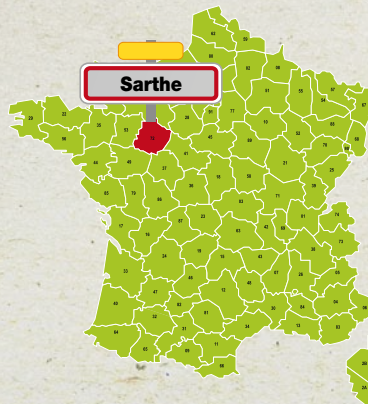


La Flèche



VOCATION			
	Chair <input checked="" type="checkbox"/>		Ornement <input type="checkbox"/>
	Ponte <input type="checkbox"/>		Couvaison <input type="checkbox"/>
TAILLE		EFFECTIF	
	Nain <input checked="" type="checkbox"/>		Courant <input type="checkbox"/>
	Grand <input checked="" type="checkbox"/>		Moyen <input type="checkbox"/>
			Rare <input checked="" type="checkbox"/>



Nom commun : La Flèche
 Origine : Pays de la Loire
 Dép : Sarthe (72)
 Ville : La Flèche
 Aire de répartition : France et étranger

Histoire

Une de nos plus anciennes races et une des plus renommées! Sa présence est attestée depuis le XV^{ème} siècle, durant le règne d'Henry IV. Elle a orné les marchés parisiens et régala les tables des plus grands!

Son apparence aristocratique, la finesse de sa chair, sa crête caractéristique en ont fait une des races françaises les plus en vogue jusqu'au début du XX^{ème} siècle. Elle était citée comme « chapon ou poularde du Mans », sa réputation et sa notoriété ont dépassé largement nos frontières et plusieurs pays élèvent des souches apparentées.

Elevée dans les cantons de La Flèche et de Malicorne

(Sarthe), elle fit les beaux jours des terres d'élevage du Maine et de l'Anjou. Le savoir-faire des éleveurs de tradition, la qualité intrinsèque de la chair lui ont conféré un goût exquis et savoureux, dont l'excellence fut disputée par la volaille bresane. L'une survécu l'autre a failli disparaître.

La Flèche



Création // La création consiste à homologuer les caractéristiques physiologiques d'une race. Les premières descriptions exhaustives furent livrées en 1851 par Charles Jacques et Paul Le Trône dans deux ouvrages différents, témoignant ainsi de l'intérêt qu'on lui portait.

Le standard a été établi par le «La Flèche Club» en 1923. La race disparut néanmoins quelques années plus tard, et ce, pendant prêt de cinquante ans. C'est en 1985, qu'une vingtaine d'éleveurs recréèrent la poule La Flèche à partir de souches allemandes. Toutefois la race a perdu les siècles de sélection dont elle avait fait l'objet, notamment au travers d'une perte de masse significative (perte de 1,5 kg pour le coq et 1,0 kg pour la poule, pour des sujets matures), d'un allongement de la durée d'élevage ainsi que du nombre d'œufs pondus en forte régression.

Du côté de l'Essonne, un éleveur du nom de Georges Maillard indique sur son site qu'il détient depuis plus de cinquante ans plusieurs lignées de La Flèche issue de son âge d'or et dont la masse est conforme aux performances d'antan.

DEF.	MASSE	BAGUE
Coq grand	3,5 à 4,5 kg	22
Poule grande	3 à 3,5 kg	20
Coq nain	0,9 kg	14
Poule naine	0,8 kg	12

TÊTE

Yeux	Rouge à rouge brunâtre
Bec	Long fort
Crête	En V / cornue
Barbillons	Développés
Oreillons	Blanc pur
Huppe	Oui (discrète)
Favoris	Non
Barbe	Non

CORPS

Forme	Long large cylind. et relevé
Camail	Long, plumes étroites et longues
Dos	Plat long incliné vers l'arrière
Ailes	Plaquées
Abdomen	Relevée /large
Queue	Moyenne
Peau	Blanche
Tarses	Noir

CARACTÉRISTIQUES

Chair	Oui
Ponte	Moyen
Mixte chair/ponte	
Œufs/an	150
Masse œufs	70 g
Couleur	Blanche
Couveuse	Non
Incubation	21 jours

Coloris existant Homologué : Le plus répandu : Noir / Autres : blanc, bleu andalou, gris perle, coucou.

Caractéristiques

La race La Flèche, on l'a vu, disposait d'une renommée internationale et encore à ce jour fait partie des grandes races françaises par sa taille et pour la qualité de sa chair. Haute sur patte, svelte et élancée, elle dégage une impression de puissance et de noblesse peu commune. Sa crête caractéristique en forme de V ou cornue lui prête une physionomie un peu dure, elle était appelée autrefois « poule de Satan ». Cependant ses qualités de volaille d'engraissement, l'extrême finesse de sa chair, en font une volaille de devenir et de pure tradition française, comparable à un grand crû oublié.

Cette volaille est encore trop peu détenue et les effectifs s'en trouvent restreints. Le principe consistant à multiplier les détenteurs contribuera à la renaissance de cette race ancrée dans notre patrimoine et dont les atouts méritent qu'elle revienne sur les tables pour le plus grand bonheur des gourmets mais aussi pour sa perpétuation. Elle existe en naine.

Comportement

C'est une volaille d'élevage, largement domestiquée. Son allure un peu rude et robuste cache en vérité une volaille pacifique apte à des parcours restreints, à l'engraissement mais on lui préférera à chaque fois que cela est possible l'espace nécessaire à une belle vie !

C'est une volaille rustique, sans soucis, résistant bien à l'humidité et s'adaptant à tous les climats.

Veillez à une alimentation équilibrée, vitaminée et minéralisée pour favoriser la formation de la coquille de même que l'apport de sable et de gravier ou Cripps (coquillages broyés), facilitant la réduction des graines.

Performances, atouts

Vocation principale : élevée pour la chair (très fine et blanche)

Ponte : 150 œufs par an

Couvaison : couveuse moyenne à faible

Maturité sexuelle : Volaille à croissance lente, qui peut être améliorée, mais qui lui confère aussi la qualité de sa chair.

Coq : 10 à 12 mois, Poule : ponte à 6 à 7 mois

Poulet à consommer : 6 mois

S'en procurer

• Pour obtenir une liste d'éleveurs ou se procurer des volailles :
<http://pagesperso-orange.fr/volaillepoultry>