste : « La Géline de Touraine a conservé sa supériorité pour la table et développé son aptitude à la ponte : elle peut rivaliser avec les races spéciales ponte qui, par ailleurs, ne présentent pas ses autres avantages. Il y aura bientôt des races Géline dans tout le pays. »

La guerre de 1940, puis l'arrivée des souches intensives modernes, l'exode rural, les croisements lui portèrent un coup fatal. Quelques exemplaires survécurent quand même dans des fermes isolées.

Mais, en 1977, la Société centrale d'aviculture de France considère que la Géline de Touraine fait partie des races éteintes.

Dynamique de la race

Les années 1980 marquent le début de la renaissance de la Géline de Touraine mais de façon désordonnée suite à différentes initiatives d'éleveurs amateurs.

Jean-Louis Choisel a fondé en 1991 l'association Les amis de la Géline de Touraine : « Je connais la Touraine depuis 1959 de par mon épouse, pure Tourangelles, dont la famille possède, depuis de nombreuses générations, une exploitation agricole dans le sud de l'Indre-et-Loire, en pays lochois, berceau de la Géline de Touraine. Le grand-père maintenant âgé de plus de 80 ans a élevé des Gélines. Grâce à sa fille, j'ai pu retrouver une lignée intéressante. »

À la même époque, la Société avicole de Touraine s'intéresse aussi à cette race locale : « Nous voilà parvenus dans les années 1980 et la Société avicole de Touraine, récemment créée et dont les buts sont d'encourager la production avicole et d'améliorer la sélection d'animaux de races pures va, tout naturellement, pour sa part, chercher à retrouver les traces perdues de la dame de Touraine. »

En 1985, Maurice Brault, président de cette société, retrouve dans une ferme du sud de l'Indre-et-Loire des volailles qui semblent conformes au standard de la race, dont il récupère des œufs. Mis en incubation, ces œufs sont la base de sa souche de Géline. Une partie de ce cheptel est confié à Hubert Stirnemann dont l'élevage se situe à Génillé.

En 1988, la Confrérie des Chevaliers de la Géline de Touraine est créée; sa devise est: « Géline de Touraine suis, de Loches je m'honore ».

Et puis, en 1997, à l'initiative de plusieurs éleveurs amateurs, se crée l'Union des Amateurs de la Géline de Touraine et des autres races de basse-cour tourangelles.

Mais le renouveau économique de la Géline de Touraine date des années 1990. Le 29 octobre 1993, la chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire réunit tous ceux qui s'intéressent encore à la Géline. Le Syndicat interprofessionnel de la Géline de Touraine (SIGT) est créé en 1994. Il regroupe: un élevage de pondeuses Géline de Touraine, un couvoir, des éleveurs professionnels, une société de commercialisation, un abattoir, une société d'aliments, les éleveurs amateurs représentés par la Société avicole de Touraine, des gourmets, représentés par la Confrérie des Chevaliers de la Géline de Touraine et un cuisinier. Ce syndicat reçoit l'appui de la chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, de l'INRA de Nouzilly, du Syndicat des sélectionneurs avicole et aquacole français (SYSAAF), des conseils général et régional et de l'Union européenne.

Dans un premier temps, deux possibilités sont envisagées:

- L'élevage en race pure avec deux lignées différentes de Géline, l'une fournissant les mâles, l'autre fournissant les femelles. Le croisement de ces deux lignées sélectionnées donnerait des sujets purs Géline de Touraine.
- Conduit avec une seule lignée mâle Géline de Touraine croisée avec une « parentale » (poule proche de la Géline), le produit commercialisé serait un hybride.

Heureusement, c'est la première possibilité qui a été retenue. D'ailleurs, les éleveurs amateurs sont partie prenante de ce syndicat car les promoteurs de ce syndicat ont tenu à élever la véritable Géline de Touraine standard de 1913 conservée par ces amateurs depuis toujours.

C'est sous la marque « La Dame Noire » (déposée en 1995) que la Géline de Touraine est commercialisée. Seules les poules sont conservées pour l'élevage. Par arrêté du 19 juillet 2001, La Dame Noire obtient le Label Rouge pour le « poulet de chair race Géline de Touraine » et la « poularde de chair race Géline de Touraine ».

La Géline de Touraine est inconnue à l'étranger.

Standard

Le club avicole de Touraine est fondé le 12 août 1909 dans le cadre du comice agricole de Bourgueil. Ses statuts sont officiellement approuvés puis déposés à l'issue de la première assemblée générale qui se tient à Tours le 23 octobre 1909. C'est lors de cette assemblée qu'est établi pour la première fois le standard de la Géline de Touraine: on peut donc considérer que cette date du 23 octobre 1909 est réellement sa date de naissance, même si ce standard ne sera officiellement reconnu au niveau national que le 12 novembre 1913.

La Géline de Touraine n'existe qu'en plumage noir à reflets verts; elle ressemble à beaucoup de nos races régionales: Caussade, Noire du Berry, Landaise, Gasconne,

Cotentine... Voici quelques caractères qui permettront de la différencier de ces autres races noires : corps ample et allongé, squelette plutôt fin, crête simple, oreillons de grandeur moyenne, de couleur rouge, sablés de blanc au centre – ceci est un élément très important du standard –, iris des yeux brun, bec fort, un peu arqué, faucilles assez longues, tarsi ardoise foncé.

Pour la poule : queue semi-ouverte, crête droite ou légèrement inclinée.

Les animaux sont plus lourds qu'ils ne paraissent : le coq doit peser 3 à 3,5 kg et la poule 2,5 à 3 kg.

Elle n'est pas connue à l'étranger. On signalait parfois de la Géline de Touraine herminée mais il s'agissait de croisements non reconnus.

La Géline de Touraine naine n'existe pas.

Élevage et utilisation

C'est une volaille à deux fins : chair et ponte, même si ses qualités de chair sont les plus connues.

Comme l'indique son créateur, c'est une bonne pondeuse, en particulier d'hiver, d'œufs à coquille brun clair de 55 g minimum. Les poulettes nées en mars-avril commencent à pondre en novembre-décembre. Dans les années 1920 et 1930, la Géline de Touraine se fait déjà remarquer dans les concours : en 1930, au concours national de ponte de Versailles, la Géline de Touraine se classe au même rang que la Bresse noire et la Gâtinaise, juste derrière la race Leghorn, réputée pour la ponte.

Sa chair blanche, compacte, de qualité supérieure en a fait sa réputation. Elle a une croissance relativement lente, elle atteint la masse de 2 à 2,5 kg après plus de 4 mois, mais elle présente une grande rusticité surtout à l'humidité froide.

Et c'est donc cette qualité de chair que le Syndicat interprofessionnel de la Géline de Touraine a mis à profit et a commercialisé notre Géline sous le nom de « La Dame Noire ». Avec un cahier des charges précis : tous les poussins naissent à la station avicole INRA de Nouzilly, ils sont vaccinés, examinés puis expédiés aux éleveurs ; à 6 semaines chaque Géline est baguée ; les volailles sont élevées en petits lots (au maximum 1 000, mais le plus souvent 500) dans des bâtiments (11 sujets par m²) avec accès à un parcours herbeux (au moins 2 m² par volaille) où la présence d'arbres est obligatoire ; l'aliment est composé de 80 % de céréales minimum (blé, maïs), les 20 % restants sont des protéines végétales (pois, soja, colza) ; les poulets sont abattus à un âge minimum de 120 jours et les poulardes 135 jours ; de nombreuses contraintes d'hygiène et sanitaires sont imposées. L'élevage ne peut se faire qu'en Indre-et-Loire ou dans ses cantons limitrophes.

En 2002, 25 000 Gélines sont commercialisées dans les départements limitrophes (60 %), à Paris (35 %) et à l'exportation (5 %).

Adresse

- Union des amateurs de la Géline de Touraine: Yves Vervialle, 7 bis Logny, 37460 Genillé.



La Gournay

C'est une des nombreuses races de volailles de Normandie, mais elle semble avoir une origine différente des autres vu son apparence, en particulier le coloris de son plumage. Elle porte le nom de Gournay-en-Bray, une petite ville située dans le département de Seine-Maritime en Haute-Normandie.



Origine et histoire de la race

L'aire géographique de la Gournay se composait de trois parties : le pays de Bray dans le département de Seine-Inférieure depuis Neufchâtel-en-Bray, Forges-les-Eaux, Gournay-en-Bray et Beauvais ; le pays de Caux dans le reste du département de Seine-Inférieure ; le long de la vallée de l'Epte jusqu'à la Seine, à cheval sur les départements de l'Eure, de l'Oise et de Seine-et-Oise (les noms de certains départements ont changé).

Différentes hypothèses ont été émises sur ses lointaines origines ; voici les plus sérieuses :

- La Gournay aurait pour racines le groupe « néerlandano-normand » (xv^e siècle) au même titre que d'autres races normandes comme la Crèvecœur, la Le Merlerault, la Caumont et la Pavilly, mais il y a tellement de différences entre ces dernières et la Gournay qu'on peut en douter.

- Les Vikings auraient pu implanter lors de leurs différentes invasions des volailles au plumage tacheté qui, croisées avec des poules locales, auraient donné les ancêtres de l'actuelle Gournay. Difficile à vérifier.
- La Gournay serait une très ancienne race, issue des poules noires autochtones, sans contact avec la Mantes. Il est peu probable qu'il n'y ait eu aucun mélange, vu la proximité géographique de ces races et le coloris identique de leur plumage. D'ailleurs, dans un vieux livre de 1898 de Lasseron, la race de Mantes portait aussi la dénomination Mantes-Gournay !
- La Gournay est le résultat du croisement de Brahma et de Houdan effectué par les frères Voitellier à Mantes vers 1870-1880. C'est l'hypothèse la plus vraisemblable.

Mais dès la fin du ^{xix}^e siècle, elle était en voie de disparition. Voici ce qu'écrit P. Mégnin en 1884 :

La race de Gournay a fait son temps; chercher à la reconstituer serait peine perdue. Et même dans le cas invraisemblable du succès, ce serait peine inutile, puisqu'on possède mieux qu'elle. Elle est de taille moyenne, plutôt petite; on n'augmenterait son volume qu'au détriment de ses qualités de poule commune, qui sont: la vigueur, la rusticité et l'aptitude à la ponte. Toutes les races de petite taille tendent à disparaître, ou il faut les transformer pour donner satisfaction aux grands besoins de production intensive de l'époque.

Cependant, dès 1896, P. Maison entreprit la reconstitution de cette race en récupérant les meilleurs sujets trouvés dans la région de Gournay. Et cette race se développa à nouveau: à une exposition des aviculteurs français à Paris (vers 1920), il y avait 28 volailles de Gournay. Mais l'oncle de P. Maison, dénommé Lourdelle et éleveur à Abbeville, revendique la reconstitution de la Gournay. Voilà ce qu'il écrit :

Je revendique hautement l'honneur de l'avoir reconstituée. Dès 1890, je possédais quelques sujets provenant d'œufs rapportés par des ouvriers maçons qui, chaque année, allaient faire une saison en pays normand. Après une sévère sélection de quelques années, jugeant en 1898 mes sujets dignes d'être présentés à une exposition, je les envoyai au concours général agricole de Paris où mon lot obtint le seul prix attribué aux Gournay.

C'est P. Maison qui établit le standard vers 1915 et le présenta à la Société des aviculteurs normands et au club avicole de la Seine-Inférieure; standard adopté en 1924. Ce furent ensuite les meilleures années pour la Gournay.

Par la suite, comme beaucoup de races françaises et pour les mêmes raisons, elle devint quasi inexistante.

Jusqu'en 2000, il y a déjà eu quelques tentatives de création de la Gournay naine, mais peu probantes. Le Club pour la sauvegarde des races avicoles normandes a créé cette naine. C'est une œuvre collective de plusieurs éleveurs; un éleveur suisse, Pierre-Alain Falquet y participa aussi. Les premiers spécimens viennent de poules et coq nains trouvés sur les marchés de Normandie, d'Ardennaise et d'Ancône naines. La sélection fit le reste.

Dynamique de la race

Quelques passionnés, après les années 1960-1970, l'ont reconstituée; en particulier grâce à l'action des trois associations de défense des races normandes au début des années 1990.

En 2003, grâce au partenariat entre le Club pour la sauvegarde des races avicoles normandes, « les Défis ruraux » et la région Haute-Normandie, la Gournay est entrée au Centre de sélection de volailles de Béchanne. Un cahier des charges très précis a été édicté et contrôlé; une étude est menée sur la génétique de la Gournay. Depuis, chaque année, des poussins Gournay montent de Bresse vers la Normandie afin d'approvisionner les engraisseurs. Une marque est apparue sous le label « Délice de Jadis » disponible auprès d'un réseau de boucheries artisanales.

Cependant, cette race reste assez peu répandue en dehors de son aire d'origine. Dans les expositions, elle est occasionnelle, et peu représentée en dehors de l'ouest de la France. Elle est présente à l'étranger (en Suisse, par exemple), mais y est peu répandue.

Standard

Le plumage de cette volaille doit être noir caillouté blanc (cailloutage grossier). Voici ce que demande le standard: sous-couleur noire ou gris foncé. Deux à trois rémiges entièrement blanches par aile ne sont pas considérées comme un défaut. Chez le coq adulte, un léger reflet pailleux dans le camail et les lancettes n'est pas considéré comme un défaut. C'est un cailloutage irrégulier, la prédominance du noir est souhaitable. Les coqs sont plus noirs que les poules.

En réalité, on rencontre au moins deux nuances de plumage :

- le caillouté grossier: le dessin est composé de taches blanches grossières et irrégulières réparties de chaque côté de la tige. Ce dernier correspond au type ancestral de la Gournay;
- le caillouté fin ou « moderne »: toutes les plumes présentent une pastille distale blanche à leur extrémité; ce qui donne une répartition régulière des taches blanches.

En général, ce caillouté devient de plus en plus blanc avec l'âge.

La couleur des tarses est un autre problème. Ils doivent être marbrés blanc rosé et noir. En aucun cas ils ne doivent être gris plomb uni, ni blancs, ce qui est encore trop souvent le cas.

Les oreillons sont de forme ovale et de couleur blanche avec de légères traces de rouge tolérées. Mais cela n'a pas toujours été le cas. Dans le standard provisoire établi par P. Maison, l'oreillon est demandé rouge (ou d'un rouge mêlé de blanc). Mais dès 1931, Maison indiquait que l'oreillon blanc n'était pas un défaut et que les deux couleurs d'oreillons devaient être admises d'autant plus qu'il avait remarqué que les poules à oreillons blancs étaient bien meilleures pondeuses que les autres. D'ailleurs, beaucoup de photos de l'époque présentent des Gournay à oreillons blancs. La plupart des races méditerranéennes

et des races normandes ont un oreillon blanc, il semble logique d'exiger la même couleur pour la Gournay. Cependant, en 1931, le club français de la Gournay dans son assemblée générale du 14 février indique que son comité a décidé que les oreillons devaient être rouges striés de blanc. Tout cela, bien sûr entraîna des commentaires: oreillons rouges, oreillons blancs, oreillons rouges striés de blanc, oreillons blancs striés de rouge? C'est Alex Wiltzer, alors président de la Société centrale d'aviculture de France, qui demande dans un article de *La Revue Avicole* de trancher en faveur de l'oreillon blanc.

La crête est simple et droite chez le coq, légèrement penchée chez la poule. L'iris des yeux est jaune orangé.

Le coq doit peser 2,5 à 2,8 kg et la poule 2 à 2,3 kg, ce qui en fait une volaille relativement légère, contrairement aux autres Normandes pesant en général aux alentours de 3 kg.

Les autres caractères doivent être améliorés par une sélection sévère. En effet, certains éleveurs n'ont pas hésité (parfois à juste titre) à retremper la Gournay avec d'autres races, ce qui fait que de temps à autre, il apparaît des caractères indésirables.

Autrefois, il existait une variété de Gournay, moins connue, à crête frisée, épaisse et large.

La naine est identique à la grande race, hormis les masses: coq 850 g, poule 750 g et œuf 35 g.

Élevage et utilisation

La Gournay est une volaille rustique et résistante à l'humidité de la Haute-Normandie, sa contrée d'origine; c'est normal car elle ne possède ni huppe comme la Le Merlerault, la Caumont, la Pavilly, ni favoris (barbe et huppe) comme la Crèvecœur. Cependant, elle préfère, comme toutes les volailles, un sol sec et sain. C'est une poule de ferme ou d'herbage par excellence qui préfère un grand parcours à un parquet restreint. Vive et très alerte: franchir une clôture de deux mètres de haut n'est pour elle qu'une formalité... et elle se perche volontiers dans les arbres.

Tous les éleveurs s'accordent à dire que la qualité de chair est bonne. Les poulets Gournay ont une croissance assez rapide; les coquelets ont une masse de 1,5 à 1,6 kg. D'ailleurs, cette race a été surnommée la Bresse normande. Elle convenait parfaitement pour l'engraissement et pour l'obtention des chapons.

Les poules Gournay ne couvent pratiquement pas mais elles sont d'honorables pondeuses d'œufs de 60 g à coquille blanche. Les premiers œufs sont pondus entre les 19^e et 20^e semaines. Comptez une centaine d'œufs dans la première année de sa vie.

La reproduction ne pose pas de problème particulier.

Pour la sélection du coloris, éliminez les sujets trop blancs et gardez de préférence en première année des sujets un peu trop noirs car le blanc gagne toujours et certaines poules de 3 ou 4 ans deviennent presque blanches.

Adresses

- Conservatoire pour l'élevage et la préservation de la basse-cour normande : Jean-Marie de Launay, Le Courtil de la Brazardière, 50200 Saussey.
- Conservatoire des races normandes et du Maine, Pierre Le Maître, route de Campigny, 14490 Le Tronquay.
- Club pour la sauvegarde des races avi-cunicoles normandes : Bruno Lomenède, 156, route du Four à Pain, 76750 Bosc-Roger-sur-Buchy.



La Hergnies

La Belgique et le nord de la France ont longtemps été un seul et unique pays séparé depuis le traité de Nimègue (1679) mais certaines races de volailles existaient bien avant ce traité et des deux côtés de la nouvelle frontière on en revendique la paternité. C'est le cas de la Hergnies qui est née d'une polémique entre éleveurs belges et français, à la fin du ^{xix}^e siècle. Elle porte le nom d'une localité près de Valenciennes, au sud-est de Lille. Disparue à la seconde moitié du ^{xx}^e siècle, elle réapparaît timidement actuellement.



Origine et histoire de la race

Au ^{xix}^e siècle et bien avant, il existait une race de volailles qui peuplait une vaste partie des contrées de l'Europe du nord-ouest sur l'Allemagne, les Pays-Bas, la Belgique et le nord de la France. Cette volaille se caractérisait par un plumage blanc argenté au camail, tacheté de gris sur le reste du corps. Les coqs étaient souvent plus clairs que les poules, certains presque blancs. Elle portait un nom différent selon sa contrée d'habitation : Campine, la plus ancienne de toutes, Braekel, poule de Grammont, poule de Renaix, Sottegem, Mouette, poule de la Frise voire Hambourg... et Hergnies.

À partir de 1858, dans la région du Hainaut français, la poule de Hergnies figure régulièrement dans les concours régionaux d'animaux de basse-cour, aux côtés des races de Crèveœur, Houdan, Cochinchinoise... Sa notoriété est grande, ses qualités très appréciées.

Au plan local, elle est donc bien plus ancienne que la Coucou des Flandres, la Bourbourg et l'Estaires. À cette période, elle est désignée par « poule commune d'Hergnies »; ce terme désigne, en aviculture de l'époque, une poule du terroir très ancienne et élevée dans la plupart des fermes.

Mais, vers la fin du XIX^e siècle, on ne parle presque plus de la poule d'Hergnies dans le Hainaut français.

L'éleveur français le plus connu et le plus impliqué dans ces volailles est Jules Lamy, administrateur des Aviculteurs du Nord. Il possédait un élevage de plusieurs hectares à Bellevue, près d'Hirson, principalement composé de volailles Braekel.

Cet éleveur est à l'origine de la Hergnies mais au terme de différends avec ses confrères belges, Paul Monseu, président de la société Les Aviculteurs belges, et Louis Van der Snickt, spécialiste avicole. Les échanges d'amabilités durèrent plusieurs années dans les journaux de l'époque comme *Chasse et Pêche* : de 1892 à 1898 !

La discussion commença, en 1892, sur la distinction entre la Braekel et la Campine, deux races fort semblables. Louis Van der Snickt travailla le standard de la Braekel et décida qu'il serait plus facile pour les juges des concours avicoles si cette volaille avait un plumage plus régulier (telle la Campine, par exemple). Ce changement agaça le côté français qui ne voulait pas se résoudre à modifier une volaille qu'ils revendiquaient tout autant. Jules Lamy écrivait que « la Braekel n'est pas la Campine, et la Campine n'est pas la Braekel [...]. Nous voulons ne pas contester la Campine anversoise, pomponnez-la, maquillez-la comme vous l'entendrez, mais accordez-nous la Braekel en tant que race distincte » (28 août 1892). Jules Lamy préfère les Braekel qui ont le plumage « fleuri » c'est-à-dire peu régulier (ancien type de la Braekel) à celles à plumage barré (comme la Campine). Ce à quoi, Paul Monseu répond : « Faut-il prendre le plumage (fleuri) comme modèle pour la race la plus pure de Braekel ? certainement non » (2 octobre 1892).

Après les différences de point de vue sur le coloris de la Braekel, il y eut ensuite une polémique sur la masse. Louis Van der Snickt était partisan de la grossir par croisement avec d'autres races : « L'ancienne poule de Braekel est excellente, donc nous devons la conserver; mais elle a deux défauts; corrigeons-les. Elle manque de taille et de rusticité. Croisons-la. Avec quoi ? Cherchons. Nous avons choisi le coq Langshan, M. Coenegracht préfère le Dorking, M. Wendelen essaie l'Andalou, M. Breydel le Coucou, un autre le Brahma » (12 mai 1895). Jules Lamy n'est pas d'accord : « Personne n'ignore qu'on ne développe le volume d'une race qu'au détriment de sa précocité et de son énergie » (19 mai 1895).

Louis Van der Snickt reste sur ses positions. Jules Lamy aussi : « On veut une race qui (la poule pesant six livres et le coq sept ou huit livres) conserve la ponte extraordinaire de l'ancienne Braekel, sa précocité énorme comme chair et ponte ! Mais c'est matériellement impossible, mon cher Monsieur; votre nouvelle race sera tout ce que vous voudrez, excepté la Braekel, ce sera une doublure de la Coucou de Malines, de la Dorking, de la Barbezieux, de la Faverolles, elle fera double emploi » (28 août 1895).

Tous les écrits, toutes les lettres de Jules Lamy ne servirent à rien. Car, dans sa séance du 20 octobre 1895, la Société nationale pour l'amélioration de l'aviculture en Belgique décide

de modifier le standard de la Braekel ; les deux points principaux sont : un plumage identique à celui de la Campine et une masse la plus grande possible ! Tout le contraire de ce que voulait Jules Lamy. Ce dernier et la Société des aviculteurs du Nord décident alors de garder l'ancien type de la Braekel et de la baptiser poule d'Hergnies. La naissance officielle de la poule de Hergnies date donc de la séance de la Société des aviculteurs du Nord du 10 août 1896 avec le discours de Jules qui se termine ainsi :

Je vous propose, Messieurs, de vouloir bien voter l'envoi du rapport ci-dessus à M. Ernest Lemoine, président de la Société nationale d'aviculture de France, et de lui demander les lettres de naturalisation de la Braekel française, telle que nous la décrivons et l'admettons nous-mêmes, et son entrée comme telle, dans les concours de la Société nationale d'aviculture de France et, avec l'approbation du ministère de l'Agriculture, dans les concours régionaux.

Le standard de La Hergnies date de la séance des Aviculteurs du Nord du 10 août 1896 mais il fut officiellement adopté par la Société nationale d'aviculture de France le 15 février 1898 ; entre-temps les aviculteurs belges ont publié le standard de cette nouvelle race le 13 décembre 1896.

La Hergnies est donc l'ancienne forme de la Braekel de la fin du ^{xix}^e siècle. Reinhold Adolphi, spécialiste actuel de la race résume ainsi :

Ainsi, en considérant uniquement cette période de la fin du ^{xix}^e siècle, il n'est pas faux de dire que la poule d'Hergnies, officialisée par Jules Lamy, a une origine commune avec la Braekel. Mais une considération plus large qui prend en compte son histoire dès le milieu du ^{xix}^e siècle fait qu'aucun lien entre cette poule et la Braekel n'est établi, bien au contraire. Le fait que le nom Hergnies existait déjà à cette époque doit les différencier définitivement.

Dynamique de la race

Toutes les polémiques qui ont eu lieu lors de l'apparition de la Hergnies paraissent bien vaines quand on sait que cette race, comme nombre de races françaises, disparut à partir de la seconde moitié du ^{xx}^e siècle, probablement entre 1976 et 1980.

Mais dès les années 1980-1990, des éleveurs du Nord se mobilisent pour tenter de lui redonner vie ; il faut repartir de la Braekel argentée. Mais le dessin spécial du plumage de la Hergnies est difficile à obtenir. Parmi ces éleveurs, on peut citer Bernard Dupas, Reinhold Adolphi et Pascal Kamp. Les races utilisées pour refaire la Hergnies furent la Braekel bien sûr, mais aussi la Bresse-Gauloise grise, la Sottegem, la Lakenvelder...

