La Bourbonnaise

VOCATION

- Chair ☑
- Ornement ☐
- Ponte ☑
- Couvaison ☐

TAILLE

- Nain ☑
- Grand ☑

EFFECTIF

- Courant ☑
- Moyen ☐
- Rare ☐

Nom commun : *Le Bourbonnaise*
Origine : *Auvergne*
Dép : *Allier (03)*
Aire de répartition : *Centre de la France*

Histoire

Le Bourbonnais est une ancienne province française à la limite nord du massif central. Il fut créé et agrandit par la famille Bourbons et devînt un duché en 1327. Le département de l'Allier actuel correspond peu ou prou à son ancien découpage.
On trouvait dans le Centre de la France beaucoup de poules blanches pratiquement à l'état naturel. Ces dernières, croisées avec des coqs Brahma (grande race asiatique), donnèrent la Bourbonnaise, faisant évoluer son plumage en blanc herminé (plumage blanc avec des traces noires aux ailes, au camail, à la queue).

Il la fait confondre fréquemment avec la Sussex Anglaise. Elle fut d'ailleur abondamment croisée avec cette dernière, fin du 19ème siècle, lui faisant perdre en partie ses caractères de rusticité mais lui apportant de la masse.

Recueil d'informations : Tiré des livres de JC Périquet - Participation : Jean Claude Périquet : Président de la Fédération Françaises de Volailles
Edité par BODIN SA

Retrouvez la collection sur :
www.bodinbio.fr

La Bourbonnaise

Création // Son standard établi et publié en 1913, fut adopté par le Bourbonnais-club en 1919 et homologué en 1919 par la Société Nationale des société d'aviculture de France.
La Bourbonnaise pourvoyait à de nombreux marchés du Centre et du Sud-Est de la France, on en retrouvait même jusqu'en Suisse et en Allemagne. Il s'agissait bien là d'une volaille de production qui de par ce statut a correctement passé le cap de la Seconde Guerre mondiale.
Elle sut résister aux volailles industrielles en préservant son objectif de volaille de chair de qualité, notamment en se faisant reconnaitre en tant qu'appelation d'origine en 1961. Cependant la pression, les performances de l'agriculture industrielle, le développement des grandes surfaces, les nouveaux modes de consommation, mirent à mal ses idéaux en la relayant au second plan.
En 1991 il ne restait plus que quelques éleveurs qui néanmoins reprirent le flambeau en créant en 1994 le comité Interprofessionnel du Bourbonnais (CIPB), auquel est rataché le Bourbonnais-club, réintroduisant cette volaille de qualité chez les grossistes(bouchers, charcutiers, traiteurs).
Cette fillière fait qu'à ce jour elle n'est plus menacée.

DEF.	MASSE	BAGUE
Coq grand	3 à 4 kg	20
Poule grande	2 à 3 kg	18
Coq nain	-	-
Poule naine	-	-

TÊTE	
Yeux	Rouge orangé
Bec	Fort
Crête	Simple
Barbillons	Longueur moyenne
Oreillons	Rouge
Huppe	Non
Favoris	Non
Barbe	Non

CORPS	
Forme	Long et large
Camail	Bien fourni
Dos	Long et large
Ailes	Plaquées
Abdomen	Bien développé
Queue	Bien fournie
Peau	Blanche
Tarses	Blanc-rosé

CARACTÉRISTIQUES	
Chair	-
Ponte	-
Mixte chair/ponte	Oui
Œufs/an	180
Masse œufs	60 g
Couleur	Blanc teinté
Couveuse	Oui
Incubation	21 jours

Coloris existant

Homologué : blanc herminé noir

Caractéristiques

C'est une volaille de taille moyenne à deux fins: chair et ponte. Son squelette est fin, elle dispose donc d'un bon rendement en chair, souvent plus qu'il n'y paraît. Elle n'est reconnue qu'en blanc herminé noir. Ses pattes sont blanc-rosé, sa crête est simple, oreillons rouges, le corps long et large.
Ele n'existe pas en naine.

Performances, atouts

Ponte : 180 oeufs par an
Couvaison : moyenne
Maturité sexuelle : Coq : 5 mois, Poule : 6 mois
Chair : Bon rendement, sa chair est fine et goûteuse. La masse est à rechercher dans la sélection. Les sujets viennent en 15 semaines ce qui est honorable pour une race ancienne. Elle a une bonne aptitude d'engraissement

Recueil d'informations : Tiré des livres de JC Périquet - Participation : Jean Claude Périquet : Président de la Fédération Françaises de Volailles - Crédit photo : Christophe Nigon
Edité par BODIN SA

Retrouvez la collection sur : www.bodinbio.fr
Bodin Volaille Biologique
le Picoreur Volaille Biologique
Nature de France

La Bourbonnaise

Comportement, Elevage

C'est une volaille vive, très résistante et qui vole facilement (à prévoir en cas d'enclos). Elle a une nette préférence pour les parcours herbeux, y trouve facilement sa nourriture mais s'accommodera également d'un élevage en parquets.
C'est une bonne volaille fermière, précoce, complète : bonne ponte, bonne chair qui donnera toute satisfaction aux amateurs de diversité et de qualité.

S'en procurer

- **Pour obtenir une liste d'éleveurs ou se procurer des volailles:** http://pagesperso-orange.fr/volaillepoultry
- **Bourbonnais Club**, Lucien ROY, Les Combes 03400 YZEURE, 04 70 44 04 67

La Recette Bourbonnaise

Poulet bourbonnais en sauce

Pour 6 à 8 personnes

- 1 poulet Bourbonnais découpé en morceaux
- 250 g de champignons
- 2 oignons
- 1 bouquet garni
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 2 verres de vin blanc sec
- 50 g de beurre
- 2 ou 3 cuillerées de crème fraîche
- sel, poivre

- Mettez le beurre et l'huile dans une cocotte
- Faites dorer le poulet
- Ajoutez les oignons
- Saupoudrez de farine. Faites sauter le poulet pour bien la répartir
- Ajoutez le vin blanc, le bouillon (bien mélanger), le bouquet garni, sel, poivre
- Couvrez, laissez cuire 1 heure
- Ajoutez les champignons, faites mijoter encore 15 minutes
- Au moment de servir, ajoutez la crème

Préparation : 20 minutes / Cuisson : 75 minutes
Difficulté : intermédiaire

Recueil d'informations : Tiré des livres de JC Périquet - Participation : Jean Claude Périquet : Président de la Fédération Françaises de Volailles - Recette : http://www.zerotrois.fr
Edité par BODIN SA

Retrouvez la collection sur : www.bodinbio.fr
Bodin Volaille Biologique
le Picoreur Volaille Biologique
Nature de France