

# La poule Le Mans

Collection



POULES  
de FRANCE

poules-racesdefrance.fr



## VOCATION



## TAILLE



## EFFECTIF



Nom commun : La poule Le Mans  
Origine : Pays de la Loire  
Dép : Sarthe (72)  
Aire de répartition : Centre-Ouest de la France

## Histoire

Olivier de Serres, en 1600, dans son ouvrage intitulé « *Le théâtre de l'agriculture et mesnage des champs* », célébrait déjà le chapon du Mans en ces termes :

« Pour à toute extrémité engraisser poules et chapons du Mans, convient recourir à l'empaste-ment duquel on se sert en plusieurs endroits, célébrés par ce royaume pour telle espèce de mesnage, comme entre autres sont prisés les gras chapons du Mans, de St Geni, de Loudun. »

La tradition des chapons du Mans se poursuit jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, soit pendant quatre siècles, pour s'éteindre subitement. Il est d'ailleurs curieux qu'une volaille aussi ancienne et aussi connue que la Le Mans ait disparu, alors que sa voisine la La Flèche (également dép. 72) n'a jamais cessé d'exister.

# La poule Le Mans

• collection •



POULES  
de FRANCE  
poules-racesdefrance.com

Fiche  
n° 33  
Page 2/3



**Création** // Elle fut souvent exposée dans les concours avicoles au début du XX<sup>ème</sup> siècle. Son standard figure dans les éditions de 1938 et 1956 de la SCAF (société centrale d'aviculture de France), puis est absente de l'édition suivante, et réapparaît, dans l'édition actuelle.

La le Mans est une très proche de la La Flèche, avec comme principale différence une crête frisée. Du fait de leur proximité on peut convenir d'une parentalité. Pratiquement éteinte, cette race est en cours de reconstitution. Le faible volume de sujets disponibles demeure hétérogène. Il faudra encore bon nombre d'années pour retrouver des groupes de sujets semblables, ce, dans la mesure où suffisamment d'éleveurs et même de particuliers s'intéresseront à cette race et en posséderont assez pour créer de

nouvelles parentalités.

Plus il y a de sujets plus on multiplie les combinaisons génétiques afin de créer de nouvelles lignées. Un éleveur possédant un effectif réduit doit s'efforcer de diffuser ses sujets pour limiter les cas de consanguinités.

DEF.			TÊTE		CORPS		CARACTÉRISTIQUES	
	MASSE	BAGUE	<b>Yeux</b>	Rouge-brun	<b>Forme</b>	Puissante et élégante	<b>Chair</b>	Oui
<b>Coq grand</b>	3 à 3,5kg	20	<b>Bec</b>	Fort	<b>Camail</b>	Bien plumé	<b>Ponte</b>	-
<b>Poule grande</b>	2,5 à 3kg	18	<b>Crête</b>	Frisée	<b>Dos</b>	Long et plat	<b>Mixte chair/ ponte</b>	-
<b>Coq nain</b>	-	-	<b>Barbillons</b>	Développés	<b>Ailes</b>	Collées au corps	<b>Œufs/an</b>	150
<b>Poule naine</b>	-	-	<b>Oreillons</b>	Blancs	<b>Abdomen</b>	Développé	<b>Masse œufs</b>	60 à 65 g
			<b>Huppe</b>	Non	<b>Queue</b>	Forte	<b>Couleur</b>	Blanc teinté
			<b>Favoris</b>	Non	<b>Peau</b>	Blanche	<b>Couveuse</b>	Bonne
			<b>Barbe</b>	Non	<b>Tarses</b>	Gris	<b>Incubation</b>	21 jours

Coloris existant Homologués : noir

## Comportement, Elevage

C'est une volaille docile, très certainement liée à ses siècles de domestication. Elle s'élève facilement et devrait enchante les amateurs.

C'est une pondeuse honorable, qui couve bien et élève bien ses poussins.

On pourra lui concéder un parcours restreint et plus si possibilité.

## Caractéristiques

C'est une volaille de bonne corpulence, bien plantée sur ses aplombs. La poitrine forte, les tarses de moyennes hauteurs et noirs, la masse du coq peut dépasser les 4 kg. Elle se distingue par sa crête frisée prolongée à l'arrière d'une épine horizontale. Ses oreillons sont blancs. Ses barbillons bien développés. Les faucilles sont courbes et détachées, les lancettes bien prononcées. On ne la trouve qu'uniquement en variété noire.



# La poule Le Mans

## Performances, atouts

### Chair : bon rendement de chair

C'est une volaille rustique qui partage vraisemblablement de très vieilles origines avec sa voisine la race La Flèche.

Elle partage de même une réputation de volaille à la chair excellente à croissance lente, 5 à 6 mois pour atteindre les trois kg (coq), selon les conditions d'élevage.

« Qui veut goûter bonne chair, doit compter son temps »

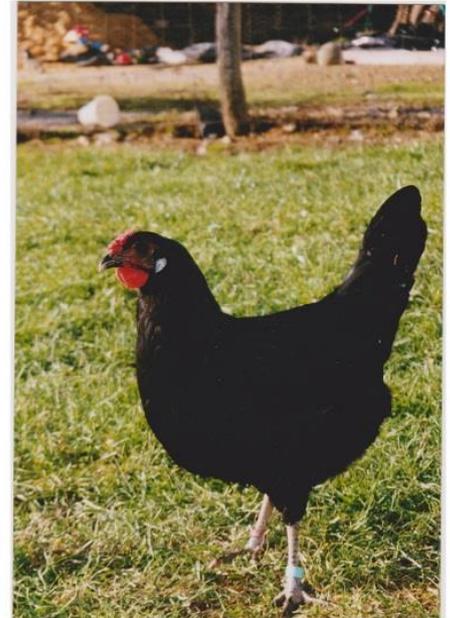
On l'adoptera comme une volaille d'origine et de tradition gastronomique qui à priori n'a pas eu à souffrir de croisements intempestifs, si l'on possède la véritable souche. On la prisera pour son authenticité et le plaisir d'offrir une chair de renom, sortant des grands classiques. Son histoire se racontera à votre palais.

**Ponte** : 150 œufs par an

**Couveuse** : Bonne

**Eleveuse** : attentionnée pour ses poussins

**Maturité sexuelle** : relativement lente



## S'en procurer

- Pour obtenir une liste d'éleveurs ou se procurer des volailles:  
<http://pagesperso-orange.fr/volaillepoultry>
- Conservatoire des races de Normandie et du Maine, LE MAITRE Jean-Pierre, route de Campigny, 14490 LE TRONQUAY - [conservatoireraces@orange.fr](mailto:conservatoireraces@orange.fr)
- La Flèche Club, DESMET Charles, 20 avenue Gaston Mertens, 1440 WAUTHIER-BRAINE Belgique - Tel: 32 23 66 92 65 - [charles.desmet@base.be](mailto:charles.desmet@base.be)