En 1999, Pascal Kamp crée le Braekel-Hergnies Club. Ce club était en partenariat avec le Braekel club flamand qui comptait 120 membres. Actuellement, les éleveurs de la Hergnies se sont regroupés avec ceux de la Bourbourg, autre race locale dans une seule association : le Bourbourg-Hergnies club de France.

Cependant cette race reste encore rare, peu présente en dehors de sa région d'origine et inconnue à l'étranger.

Standard

Les spécificités du coloris de la Hergnies sont :

- la variété est la barré-crayonné argenté, mais les marques noires sont des taches arrondies en forme de croissant et ne forment pas des barres régulières, d'où l'expression de « fleuri » utilisée pour le décrire ;
- le camail, les épaules et le dos du coq sont jaune crème pâle ;
- les ailes du coq sont blanches coupées de deux barres noires à reflets verts.

Autres points du standard du coq : queue bien fournie, portée assez relevée, faucilles bien développées, tête forte, crête rouge foncé, simple, droite, grande, épaisse, lobe ne touchant pas la nuque, oreillons blancs, larges, ovales, yeux à iris orangé à brun, paupières noirâtres, tarses gris foncé.

La poule possède les mêmes caractéristiques que le coq en tenant compte des différences sexuelles, cependant : queue semi-ouverte, crête rouge souvent tachée de noir, penchée, oreillons blancs ou bleuâtres, iris des yeux plus foncé.

Le coq pèse 2,5 à 3 kg et la poule 2 à 2,5 kg.

La naine n'existe pas.

Élevage et utilisation

L'élevage de cette race est semblable à celui de la Bresse-Gauloise ou de la Braekel. Les volailles sont alertes, vives, volent facilement et sont rustiques. Elles aiment les grands parcours.

C'est une volaille à deux fins : chair et ponte.



La poule ne couve pratiquement pas. Elle pond des œufs à coquille blanche, pesant au moins 60 g. Autrefois, son ancêtre (Braekel) pondait des œufs de 70 g et plus, et était surnommée la « poule qui meurt sur le nid » tant ses œufs étaient gros : les accidents d'oviducte retourné n'étaient pas rares.

Adresse

- Bourbourg-Hergnies club de France : Edmond Chrastek, 70, rue de la Libération, 62940 Haillicourt.



La Houdan

Les localités de Houdan et Faverolles, bien que situées dans des régions et des départements différents, sont distantes de quelque 15 km. Les deux races issues de ces localités et leurs régions sont d'ailleurs liées. Elles approvisionnaient le marché parisien. Mais, race d'utilité au départ, la Houdan est devenue quasiment une race d'ornement.



Origine et histoire de la race

Son existence est signalée sous le règne de Louis XIII (xvii^e siècle), mais aucune preuve ne vient le confirmer. Elle a été plutôt obtenue par sélection empirique, au xix^e siècle : il est difficile de lui trouver des ancêtres, même si on a cité la Padoue, la Crèvecœur, la Dorking.

C'est au concours agricole universel de 1856 que Charles Jacque tombe sous le charme de la Houdan. Dans le *Journal d'agriculture pratique* en 1856 et dans son livre *Le Poulailler* – première édition parue en 1858 –, il donne une monographie très précise de la Houdan, bien plus précise que notre standard actuel ; tout est indiqué : les mensurations, les masses, les coloris. La masse du coq adulte était de 3 à 5,5 kg, c'est énorme ! Une poule adulte devait peser 2,5 à 5 kg. Un poulet était engraisé à l'âge de 4 mois, tué à 4,5 mois ; vidé, il pesait 1,8 kg et sans les abats, la tête et les pattes 1,5 kg. Valeurs impressionnantes à côté des Houdan actuelles !

En 1860, elle est citée pour la première fois en concours, mais comme variété de Padoue ; la confusion entre la Houdan et la Padoue étant fréquente. En 1864, Jules Delafosse, ancien maire de Goussainville publie une petite brochure de 32 pages sur la Houdan. L'époque 1870-1890 est l'âge d'or pour la Houdan : elle est considérée comme la « reine de nos basses-cours ». Deux éleveurs, Roullier-Arnould à Gambais et Voitellier à Mantes en font une production intensive. Le premier nommé fonda en 1888 la première école d'aviculture française : l'enseignement qui durait trois mois était essentiellement pratique.

Outre celle de Charles Jacque, une monographie a été établie en 1893 par une commission composée de Louis Brechemin, Ernest Lemoine, Pointelet et Favez-Verdier ; une autre par Philippe en 1904.

Mais dès 1900, c'est la régression. La Faverolles se substitue progressivement à la Houdan pour la production de volailles de table. En 1864, Delafosse s'inscrit contre la présence de croisements cochinchinois sur le marché de Houdan ; en 1880, un observateur indique qu'il ne se vend sur le marché de Houdan qu'un cinquième de Houdan, les textes postérieurs à 1890 précisent que ce qui est vendu sous la dénomination « poulet de Houdan » est de la Faverolles. Dans la région de Houdan, la Houdan est toujours utilisée pour la ponte avant 1914.

La Houdan naine a été créée par des éleveurs anglais à partir de Houdan grande race choisies parmi les plus petites, de Sussex naines, d'Ancône naines et de Padoue naines. Elle fut perfectionnée en Allemagne et également en France. Elle reste rare.

Dynamique de la race

Les Anglais ont rapidement importé notre Houdan et l'ont transformée, vers 1900, pour en faire une poule d'ornement : masse plus faible, grande huppe, cailloutage régulier, protubérance crânienne, barbillons inexistant, crête régulière en feuilles de chêne... caractéristiques peu adaptées à l'élevage intensif.

Les établissements d'aviculture de la région de Houdan n'ont pas cessé d'en produire après les deux guerres mondiales, même si ces deux conflits ont porté un coup sérieux à cette race. C'est la fermeture progressive de ces établissements d'aviculture qui a menacé son existence. Et c'est depuis que l'élevage est exclusivement amateur que l'on constate un manque de taille et de masse chez les Houdan.

Actuellement, cette race peine à se développer malgré les efforts du Houdan-Faverolles club de France. Cependant, la Houdan est une des rares races françaises bien connues à l'étranger : elle figure dans les standards de pratiquement tous les pays.

Dans les années 1980, un restaurateur de Houdan, monsieur Maurice, remet cette volaille à l'honneur. Il a un petit élevage et dans son restaurant Le Plat d'Étain, authentique relais du ^{xv}^e siècle, il offre à ses clients la célèbre poule. Une autre auberge de cette localité porte le nom de La Poularde de Houdan.

Dans les années 1990, la Houdan est relancée en tant que volaille de chair. Le 26 octobre 1990, une réunion regroupant les chambres d'agriculture, de commerce d'Île-de-France, la ville de Houdan, des groupements professionnels, l'école d'aviculture de Rambouillet, le Houdan-Faverolles Club fixe plusieurs objectifs :

- la poule de Houdan doit rester un produit d'exception que les fins gourmets connaissent et apprécient ;
- la recherche de références techniques doit se faire dans le respect d'une image de qualité ;
- les animaux doivent donner aux clients une image authentique des produits de notre terroir.

Les participants se partagèrent le travail :

- le cercle des agriculteurs de Houdan se propose d'être la structure juridique et technique ;
- les chambres de commerce et d'industrie contribueront à apporter des références commerciales ;
- le centre d'études zootechniques avec sa spécialité « école d'aviculture » s'engage à mener les expérimentations en matière d'élevage de la Houdan ;
- le Houdan-Faverolles Club (représenté par Daniel Sotteau) fournira les 500 œufs de départ ;
- monsieur Maurice, restaurateur, se propose d'aider dans la recherche de références techniques et commerciales ;
- monsieur Éric Guittet, éleveur, se propose de contribuer à la recherche de références techniques ;
- monsieur Ch. Bernard prendra en charge une bande ainsi que quelques sujets chaponnés.

Le Houdan-Faverolles Club remplit sa mission ; ses membres fournirent des animaux et des œufs, donnés ou cédés à des prix modiques.

Cette action montre que le maintien des races anciennes ne relève pas de l'utopie, mais est utile à l'économie locale. Il y a eu une indication géographique de provenance et une marque commerciale a été déposée. Malheureusement, l'opération finit par échouer, mais, malgré toutes les erreurs commises dont la plupart auraient pu être évitées avec un peu plus de réflexion et moins d'incompétence, sans parler de conflits d'intérêts qui ont coûté cher, l'expérience a perduré jusqu'en 2006. Et cet exemple va, dans les années suivantes, donner des idées à des éleveurs d'autres régions qui vont, à leur tour, sortir leur race locale de l'oubli pour l'élever à nouveau de façon économique : Barbezieux, Coucou de Rennes, Géline de Touraine dès 1994, Noire du Berry, Grise du Vercors, etc.

Standard

La Houdan du ^{xix}e siècle n'était pas celle que nous connaissons actuellement. C'était une poule de rapport de forte taille, possédant cinq doigts, barbe et huppe moins développées,

les barbillons étaient apparents, le coloris du plumage était un mélange de noir et de blanc irrégulièrement répartis (un peu de jaune est fréquent, les rémiges sont blanches), la crête était dédoublée mais souvent en forme de cornes plus ou moins ramifiées, le crâne ne présentait qu'une légère déformation (au lieu de la protubérance crânienne actuelle).

C'est une des quatre races françaises à cinq doigts avec la Faverolles, la Meusienne et la Javanaise. Il existe quatre variétés de plumage pour la grande race : la noir caillouté blanc qui est la variété type, et les plus rares, blanche, gris perle et noire.

Principales originalités de cette race : la présence de barbe, favoris et huppe, et surtout la forme de sa crête, en forme de feuilles de chêne ou de papillons aux ailes ouvertes, assez petite. Cette crête est unique chez les volailles. La huppe est plus ronde chez la poule et rejetée vers l'arrière chez le coq.

Le coq grande race doit peser 2,8 à 3 kg et la poule 2,3 à 2,5 kg. La version naine pèse respectivement 900 g et 800 g.

Élevage et utilisation

Autrefois, la poule Houdan était considérée comme une bonne pondeuse. Ce qui n'est plus tout à fait le cas actuellement. Les œufs doivent peser 65 g et ont une coquille blanche.



Cette race se prêtait bien à l'engraissement et c'est sa chair qui, à la fin du ^{xix}^e siècle, en a fait sa renommée. Autrefois, tout était utilisé chez la Houdan : sang, reins, crête, plumes, intestins, graisse...

Les poules Houdan ne couvent pas ou peu. Cela est le résultat de la sélection : toute poule qui cessait de pondre était immédiatement sacrifiée. Au ^{xix}^e siècle, les éleveurs utilisaient des dindes pour faire couvrir les œufs de Houdan ; puis à la fin du siècle commencent à utiliser les incubateurs artificiels, qu'ils perfectionnèrent. Une dinde couvait de 24 à 26 œufs de Houdan, et parfois trois fois de suite !

En raison de ces attributs, la Houdan préfère le sol sain, elle est plus difficile à tenir sur les terrains humides, comme toutes les autres poules.

Pour la huppe, vous rencontrerez les mêmes problèmes que pour les autres races huppées : vision un peu entravée, risque de parasites, ennuis dus à l'humidité... Néanmoins, pendant la petite quinzaine d'années qu'a duré la relance de la Houdan en élevage fermier, la huppe n'a jamais constitué un inconvénient.

Adresse

- Houdan-Faverolles Club de France : Aurélien Wolff, 2 et 4 rue de la Plaine, 54620 Doncourt-les-Longuyon.

La Janzé

Cette race fait partie de la grande famille des volailles noires à crête simple rencontrées dans pratiquement toutes les régions de France. Elle porte le nom de Janzé, chef-lieu de canton d'Ille-et-Vilaine situé à 25 km au sud-est de Rennes. La Janzé est sans doute le dernier vestige d'une population de poules noires qui peuplaient l'Armorique.



Origine et histoire de la race

Deux hypothèses pour son origine. La première la considère comme une sous-variété noire de la Coucou de Rennes. En effet, la Coucou de Rennes donne en partie des volailles noires; et comme la Janzé et la Coucou de Rennes ont une répartition géographique identique, il semble logique d'émettre cette hypothèse. Des auteurs avicoles célèbres soutenaient cette hypothèse: Brechemin, Blanchon et D. de Monchaux.

L'autre hypothèse soutient que c'est une poule locale, d'origine ancienne, différente de la variété noire de la Coucou de Rennes. Auteurs avicoles soutenant cette hypothèse: L. Serre et le docteur Ramé (créateur de la Coucou de Rennes). C'est cette dernière hypothèse qui doit être retenue. En effet, les caractéristiques des deux races sont différentes: masse plus importante pour la Coucou de Rennes, œufs blancs pour la Janzé et œufs colorés pour la Coucou; le type est également différent.

Sélectionnée surtout à partir du début du ^{xx}^e siècle, elle s'est développée jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Appelée parfois Courtes-Pattes de Janzé, elle fait son apparition dans les concours régionaux vers 1925.

En 1935, R. Nugue avait attiré l'attention des services officiels sur le grand intérêt de la volaille de Janzé; il n'a pas été entendu. Il pouvait déclarer plus tard : « Il en est malheureusement de la Janzé comme il en sera de la petite vache bretonne Pie Noir. Ce sont des espèces tuées par les professionnels et les services officiels avant qu'ils ne s'aperçoivent que ces petites bêtes auraient pu rendre d'énormes services à leurs successeurs s'occupant de génétique rationnelle. »

Les méthodes d'élevage de l'après Seconde Guerre mondiale ne convenaient plus à une volaille qui faisait sa musculature sur un vaste parcours. Et la prophétie de R. Nugue s'est réalisée : la poule de Janzé disparut.

Dynamique de la race

R. Nugue, le dernier sélectionneur de la Janzé, avant la guerre de 1940, indiquait en 1960 son opinion pour faire renaître cette race :

Si on voulait refaire la Janzé, il faudrait, si la chose est possible, partir de la Noire du Berry que l'on croiserait avec du Gaulois (à défaut de l'Ardennaise) pour lui donner de la vigueur et de l'instinct sauvage, en gardant les sujets noirs à oreillons rouges, puis, introduire de la Courtes-Pattes pour diminuer la longueur des ailes et des pattes, en sélectionnant vers le type rond (poitrine large) et bas sur pattes. Le noir s'imposerait facilement mais l'oreillon rouge serait plus difficile à obtenir.

Étant donné qu'il existe beaucoup de volailles françaises à plumage noir et crête simple, est-il intéressant de recréer cette race ? La réponse à cette question doit être positive, car la Janzé fait partie, comme d'autres, de notre patrimoine avicole et elle comporte quand même des spécificités intéressantes. D'ailleurs, plusieurs éleveurs passionnés – de Bretagne notamment – l'ont bien compris. Parmi ceux qui ont essayé de la refaire, on peut citer : Bernard Jagoret, Roland Dams, André Dussud, Pierre Nénot, H. de Carville, Jean-Paul Cillard et Lebras. Ceci à partir de diverses races : Bresse-Gauloise noire, Australorp noire, Geline de Touraine, Gauloise dorée, Ardennaise grande race noire à camail doré...

Le professeur Pierre Nénot, ex-chef de service de l'hôpital Cochin, s'est, en particulier, intéressé à cette race depuis le début des années 1990, car la ville de Janzé se trouve à 30 km de son domicile. Après avoir essayé divers croisements, il sélectionne les volailles noires issues de Coucou de Rennes et après huit ans de sélection, il commence à récolter les fruits de son travail : quelques premiers prix au Salon de l'agriculture de Paris.

Le Club national des éleveurs de volailles de races bretonnes s'intéresse aussi à cette race. En 2012 s'est déroulé le premier championnat de France de la noire de Janzé à Retiers (35), en 2013, le deuxième s'est déroulé en décembre à Châteaubriant (44).

À noter que le poulet vendu actuellement sous le nom de poulet de Janzé dans le commerce n'a rien à voir avec le poulet de Janzé « historique ». Il s'agit d'un poulet roux de

souche intensive, certes de qualité car il est élevé en plein air, abattu à 81 jours, nourri à 80 % avec des céréales et il bénéficie du « Label Rouge ». Une association du Poulet fermier de Janzé regroupe plus de 200 éleveurs qui produisent plus de 4 millions de poulets par an, et aussi des chapons. Une originalité : sur l'emballage du poulet est placée une étiquette avec la photo de l'éleveur, quelques caractéristiques et son numéro de téléphone. Il est dommage que ces professionnels ne se soient pas intéressés au véritable poulet de Janzé ; peut-être ne le connaissaient-ils pas ?

Encore rare dans sa région d'origine, la Janzé est peu élevée dans le reste de la France et est inconnue à l'étranger.

Standard

Son standard figure dans l'édition 1931 des standards de la SCAF.

La Janzé est une volaille de forme élégante et bien proportionnée, de taille moyenne : le coq pèse 2,3 à 2,7 kg et la poule 1,9 à 2,2 kg.

Un seul coloris est retenu : le noir à reflets verts.

Autres caractéristiques : corps allongé, crête simple, barbillons plutôt grands, oreillons rouges, yeux à iris brun très foncé, face rouge un peu duveteuse, poitrine très développée aux muscles très puissants, queue étagée, tarses gris bleu foncé, plutôt courts et fins.

Élevage et utilisation

C'était une volaille très rustique, semblable un peu à la Bresse quant à ses qualités : capable de vagabonder à travers la campagne à la recherche de sa nourriture, résistante aux intempéries, perchante la nuit dans les arbres, volaille précocité. La ponte était bonne : ses œufs possédaient une coquille blanche et devaient peser au moins 60 g. La poule couvait bien.

Mais c'est surtout la qualité de sa chair qui a fait sa renommée ; elle était vendue sur le marché de la ville de Janzé.

Adresse

- Club national des éleveurs de volailles de races bretonnes : Jean-Paul Cillard, ferme de la Bintinais, route de Châtillon, 35200 Rennes.

La Javanaise

De création récente, cette race présente plusieurs originalités physiques dont celle de pondre des œufs à coquille bleu vert et de posséder cinq doigts à chaque patte, mais aussi l'originalité d'avoir été sélectionnée en France par un prêtre alsacien, l'abbé Charles Keller, qui fut le curé de Bergholtz et membre de la Société d'aviculture de Soultzmatt dans le Haut-Rhin. Son origine est contestée : éleveurs français et éleveurs allemands en revendiquent la paternité.



Origine et histoire de la race

Dans un courrier daté du 10 mars 1996, Charles Keller envoie à Jean-Claude Martin, alors président de la Fédération française des volailles, une demande pour faire reconnaître une race de volailles qu'il veut nommer Javanaise-Bankiva ; il y joint un projet de standard. La réponse de J.-C. Martin est datée du 10 avril :

Je pense personnellement que cette nouvelle race présente de nombreux atouts pour réussir l'homologation. Elle est suffisamment démarquée des autres races de même forme et coloris par plusieurs points originaux : forme de la crête, cinq doigts et surtout couleur des œufs.

Par contre, le nom demandé ne sera certainement pas accepté. Le terme « Bankiva », d'usage international, est réservé en langage courant, aux cinq sous-espèces de la poule sauvage *Gallus*

gallus (une seule de ces sous-espèces étant le *Gallus gallus bankiva*). Quant au terme « Javanaise », peut-être pourrait-il être accepté mais il indique normalement une origine géographique qui est contestable.

Jean-Claude Périquet avait aussi reçu le dossier de l'abbé Keller et lui avait répondu :

Je me suis permis de mettre en forme, c'est-à-dire suivant le modèle adopté par le Bantam-Club français, le standard que j'avais reçu de la nouvelle race que vous désirez faire homologuer. Je pense que vous n'y verrez aucun inconvénient. Il y a quelques points à préciser : origine, coloris des ailes du coq, iris des yeux de la poule... et à trouver un nom. Il est certain qu'il ne s'agit pas d'une volaille sauvage : voir le document que je vous ai envoyé (les 5 doigts et le coloris de la coquille de l'œuf le prouvent). Les mots Bankiva et Javanaise ne peuvent donc être utilisés.

Et il proposait d'appeler « Bankaise » cette nouvelle race, mot obtenu par la contraction des deux mots Bankiva et Javanaise.

L'abbé Keller répond le 21 mai :

Pour l'appellation, je comprends que le nom de Bankiva peut faire problème. Au zoo de San Diego, on les appelle « Red Jungle fowls », les poules rouges de la forêt ou de la jungle. Mes amis allemands qui me les ont données les appellent « Javanische Bankiva ». Ces amis de Cologne les avaient reçues d'un médecin chirurgien de Bergisch-Gladach, monsieur Dobberkann. Ce dernier les élève depuis 12 ans. Lui-même les a reçues d'un autre collègue qui a ramené des œufs du zoo de San Diego. Pour les acquérir, il a fait un don au zoo. Toutes ces personnes les appellent « Javanische Bankiva »...

Monsieur Périquet vient de m'écrire ces jours derniers. Il pense qu'il faudrait les ranger parmi les poules naines, vu le baguage 14 et 12.

L'abbé Keller pensait donc que sa race était une poule sauvage... Mais Jean-Claude Martin et Jean-Claude Périquet l'ont dissuadé.

Jean-Claude Martin est favorable à l'homologation de cette race : « Je crois indispensable de la faire homologuer dès que possible. Le fait que la France soit la première à effectuer cette homologation sera porté au crédit de notre aviculture et vous en serez le promoteur. Reste la question du nom car "Bankiva" est inadapté au résultat d'un croisement. Il vous revient en tant que promoteur de la race de choisir ce nom. »

La première présentation de la race eut lieu en novembre 1996 à l'exposition de Strasbourg, où Jean-Claude Martin l'a examinée et l'a trouvée tout à fait correcte par rapport au standard : « version conforme aux standards habituels rédigé par Jean-Claude Périquet ».

Finalement, cette race a été homologuée par la commission française des standards volailles sous le nom de Javanaise en 1998.

Dans le standard allemand actuel est indiqué comme origine : Asie du Sud-Est. Aussi, Jean-Claude Périquet, mandaté par la commission française des standards des volailles, demande à la Commission européenne dont il fait partie, de modifier cette origine et

d'indiquer que la patrie d'origine de cette volaille est la France. Et ceci à plusieurs reprises : mai 2013 à Berne en Suisse, septembre 2013 à Rust en Autriche et mars 2014 à Pohlheim en Allemagne. Ce qui amène la commission allemande à fournir un document retraçant l'origine irréfutable – selon elle – de la Javanaise. Le voici :

Origine de la Javanaise

Aux États-Unis d'Amérique (USA) s'est déroulée en 1915, à San Diego, l'Exposition Panama-California, qui devint ensuite l'Exposition internationale Panama-California. Une exposition universelle dans le cadre de l'inauguration du canal de Panama. Dans cette exposition, les visiteurs purent découvrir des bâtiments, des plantes et des animaux de tous les pays. L'agriculture et les races animales domestiques, dont des poules, étaient également présentées.

Cette exposition se déroula sur l'emplacement de ce que l'on appelait le Balbao Park. À la fin de l'exposition surgirent des problèmes de réexportation des animaux exposés. En raison de la protection contre les épizooties, aucun animal de l'Exposition Panama-California ne put retourner dans son pays d'origine,

Vers 1916, fut créée la Société zoologique de San Diego. Cette dernière ouvrit le zoo de San Diego, mondialement connu, sur l'emplacement du Balbao Park. Au début, on présenta aux visiteurs les animaux restants de l'Exposition de Panama.

Des poules exposées à l'Exposition Panama-California, on sait qu'elles furent laissées en liberté dans le Balbao Park. Les animaux survivants se multiplièrent dans les installations du parc. Ils furent transférés avec leur progéniture dans le zoo nouvellement créé.

En 1940, la population de poules existant depuis 1916 dans le zoo fut complétée par des poules Bankiva d'Inde (*Gallus gallus murghi*), 5 coqs et 10 poules. En 1941, 4 coqs et 18 poules Bankiva furent encore importées de Birmanie (*Gallus gallus spadiceus*).

Les descendants de ces poules formèrent au zoo une grande population vivant en complète liberté. Des variantes créées par les différences des sous-espèces virent le jour au zoo. Il y avait des sujets aux oreillons blancs et des sujets aux oreillons rouges, des tarses bleu ardoise et des tarses verts.

En 1986, selon le *Los Angeles Times* et le *New York Times*, toutes les poules du zoo de San Diego furent capturées suite à la déclaration d'une maladie aviaire. Il y avait plus de 500 sujets. Parmi ces 500 sujets, 30 furent sélectionnés pour rester dans le zoo. On sélectionna sur la base du phénotype de la Bankiva, toutes les autres furent éliminées. Depuis ce moment, il n'y a plus de poules en liberté dans le zoo de San Diego.

