



VOCATION			
	Chair ☒		Ornement ☐
	Ponte ☒		Couvaison ☐
TAILLE		EFFECTIF	
	Nain ☐		Courant ☐
	Grand ☒		Moyen ☐
			Rare ☒



Nom commun : La poule Contres
Origine : Région Centre
Dép : Loir et Cher (41)
Aire de répartition : Centre de la France

Histoire

Elle est originaire de la petite commune de Contres dans le Loir et Cher, dont le marché était réputé et qui approvisionnait notamment Paris. Au début du XX^{ème} siècle elle était surtout localisée en Beauce (Eure et loir et Loiret) et en Sologne (Loir et Cher). Moyennement répandue, la Première puis la Seconde Guerre Mondiale lui furent fatale, au bénéfice des souches industrielles ou de divers croisements.

Comme les autres races du Centre de la France, elle arbore un plumage majoritairement blanc, en l'occurrence herminé comme la Bourbonnaise et blanc pur pour la Gâtinaise. Elle est vraisemblablement issue de cette dernière, qui au demeurant est sa voisine.

La Contres



Création // Sa véritable sélection démarra vers 1900 avec une proposition de monographie à la société d'aviculture du Loir et Cher puis en 1906 à la Fédération nationale des sociétés d'aviculture de France.

Elle disparut à l'issue de la Seconde Guerre Mondiale, pour être reconstituée à partir de 1996, par un éleveur chevronné, Jacques Berger. Pour se faire il se basa sur le standard déposé en 1906 et sur les races mères et apparentées que sont la Bourbonnaise et la Bresse Gauloise (race historique du patrimoine français).

Pour sa réintroduction dans le terroir, il s'appuya sur des éleveurs locaux, afin de démultiplier les lignées et en faire la promotion. Depuis ils se sont regroupés pour former le Conservatoire des races rustiques de Sologne, comprenant notamment, le dindon noir de Sologne et le mouton solognot.

Sa faible représentation et sa très récente reconstitution font qu'à ce jour elle demeure menacée. Avis aux amateurs de biodiversité et de produits locaux !

DEF.	MASSE	BAGUE
Coq grand	2,7 à 3,2 kg	18
Poule grande	2,2 à 2,5 kg	16
Coq nain	-	-
Poule naine	-	-

TÊTE

Yeux	Brun foncé
Bec	Court blanc bleuâtre
Crête	Simple
Barbillons	Moyen
Oreillons	Rouges sablés blanc
Huppe	Non
Favoris	Non
Barbe	Non

CORPS

Forme	Allongé
Camail	Abondant
Dos	Assez allongé
Ailes	Plaquées
Abdomen	Bien développé
Queue	Longueur moyenne
Peau	Blanche
Tarses	Gris bleuâtre

CARACTÉRISTIQUES

Chair	-
Ponte	-
Mixte chair/ponte	Oui
Œufs/an	150
Masse œufs	60 g
Couleur	Crème
Couveuse	Correcte
Incubation	21 jours

Coloris existant Homologué : blanc herminé noir

Caractéristiques

Poule de ferme par excellence, elle était nommée dans ses belles années « la bonne à tout faire ». De taille moyenne, aux proportions équilibrées, elle possède une crête simple, le bec est fort, court aux teintes blanc bleuâtre, les barbillons moyens, le camail abondant, des tarses gris bleuâtre. Elle n'est reconnue qu'en coloris blanc herminé noir.

Elle a en fait les attributs de sa raison d'être, c'est une poule pratique et rustique. Elle n'existe pas en naine.

Performances, atouts

C'est une pondeuse et une couveuse correcte

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

Chair : Bon rendement, chair fine



La Contres



Comportement, Elevage

Cette « bonne à tout faire » et de fait: mixte chair et ponte ! Elle comblera les partisans des poules pratiques et pragmatiques. Elle remplit son office sans histoire, prête à tous les services si on lui en offre le loisir : espace, verdure, grattage, réduction de la « vermine », animation du jardin. Elle est vive et altière comme toutes les races historiques.

S'en procurer

- Pour obtenir une liste d'éleveurs ou se procurer des volailles : <http://pagesperso-orange.fr/volaillepoultry>
- Berger Jacques, 33 rue Porte Balai, 45170 Villereau
- Sergent Jean-Jacques, 28bis rue de la Moulinette, 45300 Escrennes

Poulet de Contres

tomates cerises, thym et vinaigre balsamique

Pour 4 personnes

- 4 morceaux de poulet (cuisse, pilon...)
- 4 branches de thym
- 1 échalote
- 20 tomates cerises
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- sel, poivre

La recette du Contres



- Déposez les morceaux de poulet dans un plat légèrement huilé
- Ajoutez les tomates lavées et coupées en deux, le thym lavé et séché
- Saupoudrez avec l'échalote pelée et hachée, salez, poivrez
- Arrosez de 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Préchauffez le four à 250°C°
- Enfourez à four chaud et faites cuire environ 30 minutes
- Ajustez le temps de cuisson en fonction de la taille des morceaux

Astuce: enlever la peau pour obtenir un poulet plus light