

La poule Coucou des Flandres

1. INTRODUCTION.

Voici quelques extraits d'un texte signé de M. Detroy, l'un des créateurs de la race Coucou des Flandres

Historique et monographie de la poule Coucou des Flandres.

" C'est cette race locale qu'il faut s'efforcer de refaire bien typique, si l'on veut obtenir une race réellement pratique, c'est -à- dire s'accommodant au climat, au sol, et pouvant aussi donner le maximum de rendement avec le minimum de soins.

Au point de vue pratique, aucune ne vaudra la race propre à la région. C'est donc la race régionale qu'il faut élever, sélectionner et améliorer, car elle seule peut et doit donner un résultat sérieusement profitable.

Cependant, il est certaines races qui se rencontrent à un type presque exactement semblable dans un grand nombre de régions : telle la race coucou, qui se trouve depuis la Bretagne jusqu'à l'embouchure du Rhin.

Ainsi nous avons : le coucou de Rennes, le coucou picard, le coucou de Flandre, le coucou de Malines. En l'espèce, le coucou de Flandre est l'aïeul du coucou de Malines. Car ce type de coucou se rencontre autant en Belgique que dans le Nord de la France et doit être considéré comme volaille belge autant que française.

Pénétré de ces idées et voulant doter notre région d'une volaille de forme de réelle valeur, nous avons, avec notre ami Edouard Labbe , cherché dans les fermes quelques volailles qui nous paraissaient devoir rendre le type que nous voulions reproduire.

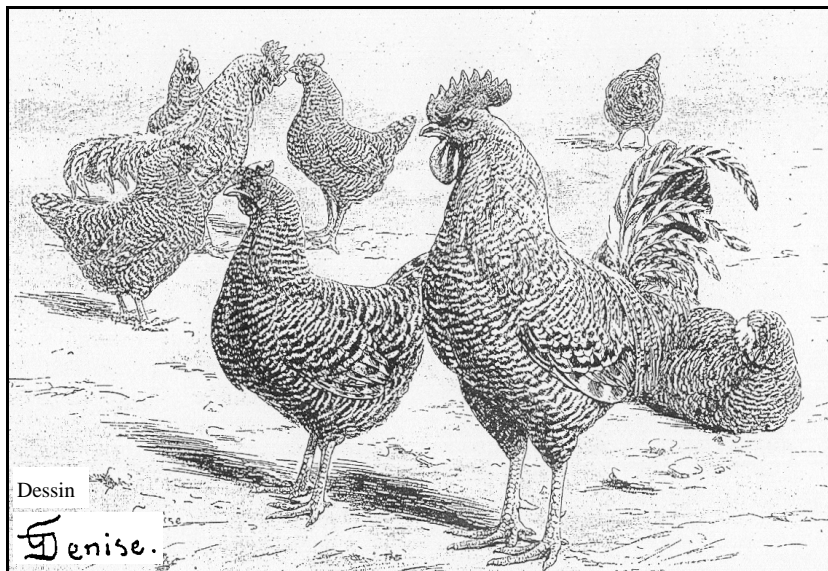
Après quelques années d'efforts, notre jeune ami nous laisse le soin d'achever ce travail, et nous avons aujourd'hui, après plus de vingt ans de sélection, le vif plaisir de représenter à la Société des Aviculteurs du Nord et aux sociétés avicoles de la Belgique, la race "Coucou de Flandre" très perfectible encore, mais très jolie, parfaitement fixée

, et se reproduisant exactement.

A. DETROY

(*Chasse et Pêche*. N° 7.
11 Octobre 1911. page 146.)

2. DESCRIPTION.



(Les Aviculteurs du Nord de la France. Page. 35. Année 1930.)

CONSIDERATIONS GENERALES

C'est une volaille de la région du Nord de la France, par conséquent acclimatée et pouvant donner un rendement appréciable.

Malheureusement, il est très difficile de la trouver à l'état de pureté dans les fermes. Ce n'est que chez quelques éleveurs amateurs qu'on peut encore la rencontrer. Là, elle se reproduit d'une manière constante, grâce à la sélection.

Elle est de bonne taille, rustique, bien charpentée, et pas trop haute sur pattes. Les particularités qui la distinguent sont : le port peu relevé, la crête simple, les pattes de couleur blanc rosé et le plumage plus clair chez le coq.

Chez la poule, la couleur est plus foncée que celle des volailles coucous en général. La chair est fine, blanche, tendre. La poule est assez précoce, elle pond environ 150 œufs de couleur blanc rosé et d'un poids variant entre 65 et 70 grammes.