Walter Hunecke, entrepreneur à Wülfrath/Westphalie, possédait une firme aux USA, comme architecte et agent immobilier, et rendait souvent visite à sa sœur mariée à San Diego. Des visites du célèbre zoo de San Diego étaient pour lui une obligation. Au début des années 1980, les poules vivant en liberté dans le zoo étaient les favorites du public, ce qui est confirmé par l'article du *New York Times* précité. Comme il élevait des volailles en amateur dans sa ferme en Allemagne, il obtint des œufs à couvrir par un gardien d'animaux du zoo de San Diego. En 1982, il emporta en Allemagne 20 œufs de couleur turquoise clair pondus par les poules semi domestiquées du zoo. (Nous connaissons personnellement M. Hunecke et il élève toujours des poules de nos jours).

Quelques poussins naquirent des œufs à couvrir importés. Dans les années qui suivirent, M. Hunecke les fit se reproduire. Une amie de la famille, Mme Heide Dobberkau, de Bensberg, obtint quelques sujets de cette descendance qu'elle éleva dans des boxes à chevaux où elles restèrent à moitié sauvages.

M. Karl Ludger Hundtgeburch, un ami de la famille Dobberkau, fut fasciné par les œufs turquoise, tant et si bien qu'il reçut aussi quelques sujets et les transporta chez lui à Cologne. Tant la famille Dobberkau que la famille Hundtgeburch élèvent ces poules aujourd'hui encore.

Par les scouts, la famille Hundtgeburch fut longtemps amie avec M. Charles Keller (†) et sa sœur encore en vie. Comme Charles Keller était aussi un « dingue » de poules, il ne fallut pas longtemps pour qu'il rapporte à Bergholtz, en France, des œufs à couvrir turquoise, à la suite d'une de ses nombreuses visites. Christian Hundtgeburch, membre du Club spécial de la Javanaise, est encore en contact avec la sœur de Keller.

En 1986, Charles Keller exposa pour la première fois sa descendance, à Strasbourg. En 1998, la Javanaise fut reconnue en France.

Ingo Dietrich, président du Club de la Javanaise
Uwe Schlechter, vice-président du Club de la Javanaise

Et de proposer la formulation suivante :

Origine :

Zoo de San Diego, USA, dès 1916, comme population semi-sauvage issue de poules communes sud-américaines et de poules Bankiva (*Gallus g. murghi* / *Gallu g. spadiceus*). Élevée depuis 1982 en Allemagne et reconnue pour la première fois en France en 1998.

Finalement, la Commission européenne décide d'indiquer comme origine : « Reconnue en France en 1998 ». Et estime que le débat est clos.

Dynamique de la race

Race de création récente, elle commence à se développer en France. Les éleveurs allemands ont démarré avec un certain retard, mais ont déjà créé un club d'éleveurs et la Javanaise se répand rapidement : lors de l'exposition de Leipzig de 2006, il y avait plus de 20 Javanaises.

Cette race est pratiquement inconnue dans les autres pays, pour l'instant.

Standard

La Javanaise présente plusieurs caractéristiques originales :

- un corps allongé, de forme cylindrique, légèrement incliné vers l'arrière ;
- une queue (pour le coq) assez longue, horizontale, riche en faucilles ; les grandes faucilles bien recourbées à partir de la moitié de la longueur ;
- une crête rouge, petite, à pois ;
- oreillons blanc jaunâtre à blanc verdâtre ;
- des tarses de couleur vert foncé ;
- 5 doigts à chaque patte.

Elle est classée dans les naines puisque le coq pèse 1,2 kg et la poule 850 g.

Dernière caractéristique, et non des moindres, elle pond des œufs dont la coquille est bleu vert.

Pour les variétés de plumage, il y eut quelques cafouillages. En France, la première variété reconnue est la saumon doré. En Allemagne, la même variété est appelée – faussement – « perdrix ». Preuve de la confusion, la commission allemande souhaite ajouter dans le standard : « La pureté de la couleur et le dessin du plumage sont d'importance secondaire ». Un éleveur allemand de la race, Michael Kruppert, écrit donc à Jean-Claude Périquet, président de la Fédération française des volailles, pour lui demander son aide pour faire rectifier l'appellation en Allemagne. Finalement, cette première variété est appelée saumon doré foncé.

Une deuxième variété, la saumon doré clair, est reconnue en France le 15 décembre 2012. La variété saumon argenté existe aussi en Allemagne et en France. Les éleveurs allemands sont même en train de créer la version grande race de cette volaille naine.

Élevage et utilisation

C'est plus un oiseau d'ornement qu'une volaille d'utilité. Son élevage ne pose pas de difficultés particulières. Comme c'est une volaille légère, elle vole facilement. Les œufs pèsent 30 g et sont de couleur bleu vert.

La poule est une bonne couveuse et excellente meneuse de poussins. Certains éleveurs indiquent que l'incubation artificielle demande une hygrométrie assez élevée.

Les coqs adultes sont un peu agressifs entre eux.



La La Flèche

Cette race est originaire de l'arrondissement de La Flèche dans le département de la Sarthe. Tous les auteurs avicoles s'accordent pour indiquer que la renommée de la volaille de la La Flèche remonte au moins au ^{xv}^e siècle, époque à laquelle elle n'était pas aussi sélectionnée au point de vue standard que maintenant, mais sa grosseur et la qualité de sa chair étaient déjà renommées.



Origine et histoire de la race

Difficile de savoir quelles sont les races qui seraient les ancêtres de la La Flèche : Espagnole, Crèvecœur, Bréda, Padoue noire, Brabançonne, Minorque, Combattants ? Mais il paraît acquis que la La Flèche a une parenté étroite avec les races normandes (surtout Crèvecœur et Le Merlerault), vu la proximité de celles-ci et leur ressemblance physique.

Certains ont écrit que cette race n'était pas originaire de La Flèche mais de Mézeray, et parlent de Mézerenne comme race. De même que souvent les volailles et chapons du Mans et de La Flèche étaient confondues. Il n'y a rien d'incohérent, ces trois localités sont très proches : Mézeray est pratiquement à égale distance de La Flèche et du Mans, ces deux

viles étant distantes de quelque 45 km. Les volailles pouvaient être élevées en campagne (comme à Mézeray) et portaient le nom des marchés des grosses villes où elles étaient vendues (comme La Flèche et Le Mans).

Paul Letrone, dans le bulletin de la Société d'acclimatation du 10 décembre 1858, signale aussi les poules cornettes (probablement appelées ainsi à cause de leur crête en cornes) qui sont des sortes de La Flèche noires mais plus petites, « aussi estimées que la grande espèce ».

Le club des éleveurs et amateurs de la La Flèche a été fondé au début du ^{xx}^e siècle et affilié en 1905 à la Fédération des sociétés d'aviculture. Il a été reconstitué après la Première Guerre mondiale, avec comme président Gaudineau ; son siège social était la mairie de La Flèche. La première moitié du ^{xx}^e siècle est l'âge d'or de la La Flèche, mais elle a failli disparaître, comme beaucoup de races françaises, vers les années 1960-1970.

Dynamique de la race

Dans les années 1980, les éleveurs passionnés prennent conscience de la situation précaire de la La Flèche. Un des moyens de protéger la race est de recréer une association ; c'est ce qui est fait le 2 mars 1985 : une vingtaine d'éleveurs – dont Berty Briaud, le futur président-fondateur – décidèrent de créer le La Flèche Club français. Pascal Foltz sera ensuite élu président puis Christian Keller. En 2004 c'est un spécialiste belge, Charles Desmet, qui préside aux destinées du La Flèche Club français et de ses 80 éleveurs. Actuellement, Jean-Jacques Sergent en est le président.

Georges Mallard, de Pecqueuse (Essonne), a élevé pendant des décennies des véritables La Flèche, d'un gabarit impressionnant. Hélas, âgé de plus de 90 ans, il a dû se résoudre à disperser sa souche ; espérons que ceux qui l'ont récupérée sauront en tirer profit.

Le CRAPAL (Conservatoire des races animales en Pays de la Loire) a lancé en 2011 des actions afin de relancer dans son berceau cette race locale à partir de la souche de grande qualité menée en vase clos pendant plus de cinquante ans, de Georges Mallard. Ce dernier écrit en août 2004 : « Seul en France à détenir de vrais La Flèche d'origine depuis plus d'un demi-siècle, je suis un peu en porte-à-faux avec les membres du La Flèche Club qui n'exploitent que des sujets reconstitués via l'Allemagne. » Il a sans doute raison, Georges Mallard ; il joint à sa lettre des photos de ses La Flèche : des sujets de 5 mois et demi pesant en moyenne 4 kg, des poules reproductrices de 3,5 kg de moyenne et des coqs de 2 ans pesant 4,5 à 5 kg. « Il ne faut pas 10 mois pour faire un beau poulet », ajoute-t-il.

En France, cette race n'est pas encore abondante.

À l'étranger, la poule La Flèche est l'une des volailles françaises parmi les plus connues. Les premiers spécimens furent introduits en Allemagne en 1859 par Lax et Wéber et le La Flèche club d'Allemagne fut fondé aussitôt ; ce club fonctionne jusque vers 1940. Au début du ^{xx}^e siècle, il y avait une centaine d'éleveurs inscrits à ce club. Après la Seconde Guerre, en 1945, la poule La Flèche était disparue. Kurt Fisher, à partir de Bréda, de Brabantonne Hollandaise et Augsburg, recrée la La Flèche et présente ses premiers sujets en 1952. À partir de là, c'est le renouveau de cette race. Mais dès 1970, c'est de nouveau le déclin pour cette race en Allemagne : la disparition de quelques éleveurs, des problèmes pour

obtenir la masse désirée, de couleur de l'iris des yeux, de vitalité semblent la cause de ce déclin. Actuellement, il y a un nouveau développement. Et les éleveurs français sont souvent allés chercher des sujets en Allemagne pour régénérer leur race.

En Angleterre, l'élevage de la poule La Flèche est aussi assez ancien. Les Anglais ont établi un standard. Ils l'élevaient plutôt pour son élégance et sa beauté ; par exemple, l'épi rudimentaire sur la tête avait été supprimé.

Dans les autres pays occidentaux, cette race est également élevée.

Standard

Une monographie fort précise est donnée par Charles Jacque en 1858 dans son livre *Le Poulailier*, ainsi que par Paul Letrone dans son ouvrage *Régénérer les gallinacés*, également paru en 1858. Le standard actuel a été dressé par le La Flèche Club en avril 1921 et homologué par le conseil de la Fédération dans sa séance du 20 juin 1921.

C'est une des plus grandes parmi les races françaises, avec la Barbezieux. À la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e, on indiquait des masses de 3,5 kg (à 6 mois) et 5,5 à 6 kg (à 10 mois) pour le coq et 2,5 à 3 kg (à 6 mois) et 4 à 4,5 kg (à 10 mois) pour la poule. Actuellement, le standard demande 3,5 à 4 kg pour le coq et 3 à 3,5 kg pour la poule. Et il est parfois difficile d'atteindre ces masses, mais il n'est pas normal que des animaux de 2 kg obtiennent de hautes récompenses dans les concours avicoles.

Autre problème : la couleur de l'iris des yeux. Elle a subi diverses évolutions. Fin XIX^e siècle, elle est « rouge vif ». Dans le standard dressé par le La Flèche Club en 1921, l'iris des yeux est « brun très foncé », à la suite d'introduction de la Minorque noire. La commission européenne des standards, sous la pression de l'Allemagne, décidait en 1979 de revenir à la couleur d'origine : « rouge » ; la couleur foncée était encore tolérée. Hiver 1985, Kurt Fisher président du club des races rares de la RFA sollicite un éventuel changement de la couleur de l'iris, ses éleveurs ayant quelques difficultés à fixer la couleur décidée et demandée par eux en 1979 ! Les Allemands proposent : « rouge à brun ». Après consultation du La Flèche club français, la commission française des standards décide dans sa réunion du 22 octobre 1986 que la définition « brun » était trop vague et adopte « rouges à brun rougeâtre, de préférence rouges ». Et lors de la réunion générale de l'Entente européenne du 28 au 31 mai 1987 à Arandjelovac (Yougoslavie), la couleur de l'iris des yeux a été rectifiée en « rouge foncé à rouge brunâtre », mais les yeux bruns sont à rejeter. Le standard français actuel est resté à la décision de 1986 : « iris rouge à brun rougeâtre, de préférence rouge ».

Mais sa grande originalité réside dans sa tête : apparence cruelle, narines largement évasées, huppe rudimentaire en forme d'épi composée de petites plumes fines et droites, et surtout crête formée de deux cornes, droites, réunies à leur base, s'écartant vers le haut et précédée d'un petit monticule charnu, rouge vermillon, implanté sur la base de la mandibule supérieure du bec.

Autres caractéristiques : corps long, large et cylindrique, dos plat incliné vers l'arrière, oreillons développés, blanc pur, bec long et fort, couleur des tarses selon variété : de blanc rosé à noir.

La variété type est la noire. Mais le standard cite les variétés bleue à liseré, coucou, blanche et gris perle.

La La Flèche naine a été créée vers 1960 en Allemagne par un dénommé Vechta. En France, elle est encore assez rare, mais se développe. Mis à part la masse (900 g pour le coq, 800 g pour la poule et 35 g pour l'œuf), la naine doit être identique à la grande.

Élevage et utilisation

Sa bonne chair en fit sa renommée. Tous les éleveurs semblent s'accorder pour dire que cette chair est délicate, savoureuse, fine... Autrefois, cette race était engraisée et vendue sous le nom de poularde de La Flèche ou du Mans. Le chaponnage peut être également pratiqué avec profit. Cependant, sa croissance est lente; selon la plupart des éleveurs, il faut environ 10 mois pour faire un beau sujet. La ponte semble être moyenne, les œufs sont gros: au minimum 65 g, à coquille blanche. La poule ne couve pas, ou mal.

Adresse

- La Flèche Club: Jean-Jacques Sergent, 28 bis, rue de la Moulinette, 45300 Escrennes.



La Landaise

Encore une des nombreuses races françaises à plumage noir. Comme pour la Javanaise, le principal promoteur de cette race fut un ecclésiastique, l'abbé Marcel Dubourdieu qui a eu la bonne idée de nous laisser un petit fascicule sur sa race, *La Race de volailles Landaise*, paru en 1922, ce qui fait que nous avons beaucoup de renseignements sur cette race, en particulier sur son origine.



Origine et histoire de la race

L'origine de la Landaise est très controversée. L'abbé Dubourdieu émet une hypothèse qui s'appuie sur les caractéristiques de la poule Landaise (tarses noirs à transparence jaunâtre) et sur des faits historiques (plus ou moins avérés). Il pense que la Landaise est le résultat d'un métissage entre une poule arabe (grise à tarses jaune-orangé) et une vieille poule espagnole (noire avec oreillons blancs et tarses ardoise) réalisé par les Maures (habitants arabo-berbères du nord de l'Afrique) lors de l'invasion de l'Espagne; la poule Castellane actuelle en serait une preuve. Et ces Maures occupèrent ensuite une partie de la « France », au VIII^e siècle, emportant avec eux leurs poules qui se seraient à nouveau mélangées avec les races locales. Et Dubourdieu d'étayer son argumentation :

Nul n'ignore qu'au début du VIII^e siècle, les Sarrazins ou Maures, après leur pénétration en Espagne, occupèrent l'Aquitaine et la Gascogne. Lorsque Charles Martel les écrasa, à Poitiers, en 732, ils étaient déjà, depuis de nombreuses années, fixés dans le centre de la Gaule et jusque sur les confins de la Bourgogne et du Dauphiné. Nous savons également que ces invasions étaient le déplacement de tribus entières; tout marchait à la fois: guerriers, vieillards, femmes, enfants, chevaux, troupeaux, volailles. Ces dernières assuraient, avec les troupeaux, la subsistance de ces hordes barbares.

À cette époque, il y avait, sans nul doute, en Espagne, des races de volailles; plusieurs historiens avicoles mentionnent même la race espagnole comme une des plus anciennes. Il est également certain que la race espagnole moderne s'est transformée, mais elle a conservé son plumage noir, ses oreillons blancs qui servent encore à caractériser telles ou telles races qui en sont vraisemblablement issues. Les Maures emmenaient avec eux tout ce qu'ils pouvaient piller et surtout ce qui, dans leurs rafles, constituait les provisions du garde-manger. Il n'est donc pas difficile de comprendre comment la race espagnole pénétra et se répandit en France avec l'envahisseur.

Cependant, les spécialistes actuels (<http://poules.landaises.free.fr>) sont loin de partager les idées de notre abbé :

Encore faut-il expliquer pourquoi la poule landaise semble s'être exclusivement cantonnée dans les territoires landais. Les Arabes ayant parcouru un vaste territoire jusqu'à Poitiers à l'ouest et Troyes à l'est, on devrait logiquement retrouver des poules présentant un phénotype très ressemblant bien au-delà du département des Landes et du sud de la Gironde. Or, cela ne semble pas être le cas, en dehors de deux races géographiquement et morphologiquement assez voisines (la Caussade et la Gasconne) et deux races géographiquement plus éloignées : la Bresse noire et la Castillane déjà citée.

Pourquoi la poule Landaise a-t-elle reçu – et surtout conservé – cette « plus forte dose de sang indigène » ? se demandent ces spécialistes.

Pour Dubourdieu, une fois les Maures chassés de France et refoulés de l'autre côté des Pyrénées, des tribus dissidentes se seraient fixées dans l'aire géographique, en gros, des Landes où elles auraient longuement séjourné, n'y étant guère inquiétées : cette région était peu disputée car inhospitalière. Et leurs poules ont pu croître et se multiplier, à l'écart des races voisines : la Caussade qui vivait dans un pays accidenté (Tarn-et-Garonne) restant plus petite que la Gasconne des plaines fécondes de la Garonne.

Dubourdieu rappelle aussi que le passage des Maures a marqué tout le grand Sud-Ouest comme en témoignent bien des noms de famille (Moreau, Maurin, Mora, Dumora), de lieux-dits (Sarrazin ou Maure) ou de communes (Sarrazis, Maurens, La Maure, Montmoreau, Fonmoure, Mauriac, Sarraçac).

Les détracteurs de la thèse Dubourdieu ont d'autres arguments :

- doter les races domestiques d'ancêtres prestigieux aura été le péché mignon de bien des zoologues de l'époque ;
- en l'absence de documents, toutes les spéculations étaient donc permises : personne n'a jamais vu ni décrit les poules des Maures ;
- en réalité, la seule région qui fut occupée par les Maures pendant près d'un demi-siècle est la Septimanie (Languedoc) de 716 à 759, elle n'a pas touché la région landaise ;
- la présence des Maures en Aquitaine est due soit aux brefs raids menés à partir du Languedoc toujours refoulés, soit au grand raid de 731-732. Dans tous les cas, elle n'a jamais été une véritable occupation ;
- les armées maures vivaient de pillage ; on ne voit pas très bien pourquoi elles se seraient embarrassées de volailles et de troupeaux à leur suite ;

- à supposer que des poules aient été emmenées d'Espagne, une fois l'Aquitaine conquise, la guerre creusant les estomacs, elles devaient être mangées depuis longtemps;
- la poule africaine, dont on parle à l'époque, ne serait qu'une pintade !
- le jaune sous le gris des tarsi résulte probablement d'un croisement entre une poule aux pattes jaunes comme la Leghorn et d'une poule aux pattes ardoise comme la Bresse-Gauloise noire, voire de la Leghorn avec la Gasconne ou la Caussade.

L'abbé avait répondu, à l'avance, à ce dernier argument en expliquant que ce jaune « se rapproche beaucoup comme nuance du jaune de la poule africaine qui est d'une teinte orangée, tandis que le jaune de la Leghorn est plutôt jaune citron [...] cette coloration de la Landaise est antérieure à l'introduction de la Leghorn en France ». De plus, des éleveurs actuels ont essayé de refaire la Landaise par le croisement Leghorn x Bresse-Gauloise : le résultat obtenu était loin de la Landaise. Il en est de même pour le croisement Gasconne x Leghorn.

Et si la Landaise était, tout simplement, une variante d'une des nombreuses races de poules noires présentes dans toutes les régions de France... comme ses cousines et voisines Gasconne et Caussade. Les Landais auraient été séduits, parmi d'autres variétés, par le jaune de ses tarsi, sa taille moyenne, son coloris noir ; il restait à notre bon abbé Dubourdieu à faire sa sélection.

Alors, Leghorn ou non, africaine ou non, espagnole ou non, la réponse viendra probablement dans le génotype et les progrès de la génétique.

Voyons, à présent, comment l'abbé Dubourdieu est parvenu à sélectionner la Landaise :

Durant trois années passées, récemment, dans le département des Landes, je fus frappé de retrouver dans beaucoup de fermes quelques sujets très typiques de cette race bien conservée. Je fus même étonné de reconnaître, sans modifications appréciables et autant que mes souvenirs pouvaient être fidèles, le même type de volailles que, jeune collégien, je voyais, il y a plus de quarante ans, chez un camarade des landes du Bazadais, avec lequel je passais une partie des vacances, et dont le père, un des principaux meuniers du pays, en entretenait plusieurs centaines aux alentours de son moulin.

Je retrouvais donc, dans une région pas très éloignée du Bazadais (30 kilomètres environ), c'est-à-dire dans la même aire géographique, une vieille connaissance de la variété noire. Je dois dire également avoir trouvé plusieurs sujets isolés de la variété grise et excessivement typiques [...].

Cette trouvaille, poursuit-il, me donna l'idée d'élever exclusivement la Landaise, pour la répandre davantage, et, par des sélections très suivies, de contribuer à doter d'un état civil officiel cette vieille race qui a traversé des siècles avec les caractères spéciaux de son origine. J'eusse été heureux, je l'avoue, d'ajouter un nom de plus à nos vieilles gloires avicoles nationales.

Mais l'entreprise faillit échouer ; notre abbé est quelque peu découragé :

Malheureusement, je n'ai pu mettre mon projet à exécution. Après un séjour de trois ans dans les Landes, à la suite de circonstances qui m'ont démontré, une fois de plus, que l'amitié est un fossile de l'âge tertiaire, et que les services rendus rendent malhonnêtes, bien souvent, ceux qui en bénéficient, je quittai cette région et renonçai, momentanément du moins, à élever des Landaises.

Mais l'abbé Dubourdieu se ressaisit :

Toutefois, ayant pu me procurer quelques poules et deux coqs très typiques, je me suis décidé à les exposer, en parquet, à Bordeaux, en 1921. Mon but n'était pas de les faire primer, sachant bien que pour être jugée, une race doit posséder un standard officiel et la Landaise n'en a pas. Je tenais surtout à la faire connaître. J'eus, en cette circonstance, la satisfaction de voir que ces volailles étaient surtout remarquées par des amateurs landais qui reconnaissaient en elles des payses, et plusieurs ne me cachèrent pas le plaisir qu'ils avaient à voir remettre en place une race régionale. J'aurais pu vendre cinquante fois au moins les deux parquets exposés, si j'avais voulu.

Un des juges de l'exposition, le docteur Ramé (le créateur de la Coucou de Rennes), encouragea l'abbé à rédiger un standard et de le soumettre à la Société centrale d'aviculture. Le standard fut, donc, dressé, à partir de celui proposé par l'abbé Dubourdieu en 1922, à l'exposition internationale d'aviculture de Paris en février 1923 (Grand Palais des Champs-Élysées) et homologué par la Fédération des sociétés d'aviculture le 15 mars 1923.

Des sujets ramenés des Landes par Dubourdieu ont été cédés à M. J. Fort, propriétaire du domaine de Villemarie, à la Teste (Gironde), à la limite du département des Landes et « vont servir de point de départ à un très important élevage industriel, pratiqué d'après les méthodes canadiennes et où la race Landaise sera exploitée soit au point de vue ponte, soit pour la production du poulet de consommation. »

En 1936, M^{me} Lemosy d'Orel, avec les conseils de Dubourdieu, se lance, à Saint-Sever (Landes), dans la sélection de la race et obtient des prix aux expositions à Paris entre 1937 et 1939.

L'abbé Dubourdieu était optimiste sur l'avenir de « sa » race : « J'ai l'intime persuasion qu'elle va faire un pas de géant et occuper d'emblée la place qu'elle mérite parmi les meilleures. »

Hélas, il n'en fut rien : la Seconde Guerre mondiale est arrivée, puis les races de volailles plus productives, l'exode rural... Le sort de cette poule n'a fait que suivre ceux du mouton landais, du poney landais, de la vache landaise, autant de races disparues aujourd'hui comme a disparu la grande Lande.

Dynamique de la race

Cependant, il existait quelques animaux dans les Landes et le Gers dont la sélection a permis de reconstituer, actuellement, quelques petites troupes de Landaises fort bien typées de la variété noire. Et c'est en 1972 qu'un agriculteur, René Jourdan, s'intéresse à cette race :

C'est en lisant des extraits de l'ouvrage de l'abbé Dubourdieu dans une revue avicole que tout a commencé. Il y avait le standard de la Landaise ainsi qu'une gravure la représentant. Cela m'a rappelé les poules que je voyais dans les fermes quand j'étais gamin. Certes, il y en avait de toutes les variétés et, pour être honnête, je ne me rappelais pas la couleur des pattes, mais les poules noires avec des oreillons jaunes dominaient nettement. Je me suis dit qu'il fallait retrouver cette race !

Il parcourt alors la campagne pour retrouver des spécimens... et finit par récupérer dans une ferme du Gers, La Tuilerie, à Aubiet, près d'Auch, quatre poules présentant « à s'y méprendre » à la Landaise avec son élégance, sa couleur noire et ses oreillons jaunes; les seules différences venant des tarses entièrement jaunes et de l'iris des yeux trop clair.

