

La Coucou de Rennes



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



Nom commun : Coucou de Rennes
Origine : Bretagne
Dép : Ille et Vilaine (35)



Histoire

C'est une volaille installée de longue date en terroir breton. On trouve les premiers écrits à partir de **1858** grâce à Charles Jacques dans son ouvrage « *le poulailler* », puis dans un bulletin de la Société d'acclimatation qui la nommait alors poule « ombrée-coucou ». Celui qui cependant conçut en premier l'idée de la sélectionner, fut le **docteur Ramé**, épris de la poule, à tel point qu'il l'éleva durant soixante dix années, sans toutefois en faire la promotion. Or, comme le dit l'adage, « pas vu, pas vendu », son travail resta confidentiel et donc la race aussi. Elle était néanmoins présente dans les campagnes de manière empirique et eut à

subir le mal caractéristique des races rustiques : l'avènement des souches industrielles.

C'est sans doute pour partie à son **originalité**, couleur coucou qui lui vient de l'oiseau éponyme, qu'elle doit d'avoir subsisté jusqu'à nos jours quand l'écomusée de Rennes s'empara de son destin en 1988. Dès lors c'est le renouveau avec la création de l'association des éleveurs de races bretonnes en 1990 puis avec la mise en place d'une micro filière d'une vingtaine de producteurs, commercialisant leurs volailles en circuits courts.

La Coucou de Rennes



Création // C'est le docteur Ramé qui en fit une description précise en 1894 puis un standard qu'il parvint à faire homologuer en 1914, la distinguant de fait de la Coucou de France toute proche en pays mayennais mais également vis à vis de la Coucou des Flandres.

C'est la teinte coucou foncé qui est homologuée pour le coq et la poule

Performances, atouts

Ponte : Pondeuse moyenne, de gros œufs teintés

Couvaison : C'est une bonne couveuse.

Maturité sexuelle : Coq : 6 mois / Poule : 6 mois pour les premiers œufs

Chair : Excellente et abondante.

| DEF. | MASSE | BAGUE |
|--------------|--------|-------|
| Coq grand | 3,5 kg | 22 |
| Poule grande | 3 kg | 20 |
| Coq nain | - | - |
| Poule naine | - | - |

TÊTE

| | |
|-------------------|--------------|
| Yeux | Rouge orangé |
| Bec | Fort |
| Crête | Simple |
| Barbillons | Moyens |
| Oreillons | Rouges |
| Huppe | Non |
| Favoris | Non |
| Barbe | Non |

CORPS

| | |
|----------------|--------------------------|
| Forme | Bien charpenté |
| Gamail | Abondant |
| Dos | Long, légèrement incliné |
| Ailes | Serrées au corps |
| Abdomen | Bien développé |
| Queue | Fournie |
| Peau | Blanche |
| Tarses | Blanc rosé |

CARACTÉRISTIQUES

| | |
|--------------------------|----------|
| Chair | Oui |
| Ponte | Moyen |
| Mixte chair/ponte | Oui |
| Œufs/an | 120 |
| Masse œufs | 60 g |
| Couleur | Teintés |
| Couveuse | Bonne |
| Incubation | 21 jours |

Coloris existant Homologué : coucou foncé.

Caractéristiques

Le plumage gris barré provient du gène barré B. Il n'est pas unique puisque deux autres races françaises sont homologuées coucou en coloris principal, ainsi que des races étrangères et qu'il peut s'obtenir par sélection.

Toutefois ce coloris est historique pour la Coucou de Rennes.

On notera que génétiquement la race a tendance à produire des coqs coucou clair et des poules coucou foncé, néanmoins le standard du docteur Ramé stipule des coqs coucou foncé (animal hétérozygote) qu'on arrive à obtenir mais en moindre proportion par rapport aux gris clair. Chacun jugera qui de la nature ou du travail des hommes lui convient le mieux !

C'est une race de chair très appréciée et à bon rendement, bien charpentée pour les beaux sujets. Sa ponte est moyenne, bien que les œufs soient de bonne taille.

Elle fait actuellement l'objet d'une filière professionnelle animée par l'association des éleveurs de la Coucou de Rennes répartis sur une zone déterminée (Bretagne, nord de la Loire). Les critères d'élevages requis sont :

• Bandes de 500 poulets maximum (en label rouge : 4000, en industriel, 20 000)

• Accès au parcours herbeux « plein air » avant 6 semaines.

