La Bourbonnaise





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.



Rare

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	3à4kg	20
Poule grande	2à3kg	18
Coq nain	-	
Poule naine		-
	Coq grand Poule grande Coq nain	Coq grand 3à4kg Poule grande 2à3kg Coq nain -

TÊTE		CORPS		CARACTÉRISTIQUI	CARACTÉRISTIQUES	
Yeux	Rouge orangé	Forme	Long et large	Chair	-	
Bec	Fort	Camail	Bien foumi	Ponte	-	
Crête	Simple	Dos	Long et large	Mixte chair/ponte	Oui	
Barbillons	Longueur moyenne	Ailes	Plaquées	Œufs/an	180	
Oreillons	Rouge	Abdomen	Bien développé	Masse œufs	60 g	
Huppe	Non	Queue	Bien fournie	Couleur	Blanc teinté	
Favoris	Non	Peau	Blanche	Couveuse	Oui	
Barbe	Non	Tarses	Blanc-rosé	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'engraisse-

ment





www.bodinbio.fr

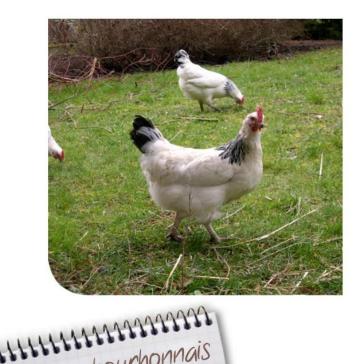




La Bourbonnaise







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

Pour 6 à 8 personnes

- 1 poulet Bourbonnais découpé
en morceaux
- 250 g de champignons
- 2 oignons
- 1 bouquet garni
- 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

Poulet bourbonnais



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

- 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



Retrouvez la collection sur : www.bodinbio.fr





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