En 1973, il croise un coq Bresse-Gauloise noir avec ces poules. Le résultat est très intéressant: il en ressort, à 95 %, des Landaises parfaitement typées. C'est là que se situe l'origine de la renaissance de la Landaise. Entre 1973 et 1980, il produira 200 à 300 volailles qu'il exposera et diffusera afin de perpétuer la race. René Jourdan cessera son élevage en 1980: son poulailler est victime de vols et de chiens errants.

Mais ses sujets avaient déjà essaimé auprès d'autres éleveurs:

- en 1974-1975, le docteur Guy Ribéreau-Gayon du Conservatoire des races d'Aquitaine (en Gironde);
- en 1987, Dominique Massoubre à la ferme-conservatoire de Leyssart, à Puynormand (Gironde);
- Françoise Vincent, à l'écomusée de Marquèze (Landes);
- au début des années 1990, Dominique Dubuc au Conservatoire avicole de Puyobrau à Magescq (Landes);
- à Parempuyre (Gironde), Alain Dabé sélectionne la Landaise depuis 1985;
- Guy Vernhes à Panjas (Gers), etc.

Une Association nationale de la poule Landaise est créée le 21 novembre 2010, chez Régis Ventribout (Gironde).

La Landaise n'est cependant pas sauvée. On peut évaluer le cheptel à environ 150 à 200 poules et quelque 50 coqs, répartis dans quelques élevages. Et comme l'écrit Alain Dabé: « Si les quelques éleveurs qui s'intéressent à cette race laissent tomber, la poule Landaise retournera aux oubliettes! »

D'où le cri d'alarme poussé par Dominique Dubuc, relayé par le convivium Slow Food Landes qui tenait son assemblée générale en juillet 2013. Slow Food est une organisation internationale dont les membres, répartis dans 150 pays, « rattachent le plaisir de la nourriture à un engagement commun envers leur communauté et l'environnement ». Aussi, les membres de Slow Food ont-ils décidé de s'engager aux côtés de Dominique Dubuc pour que cette race rustique ne sombre pas dans l'oubli: « Pour ce faire, 7 000 euros sont nécessaires afin, dans un premier temps, de construire huit volières sur site puis, une fois le cheptel suffisamment nombreux, répartir les sujets chez une vingtaine d'éleveurs qui s'engageraient à travailler sur le long terme (dix ans) ». D'où la souscription lancée par le convivium landais afin que ce projet puisse aboutir.

La naine n'existe pas et à l'étranger cette race n'est pas connue.

Standard

Le standard rédigé en 1922 par l'abbé Dubourdieu est encore en vigueur de nos jours, même s'il a subi quelques toilettages. Les originalités de cette poule, par rapport aux autres poules françaises noires tiennent dans la couleur de ses oreillons et de ses tarsi.

Les oreillons, en forme d'amande, doivent avoir une couleur blanc teinté de jaune soufre. À noter que cette couleur est sujette à variations. Pendant la ponte, les oreillons de la poule deviennent blanchâtres. L'alimentation joue également un rôle : une nourriture à base de maïs renforce le jaune de ces oreillons et celle des tarsi. Au printemps, les oreillons ont une coloration plus prononcée, sans doute l'influence de l'abondance de la verdure dans l'alimentation. Lors du confinement des volailles durant l'épisode de grippe aviaire (que l'on attend toujours !) de 2005-2006, les éleveurs ont constaté que les oreillons blanchissaient, pour redevenir jaunes dès le retour en parcours extérieur.

Les tarsi sont fins et lisses, de longueur moyenne, et de couleur noire avec une légère transparence jaunâtre ; la plante des pieds étant ocre jaune. L'iris des yeux est brun foncé ; coloris parfois difficile à obtenir : certains sujets ont des yeux trop clairs (brun orangé ou brun clair).

Autres caractéristiques : ossature fine, corps assez long, queue du coq garnie de faucilles moyennes, face rouge et légèrement emplumée, crête simple et moyenne, plumage serré au corps. La crête de la poule est légèrement retombante.

Ce n'est pas une volaille lourde ; le coq pèse de 2,5 à 3 kg et la poule de 1,8 à 2,3 kg.

La variété noire a un plumage entièrement noir à reflets avec un sous-plumage noirâtre. Un défaut parfois constaté : l'apparition de plumes rouges ou dorées au camail, surtout du coq ; ce n'est pas illogique, on retrouve souvent ce défaut lorsqu'on croise différentes races noires et on sait que cela a été fait pour régénérer la Landaise.

Le standard Dubourdieu décrit ainsi la variété grise : « Le coq ressemble assez comme plumage au coq Bresse gris, cependant avec le camail moins blanc et fortement rayé de gris ; les couvertures des ailes sont également beaucoup plus grises. La poule ressemble, comme plumage, à la poule Dorking argentée. Les pattes, chez le coq et la poule, sont noires mais avec une accentuation plus forte de la transparente jaunâtre que dans la variété noire. »

Cette description pose un problème : il n'est pas possible d'avoir un coq et une poule qui ne correspondent pas à la même variété.

Donc, en 2012, la commission française des standards a transformé cette variété en barré crayonné argenté (dite grise) avec comme description : semblable à la description générique du coloris, cependant camail du coq moins blanc et fortement marqué de gris. Les couvertures des ailes sont également plus grises. Pour les tarsi, la transparence jaunâtre est plus visible.

Cependant, les éleveurs demandent que cette variété « grise » soit seulement citée pour son intérêt historique et ne sont pas d'accord pour la conserver et cela pour plusieurs raisons :

- ne pas inciter les éleveurs à se lancer dans des croisements hasardeux avec la Bresse-Gauloise grise ; admettre dans la race des animaux créés de toutes pièces ne pourrait qu'altérer ses caractéristiques ;
- cette « variété » n'a pas été vue depuis Dubourdieu ;
- il faut se concentrer sur la sélection de la variété noire.

Cependant, ces éleveurs ne ferment pas la porte à l'opportunité de recréer une variété grise dans le futur.

À noter qu'il existe un « poulet fermier des Landes élevé en liberté » et un « poulet Jaune des Landes », Label Rouge ; mais ces derniers n'ont rien à voir avec la Landaise, ce sont des croisements intensifs modernes.

Élevage et utilisation

Tous les éleveurs, anciens ou actuels, s'accordent pour parler du caractère « sauvage » de cette race. Localement, elle aurait longtemps porté le nom de poule « aouârte » qui signifie sauvage, peu sociable. D'après Dubourdieu :

Cette variété est vive, alerte, vit dans les bois, perche sur les arbres, est presque aussi rusée que le renard et n'hésite pas, pour lui échapper, à s'envoler, comme un faisan, sur les cimes des pins.

Pondant beaucoup, mais, si on n'y prend garde dérobant souvent ses œufs ; trouvant le moyen, malgré les bêtes puantes, de réussir quatre fois sur cinq, à ramener à la ferme une nichée de poussins couvés dans quelque buisson.

« On n'a jamais vu une poule Landaise se faire caresser », se plaît à dire René Jourdan.

C'est une race vagabonde, rustique, faite pour l'élevage en liberté, pas pour l'élevage intensif. Jadis, elle évoluait sur les airiaux. L'airial était un terrain recouvert de pelouse et planté de quelques chênes, situé devant la plupart des habitations des Landes de Gascogne situées hors des agglomérations.

Elle est capable de trouver, seule, une partie de sa nourriture : vers, insectes et fruits sauvages qui lui donnaient, selon Dubourdieu, « ce goût spécial, cette saveur particulière rappelant à s'y méprendre, celle de la pintade, une vagabonde aussi ». C'est une poule économe, peu exigeante. Cependant, cet élevage vagabond présente au moins deux inconvénients : les attaques de renard et la difficulté de retrouver les œufs que les poules prennent un malin plaisir à dissimuler.

La poule Landaise était considérée comme une très bonne pondeuse. Dubourdieu la qualifie de « machine à œufs » et cite des chiffres annuels de 280 à plus de 300 œufs, ce

qui est considérable, surtout pour l'époque. Les œufs ont une coquille blanche très légèrement crème et pèse au minimum 55 g. C'est aussi une bonne couveuse si elle est placée dans des conditions favorables.

Les poulets sont très précoces et peuvent être mangés entre 3 et 5 mois; ils ne sont cependant pas très gros.

Adresses

- Association nationale de la poule Landaise: Régis Ventribout, Ferme de Coulim, 1, Coulim, 33430 Le Nizan.
- Conservatoire des races d'Aquitaine (CRA): Régis Ribéreau-Gayon, ENITA, 1, cours du général de Gaulle CS 40201, 33175 Gradignan cedex.

La Le Mans

Comme sa voisine et cousine la La Flèche, la poule Le Mans a été très célèbre pour ses qualités de chair, surtout ses chapons; comme en témoignent de nombreux écrits. Mais cette race disparaît complètement au milieu du xx^e siècle. Sa reconstitution a été entreprise depuis les années 1980 mais le succès n'est pas total et son avenir est encore incertain.



Origine et histoire de la race

Cette race porte donc le nom de la ville du Mans, dans la Sarthe, où elle est connue depuis au moins cinq siècles. Olivier de Serres, en 1600, dans son ouvrage *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, célébrait déjà le chapon du Mans en ces termes : « Pour à toute extrémité engraisser et chapons et poules, convient recourir à l'empastement duquel on se sert en plusieurs endroits, célébrés par ce royaume pour telle espèce de mesnage, comme entre autres sont prisés les gras chapons du Mans, ceux de Saint-Geni, de Loudun. »

Cette tradition des chapons et poulardes du Mans se poursuit jusqu'à la veille de la Seconde Guerre mondiale. Il est curieux qu'une volaille aussi ancienne et aussi connue que la Le Mans a disparu, alors que sa voisine la La Flèche a toujours (plus ou moins) existé.

Les deux races de la Sarthe (La Flèche et Le Mans) ont eu une histoire liée; souvent même on confondait les deux. Certaines de ces volailles étaient élevées en dehors de ces deux villes, comme à Mézeray, localité située pratiquement à égale distance de La Flèche et du Mans.

La Le Mans a souvent été exposée dans les concours avicoles au début du ^{xx}e siècle. Son standard figure dans les éditions de 1938 et 1956 de la SCAF, mais ne figure plus dans l'édition suivante, pour réapparaître dans l'édition actuelle.

Les deux villes de La Flèche et du Mans sont distantes de quelque 45 km; il serait donc étonnant que les volailles issues de ces deux localités n'aient pas quelque parenté entre elles. Pour simplifier (de façon très sommaire), on pourrait dire que la Le Mans est une La Flèche avec une crête frisée.

Dynamique de la race

Depuis 1980, plusieurs tentatives isolées d'éleveurs passionnés essayent de reconstituer la Le Mans. Un éleveur du département du Nord, Roland Crinon en présente, refaites à partir de mauvaises poules d'Alsace.

Roland Dams, célèbre éleveur dans le Rhône (décédé en 2012) a aussi beaucoup œuvré pour la résurrection de la race, avec l'aide d'éleveurs amis: « Il est toujours dommage, voire dramatique, d'assister à l'abandon ou à la destruction d'un témoin de l'Histoire ou de la petite histoire (églises, maisons, meubles, documents...), témoins du patrimoine national, régional ou local. Tout aussi dommage et dramatique est la disparition de nos animaux domestiques (cheval, vache, cochon, mouton, chèvre, volaille...), témoins du travail patient et clairvoyant des gens du terroir pour adapter les productions animales aux nécessités climatiques, culturelles et économiques régionales. » Il est parti de diverses races: de grosses poules noires, de coqs La Flèche, des poules Combattant belge presque noires, un coq Cou nu noir argenté à crête frisée. Pourquoi ces races? Roland Dams explique:

- La La Flèche est une race voisine de la Le Mans; ces deux races sont sûrement cousines; elles ont *a priori* des caractéristiques (gènes) en commun, comme la qualité de la viande par exemple (ce qui est important à mes yeux!), la couleur du plumage, des pattes et des oreillons.
- Le Grand Combattant belge apporte sa solidité, son poids, une qualité de chair non négligeable.
- Le coq Cou nu apporte sa crête (indispensable!) et sa qualité de viande, puisqu'on sait que les volailles à cou nu ont une chair très agréable.

D'année en année, poursuit-il, la pression de sélection a été effectuée sur un effectif restreint (25-30 poulets par an). Il est évident que le travail aurait été plus rapide avec des effectifs plus importants – ce n'était alors pas possible. Il est à noter qu'à plusieurs reprises, l'intervention de chiens a amenuisé les espoirs!

Plus récemment, la ville du Mans, voulant changer sa seule image des « 24 heures », s'intéresse à sa poule et encourage toutes les initiatives. « La ville n'a pas lésiné sur les moyens, explique le journaliste de l'AFP, en décembre 2012. Une gigantesque affiche d'environ six mètres de haut accueille le visiteur dans l'une des principales artères de la cité: la poule noire qui ornait autrefois les tables des puissants apparaît majestueuse, avec sa robe noire et sa crête rouge frisée. »

Et l'artisan de ce renouveau est Gwenaël Lhuissier, fils d'agriculteur et qui travaille à la Ferme de la Prairie, située à l'Arche de la Nature, un vaste espace vert municipal, où les premiers spécimens en cours de reconstitution sont conservés : « Un jour, j'ai vu cette fameuse poule sur un bouquin et je suis tombé amoureux », dit-il. « On a continué le travail entrepris par des éleveurs dans les années 1980 [...]. À partir de là, on va aller chercher des volailles qui comportent plusieurs de ces caractéristiques et faire de l'assemblage », ajoute-t-il.

Gwenaël Lhuissier s'inspire des gastronomes anciens pour engraisser ses volailles : tous les matins et tous les soirs, elles reçoivent des « pâtons » faits avec de la farine de sarrasin, d'avoine, d'orge mélangés avec du lait.

Les animations autour de la race locale se multiplient. Par exemple, en décembre 2012, le chef Olivier Boussard, du restaurant Le Beaulieu (une étoile au Michelin), a cuisiné deux coqs « vierges » (c'est-à-dire n'ayant jamais reproduit) du Mans pour quelques invités privilégiés.

Voici les réactions de deux des convives :

- Jean-Pierre Coffe : « Je pensais que ça serait bien, mais pas exceptionnel comme cela l'a été. Elle va supplanter ce que l'on considère actuellement comme la meilleure volaille de France. »
- Le maire du Mans, Jean-Claude Boulard : « J'ai mangé autre chose qu'une volaille. C'est incroyable. »

Évidemment, la volaille du Mans vise le haut de gamme avec des produits au prix élevé.

Cependant, l'avenir de cette race est loin d'être assuré, ses effectifs et ses éleveurs sont encore trop peu nombreux en France et inexistants à l'étranger.

En 2005, est créée l'Association pour la promotion et la valorisation de la poule Le Mans (APVDM) ; elle compte huit éleveurs en 2013.

Standard

En 1858, Paul Letrone écrit, dans son ouvrage *Régénérer les gallinacés* : « Nous devons prémunir les étrangers au département de la Sarthe contre la vieille habitude de confondre les poules de La Flèche avec celles du Mans ; les premières se sont toujours conservées dans leur pureté de race, tandis que les secondes, bien que dérivant de la même famille, sont toutes maintenant plus ou moins mélangées par des croisements inexplicables. »

Et d'après un croquis, « fait d'après nature » vers 1865, par un certain docteur Hamelrath, on constate que la crête de la Le Mans est frisée mais terminée par deux pointes. D'ailleurs, la revue belge *Chasse et Pêche, Acclimatation, Élevage*, en 1888, s'interroge : « Il se publie en France une quantité de journaux traitant d'aviculture ; l'un ou l'autre de nos confrères n'aurait-il pas l'obligeance de nous apprendre comment doit être la crête de coq et de la poule du Mans. Il figure des poules du Mans à presque toutes nos expositions belges, elles sont ordinairement à crête en rose terminée par une seule pointe comme la crête des Hambourg. »

Comme on le voit dans les deux textes précédents, cette volaille Le Mans n'a pas été aussi bien sélectionnée que la La Flèche. D'ailleurs, son standard a été adopté relativement tardivement, en 1938.

Sa principale caractéristique est sa crête ; voici ce qu'en dit le standard : « rouge, perlée, à texture grossière, large à l'avant et s'amenuisant vers l'arrière et terminée par un éperon conique et horizontal, taille un peu au-dessus de la moyenne ».

Autres caractéristiques : corps puissant, long et large mais restant élégant, oreillons blancs, yeux à iris brun-rouge, tarses gris plomb, queue bien développée, portée assez relevée sans atteindre l'angle droit.

Une seule couleur de plumage est admise, la noire à reflets verts avec une sous-couleur noirâtre. Elle est assez lourde, mais moins que la La Flèche : 3 à 3,5 kg pour le coq et 2,5 à 3 kg pour la poule.

La Le Mans naine n'existe pas.

Élevage et utilisation

Vu les effectifs restreints actuels pour cette race, les renseignements sont à chercher dans les documents anciens comme la revue *Vie à la Campagne* de 1923.

À l'époque, c'était déjà la chair de la Le Mans qui en faisait sa renommée. À 6 mois, les sujets fournissent en moyenne 2 kg de viande nette.

Elle était annoncée comme une bonne pondeuse mais les chiffres avancés (130 œufs par poule et par an) ne le confirment pas. Les œufs pesaient jusqu'à 73 g, alors qu'actuellement, on demande plus de 60 g ; la coquille est blanche à crème.

Les informations du début du xx^e siècle sont contradictoires : volaille rustique pour certains, lymphatique et pas un modèle de rusticité pour d'autres ; elle ne donne des résultats heureux que dans son pays d'origine ou bien elle peut s'acclimater un peu partout, selon les sources.

Voici les conseils de l'époque pour son élevage : « Espacez vos couvées de janvier à fin de septembre. Choisissez vos reproducteurs dans les couvées de mars et avril, et sacrifiez les autres sujets. Cette race, nous l'avons dit, étant un peu lymphatique, nourrissez-la surtout d'aliments carnés et n'oubliez pas qu'une alimentation composée principalement de viande, d'os crus et de grains, comme le blé, le sarrasin et l'avoine, donne à la poule du Mans l'énergie qui lui manque. »

L'élevage en liberté est celui qui lui convient le mieux.

Un des écueils à éviter, actuellement, est la consanguinité, vu le faible nombre de sujets.

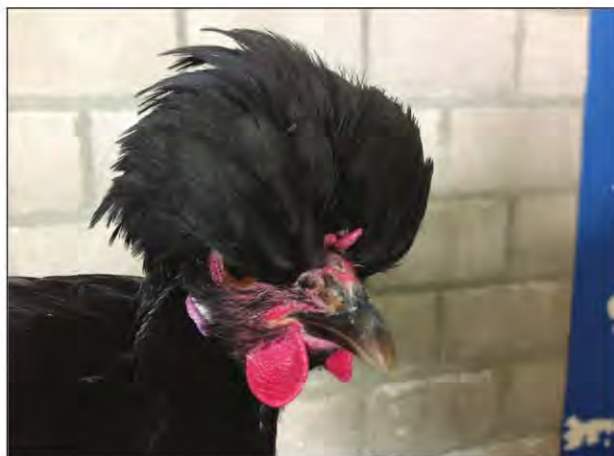
Adresse

- Association pour la promotion et la valorisation de la poule Le Mans (APVDM), Le Modot, 72290 Mézières-sur-Ponthouin.



La Le Merlerault

Vers 1020, Richard de Sainte-Scolasse, seigneur de la région d'Alençon, fait don du domaine de Merle à l'un de ses compagnons d'armes, Roger, pour services rendus. Roger devint le premier des barons du Merle. Son fils, Raoult (du Merle) serait à l'origine du nom Le Merlerault (Merle Raoult) qui est, actuellement, une petite commune de moins de 1 000 habitants, du département de l'Orne en Basse-Normandie. Et c'est de cette localité que vient le nom de cette race de volailles.



Origine et histoire de la race

Il est fort probable que la Le Merlerault a une parenté étroite avec la Crèvecœur, mais aussi la La Flèche. En effet, ces trois races présentent de nombreuses similitudes anatomiques : crête en cornes, plumage noir, couleur des tarses, huppe ou assimilé, etc. De plus, les localités d'origine de celles-ci sont proches : entre Crèvecœur-en-Auge et Le Merlerault, quelque 60 km ; entre La Flèche et Le Merlerault 145 km.

C'est une race ancienne, dont on retrouve la trace dans la littérature avicole :

- Charles Jacque, dans *Le Journal d'agriculture pratique* (1857) et dans *Le Poulailleur* : « La variété de Le Merleraux, presque identique à la Crèvecœur, a peu ou point de cravate et pas de jabots. Cette variété fournit généralement les poulets de proportions inférieures que l'on trouve en abondance sur les marchés de Normandie, mais elle est du reste semblable à la Crèvecœur et produit d'aussi grosses volailles, quand elle est bien cultivée » ;

- Albert Larbalétrier, dans *Les animaux de Basse-Cour* (1887) : « La race de Crèvecœur a fourni trois variétés : celles de Caux, de Le Merlerault et de Gournay dont nous allons dire un mot [...] Variété Le Merlerault : la variété Le Merlerault ressemble à s'y méprendre à la race pure de Crèvecœur, sauf la taille, qui est moindre » ;
- Charles Cornevin, *Traité de zootechnie spéciale* (1895) : « La sous-race Le Merlerault n'est qu'une Crèvecœur avec une cravate très rudimentaire » ;
- Troncet et Tainturier dans *La Basse-Cour* : « À la race de Crèvecœur, se rattachent trois variétés : la poule Le Merlerault, qui ne diffère de la poule de Crèvecœur que par une cravate beaucoup moins développée... » ;
- Eugène Gayot dans *Poules et œufs* (1872) cite à propos de la Crèvecœur « les variétés du Merlerault, du pays de Caux ; celles de Caumont, de Gournay et plus particulièrement encore celles de Houdan, dont on va même faire une race à part ».

Cette race est donc citée depuis au moins le milieu du ^{xix}^e siècle ; et la place qui lui est faite est au moins aussi importante que celle faite à des races plus connues actuellement. Cependant, cette race n'a jamais eu un grand développement et comme d'autres, elle disparaît et on en retrouve plus dans la seconde moitié du ^{xx}^e siècle.

Jean-Claude Périquet a créé la Le Merlerault naine à partir de la Le Merlerault grande race, la La Flèche naine et de sujets nains issus de ses sélections de Pavilly naines. Cette naine a été reconnue officiellement par la commission des standards en 1998.

Dynamique de la race

Seconde moitié du ^{xx}^e siècle : la race Le Merlerault n'existe plus. Son nom est oublié, même des plus grands spécialistes avicoles.

Pourtant, en novembre 1982, émotion à l'exposition de Dombasle-sur-Meurthe (Meurthe-et-Moselle), Jean-Claude Périquet y présente un coq Le Merlerault. Lorsque le juge chargé d'examiner les volailles et de leur attribuer remarques et prix, arriva devant la cage contenant l'animal, il devint perplexe. Finalement, le pauvre oiseau fut disqualifié sous des prétextes... de croisement.

Jean-Claude Périquet avait retrouvé trace de cette race dans un vieil ouvrage. En réalité, il l'élevait depuis plusieurs années sans le savoir. En effet, dans ses tentatives de sauvetage de Crèvecœur, il obtenait des Le Merlerault, qui se retrouvaient à la casserole car non conformes. Mais lorsqu'il apprit que les oiseaux qu'il sacrifiait correspondaient à une race, il se mit à sélectionner celle-ci. Il avait inscrit ce coq à l'exposition de Dombasle parce que le président de l'exposition, qui était un de ses amis, lui avait demandé de mettre un maximum de volailles, car il n'avait pas beaucoup d'animaux. Il avait donc apporté pratiquement une soixantaine de sujets dont ce coq Le Merlerault. C'est donc en voulant faire une bonne action, qu'il a eu quelques « problèmes » avec le jugement. Il ne regrette rien, car cet incident a accéléré le processus de réapparition de cette race.

Depuis, il présente des Le Merlerault dans les expositions et s'évertue à la diffuser. En particulier, il a présenté un parquet (1 coq et 3 poules) au Salon de l'agriculture de Paris

1985, qui a obtenu le grand prix d'honneur des races françaises: après les déboires de l'exposition de Dombasle, ce fut une sorte de revanche pour lui et une reconnaissance pour cette race.

Vers 1990, plusieurs associations d'éleveurs ont été créées: le Club pour la sauvegarde des races avicoles normandes, le Conservatoire des races avicoles de Normandie et du Maine, le Conservatoire pour l'élevage et la préservation de la basse-cour normande ainsi que le Le Merlerault Club. Et grâce à ces éleveurs, la Le Merlerault est de nouveau présente dans notre pays.

Cependant, comme beaucoup de races normandes de volailles, celle-ci ne dispose pas encore d'un effectif suffisamment important pour qu'on puisse considérer qu'elle est définitivement sauvée.

La naine se développe aussi, lentement, mais sûrement. Naine et grande, les Le Merlerault sont élevées en Suisse.

