

La Poule Estaires

• Collection •



POULES
de FRANCE

poules-racesdefrance.com



VOCATION



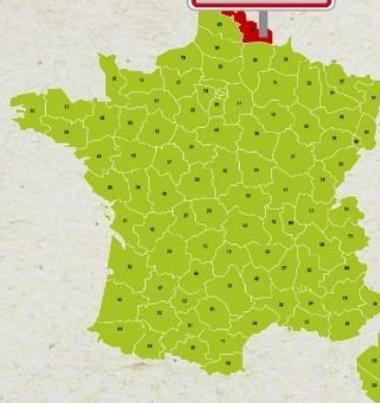
TAILLE



EFFECTIF



Estaire



Nom commun : *La Poule d'Etaire*
Origine : *Nord de la France*
Dép : *Nord (59)*
Aire de répartition : *France*

Histoire

La poule Estaires est le fruit des amours d'une poule locale avec la race Langshan (race asiatique) dans les années 1880. Elle tient son nom de la localité éponyme du département du nord, dont elle approvisionnait l'important marché aux volailles. C'est une race corpulente dont la chair était très prisée à tel point que les marchands de Lille n'hésitaient pas à la faire passer pour des poulets de Bresse ou du Mans. Malheureusement elle disparut des fermes et des étales avec l'essor des souches industrielles. C'est en 1981 qu'on s'intéresse de nouveau à elle et qu'on tente de la recréer à partir de Marans, de

Combattant du nord et de Langshan, ce qui fut chose faite une dizaine d'année plus tard. Elle est maintenant à nouveau diffusée, activement soutenue par le Palgalli Estaires Club.

Le travail de sélection est abouti car de nouveau l'Estaires retrouve ses lettres de noblesse notamment pour la qualité et l'abondance de sa chair qui la fait se distinguer régulièrement dans les concours avicoles et les foires gastronomiques, acquérant ainsi une forte renommée dans le Landernau avicole !

La Poule Estaires

• collection •



POULES
de FRANCE

poules-racesdefrance.com

Fiche
n° 21
Page 2/3



noir à
camaïl doré

Création // Son standard fut rédigé par les aviculteurs du Nord en 1903 et fut homologué peu de temps après.

A l'origine il s'agissait d'une poule commune largement croisée avec les célèbres Combattants du Nord (coqs de combats encore présents de nos jours) très répandus dans les campagnes. Ces derniers n'étant pas du tout des volailles de rapport, ils amoindrissaient les performances (chair et ponte) de ces dernières. L'arrivée des Langshan sur le territoire fut une aubaine saisie par les éleveurs pour redonner du potentiel à leur production. Les résultats furent tels qu'ils donnèrent naissance à l'Estaires comme ce fut le cas pour la Bourbourg (Croisement avec Brahma) et avec la Coucou de Malines (croisement Coucou des Flandres avec Brahma) en Belgique.

DEF.	MASSE	BAGUE
Coq grand	3,5 à 5 kg	22
Poule grande	2,5 à 3,5 kg	20
Coq nain	-	-
Poule naine	-	-

TÊTE

Yeux	Jaune orangé
Bec	Court
Crête	Simple
Barbillons	Moyens
Oreillons	Rouges
Huppe	Non
Favoris	Non
Barbe	Non

CORPS

Forme	Trapu et gros
Camaïl	Abondant
Dos	Large
Ailes	Serrées au corps
Abdomen	Bien développé
Queue	Moyenne
Peau	Blanche
Tarses	Plomb foncé

CARACTÉRISTIQUES

Chair	Oui
Ponte	-
Mixte chair/ponte	-
Œufs/an	160
Masse œufs	65 à 70 g
Couleur	Saumon jaunâtre à brun jaunâtre
Couveuse	Bonne
Incubation	21 jours

Coloris existant Homologué : noir, noire à camaïl doré, noir à camaïl argenté

Caractéristiques

C'est une race forte et vigoureuse dont les principaux atouts sont la qualité de chair, sa conformation «carrée», une poitrine large et cambrée et sa très bonne capacité d'engraissement (qui présente un handicap pour la ponte).

