

La Gasconne

Collection



POULES
de FRANCE

poules-racesdefrance.com



VOCATION

 Chair <input checked="" type="checkbox"/>	 Ornement <input type="checkbox"/>
 Ponte <input checked="" type="checkbox"/>	 Couvaïson <input type="checkbox"/>

TAILLE

 Nain <input checked="" type="checkbox"/>
 Grand <input checked="" type="checkbox"/>

EFFECTIF

	Courant <input type="checkbox"/>
	Moyen <input type="checkbox"/>
	Rare <input checked="" type="checkbox"/>



Nom commun : *La poule Gasconne*

Origine : *Sud-Ouest*

Aire de répartition : *France*

Histoire

La Gasconne peuplait largement le Sud-Ouest à la fin du XIX^{ème} siècle, vraisemblablement issue de terroir local depuis des siècles et proche du type Gaulois. On la dit comme étant la poule au port, chère à Henry IV dont la Navarre (ancienne province principalement située sur le territoire espagnol et chevauchant les Pyrénées atlantiques, dont Henry IV fut aussi roi), jouxte le Sud-Ouest de la France : *"Je ne veux qu'il n'y ait si pauvre paysan en mon royaume, qu'il n'ait sa poule au pot le dimanche"*.

Ses chapons, coqs vierges et poulardes étaient

forts renommés et elle s'afficha dans le nombreux comices et foires agricoles jusqu'en 1930.

Ensuite elle connût comme beaucoup de ces congénères la concurrence des souches hybrides et asiatiques et fut crue perdue dans les années 1970. Une fois encore une poignée de passionnés vinrent à son secours jouant du scénario de la "résurrection" trop bien connu de nos races anciennes. Du reste en 2003 se créait l'association "la poule gasconne" réunissant amateurs, conservateur et transformateurs.

La Gasconne

• collection •



POULES
de FRANCE

poules-racesdefrance.com

Fiche
n° 23
Page 2/3



Outre sa conservation et son redéploiement, l'association la promeut auprès des distributeurs et restaurateurs gastronomique au travers d'un circuit économique produisant 4000 volailles/an, dont 1500 chapons.

L'association s'est entre autre assurée les appuis de deux centres scolaires agricoles et en tout début d'année a confié son programme de sélection au Centre de sélection de Béchanne (01), rejoignant ainsi d'autres races prestigieuses, comme la Bresse Gauloise, la Géline de Tourraine...

Création // Assurément la Gasconne voulait être homologuée car elle possède deux standards déposés, pour l'un en 1907 par la fédération des éleveurs du midi et l'autre en 1912 par le gascogne-club et homologué par la fédération en 1922. La principale étrangeté résidant dans le fait que ceux-ci ont tellement peu de points commun qu'on se demande s'il décrivent le même animal. Le standard retenu par la Société Centre Avicole Française se référant au second

DEF.	MASSE	BAGUE
Coq grand	2 à 3 kg	18
Poule grande	1,8 à 2,3 kg	16
Coq nain	-	14
Poule naine	-	12

TÊTE

Yeux	Brun-rougeâtre
Bec	Assez fort
Crête	Simple
Barbillons	Moyens
Oreillons	Rouges
Huppe	Non
Favoris	Non
Barbe	Non

CORPS

Forme	Cylindrique
Camail	Abondant
Dos	Assez court, arrondi
Ailes	Portées haut
Abdomen	Bien développée
Queue	Portée un peu haut
Peau	Blanche
Tarses	Gris foncé à noirs

CARACTÉRISTIQUES

Chair	-
Ponte	-
Mixte chair/ponte	Oui
Œufs/an	200
Masse œufs	60 g
Couleur	Blanc
Couveuse	Oui
Incubation	21 jours

Coloris existant Homologué : noir à reflets verts

Caractéristiques

C'est une volaille de taille moyenne coq 2 à 3 kg et poule 1,8 à 2,3 kg, se développant rapidement, très rustique et bonne pondeuse. Sa crête est simple, seule la variété noire à reflets verts est reconnue. Ses oreillons sont rouges, ses tarses sont courts, gris bleuté. Elle est considérée comme une race mixte chair et ponte. Sa ponte est exceptionnelle pour une race ancienne (200 oeufs/ an). Elle existe en naine.

Performances, atouts

Ponte : 200 oeufs par an de bonne taille et de couleur claire

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

Chair : Sa chair est fine, ferme, goûteuse et abondante.



La Gasconne



Comportement, Elevage

C'est une volaille rustique, vive et indépendante. Elle peut trouver une partie substantielle de sa nourriture par elle-même si elle dispose de suffisamment d'espace. Assez légère elle peut voler facilement.

On évitera des rations trop riches en maïs (+ de 5%) pour les pondeuses, un état d'engraissement trop prononcé nuisant à la ponte. Les poulets croissent rapidement et peuvent fournir d'excellents chapons ou poulardes.

Elle conviendra et contentera pleinement un élevage familial de par ses performances et son autonomie.



La recette Gasconne



Préparation :

- Remplissez un faitout assez haut de 4 à 5 litres d'eau froide
- Plongez-y la poule, au besoin, ajoutez de l'eau pour couvrir largement. Portez à ébullition sur feu assez vif, écumez, salez, couvrez à demi et laissez cuire pendant 1 heure à frémissement léger, sur un feu ramené à doux
- Introduisez les légumes dans le faitout au bout d'une heure de cuisson avec le bouquet garni. Poursuivez la cuisson pendant 1h30 à 2h selon le degré de tendreté de la poule
- Mettez quelques fines tranches de pain rassis à sécher au four
- Pendant ce temps, sortez la poule et les légumes du faitout et les tenir au chaud
- Passez le bouillon et versez-le dans une soupière, sur les tranches de pain
- Découpez la poule en dégagant la farce, dressez sur un plat de service bien chaud
- Tranchez la farce et disposez-la au milieu

Préparation des ingrédients :

- Hachez le jambon avec les abats de la poule (foie, coeur et gésier), la mie de pain trempée dans le lait et émiettée, 1 oignon, l'ail et le persil
- Malaxez ce hachis avec 1 oeuf entier plus 1 jaune d'oeuf, du sel et du poivre
- Farcissez-en la cavité ventrale de la poule et recousez l'ouverture avec du fil de cuisine et bridez
- Pelez le second oignon et piquez-le des clous de girofle.