Standard

Apparemment, on n'a pas la date précise de l'homologation du standard mais celle-ci date du début du xx^e siècle. Certains auraient voulu, lors de la réapparition de la race, qu'il y ait un nouveau processus de reconnaissance. Jean-Claude Périquet a expliqué qu'il y avait déjà un standard homologué et ce n'est pas parce que la race avait disparu qu'il fallait ne pas en tenir compte. Cependant ce standard a été réactualisé en 1984.

Les auteurs avicoles anciens comme les généticiens actuels classent la Le Merlerault dans les races du groupe « néerlandano-normand », c'est-à-dire formé des races néerlandaises (Brabanter, Bréda, Barbu néerlandais) et françaises (Crèvecœur, Le Merlerault, La Flèche) qui présentent des similitudes.

Si on veut donner une description résumée, on peut dire que la Le Merlerault est une Crèvecœur sans barbe, ni favoris, avec des barbillons développés, des oreillons blancs, une huppe un peu plus petite.

Une seule variété est reconnue: la noire à reflets verts avec sous-couleur noirâtre. Des essais de création des variétés blanche et bleue ont eu lieu.

Le coq doit peser entre 3 et 3,5 kg et la poule entre 2,5 et 3 kg.

La Le Merlerault naine est identique à la grande, excepté les masses: coq 900 g, poule 800 g et œuf 35 g.

Élevage et utilisation

Pas de difficultés particulières pour l'élevage de cette race. Elle est plus active et plus rustique que sa cousine la Crèvecœur, vu qu'elle n'est pas gênée par barbe et favoris.

La chair est très bonne.

La poule pond des œufs de 60 g à coquille blanche et, comme pratiquement toutes les races à huppe, ne couve pratiquement jamais. À noter que la naine couverait plus volontiers que sa grande sœur.

Adresses

- Conservatoire pour l'élevage et la préservation de la basse-cour normande : Jean-Marie de Launay, Le Courtil de la Brazardière, 50200 Saussey.
 - Conservatoire des races normandes et du Maine, Pierre Le Maître, route de Campigny, 14490 Le Tronquay.
 - Club pour la sauvegarde des races avi-cunicoles normandes : Bruno Lomenède, 156, route du Four à Pain, 76750 Bosc-Roger-sur-Buchy.
 - Le Merlerault Club : Michel Jore, Le Froust, 61250 Saint-Nicolas-des-Bois.
-

La Limousine

La Limousine est la race de volaille dont est issu le coq de pêche qui, contrairement à ce que croient – naïvement – certains néophytes, n'est pas un coq à l'affût près d'un ruisseau, à guetter le passage d'un poisson... mais un coq dont les plumes sont utilisées pour la fabrication des mouches ou insectes artificiels pour la pêche à la truite et autres. Cette pratique est très ancienne et en France, c'est en Corrèze – patrie du coq de pêche du Limousin – qu'elle est la plus populaire.



Origine et histoire de la race

Déjà, au ^{III}^e siècle, le sophiste grec Claudius Élien signale dans son traité sur *Les particularités des animaux* que les pêcheurs remplaçaient les appâts naturels par un hameçon garni de « laine rouge avec deux petites plumes jaunes de la collerette d'un coq ». Et au cours des siècles, cet usage de mouches artificielles à partir de plumes de coqs perdure dans de nombreux pays, dont la France. Il semble que l'expression « coq de pêche » apparaisse à la fin du ^{XIX}^e siècle : en 1891, elle est utilisée par deux Limousins, P. Verlhac et H. de Monjauzé dans leur ouvrage *Nouvelles Limousines*.

En France, le coq de pêche a fortement régressé après la Seconde Guerre mondiale, mais grâce à quelques pêcheurs passionnés, il a pu être préservé. À noter que tous les coqs de pêche ne sont pas obligatoirement du Limousin; il existe de nombreuses autres races de par le monde, en particulier les Pardo et Indio du Leon espagnols et la Plymouth-Rock aux États-unis.

L'aire d'origine de la Limousine se situe en Haute-Corrèze où, à côté des élevages de pêcheurs, subsistent encore des élevages fermiers.

Cependant la Limousine n'a été reconnue comme race que récemment. Les coqs de pêche étaient issus de croisements incontrôlés de plusieurs races donnant des plumages gris de teintes variables.

Dans *La Revue Avicole* de mai-juin 1987, Yves Allègre écrivait: « La population est importante en raison d'un engouement vis-à-vis du coq pour sa plume. Objets de trois foires-concours dans le département de la Corrèze, à Neuvic, Peyrelevade et Naves, les coqs de pêche ont été admis aux expositions nationales d'aviculture de Brive et Eygurande, en marge de la présentation officielle des sujets de race reconnue. Mais cette population est assez hétérogène. »

Dans l'édition 1931 des standards de la SCAF, une description sommaire de la race noire du Limousin y figure déjà. Est-ce le même oiseau ?

Une demande de reconnaissance de la race est faite en 1986 par Bernard Janisson. En 1988, Marcel Simony, alors président de l'Union des juges avicoles, précise :

Les sujets exposés l'an dernier à Limoges n'avaient aucune ressemblance entre eux, sans parler de coloris, mais différentes sortes de crêtes, couleur des yeux, oreillons, tarses nus ou emplumés. Déjà en 1986, la commission des standards n'avait pu s'exprimer, ni se prononcer. Nous serions d'accord pour la constitution spéciale des plumes du coq, mais comment juger la poule qui ne possède pas ces plumes. L'homologation ne sera pas encore pour demain.

D'ailleurs, monsieur Allègre lui-même déplore « l'absence totale d'homogénéité des sujets exposés ».

Le processus d'homologation conduit par Bernard Janisson a cependant vu son aboutissement le 16 novembre 1990, lors d'une troisième présentation réglementaire d'animaux devant la commission nationale des standards à l'occasion d'une exposition décentralisée de la Société centrale d'aviculture de France à Montluçon (Allier). Puis la race Limousine a obtenu sa reconnaissance internationale avec son acceptation par l'Entente européenne d'aviculture le 29 mai 1992 à Arnhem en Hollande: en tant que représentant de la France auprès de cet organisme, Jean-Claude Périquet a présenté le standard, des photographies d'animaux, des plumes et des mouches artificielles confectionnées à l'aide de ces plumes.

La création de la Limousine naine suivra quelques années plus tard, par Yves Allègre et Bernard Janisson, à partir de Limousine de petite taille, de Gasconne naine (pas encore

homologuée à l'époque) et d'un coq nain à la généalogie incertaine. Sa reconnaissance est effective en 1997. « Le but de notre entreprise était de retrouver dans un coq nain les caractères particuliers du coq de pêche grande race » écrivaient, à l'époque, les deux créateurs.

Dynamique de la race

Un club de la Limousine et aviculteurs locaux a été créé au mois de juillet 1992 dont le créateur est Gérard Roumilhac. Un autre club concurrent a ensuite été créé mais a disparu rapidement. Ce club doit permettre à la Limousine de se développer et de participer aux expositions d'aviculture.

Il y a aussi en Corrèze deux foires concours de coqs de pêche : la foire de Neuvic depuis 1978 et celle de Naves depuis 1986. La foire de Peyrelevade a disparu mais l'école de pêche de cette localité dispense un enseignement basé sur le coq du Limousin. Cela permet aux pêcheurs de confronter leurs coqs, d'en vendre ou d'en acquérir parfois à des prix élevés !

Cependant, la Limousine reste rare en France en dehors de sa région d'origine, et elle n'est pas connue à l'étranger.

Standard

La Limousine est une volaille de taille moyenne ; le coq pèse 2,5 à 3 kg et la poule 1,9 à 2,1 kg. Principales caractéristiques : ossature fine, crête simple, bec court et assez fort, yeux à iris rouge orangé, oreillons rouges, barbillons assez développés, tarsi gris clair avec marbrures roses sur le côté, plumage assez serré au corps sans beaucoup de duvet.

Quatre variétés de plumage sont admises :

- bleue ;
- noire : noir à reflets verts, sous couleur noirâtre ;
- bleue à parures colorées : c'est le coq de pêche par excellence, d'une couleur d'ensemble gris bleu avec camail et manteau de coloris composites, allant du brun roux au jaune paille (miel clair). Le pointillage est ici une qualité. La poitrine, les rémiges, et les plumes de la queue sont gris cendré uni. Poule : gris bleu avec un camail pouvant être plus foncé ;
- noire à camail teinté de roux : plumage entièrement noir à reflets verts, camail plus ou moins teinté de roux, sous couleur noirâtre. Poule : plumage noir sans reflets avec camail plus ou moins teinté de roux.

Mais ce qui est important chez cette race, c'est la qualité des plumes du coq qui doivent être particulièrement brillantes, à la fois solides et souples, ayant du ressort. Trois sortes de plumes sont utilisées :

1. les hackles (plumes du haut du camail), fins, aux barbules libres sur au moins les deux tiers de leur longueur, d'égale largeur ;

2. les pelles (plumes du dos et des couvertures des ailes), appelées ainsi en raison de leur forme arrondie;
3. les lancettes de la selle.

Les barbes de ces trois sortes de plumes doivent être régulières, droites, rigides et déliées (sans crochets entre les barbules). Le duvet remontant le moins haut possible le long du rachis.

Élevage et utilisation

La Limousine est une race vive et rustique, dont l'élevage ne pose pas de difficultés particulières.

Sa sélection doit être tournée vers la qualité de la plume. L'avantage de la plume de coq Limousin, c'est qu'elle est utilisée naturelle, sans teinture ni traitement : elle garde sa brillance et ses qualités mécaniques. Sa couleur grise se rapproche de la couleur des ailes de la plupart des insectes présents sur la rivière ; et sa solidité fait qu'elle conserve toutes ses qualités au fil des prises.

Cependant, la qualité des plumes dépend beaucoup de la santé du coq. Il importe donc que celui-ci soit élevé dans de bonnes conditions. Un coq en liberté est préférable à un coq enfermé. Il semble que le terrain ait une grande importance : terrain granitique et climat rigoureux comme la Corrèze, la Haute-Vienne, une partie du Cantal. L'ensoleillement est préjudiciable à la qualité de la plume. Et si vous voulez garder plusieurs coqs, il est préférable de les élever séparément.

La poule pond des œufs de 55 g à coquille blanche très légèrement rosée. Quand elle couve, elle le fait bien.

L'avantage du coq Limousin, par rapport aux coqs d'autres races, c'est qu'il a la chance de vivre longtemps, avec une moyenne de 7 à 8 ans et un maximum d'environ 13 ans.

Les coqs peuvent être sacrifiés afin de prélever les plumes sur des fragments de peau (comme le cou). Mais il est préférable de récolter ces plumes sur les coqs adultes vivants, en les plumant (partiellement) de façon régulière, par exemple en février, mai, août et novembre.

Dans un numéro de *Connaissance de la pêche*, voici ce qu'écrit Charles Gaidy, un des plus grands spécialistes de la race, à ce sujet :

Deux à trois jours après la nouvelle lune (cette période favorise une bonne repousse des plumes) et après avoir vérifié que la plume est mûre, le coq doit être plumé. [...] Pour se saisir du coq, nous utilisons une grande épuisette qui nous permet de coiffer l'animal sans danger, et pour lui et pour nous-même. D'une main gantée, saisir les deux pattes qui sont liées par un brin de corde ou, mieux, par un fil électrique isolé. Le bec des sujets les plus belliqueux pourra être fermé par un tour de ruban adhésif. Le coq ainsi préparé devra être rassuré et calmé par quelques caresses puis, étant assis, vous l'installez sur vos genoux. Plusieurs boîtes, destinées à recevoir hackles,

pelles et lancettes, sont placées à proximité. Les hackles du cou sont arrachés un à un, en observant des périodes de repos, depuis la crête jusqu'au milieu du camail. L'usage de la pince à épiler peut faciliter la cueillette des plus petits. Bien s'assurer pendant toute l'opération de « l'état de fraîcheur » de l'animal qui doit toujours présenter un œil vif, une crête qui ne s'échauffe pas et un degré de nervosité acceptable. Tous les hackles arrachés, le cou du coq est entièrement pelé, sans goutte de sang ; il présente bien l'image de la chair de poule, seuls quelques petits poils ou fins duvets peuvent être visibles. Une pommade adoucissante, calmante, sans cicatrisant ou un simple massage à l'huile d'olive peut être envisagé. Les hackles ayant été récoltés, les pelles puis les lancettes sont à leur tour cueillies une à une. Après l'avoir libéré de ses entraves, le coq est relâché dans son box ou dans un poulailler en prenant soin de vérifier qu'il dispose bien d'eau fraîche pour boire.

Chaque plume a une utilisation bien précise. Par exemple les hackles sont utilisés pour former les ailes et les pattes des (faux) insectes. Les lancettes servent pour la fabrication des grosses mouches sèches (mouches de mai par exemple), des mouches noyées ou des streamers – les spécialistes comprendront. Les pelles sont utilisées pour imiter les cerques (appendices situés à l'extrémité de l'abdomen de certains insectes) et aussi pour faire les ailes des sedges (trichoptères) et des grandes perles (plécoptères).

Adresse

- Club des races gallines limousines & aviculteurs locaux : Bruno Boulert, Le Bourg, 87370 Bersac-sur-Rivalier.



La Lyonnaise

Création d'Étienne Tamburini de Vaulx-en-Velin près de Lyon dans le département du Rhône, la Lyonnaise est une volaille assez légère présentant un plumage frisé. Apparue récemment, puisque son standard a été homologué en 1969, elle peine à s'imposer dans le paysage avicole français. C'est plus une poule d'ornement qu'une poule d'utilité.



Origine et histoire de la race

La naissance de la Lyonnaise se fit en deux étapes.

Première étape : création d'une poule baptisée « Chrysanthème » (son plumage frisé la faisant ressembler à la fleur du même nom) chez Henri Calemard (vers 1950) à partir de croisements de diverses races : coq Hollandais noir à huppe blanche à cou nu et aux plumes frisées, Poule soie blanche, etc. Les caractères principaux de cette volaille (non homologuée comme race) : plumes frisées, pas de cou nu, peau blanche et plumage blanc.

Deuxième étape : Étienne Tamburini, éleveur et juge de pigeons bien connu, accouple un coq Hambourg avec une poule Chrysanthème cédée par Calemard. Ainsi naquit la Lyonnaise. Monsieur Tamburini opéra ensuite une sélection très sévère afin de garder les sujets les plus typiques pendant quatorze ans, avant de la présenter à l'homologation officielle en 1967-1968 et 1969.

La Lyonnaise a fait l'objet d'une thèse présentée à la faculté mixte de médecine et de pharmacie de Lyon le 3 février 1971 pour obtenir le grade de docteur vétérinaire par Jean-Marc Perrier.

La Lyonnaise naine a été créée par Georges Joubert de Grenoble par accouplement de Java (race naine) et de Lyonnaise grande race; son standard a été homologué en 1982.

Dynamique de la race

Étienne Tamburini, le créateur de la race, est décédé en 1996, à l'âge de 90 ans. En juillet 1993, il écrit: « Personnellement, je n'ai plus que quelques Lyonnaises pour mes œufs et j'en donne à mes enfants; je n'ai pas gardé de coq car je n'ai pas voulu faire couvrir, je vais avoir 87 ans le 24 de ce mois et j'ai remis ma couveuse à des jeunes. Je ne connais pas d'éleveurs [...]. Je reçois de nombreuses lettres et de nombreux coups de téléphone au sujet de ces poules mais je ne peux jamais répondre favorablement. » Effectivement, en 1993, on pouvait considérer cette race comme quasi disparue, que ce soit la grande ou la naine.

Les causes de cette disparition sont multiples: le plumage frisé est difficile à obtenir; beaucoup d'éleveurs n'apprécient pas ce plumage; aucune association n'a été créée pour soutenir la race...

Et pourtant, la poule Lyonnaise a survécu, grâce à trois éleveurs amateurs passionnés et la fédération ProNaturA-France. Cette fédération regroupe des associations pour une protection non anthropomorphiste de la nature et des animaux.

Et c'est au hasard d'une rencontre à l'exposition avicole de Belfort-Andelnans, entre Jean-Claude Périquet (président de la Fédération française des volailles), Thierry Mourey (éleveur et juge de lapins) et Jean-Emmanuel Églin (président de ProNaturA-France) que l'aventure de la résurrection de la Lyonnaise commença. Thierry indiqua qu'il possédait des poules Lyonnaises et désirait des conseils, notamment en génétique, car il était apparemment le dernier à en avoir et la consanguinité forcément poussée commençait à faire sentir certains mauvais effets. Il avait obtenu des Lyonnaises chez Georges Joubert qui lui avait offert ses derniers sujets lorsqu'il a arrêté l'élevage.

Emmanuel Églin prit l'affaire en main et se rendit chez Thierry Mourey et son cousin Alain Greusard chez lequel Thierry avait mis aussi des Lyonnaises. Ils décidèrent des croisements à faire pour éviter la consanguinité, améliorer la frisure et la masse, diminuer les zones dénudées qui apparaissaient dans le plumage.

À la suite de cela, ProNaturA-France décida de mettre en place un plan de sauvegarde appelé Contrat de sauvegarde des espèces rares par l'élevage (CSE), le premier du genre. Voici les contraintes:

1. S'engager à communiquer les résultats d'élevage de l'année en septembre.
2. Entrer dans un plan d'accouplements suivi par un coordinateur pendant au moins cinq ans.

3. Redonner ou vendre au même prix le même nombre de sujets ou d'œufs qu'on aura reçu au départ.
4. Vacciner au moins contre la maladie de Newcastle, et si possible éventuellement contre les maladies de Marek, de Gumboro et la mycoplasmosé.
5. Protéger ses animaux contre les prédateurs, notamment en ayant un poulailler hermétiquement clos pour la nuit.

Et la sélection commence. Des sujets sont fournis à d'autres éleveurs. La Lyonnaise naine est également reconstituée. Thierry Mourey et Alain Greusard ont même retrouvé un éleveur qui élève la Lyonnaise depuis de nombreuses années et qui habite dans la région lyonnaise : Claude Fiorletta. Les trois éleveurs ont pu ainsi échanger des sujets.

En 2014, Alain Greusard, au Salon de l'agriculture de Paris, obtient le prix de meilleure poule de race française avec une Lyonnaise. Preuve que la sélection a atteint son but.

Depuis, une quinzaine d'éleveurs ont rejoint les rangs, et ProNaturA les laisse « voler de leurs propres ailes ».

La menace de la disparition de la poule Lyonnaise s'éloigne donc un peu, mais sa situation reste toujours fragile. Il suffirait de peu de chose pour la voir anéantie.

Elle est reconnue comme race en Suisse.

Standard

C'est une race moyenne : 2,3 à 2,7 kg pour le coq et 1,7 à 1,9 kg pour la poule ; et encore, beaucoup de sujets n'atteignent pas ces valeurs. Petite huppe, oreillons blancs, iris des yeux le plus foncé possible et tarses bleus sont quelques caractéristiques de cette race ; avec la crête frisée, de texture grossière, plutôt petite, forme rectangulaire terminée par 2 ou 3 épines d'égale longueur (de préférence 3).

Les yeux foncés sont assez difficiles à obtenir surtout chez les coqs.

La seule couleur de plumage admise est la noire. Alors qu'il y a quelques années, Étienne Tamburini indiquait que la Lyonnaise pouvait exister en d'autres coloris : blanc, argenté à liseré noir, doré à liseré noir... À noter cependant que la variété bleue est en cours de création.

Mais la grande originalité de cette race réside dans la frisure de son plumage ; c'est ce qui représente la valeur du sujet. Comme l'indique le standard, tout le corps est recouvert de plumes qui ne sont pas plaquées mais au contraire roulées vers l'extérieur pour former une frisure régulière. Les plumes ne doivent pas se terminer en pointe, mais le plus possible en forme arrondie, rappelant le pétale de rose. Chez le coq, la frisure est moins prononcée sur le dos.

Élevage et utilisation

C'est une volaille assez vive, quoique ne volant pas bien (à cause de la structure de ses plumes).

La poule est une excellente pondeuse. Vous pouvez obtenir 250 œufs par an et par poule; cela dépend bien sûr beaucoup du niveau de sélection, des conditions d'élevage, d'alimentation et de climat. La masse des œufs indiquée dans le standard est de 60 g; la coquille est blanche. La poulette entre en ponte assez tôt, vers 5 mois. Cette volaille ne couve pas.

La chair de la Lyonnaise n'est pas exceptionnelle. De plus, elle n'est pas facile à plumer: il reste souvent des petites plumes difficiles à enlever; c'est la conséquence de la structure particulière du plumage.

La grande difficulté de son élevage réside dans la frisure qui ne se transmet pas régulièrement. On retrouve des sujets non frisés (ce qui est normal au point de vue génétique), parfois aussi des plumages soyeux dus probablement à l'ancêtre Poule soie, des plumes toutes dures constituées simplement de la hampe principalement aux ailes, des sujets presque entièrement nus, dus sans doute à leurs ancêtres cou nu. Ce plumage est fonction du climat: les frisures sont meilleures lorsque le temps est très sec et chaud, et insuffisantes par temps humide. Pour les concours d'aviculture, il est donc difficile d'avoir de beaux sujets: ces concours ont lieu à partir de septembre, début de la mauvaise saison. Pour ces concours, vous devez les laver entièrement dans un bain moussant, les rincer puis les sécher avec un sèche-cheveux. Vous obtiendrez ainsi un plumage bien frisé.

Les chercheurs de l'INRA avaient constaté que les volailles à cou nu étaient plus performantes en climat chaud que les autres. Et ils ont voulu savoir s'il en était de même avec les volailles frisées; en effet des études précédentes le laissaient supposer. En mars 1991, le professeur Mérat communique ses résultats: les volailles frisées ne présentent aucun avantage par rapport aux autres, la ponte est même un peu plus faible!

Cependant, malgré son plumage peu abondant, elle résiste bien aux rigueurs de l'hiver: Thierry Mourey et Alain Greusard en savent quelque chose, eux qui habitent dans le Haut-Doubs où les conditions climatiques sont rudes.

Pour conserver un beau plumage frisé, il est conseillé d'accoupler des sujets à plumage lisse avec des sujets frisés. En effet, si on accouple toujours frisés avec frisés, on finit par obtenir des sujets qui ont des plumes trop rêches et crépues, presque cassantes.



La Mantes

La naissance de la Mantes peut être située vers le milieu du XIX^e siècle. Cette race porte le nom d'une ville des Yvelines (anciennement Seine-et-Oise) située à une cinquantaine de kilomètres à l'ouest de Paris. Cependant, elle aurait dû s'appeler Limay où était l'établissement d'aviculture des frères Voitellier, les créateurs de la race, à Mantes-la-Jolie de l'autre côté de la Seine; ils y étaient agents généraux d'assurance.



Origine et histoire de la race

Cette race est probablement issue d'un croisement entre coq Brahma (blanc herminé noir, à crête simple à l'époque) et poule Houdan, sélectionné dans le sens de la Houdan. En 1876, Henri Voitellier aurait trouvé ce croisement tout fait dans une ferme de Fontenay-Mauvoisin. Et à l'Exposition universelle de Paris, en 1878, il présentait un lot de Mantes bien homogène.

Grand communicateur, Voitellier n'eut de cesse d'encenser sa poule, la manière la plus habile étant de la faire passer pour une race locale et ancienne dont la sélection s'est opérée elle-même, dans une même contrée; les éleveurs n'ont eu qu'à récolter les fruits

de cette « sélection naturelle » : « Elle existe à l'état commun disséminée dans la contrée, mais personne n'avait songé à la sélectionner pour constituer un type uniforme et se reproduisant correctement. C'est ce que nous avons fait, il y a bientôt 15 ans pour la première fois, et nous sommes arrivés, depuis plusieurs années déjà à une fixité et une reproduction de forme et de qualités absolument parfaites », écrit-il.

Voitellier a aussi été à l'origine d'une « bataille de chiffonniers » avec l'administration pour qu'il y ait une classe Mantes au concours général agricole car il ne voulait pas que la Mantes soit reléguée dans la classe des divers. Il a, pour partie, obtenu gain de cause, une classe Mantes-Gournay ayant été instituée, les deux volailles présentant beaucoup d'analogies et étant aussi rares l'une que l'autre.

La Mantes naine a été créée par Jean Moulard (d'Évreux dans l'Eure) en utilisant : Mantes grande race, Houdan naine et une naine cailloutée d'origine indéterminée. Jean Moulard, qui a toujours travaillé seul, a commencé sa sélection en 1990. L'homologation a eu lieu en 2007.

Dynamique de la race

La Mantes n'a jamais été très répandue : dans les anciens comptes rendus d'exposition, en dehors des établissements Voitellier, rares sont les éleveurs qui en présentent. Vers 1930, les établissements Voitellier sont rachetés. La sélection de la Mantes n'est pas poursuivie. Et avant 1950, elle avait disparu. Sa réapparition date des années 1960.

Voici un témoignage intéressant de Philippe Le Bomin, sur les circonstances exactes qui ont amené Alex Wiltzer à reconstituer la Mantes :

Employé à la mairie de Mantes-la-Jolie, j'étais détaché à la foire-exposition au mois de septembre, ce qui me permettait, aux heures creuses, d'aller admirer les volailles de l'EXPOSITION NATIONALE d'AVICULTURE, organisée par le Syndicat des aviculteurs d'Argenteuil, qui était présidé par le lieutenant-colonel WAROQUIEZ et dont le secrétaire était l'exceptionnellement dévoué Roger CHÉRON [...]