La crête est simple, les joues parsemées de petites plumes, les oreillons rouges et discrets mais elle se caractérise surtout par la présence de plumes raides aux tarses d'environ 2,5cm.

Le coq peut aller jusqu'à une masse de 5kg et la poule 3,5kg.

Elle n'existe pas en naine.

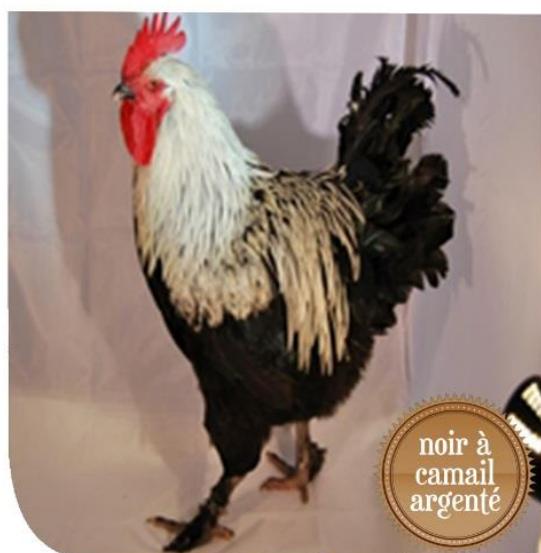
Performances, atouts

Ponte : Bonne pondeuse, la première année mais du fait de sa prise de masse, elle perd en potentiel ! Elle pond des œufs teintés de bonne taille, bien que petits au regard de sa taille

Couvaison : C'est une bonne couveuse

Maturité sexuelle : Coq : 5 mois, Poule : 6 mois

Chair : Excellente



noir à
camaïl
argenté

La Poule Estaires



Comportement, Elevage

C'est une volaille inscrite dans le patrimoine nor-dique. Elle supporte les climats rudes et humides faisant d'elle une race rustique. Sa forte conformation et sa génétique la distingue de nos vieilles souches au comportement vif. Il s'agit donc plus d'une matrone supportant bien la claustration et les espaces restreints même si comme pour toute race ou tout animal, on lui préférera de l'espace et de la verdure. Il est donc aisé de l'élever sans forte clôture. Elle couvera et élèvera en mère nourricière sa progéniture.

S'en procurer

- Pour obtenir une liste d'éleveurs ou se procurer des volailles: <http://pagesperso-orange.fr/volaillepoultry>
- Palgalli Estaire Club, Bernard DEDOURS, 7 rue du Bacquet 62620 MAISNIL LES RUITZ

Waterzoi d'Estaires

Pour 6 personnes:

- 1 poulet d'Estaires
- 1 litre de bouillon de volaille
- 120g de crème fraîche
- 3 oeufs
- 3 branches de céleri
- 3 poireaux
- 6 carottes
- 250g céleri rave
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 1 bouquet garni
- 1 c. à soupe de persil haché
- Beurre
- Sel, poivre

La Recette d'Estaires



Préparation : 25 minutes / Cuisson : 1 heure
Difficulté : facile

- Couper le poulet d'Estaires en morceaux, faire dorer, saler, poivrez, ajouter les légumes découpés, l'oignon, le bouquet garni
- Après 10min de cuisson, mouiller de bouillon. Couvrir et laisser mijoter 45min à 1 heure
- Ensuite, retirer les morceaux de volaille et les légumes. garder au chaud
- Peu avant de servir, lier la sauce avec la crème fraîche et les jaunes d'oeufs
- Verser la sauce sur la viande et saupoudrez de persil
- Servir avec du riz ou des pommes de terre à l'eau

Astuce: cette recette peut être préparée à l'avance et rechauffée avant de servir, penser seulement à y inclure le mélange oeufs crème fraîche juste avant de servir