• Alimentation 100% végétaux, minéraux et vitamines (idem label rouge)

• Finition avec adjonction de lactosérum (petit lait de laiterie)

• **Durée d'élevage minimum 130 jours (81 pour le label rouge)**

Les critères surlignés en gras avec la race sont majeurs dans la différenciation du poulet fini en termes de goût, de fermeté, de tendreté mais sont aussi facteurs de renchérissement du prix de revient de la volaille, maintenant ce type de production dans le réseau des restaurants ou boucherie traiteur « haut de gamme ». Néanmoins il faut goûter au moins une fois dans sa vie ou plus si possible, ce type de produit qui nous réconcilie avec la gastronomie !

C'est une volaille assez lourde (coq 3,5kg, poule 3kg), crête simple, oreillons rouges et tarses blanc rosé.

Elle n'existe pas en naine du moins homologuée.

S'en procurer

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

La Coucou de Rennes

Comportement

C'est une volaille rustique à croissance lente. Elle est très dynamique et active aussi pour qui veut la posséder, il faut prévoir de l'espace herbeux et arboré afin qu'elle puisse assouvir son insatiable recherche de nourriture et besoin d'exercice. Elle ne vole pas facilement du fait de sa masse et donc en cas de parc fermé, les clôtures peuvent être modestes (minimum 1 m).

L'apport de produits laitiers en fin de production de poulets ou volailles grasses (chapon, poularde) reste un atout majeur pour une tendreté accrue, s'il est accompagné d'une réduction du parcours. Les volailles rustiques à croissance lente, se dépensant beaucoup ont une tendance à avoir une chair ferme que l'on peut trouver un peu sèche. La coucou se prête bien à ce type d'engraissement eut égard à son potentiel de chair.

En cas de parc restreint, attention à la densité des volailles sur celui-ci, la coucou étant active les risques de « bagarres » ou picage peuvent s'avérer fréquentes. En d'autres termes, la promiscuité n'est pas son fort !



Le poulailler

Poule coucou de Rennes au sirop de pommeau

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 poule coucou de Rennes de

1,6 kg

(avec ses abatis)

- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 cuil. à soupe de miel d'acacia
- 3 à 4 cl de pommeau
- 2 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- sel
- poivre

Pressé de pommes :

- 6 pommes (Reinettes)
- 50 g de beurre
- 2 cl d'eau-de-vie de cidre
- sel
- poivre



Préparation : 30 min / Cuisson : 2 h / Difficulté : moyen / Budget : moyen

- Eplucher, laver et émincer l'oignon.
- Peler, laver et tailler la carotte en petits morceaux.
- Dans une casserole, déposer le miel.
- Le faire fondre, verser le pommeau.
- Porter à ébullition et laisser légèrement réduire.
- A l'aide d'un pinceau, en badigeonner la peau de la volaille.
- Assaisonner.
- Préchauffer le four à 150°C (th.5).
- Dans un plat à four, disposer un lit d'oignon et de carotte.
- Ajouter les abattis et les gousses d'ail en chemise.
- Déposer la volaille.
- Enfourner et cuire 1 heure 30 à 1 heure 45 en retournant et en arrosant régulièrement la volaille.

La Recette Rennaise

Pour le pressé de pommes :

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Laver les pommes. Les évider.
- Les couper en 6 quartiers.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre, y faire sauter les quartiers de pommes.
- Arroser d'eau-de-vie.
- Sur une plaque à four, poser quatre cercles en inox, y superposer les quartiers de pommes.
- Bien les tasser.
- Enfourner et poursuivre la cuisson 15 à 20 minutes.
- Retirer la volaille du four.
- La maintenir au chaud enveloppée d'une feuille de papier aluminium.
- Verser un fond d'eau dans le plat de cuisson et décoller les sucs de cuisson restés attachés au fond du plat à l'aide d'une spatule.
- Filtrer ce jus et le transvaser dans une casserole.
- Faire réduire légèrement et incorporer progressivement le beurre bien froid.
- Découper la volaille. Démouler les pressés de pommes.

Servir accompagné d'un cordon de jus.

Cette recette vous est proposée par les Cercles Culinaires
Crédit photo : RGB / Cercle Culinare