Je fus témoin à l'inauguration de l'exposition avicole de 1958 de l'échange suivant, entre le député-maire de Mantes-la-Jolie M. Jean-Paul DAVID et M. WILTZER, président de la SCAF, devant des cages de Houdan : « Vous savez M. le Maire, il existait dans le passé une race qui s'appelait la Poule de Mantes, qui était à base de Houdan et de races issues de la Brahma » et M. DAVID de reprendre la balle au bond : « Eh bien mon cher, vous allez me recréer cette race-là. » À observer M. WILTZER, j'ai eu l'impression qu'il était partagé entre le sentiment d'en avoir trop dit et le plaisir de constater qu'on ne doutait pas qu'il puisse relever le défi.

D'autres éleveurs comme DRINGOT à Houdan se lancèrent dans l'aventure et il me paraît intéressant de citer le lieutenant-colonel WAROQUIEZ dans l'article qu'il produisit pour le catalogue de l'Exposition de 1959 : « Cette question posée par M. Jean-Paul DAVID, député-maire de Mantes est la suivante : Pourquoi ne pas reconstituer la Poule de Mantes ? À notre avis, ce serait long et le temps presse, aussi avons-nous songé, puisque les croisements sont actuellement à la mode et qu'il est difficile de lutter contre les vagues, d'où qu'elles viennent, qu'il serait peut être beaucoup plus judicieux de créer, et d'exploiter le « poulet gastronomique de Mantes » que l'on peut obtenir par croisement entre la grosse Faverolles à chair de bonne qualité et la Caussade noire de qualité imbattable : poules Faverolles cochées par coquelets Caussades noirs. Nous serions

heureux d'aider de nos conseils à une telle réalisation qui serait appréciée non seulement des touristes qui dégusteraient ces volailles gastronomiques dans les hôtelleries et restaurants réputés de toute la région, mais des fins gourmets, si nombreux, tant à Paris qu'à l'étranger. »

À l'occasion de l'Exposition de 1960, Maître WILTZER, président de la SCAF, crut bon de recadrer les choses en publiant un article dans le catalogue, où il faisait l'historique de la Poule de Mantes, sélectionnée par Henry VOITELLIER, au début de notre siècle, et rappelait que la Mantes se caractérisait par la tête de hibou et un plumage caillouté noir et blanc et... avec quatre doigts.

Pour l'exposition de 1961, le lieutenant-colonel WAROQUIEZ revint à la charge et je ne citerai que la « partie technique » de son article paru dans le catalogue de l'Exposition :

« Plusieurs variétés sont en voie de sélection :

- la Mantes cailloutée noir et blanc d'antan ;
- la Mantes dorée ;
- la Mantes noire cuivrée. »

Dans la foulée, un éleveur de Seine-et-Marne présenta cette année-là deux « Mantes bleues » et des « Mantes noires cuivrées ». Monsieur DRINGOT, plus prudent, présenta une volière intitulée « croisement mantaises » avec trois coquelets et trois poulettes.

Exposition de 1962: rien.

Exposition de 1963: le président WILTZER annonce qu'il a obtenu un parquet conforme au standard, qu'il sera heureux de présenter l'année suivante, avec une superbe photo d'un coq Mantes à titre de preuve. Les créateurs de « Mantes variées » s'étaient abstenus de récidiver.

À partir de l'Exposition de 1964, le président WILTZER exposa une volière de Mantes chaque année. Il lui en coûta beaucoup de moyens et beaucoup d'efforts. À propos du cinquième doigt, il me confia que son « domestique », qu'il employait dans sa « campagne de Chaudray » lui avait conseillé de couper ce gêneur de cinquième doigt. »

Alex Wiltzer nous a indiqué succinctement comment il a procédé pour reconstituer la Mantes. Dans les fermes des régions de Mantes, Houdan et Dreux, il ne trouve aucune volaille rappelant la Mantes. Il reprend donc des Houdan, Bresse, Marans, Faverolles, La Flèche et une poule Gournay. Il s'est donné bien de la peine à faire inutilement tous ces mélanges car il lui suffisait de se référer à une phrase du livre de Voitellier de 1910: croisement coq Brahma x poule Houdan, sélectionné dans le sens de la Houdan.

En 1968, Alex Wiltzer déclare à propos de la Mantes: « Elle existe maintenant avec toutes les caractéristiques de son standard qui se transmet régulièrement, et nous avons obtenu cette année un troupeau de jeunes équivalant comme homogénéité à tous ceux des autres races. » À cette époque, Alex Wiltzer possédait un troupeau de 200 Mantes.

Actuellement, plusieurs éleveurs possèdent des Mantes, mais cette race, bien qu'en progrès, n'a pas encore un très grand développement. Il faut dire qu'elle n'a pas d'association d'éleveurs pour la promouvoir, même si le Houdan-Faverolles Club l'a pris sous son aile.

Standard

La Mantes est considérée comme une amélioration de la race de Houdan. Elle n'en a pas la huppe; et les quatre doigts, la crête simple s'obtiennent plus facilement. Il n'existe qu'une

seule variété de Mantes, la noir caillouté blanc; c'est un cailloutage irrégulier c'est-à-dire que les taches blanches sont réparties irrégulièrement dans le noir et que les volailles ont tendance à blanchir avec l'âge: certaines poules âgées sont presque blanches!

Autres caractéristiques: présence d'une barbe et de favoris, corps cylindrique, barbillons rudimentaires, yeux à iris rouge orangé, bec court, tarses forts marbrés de noir et blanc parfois gris et rose.

Le coq grande race doit peser 2,5 à 3,5 kg, le nain 900 g; la poule grande race 2 à 2,5 kg et la naine 800 g.

Élevage et utilisation de la race

Vu le nombre restreint de sujets, une trop grande consanguinité guette cette race: pour l'éviter, un croisement avec la Gournay peut être fait. Autres difficultés de l'élevage: crête défectueuse, plumage trop blanc, masse insuffisante.

La Mantes était réputée comme une bonne pondeuse; ce n'est pas toujours le cas actuellement. Les œufs ont une masse de 60 g minimum et une coquille de couleur blanc crème. La poule ne couve pratiquement pas.

La chair blanche est considérée comme excellente.

Adresse

- Houdan-Faverolles Club et sa section Mantes: Aurélien Wolff, 2 et 4 rue de la Plaine, 54620 Doncourt-les-Longuyon.



La Marans

La « poule aux œufs d'or », c'est le surnom de cette race. En effet, la poule pond des œufs dont la couleur de la coquille est extra-rouge, ce qui en fait sa popularité : c'est la race la plus élevée par les éleveurs amateurs.



Origine et histoire de la race

L'histoire de cette race est bien connue : de nombreux renseignements nous sont fournis par la thèse du docteur vétérinaire Honoré Gautronneau en 1936 et par les archives du Marans club de France.

Marans est une ville proche de l'Atlantique, du département de Charente-Maritime. Elle est au centre de toute une région marécageuse (les mots Marans et marais ont sans doute la même étymologie).

Et c'est dans cet univers que, au cours des siècles, tous les ingrédients se sont mis en place pour la naissance de cette race. Les habitants des marais vivaient dans des sortes de « huttes » – d'où leur nom de « hutteurs » –, ils élevaient de petites poules noires et se rendaient chaque semaine au marché à l'aide de leurs barques plates en empruntant de longs canaux. Les moines des monastères environnants, assez nombreux, étaient souvent soumis au jeûne, donc obligés de manger des œufs. Le port de Marans avait surtout une vocation commerciale, en particulier du grain ; et les bateaux avaient l'habitude d'embarquer de la nourriture sous forme de volailles vivantes ; les mêmes bateaux rapportaient d'Afrique, d'Asie, et d'Angleterre d'autres volailles inconnues pour la région. À noter qu'au ^{xii}^e siècle, par

son mariage avec Henri de Plantagenêt duc d'Anjou qui devint Henri II d'Angleterre, Aliénor d'Aquitaine avait apporté en dot une partie du sud-ouest de la France; la domination anglaise dura deux siècles. Les bateaux anglais faisaient souvent escale à La Rochelle (proche de Marans) et débarquaient des coqs, parfois rescapés des combats de coqs organisés sur ces bateaux. Les coqs de combat et autres volailles débarquées des bateaux se croisèrent avec les petites poules noires élevées dans les marais.

En 1876, Geoffroy Saint-Hilaire, directeur du Jardin d'Acclimatation du bois de Boulogne, importe de Chine des volailles Langshan. Louis Rouillé, éleveur de Fouras, ville située à 20 km de La Rochelle se passionne pour cette race et l'élève dans son château de Boismarjac. Ensuite (vers 1893), les Langshan répandus par l'élevage de Louis Rouillé se croisent avec les poules du pays.

Donc: poules noires du pays, coqs combattants et autres apportés par les bateaux et Langshan sont les ancêtres de la Marans. Les coqs combattants ont donné la diversité des variétés, la Langshan l'œuf teinté et les tarses emplumés.

Mais il y eut ensuite d'autres races: Faverolles, Coucou de Rennes, Gâtinaise... Cependant, écrit Honoré Gautronneau, « nous ne devons pas en tenir compte car des expériences ont montré l'erreur de pareils croisements et il n'en reste aucune trace dans les élevages produisant l'œuf roux ».

À la fin du XIX^e siècle, un événement accéléra la production des œufs roux: la rivalité de deux frères marchands de volailles à Londres. L'un se ravitaillait en œufs blancs en Russie. L'autre, qui venait souvent se ravitailler à La Rochelle et Marans, décida de concurrencer l'œuf blanc par l'œuf roux, plus gros et plus frais. Et ce fut le succès: les œufs roux, les plus gros et les plus colorés, se vendirent alors à un prix supérieur aux autres; ce qui incita les paysans à privilégier cet œuf roux.

1914: première présentation à l'exposition nationale de La Rochelle de cette volaille sous le nom de « poule de pays ». Et cela jusqu'en 1929. Mais la diversité du plumage de ces volailles était telle qu'il y avait à peine deux sujets de couleur identique et dont le type variait également parfois très sensiblement d'un animal à l'autre, selon les dires d'un juge de cette exposition.

À partir de 1921, madame Rousseau de l'île d'Elbe, à 10 km de Marans, sélectionne cette volaille au point de vue volume et couleur de l'œuf, puis cherche à uniformiser le plumage. Parmi les promoteurs de cette Marans, il faut citer aussi Laler et le professeur Pierre Sébilleau qui était un chirurgien renommé.

1^{er} juillet 1929: publication dans *l'Aviculteur Français* par Paul Waroquiez d'un article, « L'origine de la race Marandaise ».

Cette poule se reproduit dans les fermes d'une partie de la Vendée, des Deux-Sèvres et de Charente-Maritime. La sélection consiste à choisir les œufs les plus gros et les plus roux et à les faire couvrir sous les poules. Mais bientôt l'œuf roux régresse, des croisements inconsidérés ayant été effectués pour obtenir des sujets à peau blanche prisée par les marchands. Pour tenter de résoudre ce problème, une section « Marans » est créée au sein de la société d'aviculture d'Aunis et de Saintonge et il est décidé d'admettre dans les expositions locales la poule fermière de « Marans ».

D'abord appelée « poule du pays de Marans » ou bien « volaille marandaise » puis « poule de Marans » et finalement « Marans ». Selon Honoré Gautronneau, c'est le docteur Sébilleau qui donna ce nom à l'ensemble des volailles du Marais poitevin.

Septembre 1929 : création du Marans-Club. Puis en 1930, la Marans apparaît aux expositions de Liège, Paris, Lille, Lyon... Au cours de l'année 1930, la commission des standards du Marans-Club composée du professeur Sébilleau, de Waroquiez, San-Galli et Macé, visita une centaine de fermes où était élevée la Marans; de ces observations devait naître un standard qui est défini par la commission du 2 avril 1931, puis homologué par les instances nationales le 22 novembre 1931.

Les premières Marans naines ont été créées au Royaume-Uni dès 1936 à partir de sujets grandes races de variété coucou à camail argenté provenant de France, mais il s'agit de sujets sans plumes aux tarses. Certaines souches de naines sont également apparues en France.

Les éleveurs anglais ont été les premiers à importer massivement des sujets Marans et effectuèrent leur propre sélection en supprimant l'emplumage des tarses. C'est surtout la variété coucou qui est élevée en Angleterre. Ce type de Marans « anglais » n'est pas admis en Europe continentale.

Dynamique de la race

H. Gautronneau explique le succès de la Marans, à l'époque :

Pour que la Marans, ignorée en 1929, soit l'objet deux ans plus tard d'un véritable engouement dans tout le monde avicole, il a fallu une campagne de publicité très intense. Tous les efforts en vue de la faire connaître et accepter dans les milieux officiels furent accomplis par deux aviculteurs, ceux même qui ont présidé à sa sélection : MM. Waroquiez et Sébilleau. À eux revient le mérite d'avoir lancé la Marans : le premier par d'abondantes publications dans son journal avicole, le second en prenant part aux expositions.

Mais durant la Seconde Guerre mondiale, les Allemands occupent la région et les élevages sont réduits presque à néant, la commercialisation ayant été rendue impossible. Si bien que certains déclarent que la situation de la Marans en 1946 dans son berceau d'origine, était redevenue ce qu'elle était en 1929 !

Après cette guerre, en 1950, et pour tenter de remédier à cela, un centre coopératif avicole de la Marans est créé à Lagord (faubourg de La Rochelle). Centre ensuite transféré à Dompierre-sur-Mer. La sélection repose sur le nid-trappe, la naissance en pedigree individuel et l'étude systématique des facteurs génétiques. Ce centre fournit en œufs à couvrir et poussins les membres de la coopérative avicole. En 1953, il possédait 150 poules Marans coucou argenté et 150 poules Marans blanches. Mais faute de crédit, pour survivre, il était obligé d'élever des poussins sans race et de les commercialiser. Puis pour des raisons extra-avicoles le centre périclita. Si bien qu'en 1963, Alex Wiltzer écrivait : « Il m'a été, entre autres, très pénible en visitant le centre coopératif avicole marandais à Belle-Croix, de constater que ce centre, créé pour le développement et l'amélioration de la poule de Marans, est aujourd'hui peuplé d'un tas de croisements et qu'on n'y trouve plus une seule

poule Marans. » Cependant, il ajoutait aussitôt : « Par ailleurs, j'ai été très agréablement surpris de voir dans les fermes de beaux troupeaux de Marans noir-cuivré, de Marans coucous et de Marans blanches. »

Vers 1970, l'apport par Alex Wiltzer et Patrice Bougrain-Dubourg de poules Russes, contribue à redonner à la race un certain volume mais, malheureusement au détriment de la couleur de l'œuf, du plumage et des tarses. Il fallut supprimer les animaux issus de ces croisements.

Le 19 janvier 1991, élection de Serge Déprez à la présidence du club qui retrouve un nouveau souffle. En 1997, les éleveurs de Poitou-Charentes créent leur association, La Poule de Marans, qui a pour but de promouvoir cette race surtout dans la région. Le 1^{er} septembre 2001, une nouvelle association, le Syndicat national des sélectionneurs de la poule Marans race pure, est créée par Émile Guérinel, en concurrence avec le Marans club de France.

Actuellement, en 2015, la Marans est la volaille de race pure à la mode parmi les éleveurs fermiers et amateurs et le Marans club de France est l'association d'éleveurs qui comptent le nombre le plus élevé d'adhérents : plus de 500.

C'est aussi la race française la plus populaire à l'étranger. Il existe des Marans clubs dans de nombreux pays : Allemagne, Danemark, Belgique, Angleterre, Espagne, Australie, États-Unis, Pays-Bas, Russie, République tchèque...

Standard

À l'origine, le coloris du plumage était mélangé. D'ailleurs, le premier standard, en 1929, ne parlait pas de variétés, laissant aux éleveurs l'initiative en ce domaine. En 1932, paraît un deuxième standard avec six variétés. Le standard actuel admet les variétés blanche, blanc herminé noir, coucou à camail argenté, coucou à camail doré, froment, noire à camail cuivré, noire à camail argenté, bleue à camail doré, fauve acajou à queue noire, noire. D'autres variétés sont à l'étude.

La Marans est une volaille assez forte : le coq pèse 3,5 à 4 kg et la poule 2,5 à 3 kg. Elle donne une impression de robustesse et de rusticité. Les tarses sont légèrement emplumés dont la couleur varie selon la variété, le dos est long et plat, l'abdomen bien développé, la queue courte, légèrement relevée, la crête simple, les oreillons rouges, les yeux rouge orangé.

La naine n'existe (pour l'instant) qu'en quatre variétés : blanche, noire, noire à camail cuivré et coucou à camail argenté. Elle doit être identique à la grande, excepté les masses : coq de 1,1 kg, poule de 900 g et œuf de 40 g.

Mais la Marans n'existe que par son œuf. Sans les caractéristiques de ce dernier, la Marans serait une poule ordinaire, probablement rare. C'est l'œuf de poule le plus foncé qui soit, avec celui de la race espagnole Penedesenca.

Serge Déprez, ex-président du Marans club de France nous donne toutes ses caractéristiques :

1. Son coloris

Il est extra-roux et provient de l'imprégnation d'un liquide colorant sur la coquille de l'œuf. Ce liquide est fourni par le tissu spongieux de l'oviducte, à 10 cm de ce dernier et déposé juste avant la ponte. Sur l'œuf tout juste pondu et encore humide, on peut altérer tout ou partie de cette pellicule colorante. Le dépôt des pigments ne se fait pas toujours uniformément. À la manière d'une empreinte, comme la pratique un enfant avec une éponge humide trempée dans la couleur, on observe, selon les pondeuses, des variations dans la répartition des pigments.

On peut d'ailleurs déterminer trois types de coquilles chez la Marans :

- uniforme, lorsque l'empreinte parfaitement réalisée a permis une diffusion homogène sur la totalité de l'œuf ;
- pigmenté, lorsqu'apparaissent de fins réseaux pointillistes de quelques dixièmes de millimètres se détachant sur un fond plus clair ;
- maculé, lorsque des taches brunes en léger relief sont visibles sur un fond variable en intensité de coloris.

Le Marans club de France a établi en 1993 une échelle colorimétrique précise pour que chaque éleveur puisse, en s'y référant, situer les capacités en ce domaine de ses pondeuses. À noter que lors de son championnat de France annuel, en plus du jugement des animaux, il y a un concours sur les œufs ; c'est unique pour un championnat de race en France.

2. Sa forme

Elle constitue un caractère héréditaire en corrélation fréquente avec la couleur extra-rousse des œufs. On constate dans les meilleures souches une forme globuleuse pour laquelle on peine parfois à en distinguer la base du sommet. Cette forme sphérique plutôt qu'ovoïde est à rechercher car tous les écrits anciens témoignent de ce phénomène.

3. Sa coquille

Les œufs de Marans possèdent une coquille plus solide et plus épaisse que celle des œufs classiques d'environ 10 %. À cela s'ajoute une membrane coquillière également plus épaisse, ce qui réduit les pertes durant le transport et rend l'œuf moins poreux, permettant ainsi de le garder frais plus longtemps.

4. Sa masse

La masse de l'œuf doit atteindre au minimum 65 g, parfois plus de 80 g, surtout chez les poules de 2 ans.

Élevage et utilisation

De nos jours, la Marans est considérée comme une pondeuse honnête ; on relève, en moyenne, 180 œufs par an et par poule, en élevage de plein air. Quand on sait que ces œufs sont plus lourds, cela est très intéressant. De plus, sa chair est bonne.

Bien sûr, les déceptions existent :

- œufs de « Marans » vendus en grande surface sous d'autres appellations qui jouent la consonance et sèment la confusion ;

- coloration banale des œufs de certaines souches de Marans, en particulier de variété blanche;
- ponte faible de certaines souches pas assez sélectionnées;
- éclosion parfois difficile due à une coquille épaisse.

Adresses

- Marans club de France : Ernest Sorin, ferme de Mont Génie, 87520 Oradour-sur-Glane.
- Syndicat national des sélectionneurs de la Marans de race pure, La Chevallerie, 61220 Bellou-en-Houlme.
- Société avicole Aunis et Saintonge : Georges et Paul Riga, 26, rue des Sauniers, Avallon, 17530 Arvert.



La Meusienne

La création de la Meusienne, à la fin du xx^e siècle, vient combler une lacune : la Lorraine était en effet une des rares régions françaises à ne pas avoir sa race de volailles. C'est à partir d'une mutation apparue dans l'élevage de Faverolles allemande de Jean-Claude Périquet que la Meusienne est née, à Gincrey dans la Meuse. Présentée pour la première fois au Salon de l'agriculture de 1985, la Meusienne a été homologuée en 1987 pour la grande race et en 1998 pour la race naine.



Origine et histoire de la race

Il y a deux manières de créer une nouvelle race :

- en croisant des races existantes, mais il faut posséder un minimum de connaissances en génétique avicole, connaître les facteurs dominants ou récessifs ou les découvrir ;
- en sélectionnant une mutation apparue dans une race.

Pour la Meusienne, c'est une mutation : des sujets sans barbe ni favoris sont apparus dans des Faverolles allemandes saumonées (appelées Faverolles foncées à l'époque), alors que ces attributs sont une caractéristique essentielle de cette race. Jean-Claude Périquet a gardé ces volailles, sachant que le facteur « absence de barbe » est récessif par rapport au facteur « présence de barbe » ; c'est-à-dire qu'à partir du moment où il avait des sujets sans barbe,

ils étaient purs génétiquement. Ces sujets ont été accouplés entre eux. Au cours des années, il a sélectionné d'autres points et obtenu une nouvelle race qu'il a décidé de baptiser Meusienne, en hommage au département où il habite.

Mais il faut que la nouvelle race présente des différences par rapport aux races existantes : au moins trois différences importantes selon la commission actuelle des standards, ce qui est le cas entre Faverolles allemande et Meusienne et apparaît dans le tableau ci-dessous :

	Faverolles allemande	Meusienne
Barbe et favoris	Bien développés	Absents
Oreillons	Couleur sans importance	Rouges
Barbillons	Rudimentaires	Longueur moyenne
Queue du coq	Courte	Longueur moyenne
Camail du coq	Avec « mouches » brunes	Pas de taches visibles
Camail de la poule	Avec frisures	Sans frisures

Ensuite, comme il faut un certain nombre d'années pour créer une race (l'homologation requiert à elle seule trois ans minimum), l'éleveur doit faire preuve de patience et de persévérance, ainsi que de bon sens et d'une bonne capacité d'observation, comme tout éleveur d'ailleurs, afin d'effectuer les bons accouplements et une bonne sélection parmi les sujets obtenus.

La Meusienne a été présentée pour la première fois au Salon de l'agriculture en mars 1985, puis en 1986 et 1987. À l'époque, la réglementation demandait de présenter deux parquets (1 coq et 3 poules) d'âges différents, pendant trois ans.

La sélection de la Meusienne naine a commencé en été 1992, toujours par Jean-Claude Périquet, en plaçant un coq Faverolles nain avec des poules Meusiennes grande taille. Les sujets de la première génération étaient tous barbus, ce qui est conforme à la génétique : le facteur « barbe et favoris » est dominant. De plus, le facteur « race naine » domine le facteur « grande race », mais ne diminue la taille que d'un tiers ; donc en première génération, les sujets obtenus avaient une taille intermédiaire entre la grande et la naine. Une fouine fit son repas de ces volailles, sauf un coq et deux poules qui avaient été couvés par une poule naine et avaient été épargnés car placés dans un clapier à l'écart des autres. Au printemps 1993, ces trois sujets donnèrent, en partie, des Meusiennes naines (mais encore un peu fortes).

La sélection de 1994 fit le reste : en fin de saison, il restait un bon nombre de Meusiennes naines conformes, entre 50 et 100. Restait à figoler certains détails, en conservant une masse correcte. Le standard fut établi le 25 avril 1993, légèrement modifié par la suite. Puis le processus réglementaire officiel s'est engagé : présentation pendant au moins trois ans de deux parquets d'âges différents à Épinal, Paris puis Épinal (de 1994 à 1996).

Dynamique de la race

Créer une nouvelle race est intéressant dans la mesure où celle-ci se développe et n'est pas amenée à disparaître à brève échéance. Le créateur doit donc s'attacher à répandre sa race.

Une bonne façon de soutenir une volaille est de créer une association et d'organiser des championnats de race. Un club de la volaille Meusienne, présidé par Jean-Claude Périquet, a été créé en 1987 et organise, depuis cette date, tous les ans, un championnat de France de la race et des championnats régionaux.

Les éleveurs que cette race intéresse sont très divers : ceux qui participent aux expositions-concours, des personnes désirant quelques volailles de production dans leur petite basse-cour...

Il serait intéressant que des aviculteurs professionnels s'y intéressent. Plusieurs projets ont été mis sur pied, mais sans résultats concrets jusqu'à présent :

- En 1999, la chambre d'agriculture de la Meuse exprime son intérêt au développement de la production de volailles en Meuse et plus particulièrement celui de la volaille Meusienne dans le cadre d'une cellule de diversification.
- Quelques années plus tard, il était question de congeler du sperme de coqs Meusiens comme cela a été fait pour la Gauloise mais il fallait, pour que cela aboutisse, un complément de financement par les collectivités : la région Lorraine n'a pas accepté le dossier – malgré l'intervention du dynamique conseiller régional Denis Cordonnier – car elle ne prévoyait pas de programme en faveur de la génétique.
- En 2012, les élèves de dernière année de l'ENSAIA (École nationale supérieure d'agronomie, à Vandœuvre près de Nancy) propose un projet d'élevage bio avec des Meusiennes.

