

La volaille Coucou de Rennes

La Coucou de Rennes a échappé de peu à l'extinction

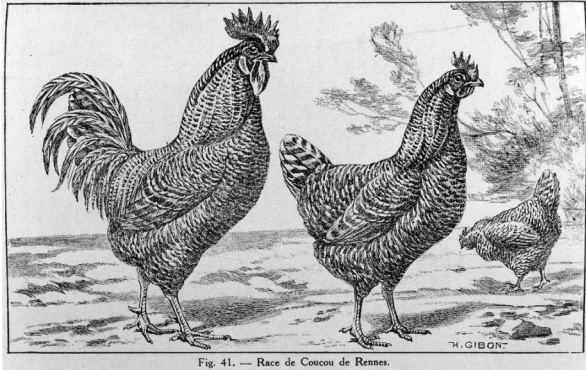


Fig. 41. — Race de Coucou de Rennes.

La **Coucou de Rennes** est une race locale de poules qui était très répandue et appréciée en Bretagne à la fin du XIX^e siècle. Le Dr Ramé, résidant à Rennes, consacre sa vie entière à la sélection de la race. Le Concours général agricole de Paris lui donne en 1903 la primauté sur les autres races, et elle obtient son standard en 1914.

Charles Jaque en fait une description détaillée dès 1858 dans son ouvrage «Le Poulailleur» édité par La Maison rustique. Le plumage de la Coucou a une dominante gris bleuâtre, toutes les plumes étant marquées de régulières bandes noires et blanches.

Elle connaît après 1950 un long déclin lié à l'industrialisation et à la recherche de productivité, à tel point qu'on la croit éteinte dans les années 80. Quelques spécimens sont retrouvés en 1988 par l'Écomusée du Pays de Rennes, qui réunit en 1989 des éleveurs amateurs et professionnels. La race est alors relancée progressivement. Les éleveurs se sont attachés à lui conserver sa rusticité, à l'élever en plein air. Elle est élevée par des amateurs comme par des professionnels et participe à l'identité bretonne, surtout de la région de Rennes.

La Coucou de Rennes était appréciée pour sa rusticité, sa chair et ses qualités de pondeuse. Elle n'est plus aujourd'hui élevée pour les œufs. Race à croissance lente, elle a une chair ferme et tendre au léger goût de noisette, une peau fine et souple, couleur crème, adhérent à la chair. Elle peut faire un excellent coq au vin, ou tout simplement un poulet rôti. D'autres recettes bretonnes, traditionnelles ou modernes, utilisent volontiers de la crème et du cidre.

La Sentinelle

L'association des producteurs de poulets Coucou de Rennes a défini un cahier des charges que les producteurs s'engagent à respecter. Les volailles sont élevées sur parcours herbeux (10 m² par tête) pendant au moins 130 jours, en bande de 500 têtes au plus. Leur alimentation est 100 % végétale (avec des compléments minéraux et vitaminiques) et non OGM. Elles reçoivent durant les derniers 15 jours une complémentation à base de produits laitiers.

Dix-huit éleveurs produisent 25 000 poulets par an, mais l'élevage des poulets n'est l'activité principale d'aucun d'entre eux. Ils commercialisent directement les deux tiers de la production, l'autre tiers étant commercialisé par l'association auprès de grossistes et restaurants.

L'objectif de la Sentinelle est d'accompagner les producteurs dans leur politique visant à maintenir la qualité exceptionnelle du produit et maîtriser la commercialisation, tout en faisant connaître plus largement l'excellence de la Coucou de Rennes ainsi élevée.

Zone de production : Départements de l'Ille-et-Vilaine, du Morbihan et Nord de la Loire-Atlantique

Association des producteurs de poulets Coucou de Rennes

M. Paul RENAULT, Président

L'Entillère

35680 LOUVIGNE DE BAIS

tél/fax : +33 2 99 00 05 90

web : www.coucouderennes.com

Pour plus d'informations sur Slow Food France :

Mélanie FAUCONNIER

Tél : +33 4 99 61 30 45

E-mail : melanie@slowfood.fr

www.slowfood.fr (en français)

www.slowfood.com (en anglais).

Pour connaître la Fondation Slow Food et toutes les Sentinelles dans le monde :

www.slowfoodfoundation.com (en anglais, fiches des produits français en français)

www.fondazioneSlowFood.it (en italien)