

La Cotentine



POULES
de FRANCE

poules-racesdefrance.fr



VOCATION



Chair ☒



Ornement ☐



Ponte ☒



Couvaison ☐

TAILLE



Nain ☐



Grand ☒

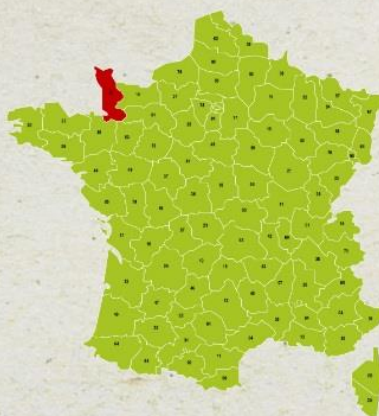
EFFECTIF



Courant ☐

Moyen ☐

Rare ☒



Nom commun : *Le poule Cotentine*

Origine : *Haute Normandie*

Dép : *Manche*

Aire de répartition : *France*

Histoire

La poule Cotentine est issue de poules noires présentes historiquement dans les fermes du Cotentin, comme dans beaucoup de régions de France, hormis en son centre où les poules étaient blanches. C'est vers 1920 qu'elle fut repérée et qu'on s'intéressât à son type. A cette époque elle pouvait être également appelée Barneville, du nom de la localité côtière de Barneville dans la Manche.

La sélection qui s'en suivit fut cependant anéantie lors de la confrontation des hommes 1939-1945.

Pratiquement disparue, c'est au début des années 2000 qu'à nouveau la Cotentine refait son apparition n'étant plus détenue que par quelques éleveurs historiques. Un article flatteur dans « Rustica » et la prise en main de la race par le conservatoire des races avicoles de Normandie et du Maine la remettent timidement en selle, elle reste néanmoins fort peu détenue dans son standard d'origine.

La Cotentine



Création // C'est vers 1930 que fut déposé son standard, supportée alors par la Société d'aviculture de Cherbourg et du Cotentin. On notera que la race fut conservée quasiment sans discontinuité par M. Albert Postel, jusqu'au début des années 2000, préservant un réservoir, bien mince, d'une race dont la notoriété, malgré ses qualités, demeure très locale.

DEF. MASSE BAGUE

Coq grand	3 à 3,5 kg	20
Poule grande	2 à 2,5 kg	18
Coq nain	-	-
Poule naine	-	-

TÊTE

Yeux	Jaune orangé
Bec	Assez fort
Crête	Simple
Barbillons	Développés
Oreillons	Rouges
Huppe	Non
Favoris	Non
Barbe	Non

CORPS

Forme	Incliné vers l'arrière
Camail	Abondant
Dos	Droit, large aux épaules
Ailes	Serrées au corps
Abdomen	Bien développé
Queue	Fournie
Peau	Blanche
Tarses	Gris-plomb

CARACTÉRISTIQUES

Chair	-
Ponte	-
Mixte chair/ponte	Oui
Œufs/an	130
Masse œufs	65 g
Couleur	Blanc
Couveuse	Bonne
Incubation	21 jours

Coloris existant Homologué : noir à reflets verts

Caractéristiques

C'est une race tout aussi franche que simple, à même de satisfaire l'éleveur pragmatique.

C'est une campagnarde, sans prétention, ni attributs mais délivrant une chair excellente et avec un peu de sélection, une bonne aptitude à la ponte

De taille correcte (coq 3 à 3,5 kg), le corps cylindrique au coloris noir à reflets verts, elle a une crête simple, les oreillons rouges (sans traces de blanc), les tarses gris-plomb, la queue est bien fournie.

Elle n'existe pas en naine !

Performances, atouts

Ponte : Actuellement c'est une pondeuse moyenne de gros œufs blancs. Son potentiel est à retravailler généralement, sauf à l'acquérir chez des éleveurs ayant déjà pratiqué une bonne sélection.

Couvaison : C'est une très bonne couveuse et une très bonne mère

Maturité sexuelle : Coq : 5 mois, Poule : 5 mois

Chair : C'est une race précoce pouvant délivrer des poulets à quatre mois. Elle a un bon potentiel de masse avec de la sélection.



La Cotentine



Comportement, Elevage

Habitée aux bourrasques maritimes, crachin du matin et vents froids du nord (presqu'île oblige), elle résiste à tous les temps, à toutes les épreuves. Logées dans des coins de fermes depuis les origines, sans papier ni notoriété, elle fait sa poule, arpentant champs et chemins sans demander son reste. Robuste et alerte, elle préférera la liberté et la verdure mais le cas échéant supporte bien les espaces clos. Si vous voulez la gâter, elle vous fera de beaux poulets et de beaux œufs. Elle contentera l'amateur d'authenticité et de rusticité.

S'en procurer

- Pour obtenir une liste d'éleveurs ou se procurer des volailles : <http://pagesperso-orange.fr/volaillepoultry>
- CEPBCN, Jean Marie DE LAUNAY, normandy@club-internet.fr
- Conservatoire des races normandes et du Maine, Pierre LE MAITRE, route de Campigny, 14490 LE TRONQUAY

Poule au blanc

Pour 6 personnes:

- 1 poule
- 6 carottes
- 2 poireaux
- 2 navets
- 1 pied de céleri
- 1 citron
- 2L d'eau de source
- riz blanc
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 1 bouquet garni
- 1 bol de crème d'Isigny
- 1 c. à soupe de farine
- 50g de beurre
- Sel, poivre

La Recette du Cotentin



Cuisson : 2 heure / Difficulté : facile

- Laver et éplucher les légumes
- Fendre en deux les feuilles des poireaux, piquer l'oignon du clou de girofle.
- Positionner dans une cocotte la poule et la recouvrir d'eau salée (une cuillère à soupe de gros sel).

- Porter le tout à ébullition puis retirer la poule et jeter l'eau trouble. Vous obtiendrez ainsi un bouillon clair et les légumes pourront mieux libérer leurs saveurs.

- Repositionner la poule dans la cocotte accompagnée des légumes préparés.

- Arroser la poule du jus de citron pour la garder bien blanche, ajouter une cuillère à soupe de gros sel, poivrer et recouvrir le tout de deux litres d'eau de source.

- Laisser cuire à petit feu deux heures. Au bout de deux heures la chair doit être tendre et ne doit pas se détacher.

- Dans une casserole faire fondre les 50 grammes de beurre et ajouter une cuillère de farine que l'on fera légèrement roussir, mouiller de deux louches du bouillon de la poule, ajouter le bol de crème, corriger l'assaisonnement.