La Meusienne est une race qui plaît, en raison de ses nombreuses qualités ; malheureusement les producteurs amateurs n'arrivent pas actuellement (2015) à fournir la forte demande.

Cette race est élevée dans diverses régions de France et est reconnue dans plusieurs pays européens : Espagne, Belgique, Pologne...

Standard

La Meusienne est une volaille de bon format, mais sans lourdeur : le coq doit peser 3,5 à 4,5 kg et la poule 2,5 à 3,5 kg. Elle présente une poitrine profonde et arrondie, une tête petite par rapport à sa taille, une face légèrement emplumée, des oreillons rouges, une crête simple, des tarses blanc rosé légèrement emplumés vers l'extérieur et cinq doigts, une queue de longueur moyenne.

Le coq et la poule sont de coloris différents : celui de la Faverolles allemande saumonée, sauf que le coq ne possède pas de taches colorées – appelées mouches – de chaque côté du camail. Le choix de la variété unique a été motivé par un souci de simplification et surtout par la volonté de ne pas perdre les qualités de cette race en l'accouplant à d'autres volailles dans le but d'obtenir de nouvelles variétés. Cependant, de nouvelles variétés pourraient voir le jour. Des tentatives ont d'ailleurs été faites, sans résultat pour l'instant.

La Meusienne naine est identique à la grande race sauf pour les masses : coq 1,3 kg, poule 1 kg et œuf 35 g.

Élevage et utilisation

La Meusienne présente de nombreux avantages. C'est une volaille calme, à excellente chair, de fort volume et qui se plume très facilement. Les poussins sont autosexables : à 15 jours environ, il est possible de différencier, grâce à leur plumage, les coquelets des poulettes. L'absence de barbe et favoris fait que la Meusienne est plus rustique que son ancêtre la Faverolles.

Les inconvénients de cette race sont liés à son plumage abondant et assez bouffant ; elle semble souffrir des fortes chaleurs et elle est parfois sujette au picage.

« Toutes les Meusiennes sont donc issues de chez vous, ne craignez-vous donc pas une trop forte consanguinité ? » demande un éleveur au créateur de la race. La même question peut être posée à propos de toutes les races de volailles. Il est évident qu'au début, le nombre de sujets était restreint, mais le créateur s'est évertué à répandre la race au maximum. Si vous voulez toutefois absolument changer de « sang » et craignez que vos sujets deviennent trop consanguins, prenez un coq Faverolles allemande grande race et par accouplement avec des poules Meusiennes : en 1^{re} génération, vous obtiendrez des sujets barbus et vous retrouverez en 2^e génération des sujets valables.

La poule est une bonne pondeuse d'œufs de 55 g à coquille rosée. Elle couve de temps à autre.

Adresse

- Club de la volaille Meusienne : Jean-Claude Périquet, 2 et 3 hameau de Pierreville, 55400 Gincrey.



La Pavilly

Le nom d'une race vient souvent d'une localité où se tenait autrefois un important marché aux volailles. C'est le cas de la Pavilly qui tient son nom du bourg éponyme situé dans la région d'Yvetot en Seine-Maritime (Seine-Inférieure à l'époque), où tous les jeudis matins se déroulait un important marché aux volailles qui, dès le début du xx^e siècle, était destiné à ravitailler les habitants de Rouen, ville située à une vingtaine de kilomètres.



Origine et histoire de la race

Voici ce qu'écrit E. Lemoine au début du xx^e siècle :

Pavilly est un pays industriel, dans lequel on trouve des filatures de coton, des fabriques de toiles, des papeteries. Il n'est pas sans intérêt de remarquer que c'est là une bonne note en faveur de cette volaille. Les chefs, les contremaîtres des industries de cette nature sont gens délicats, gourmets, et s'ils donnent, comme ils le font, en effet, leurs soins à une espèce de poules, c'est que certainement ils en ont reconnu et apprécié le mérite. Ils sont connaisseurs en matière d'œufs, de chair fine et délicate, et dans l'espèce, ils ne se trompent pas. Ce ne sont pas seulement les industriels de Pavilly, mais les éleveurs et les cultivateurs de Bayeux et des environs qui apprécient cette race.

Et il indiquait aussi que la Pavilly était élevée en grande quantité dans cette région.

Les origines des volailles normandes Crèvecœur, Le Merlerault, Caumont et Pavilly, voire Poule de Caux sont probablement fortement liées. Surtout Pavilly et Caumont qui ont été souvent confondues. Pourtant Pavilly et Caumont-l'Éventé sont distants de quelque 170 km ;

la première ville étant située en Seine-Maritime (Haute-Normandie) et la seconde dans le Calvados (Basse-Normandie). On peut cependant supposer que ces races n'étaient pas seulement répandues dans ces deux localités mais dans toute la Normandie. Pour certains, la Pavilly n'était qu'une variété de la Crèvecœur et de la Caumont.

Dans la seconde moitié du ^{xix}^e siècle, la Pavilly était une volaille locale peu sélectionnée; il en existait plusieurs sortes: à crête double frisée, à oreillons rouges, etc.

Puis elle subit, comme la plupart des races françaises, des croisements avec les races asiatiques ou dérivées. Les nombreuses fermières qui venaient chaque samedi au marché de Dieppe avaient dit au duc Féry d'Esclands que c'était « la race de pays », mais qu'on les avait croisées avec « des poules noires d'Amérique ». Elles voulaient parler des Orpington noires, qu'un Américain, monsieur Douglas, avait importées d'Angleterre. D'ailleurs, les premières volailles qui furent exposées à partir de 1909 se ressentaient encore beaucoup de ses croisements.

Le duc Féry d'Esclands, fondateur et président de la Société des aviculteurs français, possédait une villa près de Dieppe dans laquelle il passait deux mois dans l'année. Et il avait remarqué, dans les fermes de la région, ces volailles noires, huppées ou non. C'est ce qui lui donna l'idée de créer le Pavilly-Club, avec le concours de la marquise de Sainte-Marie d'Agneaux, membre du comité des aviculteurs français, et de monsieur de Boishébert, le 14 décembre 1908. Cette date peut être considérée comme la date de naissance de la Pavilly, d'autant plus que, lors de cette séance, le standard fut établi avec l'aide de Voiteulier: il fut choisi d'adopter la Pavilly à crête simple.

La Pavilly naine a été créée par Jean-Claude Périquet en même que la Le Merlerault naine et également la Caumont naine; preuve que les trois races sont liées. La première chose qu'il a sélectionnée est la masse car, pour lui, une naine doit être véritablement naine. La première présentation pour l'homologation a eu lieu à l'exposition internationale de Metz en novembre 1997 avec quatre sujets, puis à la grande nationale organisée par la FFV (Fédération française des volailles) à Châtellerauld en décembre 1998 (12 sujets), à l'internationale de Strasbourg en novembre 1999 (12 sujets) et de nouveau à l'internationale de Metz en novembre 2000 (12 sujets). Et la commission française des standards volailles a admis cette race le 17 février 2001. La principale difficulté rencontrée lors de la création de cette naine a été la crête: comme pour la Pavilly grande race, il faut trouver le bon compromis de grandeur entre cette crête et la huppe. De plus, comme le créateur est parti d'une poule à la crête indéterminée et comme il sélectionnait en même temps la Le Merlerault naine (et la Caumont naine), il a rencontré beaucoup d'excroissances au lobe de cette crête.

Dynamique de la race

Grâce à la création du Pavilly-Club en 1908, cette race connaît un regain d'intérêt. Ce club disparut ensuite; et la volaille aussi, considérée comme éteinte vers 1940.

Jean-Claude Périquet a reconstitué cette race en même temps que la Caumont. Certains auraient voulu que le standard soit de nouveau homologué. Ce n'était pas utile; il l'a déjà été en 1908 ! Il suffisait simplement de le remettre au goût du jour, ce qu'il a fait en 1993, avec l'aide de la commission des standards.

Depuis, la Pavilly réapparaît aux expositions. Elle est actuellement soutenue par plusieurs associations d'éleveurs de races avicoles normandes, mais elle reste rare.

Elle est inconnue à l'étranger sauf en Suisse où quelques sujets sont présents.

La Pavilly naine est encore plus rare, vu sa date de création récente. Mais une poule appartenant à Édouard Gendrin a obtenu le grand prix Alex Wiltzer attribué à la meilleure volaille du Salon de l'agriculture 2014; une consécration !

Standard

Par rapport à la Caumont, la Pavilly présente une différence importante: la crête. La Caumont possède une crête en couronne et la Pavilly une crête simple. Voici la description du standard: rouge, simple, texture fine, droite, avançant bien sur le bec, taille moyenne. Une crête légèrement déviée à l'arrière ne doit pas être considérée comme un défaut chez le coq. En effet, crête et huppe entrent en compétition. Il existe des sujets à grosse crête et huppe très petite et aussi des sujets à grosse huppe et crête fortement déviée. Il faut donc trouver le bon équilibre entre la crête et la huppe. Chez la poule, la crête est plus petite et légèrement repliée sur un côté.

Autre élément important: la huppe. Elle est constituée d'une petite touffe de plumes fines et non ébouriffées, dirigées vers l'arrière, chez le coq; plus ronde chez la poule.

Autres caractéristiques: oreillons blancs, tarses gris plomb, iris des yeux rouge orangé, queue portée assez haut, bien fournie.

Il n'existe qu'une variété de plumage: noir brillant à reflets verts.

Le coq doit peser 3 à 3,2 kg et la poule 2,5 à 2,7 kg.

Il existait un autre standard qui précisait pour le coq, l'œil de vesce (c'est-à-dire très foncé) et les oreillons rouges. Il existait aussi une variété de Pavilly à crête double frisée dont les principales différences avec la précédente étaient huppe plus développée, oreillons rouges, tarses rosés parfois tachés de noir; cette volaille était plus forte, plus ronde et plus trapue que la variété à crête simple, le coq atteignait une masse de 4 kg.

Toutes ces variétés furent abandonnées à la création du club de la Pavilly en 1908.

Est apparue aussi une « autre variété » de Pavilly: la Becquigny, qui portait le nom d'un hameau situé au nord-ouest de Pavilly; elle disparut.

La Pavilly naine est identique à la grande, mis à part les masses: coq 900 g, poule 800 g et œuf 35 g.

Élevage et utilisation

La Pavilly est une volaille vive, alerte et rustique. Elle peut, cependant, être très familière même si elle aime s'aventurer assez loin de son poulailler. Elle vole facilement et ne craint pas de passer la nuit dehors dans les arbres.

Elle supporte bien le climat humide et frais de la Seine-Maritime.

La ponte de la poule est correcte ; on signalait 200 œufs par an et par poule vers 1920. Les œufs doivent peser 60 g et avoir une coquille blanche ; cette dernière est, actuellement, encore un peu trop crème mais la sélection devrait y remédier.

La poule est une médiocre couveuse.

La chair, comme celle de toutes les races normandes, est très bonne, fine et savoureuse. La croissance des poulets est assez rapide.

Les points du standard encore à sélectionner : la huppe, la couleur des yeux et des oreillons (qui ont tendance à avoir un peu de rouge). Et il faut éviter la présence d'ergots aux tarses des poules.

La Pavilly naine est un peu vive – elle vole bien – et même parfois assez sauvage ; son élevage ne présente aucune difficulté. Et elle couve mieux que sa grande sœur.

Adresses

- Conservatoire pour l'élevage et la préservation de la basse-cour normande : Jean-Marie de Launay, Le Courtil de la Brazardière, 50200 Saussey.
- Conservatoire des races normandes et du Maine, Pierre Le Maître, route de Campigny, 14490 Le Tronquay.
- Club pour la sauvegarde des races avi-cunicoles normandes : Bruno Lomenède, 156, route du Four à Pain, 76750 Bosc-Roger-sur-Buchy.



La Pictave

Les Pictaves ou Pictons, voire Pictes, étaient un peuple gaulois installé dans l'actuel Poitou; mais, la Pictave est aussi une poule naine créée au ^{xx}^e siècle. Elle est la seule véritable race naine française d'origine – avec la Javanaise, pour l'instant –, c'est-à-dire qu'il n'existe pas de Pictave grande race. C'est le Bantam club français, association d'éleveurs de volailles naines fondée en 1899, qui prend cette race sous sa protection.



Origine et histoire de la race

Comme l'indique son nom, la Pictave est originaire du Poitou qui était une province française, comprenant les actuels départements de la Vendée (Bas-Poitou), des Deux-Sèvres et de la Vienne (Haut-Poitou) ainsi que le nord de la Charente et une partie de l'ouest de la Haute-Vienne, dont la capitale était Poitiers.

Tout au début du ^{xx}^e siècle, le comte Raymond Lecoindre, dans son château d'Anché, dans la Vienne, utilisait des petites poules pour la couaison des œufs de faisanes et l'élevage des faisandeaux. C'étaient des poules naines au plumage de variété perdrix mais pas sélectionnées. Le comte était un aviculteur averti; il fut même membre fondateur du Bantam club français, puis vice-président en 1948. Aussi eut-il l'idée de sélectionner ses petites poules et d'en faire une race.

Et c'est en 1928 que le standard de cette nouvelle race fut établi.

Dynamique de la race

Après la Seconde Guerre mondiale, la Pictave avait fortement régressé : elle avait pratiquement disparu de nos basses-cours vers les années 1970. Pour la régénérer, les quelques éleveurs qui en possédaient encore eurent recours à des croisements avec l'Ardennaise, la Naine belge, la Naine allemande et d'autres.

En 1997, le Bantam club français et son président de l'époque Jean-Claude Martin, reçoivent deux photos, celle d'un coq et d'une poule Pictave ayant appartenu au comte Lecointre et réalisées en 1930 ; ces photos ont été envoyées par M^{me} de Saint-Seine, nièce du comte.

Surprise : coq et poule Pictave sont de forme nettement plus courte et plus redressée, avec des ailes dépassant largement le corps, que celles que nous sélectionnions à cette époque (années 1990). Et ce n'est toujours pas ce que nous élevons actuellement. Nous avons laissé dériver le type vers une volaille plus horizontale et plus allongée, comme en témoigne le dessin du standard de Marcel Simony.

Or le standard est inchangé depuis la création de la race !

En décembre 1998, le Bantam club français organise donc, à Châtellerault (Vienne), un colloque sur la Pictave ayant pour thème : « Revenir au type 1930 ou garder le type actuel ? » Cela était devenu nécessaire car les éleveurs de cette race, afin de la revigorer, l'avait croisée avec d'autres naines et on trouvait des Pictaves de divers coloris, tailles et formes. En introduction, le président Martin a rappelé que le standard n'a pas été modifié dans ses grandes lignes depuis l'origine de la race. Et d'ajouter que si le type a changé aujourd'hui par rapport à celui de 1930, c'est simplement parce que les textes laissent la possibilité de les interpréter dans un sens ou un autre. Un document comparant les sujets du comte Lecointre et les sujets primés au championnat de France 1995 a été distribué : le corps des animaux est, aujourd'hui, plus aplati que celui des sujets de 1930, les ailes ne dépassent plus du corps et le coloris 1930 semble plus foncé.

Il est convenu par les participants qu'il faut – petit à petit – revenir à la Pictave 1930. Mais cela n'est pas facile.

On trouve des éleveurs de Pictave dans toutes les régions de France, mais en petit nombre. Elle est inconnue à l'étranger.

Standard

Trois points posent un problème dans le standard de cette race :

1. La masse

À sa création, la Pictave était considérée comme une demi-naine. En effet, à l'époque, la plupart des diminutifs des grandes races n'existaient pas et les seules naines élevées

étaient la Sabelpoot, la Java, la Sebright, le Combattant anglais, le Barbu belge et la Pékin. La Pictave, avec ses 800 g pour le coq et 600 g pour la poule, pouvait donc passer pour une demi-naine. Actuellement, les diminutifs des grandes races annoncent souvent des valeurs supérieures (parfois jusqu'à 1,7 kg !) et la Pictave doit être considérée comme une naine moyenne. Cependant, beaucoup de sujets actuels dépassent les 800 et 600 g demandés par le standard. Et même si un dépassement de masse est autorisé, 1 kg semble être un maximum pour le coq et 800 g pour la poule.

2. La forme

Ce coq doit avoir un type bien précis pour le différencier des races voisines : il est relativement bas sur pattes, le corps est incliné vers l'arrière, les deux premières faucilles du coq sont longues et nettement détachées du reste de la queue.

3. La variété

La Pictave n'existe qu'en une seule variété de plumage : la perdrix doré uni.

Pour le coq : cou, camail et lancettes acajou clair et doré, poitrine noire, dos acajou foncé ; le camail (de la tête vers les épaules) allant du rouge au jaune doré, peu flammé de noir.

Pour la poule : coloris du camail allant du doré à or, flammé de noir. Dos et couvertures des ailes châtaines, poudré de brun foncé, sans dessins d'ensemble organisés. Poitrine comme le dos mais légèrement plus claire et pouvant être imperceptiblement dessinée.

La poitrine de la poule ne doit jamais être de couleur saumon et les plumes de son dos ne doivent pas présenter de dessins nets en forme d'ellipses ou de chevrons.

Ce coloris, assez unique, n'est pas facile à sélectionner, surtout chez la poule. Il faut dire que le comte n'avait pas choisi la facilité en demandant cette variété compliquée.

Jean-Claude Martin pense que le fait de n'exister qu'en un seul coloris empêche la diffusion de notre naine nationale ; alors que les Naine belge, Naine hollandaise et Naine allemande sont admises en de nombreuses variétés.

Autres caractéristiques : ailes très longues, crête simple, oreillons rouges, iris des yeux rouge orangé, tarses blanc rosé bordés de gris à l'extrémité des écailles.

Élevage et utilisation

Le standard demande aussi pour la Pictave un caractère très doux ; la poule doit présenter une aptitude naturelle à couvrir, et doit être une excellente meneuse de poussins et faisandeaux. Les croisements divers ont souvent fait perdre ces qualités à notre naine. La sélection doit donc s'orienter de façon à les retrouver.

Pour l'élevage et le lâcher de faisandeaux dans la nature, la Pictave présente des avantages par rapport à cette autre incomparable couveuse qu'est la Poule soie : elle peut voler, se percher et ainsi suivre ses jeunes protégés (ce que ne peut faire la Poule soie) ; son coloris lui permet de se fondre dans la nature, alors que le blanc (coloris type) de la Poule soie forme une cible de choix pour les prédateurs.

L'œuf doit peser 40 g, ce qui peut paraître beaucoup pour cette naine ; et la couleur de la coquille est blanche à crème.

Adresse

- Bantam club français: Patrick Quilliet, 116, route de Vaugondy, 37210 Vernou-sur-Brenne.

La poule d'Alsace

Une race française née en Allemagne, c'est paradoxal. Et pourtant non, puisque, à l'époque de sa création, l'Alsace était allemande. Après 1918, l'Alsace est redevenue française ainsi que la poule d'Alsace et les Allemands ont sélectionné une poule quasi identique : la poule du Rhin. Fait peu courant : nous disposons de beaucoup d'archives sur cette race, en particulier un fascicule écrit par Louis Wiedemann, ancien président du Poule d'Alsace club de France, d'où est tiré l'historique ci-dessous.



Origine et histoire de la race

En Alsace, de nombreuses poules peuplaient les basses-cours depuis très longtemps. Mais, jusque vers 1890, aucune sélection n'était faite : il y avait des sujets à crête simple et à crête frisée, avec des oreillons blancs ou rouges, des tarses bleus ou noirs ou blanc rosé et même des sujets qui avaient des traces de huppe et de barbe, et toutes les couleurs de plumage.

Vers 1890, la Société alsacienne pour l'élevage de la volaille s'intéressa à cette poule de ferme. Elle acheta dans toute la région les meilleurs sujets, organisa des stations d'élevage (au moins 75) et rédigea un premier standard.

En 1895, fut établi un deuxième standard plus précis, dans lequel il est indiqué : « La poule d'Alsace existe dans toutes les couleurs ». C'est en 1897 que, pour la première fois, des poules d'Alsace saumon doré (appelées perdrix à l'époque) furent exposées à Strasbourg. Depuis, cette race est présentée un peu partout en exposition.

En mai 1909, eut lieu à Colmar une réunion au cours de laquelle l'Association des éleveurs de la poule d'Alsace perdrix fut créée. C'est alors l'âge d'or de la poule d'Alsace !

Mais, en 1894, un certain docteur Hans Rudiger Von Langen de Cologne signale la création de la poule Rhénane. Louis Wiedemann écrit en 1925 :

Dans son aspect extérieur il n'y a pas la moindre différence entre sa variété noire et la « Rheinländer » (poule Rhénane) noire ; c'est d'ailleurs pour cette raison que des Alsaciennes ont été utilisées pour l'obtention et l'amélioration des « Rheinländer ». Sauf que les Alsaciennes sont beaucoup plus anciennes, comme race, que les poules de Rhénanie – qui ont toujours joué un rôle très effacé en aviculture ; et qui sait si la poule de Rhénanie existerait, si le Dr. Langen, qui venait souvent chasser en Alsace, n'y avait remarqué la poule d'Alsace !

Ce fut le début d'une polémique entre éleveurs alsaciens et rhénans. Les deux races étaient identiques et les Alsaciens en réclamaient l'antériorité.

La guerre de 1914 mit fin au dilemme. Laissons la parole au Poule d'Alsace Club :

En 1914 éclata la guerre funeste qui ouvrit des plaies profondes partout, aussi dans nos élevages. Nous savons quelles en furent ses tristes conséquences. Le travail de longues années s'effondra subitement. Mais rien ne dure éternellement, et même la guerre mondiale prit fin. Et immédiatement après l'armistice, au printemps 1919 nos anciens amis et éleveurs de la poule d'Alsace sélectionnée se réunirent à nouveau et décidèrent de fusionner en une seule société les deux clubs des « noires » et des « perdrix », qui avaient existé séparément avant la guerre.

Et les Français gardèrent la poule d'Alsace et les Allemands la Rhénane. À noter que, actuellement (2015), les deux pays reconnaissent les deux races !

L'association devient en 1919 le Poule d'Alsace club de France. Louis Wiedemann fut le président de ce club qui, en 1925, comptait une centaine de membres.

La poule d'Alsace est une des rares races françaises à ne pas avoir subi de croisements avec les races asiatiques. Probablement parce que l'Alsace est trop éloignée des ports par où furent introduites ces races asiatiques.

La poule d'Alsace peut exister en plusieurs variétés de plumage, actuellement Hubert Spraul et Pierre Sorg (Bas-Rhin) travaillent sur la noire à camail doré, variété ancienne qu'ils souhaitent réhabiliter.

La poule d'Alsace naine est apparue beaucoup plus tard, puisque son standard a été reconnu en 1992. Elle a été créée par trois éleveurs alsaciens : Jean-Marie Herscher (Haut-Rhin), Alphonse Hirschner (Bas-Rhin) pour la variété noire et Henri Trog (Bas-Rhin) pour la variété saumon doré. La variété bleu liseré a été créée en 2000 par Michel Forster (Bas-Rhin). Hubert Spraul et Pierre Sorg (Bas-Rhin) travaillent sur la naine blanche.

Dynamique de la race

Le recul de la poule d'Alsace commence dans les années 1930, bien avant la Seconde Guerre mondiale qui ne fit qu'accélérer le phénomène.

Après cette Seconde Guerre, des tentatives de relance du club eurent lieu, en mai 1949 puis en mars 1955, au cours des assemblées générales, mais sans grand effet.

Vers 1960, le cheptel est évalué à 1 000 animaux maximum en Alsace ! Le club est tombé en léthargie.

C'est Jean-Georges Eppinger, suite à un recensement des éleveurs de poules d'Alsace en août 1994, qui le relança en 1995 en y ajoutant l'oie d'Alsace, en remettant à jour les statuts et en demandant que l'on revienne au nom « poule d'Alsace », nom d'origine qui avait été abandonné au profit du nom « Alsacienne ». Jean-Georges Eppinger fut nommé président. Au décès de ce dernier en 2011, c'est Jean-Michel Leininger qui lui succède.

En 2009, pour le centenaire du club, une rencontre des races avicoles d'Alsace a été organisée à Wissembourg avec 45 exposants et 385 animaux.

Malgré tous les efforts du club, les effectifs de la poule d'Alsace sont faibles. Dans les années 2000, on estime à 200 le nombre de reproducteurs et la race a quasiment disparu du Haut-Rhin.

Il faudra une opération de grande envergure pour la sauver de l'extinction. Elle a été lancée par Guillaume Baumgartner, un jeune chef d'entreprise attaché au patrimoine alsacien. Son objectif est d'assurer la conservation de la race mais aussi de relancer une filière économique pour la viande. Sans croisement extérieur, les caractéristiques du standard de la race seront préservés et les sujets abattus à maturité sexuelle. Cette volaille à croissance lente a des qualités gustatives supérieures, ce sera un produit haut de gamme.

Pour y parvenir, Guillaume Baumgartner s'est employé à contacter des chefs alsaciens, dont Marc Haeberlin de l'Auberge de l'Ill et Émile Jung du Crocodile ainsi que des professionnels de l'élevage : accoueurs, éleveurs ou abattoirs. Il rassemble des informations sur les filières qui existent déjà sur les volailles de races anciennes : Coucou de Rennes, Geline de Touraine, etc.

Le centre de sélection de la volaille de Bresse de Béchanne (près de Bourg-en-Bresse), spécialisé dans la génétique des anciennes races françaises, a été contacté. Les poules d'Alsace seront élevées en plein air selon les principes de l'agriculture durable et du bien-être animal, définis dans un cahier des charges. La filière dispose désormais d'une structure : l'Association des éleveurs de race poule d'Alsace (AERPA) qui réunit un accoureur, des éleveurs, des abatteurs et des restaurateurs. L'objectif est d'atteindre le seuil de rentabilité, estimé à une production de 20 000 volailles. L'AERPA est présidée par Gilbert Schmitt, jeune éleveur à Bischoffsheim ; elle travaille au niveau local avec les éleveurs Hubert Spraul et Pierre Sorg et a cofondé l'URLAF, l'Union des races locales avicoles de France.

Le calendrier était le suivant :

- avril-juin 2007 : collecte de 500 poussins chez trois éleveurs par le centre de sélection de Béchanne ;
- blanchissement des souches, c'est-à-dire éradication des éventuelles maladies ;
- sélection des reproducteurs (octobre-novembre 2007) sur la base du standard ;
- constitution des parquets de reproduction ;
- collecte des œufs, incubation et éclosion à Béchanne et bientôt dans un couvoir alsacien.

L'Association utilise toutes les possibilités pour développer la race : recherche de mécènes, aide de la région Alsace, relations avec d'autres associations (poule du Berry, etc.), partenariat avec Slow Food, l'URLAF, partenariat avec la ferme du lycée agricole de Rouffach.

« Donner une utilité économique aux races anciennes est notre credo. Les volailles sont vendues sur les marchés et à des restaurateurs qui lui reconnaissent une chair goûteuse et surfine. À côté de notre filière professionnelle nous sentons un regain de l'aviculture amateur : de plus en plus d'éleveurs choisissent désormais la race locale », se réjouit Guillaume Baumgartner.

Reconnue dans plusieurs pays européens, la poule d'Alsace est peu élevée à l'étranger.

Standard

Dans l'ancien standard édité par l'Union des juges d'Alsace-Lorraine, cette race était nommée poule d'Alsace-Lorraine. Mais le mot « Lorraine » a disparu lors de la parution du standard édité en 1938.

La poule d'Alsace peut exister en plusieurs variétés de plumage : noire à reflets verts, saumon doré, blanche et bleu liseré. La noire est la variété la plus courante et la plus typique. Hubert Spraul et Pierre Sorg (Bas-Rhin) travaillent sur la noire à camail doré qu'ils souhaitent faire homologuer.

Volaille élégante, à l'attitude fière, au corps trapu et cylindrique, la poule d'Alsace est une race de taille moyenne : le coq pèse 2,5 à 3 kg et la poule 2 à 2,5 kg.

Autres points importants : crête frisée terminée par une épine de dimension moyenne se détachant de la nuque, queue bien fournie avec des faucilles recourbées, oreillons blancs, tarsi bleu ardoisé à noirs (selon les variétés), iris des yeux foncé dans toutes les variétés sauf dans la variété saumon doré où il est rouge.

Les différences entre la poule d'Alsace et la poule du Rhin :

- le corps de la poule d'Alsace est cylindrique, celui de la poule du Rhin rectangulaire ;
- l'épine de la crête de la poule d'Alsace est de longueur moyenne et horizontal tandis que celle de la poule du Rhin est petite et suit la courbe de la nuque ;
- les oreillons de la poule d'Alsace sont moyens et ceux de la poule du Rhin petits.

Mis à part la masse (950 g pour le coq et 800 g pour la poule), la poule d'Alsace naine doit être identique à la grande race. Les œufs pèsent 35 g.

Élevage et utilisation

La poule d'Alsace est une volaille alerte. Elle vole facilement, prévoyez donc des grillages assez hauts, elle passe sans problème un grillage de 2 m de hauteur et adore se percher dans les arbres. Active, elle est une infatigable chercheuse de nourriture. Elle préférera donc l'élevage en vaste parcours.

C'est une volaille rustique, très bien adaptée au milieu très contrasté et parfois rude du nord-est de la France.

La poule est une bonne pondeuse précoce, même en hiver. Elle est même réputée pour pondre longtemps : 4 ou 5 ans parfois. Au début du ^{xx}e siècle, des pontes de 170 à 180 œufs par an étaient annoncées ; plus tard, 230 à 250 œufs. C'est une affaire de sélection. Les œufs à coquille blanche doivent avoir une masse minimale de 60 g. La poule couve très peu.

La chair est considérée comme excellente.

Adresses

- Poule et oie d'Alsace club de France : Jean-Michel Leininger, 1, rue du Griesberg, 67110 Zinswiller.
- Association des éleveurs de race poule d'Alsace : Gilbert Schmitt, 19, rue du Ried, 67870 Bischoffsheim.



La Poule de Challans

Cette race est le résultat de croisements de poules locales noires avec des Langshan et des Orpington noirs; elle existe depuis au moins le milieu du ^{xix}^e siècle en Vendée dans la région de Challans. Cependant, la Noire de Challans n'a été reconnue au point de vue race qu'en 1967. Longtemps appelée Noire de Challans, elle ne devient Poule de Challans que récemment.



Origine et histoire de la race

L'histoire de la Poule de Challans est liée au marais dit breton-vendéen. Ce dernier s'étend sur environ 45 000 hectares au nord de la Vendée et comprend dix-huit communes. Son aspect actuel est dû aux divers travaux d'assèchement débutés au ^{xiii}^e siècle et menés principalement au ^{xix}^e. Il est constitué de prairies permanentes et partiellement inondables, entrecoupées de canaux, chenaux, étiers et fossés, avec quelques arbres surtout autour des habitations et des routes.

Un des promoteurs de cette race, R. Fouqué, écrit, à propos de l'origine de cette race, dans *La Revue Avicole* en 1962 :

Cette race, déjà ancienne puisque nous trouvons sa trace dès 1848, est à l'origine d'un croisement de poule autochtone et de coqs Langshan et Orpington noirs, coqs introduits par les marins de commerce. Il ne faut pas oublier qu'à cette époque Nantes était un très grand port, surtout pour

le commerce des épices. Tous les jeunes gens de la région naviguaient au loin. Cette introduction de sang étranger a marqué le type de la Challans. Il est curieux de constater que sans aucune idée de sélection de producteurs, un type Challans est né et continue à être exploité par les fermiers locaux. Toutefois, avec les progrès, certains éleveurs commencent à s'intéresser au type, d'autant plus facilement qu'il répond aux normes réclamées par les volaillers. De 1848 à 1870, la production était consommée par la ville de Nantes où le produit est encore coté au-dessus des cours. Vers 1871, les premières expéditions sur Paris se font par malle-poste et diligence. Actuellement la production est de 1 000 tonnes par an, commercialisée surtout avec les marchés de Machecoul, Beauvoir-sur-Mer, Challans, Touvois, Saint-Jean-de-Monts, etc.

Le texte précédent demande quelques précisions : l'origine de la poule de Challans est donc une poule noire autochtone qui existait dans la région depuis longtemps (au moins 1848) et puis les croisements avec la Langshan (introduite en France à partir de 1876) et l'Orpington (à partir de 1886) lui donnent de la masse et son allure actuelle.

Avant 1848, on ne trouve pas de mention d'élevage de poulets dans le marais breton-vendéen, le manque de voies de transport devant limiter les échanges commerciaux. S'il y avait élevage de volailles, la consommation se faisait sur place.

Dynamique de la race

Aurélie Lelièvre, dans sa thèse vétérinaire (« Évaluation de la situation actuelle d'une race de poules à faible effectif : la Noire de Challans », 2005) écrit que « c'est au ^{xx}e siècle seulement que le commerce du poulet de Challans a pu réellement se développer. En effet, les envois d'animaux morts ne pouvaient se faire jusque-là que l'hiver car par fortes chaleurs on pouvait constater jusqu'à 10 % de volailles impropres à la consommation à leur arrivée aux Halles à Paris. Ainsi après la Première Guerre mondiale, dans le but de remédier à ces imperfections, une société à capital assez important s'est constituée et a créé à Challans une installation plus moderne utilisant des chambres froides à température au-dessous de zéro et des chariots de transports et de stockage des carcasses ».

Le commerce prend de l'ampleur. En 1922, on trouvait fréquemment plus de 10 000 pièces de volailles diverses au marché de Challans qui était le plus important de la région. En 1931, les Halles centrales de Paris ont reçu 908 100 kg de volailles en provenance de Vendée. Jusqu'en 1937 le Marais breton va expédier en moyenne 750 000 poulets par an vers les grandes villes de France et certains pays étrangers voisins.

La Seconde Guerre mondiale marque un coup d'arrêt pour ce poulet qui ne retrouvera jamais sa situation florissante d'avant-guerre. On élevait toujours du poulet noir mais les volaillers introduisaient des races blanches (Sussex, Marans blanche, Gâtinaise). Et comme pour les autres races françaises traditionnelles, la production fermière traditionnelle a rapidement cédé la place qu'elle occupait sur le marché national à une production intensive et organisée : entre 1950 et 1962, on a observé une diminution de 95 % du tonnage des expéditions de poulets de Challans vers les Halles de Paris !

La poule Noire de Challans étant sérieusement menacée, il a été décidé de la faire reconnaître par la commission des standards de la SCAF en 1967.

Parallèlement, une coopérative agricole (SICA de Challans) a fait la demande en 1976 auprès d'un couvoir (Ets Gauguet S.A.) pour travailler avec des poulets noirs de Challans. La coopérative déposait le bilan, mais les Fermiers de Challans ont repris le flambeau pour travailler en production fermière et Label Rouge avec cette race de la région. Suite à des problèmes sanitaires, il a été décidé de ne travailler qu'en croisement avec la lignée mâle. En 2000 la souche a été revendue aux Ets Grimaud Frères qui travaillent actuellement toujours avec les Fermiers de Challans, en croisement et en Label Rouge : les producteurs professionnels ne travaillent donc plus ni avec les mêmes animaux, ni dans les mêmes conditions qu'à la grande époque de la Noire de Challans, les souches utilisées étant obtenues à partir d'animaux cou nu et les conditions d'élevage se bornent à un parcours extérieur délimité et une durée de vie de 12 semaines maximum, sans finition.

Aurélié Lelièvre estime que les effectifs (2005) de cette race, chez les éleveurs amateurs, sont de 150 à 200 poules pour environ 40 coqs dans le berceau de la race. Ces sujets ayant un taux de consanguinité très élevé.

Cette race est assez rare actuellement, en dehors de sa région d'origine, mais elle se développe grâce à l'action de quelques éleveurs décidés, des associations avicoles en Vendée et du Club des races vendéennes. Elle n'est pas connue à l'étranger.

Élevage et utilisation

Ces volailles ont en général un caractère calme et docile et le plumage noir, seul reconnu pour l'instant, est facile à entretenir. Elles sont peu fragiles, ne craignent pas l'humidité des prairies et le climat doux et venteux de Vendée.

Leur croissance est assez lente : après 14 ou 15 semaines d'élevage, on obtient des poulets de 2,5 à 3,5 kg de moyenne, très bonne viande, ferme, pas sèche. Tous les auteurs et éleveurs sont unanimes : le poulet de Challans a une qualité de chair remarquable. Selon R. Gouin (1922), ces poulets sont particulièrement appréciés car ils ont la chair ferme et un goût excellent : « Ils gonflent à la cuisson, tandis que ceux d'autres provenances, poussés à la graisse par le gavage en épinettes, diminuent d'apparence et fondent. » Ils doivent leur qualité à la façon dont ils sont élevés, à la nourriture saine, au sol et au climat, et à l'exercice. Son défaut est de laisser des traces noires sur la peau lorsqu'il y reste quelques plumules.

Il existe donc deux sortes d'élevage : celui pratiqué par les éleveurs amateurs dans le respect du standard et celui pratiqué par l'élevage intensif en croisements.

Cependant, il est possible de sélectionner des sujets achetés dans les couvoirs industriels afin de revenir à la Poule de Challans d'exposition. Alain Bizet et ses membres de la Société des aviculteurs de l'Anjou-Vendée l'ont fait, en 1999 :

Soixante-dix sujets ont été achetés dans un grand couvoir et partagés, au hasard, chez trois éleveurs de la SAAV, dont moi-même.

Sur ces sujets, après quelques semaines, beaucoup ont été éliminés par nos soins, pour défauts [...] Les autres, au nombre de 25 à 30, ont été élevés plus longuement [...]

Ce qui est encourageant, sur les points positifs, toujours une bonne masse, une très bonne couleur des tarses [...]

Où en est-on actuellement ? Des jeunes sont nés, des meilleurs parents que nous avons fait reproduire [...] les poussins ont une très bonne croissance, bien noirs, avec des tarses bien ardoisés et de bonnes crêtes.

Ces animaux ont été exposés et les résultats obtenus sont encourageants.

L'autre association de Vendée, l'Union des aviculteurs vendéens et son président Robert Crépeau, soutient aussi la race locale en organisant un challenge des races vendéennes le week-end de la Toussaint dans le berceau de la race à Challans en Vendée.

Et puis une association à vocation nationale a vu le jour en 2001 : le Club national des races avicoles vendéennes.

Le coq est très ardent. La Poule de Challans est réputée surtout pour sa chair, cependant c'est une bonne pondeuse ; on estime sa ponte à 200-220 œufs par an et par poule, mais il est difficile de trouver des statistiques fiables car le marché des œufs était faible du fait qu'ils étaient tous gardés pour la production de poussins. D'autant plus que ce marché était concurrencé par l'œuf de Marans, plus attractif, produit au sud du département.

On a toujours signalé une grande variation dans la couleur des coquilles des œufs : du blanc au roux clair ; alors que le standard demande une couleur crème. Ils doivent peser au moins 60 g ; ce qui est confirmé par les pesées d'Aurélie Lelièvre (sur 437 œufs) : 60,5 g en moyenne (avec un minimum de 38 g et un maximum de 102 g).

Toujours d'après l'étude d'Aurélie Lelièvre, avec des animaux d'âges variés et sur deux sites, pendant 64 jours : « Les résultats obtenus sur le site du Bois Joubert sont de 0,608 œuf pondue par poule et par jour. Les performances de M. Deloison sont de 0,676 œuf par poule et par jour », avec cependant un indice de consommation élevé. « Le début de ponte s'effectue entre 6 et 8 mois d'âge selon la saison de naissance des poulettes. La durée de ponte varie entre 5 et 7 mois, avec des poules qui pondent l'été, voire l'hiver pour certaines. »

Standard

La Noire de Challans (nom de l'époque) n'a été reconnue au point de vue race que le 22 avril 1967 par décision du conseil d'administration de la SCAF, sur rapport présenté par monsieur Barbe.

Le coq doit peser 3 à 3,5 kg et la poule 2,2 à 2,7 kg. Alors que les pesées effectuées sur 178 individus par Aurélie Lelièvre donnent en moyenne 3,8 kg pour le coq (minimum 2,6 kg et maximum 5,3 kg) et 3 kg pour la poule (minimum 1,8 kg et maximum 4 kg). Cette amélioration du gabarit est probablement due à un travail de sélection des individus.

Les volailles présentées en exposition sont parfois loin d'être parfaites : certains éleveurs n'hésitent pas à exposer de mauvaises Orpington ou Australorp noires qu'ils baptisent Poules de Challans ! On trouve trop souvent des sujets élancés, étroits avec une queue longue et pointue.

Voici quelques caractères qui distinguent la Poule de Challans des autres poules noires françaises : une forme accusée de bateau, une poitrine forte, un abdomen développé, des oreillons rouges et allongés, des yeux à iris brun très foncé, des arcades sourcilières saillantes, des tarses ardoise foncé avec une semelle (plante des pieds) claire.

Le standard officiel ne reconnaît aujourd'hui que la variété noire de la poule de Challans (à reflets verts chez le coq). C'est d'ailleurs de loin le phénotype dominant. Cependant, force est de mentionner une variété bleue qui représente moins de 25 % des effectifs. Les clubs de volailles vendéennes essaient actuellement de sélectionner cette variété. D'ailleurs c'est pour cela que la commission française des standards a changé, récemment, le nom de Noire de Challans en Poule de Challans, en essayant de ne plus mettre de couleur dans le nom des races.

La Poule de Challans naine n'existe pas pour l'instant.

Adresses

- Société des aviculteurs Anjou-Vendée : Alain Bizet, Le Gazon, 85280 La Ferrière.
- Union des aviculteurs vendéens : Robert Crépeau, Le Bosquet de la Pironnière, 85280 La Ferrière.
- Club national des races avicuniques de Vendée : Yvan Roquand, 89, rue de la Roche, 85230 Beauvoir-sur-Mer.
- CRAPAL (Conservatoire des races animales en Pays de la Loire), Toulon, 44630 Plessé.

La Poule du Berry

Comme l'indique son nom, cette race est originaire du Berry, ancienne province française, formée (en gros) des départements de l'Indre et du Cher, dont la capitale est Bourges. Elle fait partie des nombreuses races de volailles françaises à plumage noir. Fort semblable à ses voisines, la Geline de Touraine et la Poule de Challans, elle en connaît le même sort : disparition après la Seconde Guerre mondiale avant d'être recrée par des aviculteurs passionnés.



Origine et histoire de la race

On ne trouve pas de traces de cette race dans les écrits avicoles d'avant 1909. Il s'agit d'une race locale, qui a subi beaucoup de croisements (Brahma, Langshan, Bresse noire, Orpington, etc.) dans le but d'améliorer sa productivité en chair et en œufs, souvent sans se soucier de standard.

C'est le baron Henri de Laage, à partir de 1900, qui entreprit les travaux de sélection de cette volaille pour ses qualités de ponte et de chair, dans son château de Verneuil à Vendœuvres dans l'Indre.

À partir des travaux du baron, un standard fut établi et homologué en 1912; avec quelques modifications en 1922. Lequel standard fut publié (en 1913) par M. Bonafé, directeur des Services agricoles de l'Indre.

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, cette race se développe, mais elle disparaît ensuite des élevages et des expositions.

Dynamique de la race

Comme souvent, des éleveurs passionnés se rendent compte que la volaille de leur région a disparu ou est devenue rare et se mettent en tête de la régénérer.

Monsieur Moreau (de Saint-Amand-Montrond, dans le Cher) écrit, en 1989: « J'ai recréé la Noire du Berry il y a plus de 20 ans; premier prix à Paris en 1962; expositions en Belgique, à Bourges, Saint-Yorre, etc. Je suis parti de poules communes trouvées dans l'Indre, croisement Langshan (sans plumes aux pattes), Géline de Touraine, puis enfin, pour obtenir l'œil rouge, un coq Gâtinais... Puis ayant eu des ennuis de santé, j'ai négligé mon élevage et j'ai perdu mes sujets de sélection. »

Mais c'est surtout Gaston Touraine, berrichon originaire du Cher et professeur de biologie, qui, à partir de 1975, s'intéresse à cette volaille. Il recherche, en vain, dans la région, des sujets de cette race. Il décide alors de la recréer. Pour cela, il utilise des volailles de races pures semblables (Bresse-Gauloise noire, Orpington noire, Noire de Challans) et des volailles achetées dans les basses-cours de l'Indre aux origines génétiques inconnues.

Il doit sélectionner de façon très sévère pour commencer à obtenir des sujets valables vers 1980-1981. Il expose quelquefois ses animaux avec succès. Puis il essaie de répandre cette race qu'il a recréée afin qu'elle ne disparaisse pas de nouveau.

En 1993, il écrit: « Je suis toujours en cours d'amélioration [...] Beaucoup de travail encore, malgré presque 20 ans de recherches [...] Bref, la Noire du Berry existe et elle est encore améliorable. »

Au début des années 2000, l'unique origine de tous les animaux en possession des éleveurs était la souche créée par Gaston Touraine. Par la suite, la préservation de la Noire du Berry s'accélère.

En 2001, l'URGB (Union pour la préservation et la valorisation des ressources génétiques du Berry) est créée pour « permettre de lancer un véritable travail de sélection pour stabiliser la race et permettre à la Noire du Berry de se multiplier dans les basses-cours mais aussi chez des éleveurs professionnels ».

Fin 2004, le Club français de la Poule noire du Berry se constitue.

Le 7 octobre 2008, quelque 300 œufs fournis par 17 éleveurs amateurs quittent l'Indre pour le centre de sélection de Béchanne (Ain) afin d'améliorer les performances de la race. En 2009, les premiers poussins nés au centre reviennent dans le Berry. Et en 2012, le centre a fourni 8 000 poussins à 7 éleveurs professionnels qui les ont élevés et commercialisés.

La production augmente : 500 poulets en 2009, 6 000 en 2011, 10 000 en 2012... Plusieurs fermes vendent sur les foires et marchés hebdomadaires du Berry, ou sur place, souvent sur commande. La filière, pourtant, reste fragile.

En 2009, le nom de la Noire du Berry est changé en Poule du Berry, par la commission française des standards volailles. En effet, les mots exprimant des couleurs sont – de plus en plus – supprimés des noms de race, cette race pourrait exister, un jour, dans un autre coloris comme le bleu ou le blanc...

Consécration en février 2013, au Salon de l'agriculture : le Club de la Poule noire du Berry reçoit le 1^{er} prix, doté de 6 000 euros, de la Fondation du patrimoine pour l'agro-biodiversité animale. Ce sont dix ans de travail pour réintroduire le gallinacé qui sont ainsi récompensés.

Malgré son expansion, la Poule du Berry est peu répandue en dehors de sa région d'origine, et inconnue à l'étranger.

Standard

Le standard demande une volaille en forme de bateau bien accusé. La tête est fine, plutôt allongée, la crête simple, à texture fine, les oreillons rouges, l'iris des yeux rouge (point important), la queue garnie de longues faucilles, la poitrine très large, les tarses bleu ardoisé. Le coq doit peser 2,8 à 3,2 kg et la poule 2,2 à 2,5 kg. Une seule variété de plumage : noire.

La naine n'existe pas.

Élevage et utilisation

Au début du xx^e siècle, voici les indications données sur cette race :

- Ponte : moyenne annuelle 200 œufs environ. Saison de ponte : précoce. Œufs : gros, jaune bien accusé, grosseur moyenne 60 g, coquille blanche parfois légèrement rosée.
- Incubation : assez bonne couveuse, très précoce, très rustique, s'acclimate à tous les sols.
- Aptitude à l'engraissement : très bonne, chair blanche, fine et savoureuse.
- Utilisation des plumes : mode et literie.

Adresse

- Club français de la Poule noire du Berry : Francis Lasne, 4, La Preugne, 36400 Briantes.

Adresses utiles

- SCAF, Société centrale d'aviculture de France, 7, rue du Faubourg Poissonnière, 75009 Paris.
- *La Revue Avicole*, 7, rue du Faubourg Poissonnière, 75009 Paris.
- Fédération française des volailles: Jean-Claude Périquet, 2 et 3, hameau de Pierreville, 55400 Gincrey.
- Site Internet: <http://volaillepoultry.pagesperso-orange.fr>

Notes

Copyright © 2015 Editions France Agricole.

La France possède un cheptel avicole l'un des plus importants au monde. Les noms de nos races de volailles rappellent, pour la plupart, nos régions, nos départements et nos villes : Aquitaine, Cotentine, Gâtinaise, Meusienne, Lyonnaise, Mantes... ces lieux où elles sont nées.

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale ces races étaient élevées par les professionnels. Malgré leurs qualités indéniables de chair et de ponte, elles sont ensuite abandonnées et ce sont les éleveurs amateurs qui les ont maintenues. Grâce à cela, on assiste aujourd'hui à un nouvel intérêt de la part de certaines régions et d'associations qui souhaitent élever, de façon économique, leur race locale en produit de haut de gamme ; mais aussi de personnes qui veulent 2 ou 3 volailles pour avoir des œufs frais et gérer leurs déchets grâce aux poules.

L'ouvrage présente les 43 races de coqs et poules homologuées en France, existant pour la plupart en plusieurs coloris de plumage et en version naine. Pour chaque race l'auteur présente :

- ☐ son origine et son histoire
- ☐ sa dynamique
- ☐ l'essentiel de son standard
- ☐ les particularités de son élevage et son utilisation.

La Fédération française des volailles (FFV) regroupe les associations d'éleveurs de volailles de races, non seulement les races françaises mais également les races étrangères et les races naines élevées dans notre pays, mais aussi les canards, oies, dindons, pintades, anatidés et faisans d'ornement. Elle fait partie de la Société centrale d'aviculture de France (SCAF) et de l'Entente européenne d'aviculture (EE). Elle est garante de ces races et leur standard.

Jean-Claude Périquet, spécialiste des races de poules et de coqs, en est le président.

ISBN : 978-2-85557-386-1



 **ÉDITIONS**
France Agricole