Elle couve bien, se conduit en excellente mère, les poussins s'élèvent facilement et leur croissance est assez rapide. On peut reconnaître les coquelets

vers l'âge de trois semaines, ils sont de couleur plus claire, tandis que les poulettes sont presque noires.

STANDARD

- > Tête. : De grosseur moyenne.
- > Bec. : De bonne force, pas très long. légèrement recourbé, de couleur blanc sale, quelquefois marqué de noir.
- > Crête. : De moyenne grandeur, simple, bien dentelée, de couleur rouge, droite chez le coq , légèrement repliée chez la poule.
- > Barbillons. : Moyens chez le coq, petits chez la poule, de forme un peu allongée et de couleur rouge.
- > Oreillons. : Ronds, petits, mais assez apparents, rouges, quelque-

fois sablés de blanc.

- > Joues. : Rouges, parsemées de plumes minuscules.
- > Yeux. : Assez vifs. de couleur rouge orangé.
- > Cou. : Pas très long, garni chez le coq d'un camail de bonne épaisseur, descendant jusqu'aux épaules sans les couvrir.
- > Corps. : Gros sans lourdeur, poitrine large et profonde, dos court et plat, rein de moyenne longueur.
- > Ailes. : Bien serrées au corps.
- > Queue. : Portée assez haut chez le coq, sans pour cela atteindre la verticale, moyennement développée. Chez la poule, elle est portée bien fermée et moins relevée que chez le coq, la base est large, allant en s'amincissant pour se terminer en pointe arrondie.
- > Cuisses. : Assez fortes, et pas très longues.
- > Tarses. : De moyenne longueur, robustes, bien lisses, blanc rosé, munis de quatre doigts bien écartés ; les poules ont parfois quelques écailles noires, et les poulettes ont le devant du canon un peu grisâtre.

Taille. : Coqs : 60 à 65 centimètres : poules : 40 à 45 centimètres.

Poids. : Les coqs adultes pèsent de 2,5 kg à 3 kilos ; les Poules 2 kg à 2.5 kg.

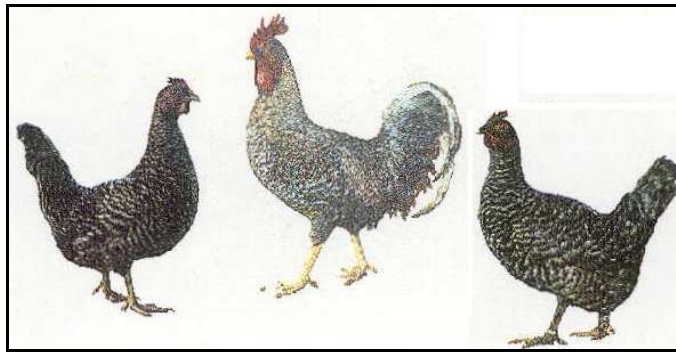
Un coquelet bien nourri, mais non engraisé, pèse, à l'âge de 4 mois, environ 2 kilos . Le poids des plumes est de 275 g , celui des os de 325g, soit à peu près 1 kg.400 de viande à consommer.

COQ.

Comme il a été dit plus haut, le coq est de couleur plus claire que celle de la poule. La plume est barrée noir suie sur fond blanc sale; les barres sont en général au nombre de quatre noires et quatre blanches. Elles sont moins régulières chez le coq que chez la poule et la partie blanche est plus large. Les plumes du dos et des épaules sont luisantes, comme vernissées, assez pointues, les barbes des plumes séparées.

La couleur du plumage doit être bien uniforme d'un bout à l'autre, le dessin du plumage doit être très net. les plumages brouillés sont défectueux. Les moyennes et les petites faucilles doivent être bien régulièrement barrées.

Une tolérance existe pour la couleur de la base des grandes faucilles qui est souvent blanche. Ce petit défaut finira par être éliminé en conservant les



sujets qui ont les grandes faucilles le plus barré possible. Les plumes de l'abdomen sont assez brouillées.

POULE

Le plumage est beaucoup plus foncé, les plumes sont barrées de noir foncé, à reflets verts, sur fond blanc sale, légèrement estompé.

Les barres noires sont plus larges que chez le coq et comme chez celui-ci, les plumes de l'abdomen sont brouillées. Il faut absolument éviter, dans l'ensemble du plumage, la couleur charbonnée. C'est à dire le plumage brouillé, les barres doivent s'apercevoir distinctement.

Défauts : Sujets trop élevés sur jambes et ayant des formes anguleuses. Pli dans la crête. Oreillons blancs. Yeux clairs. Couleur trop foncée chez le coq. Plu-

mage brouillé chez la poule. Plumes blanches ou noires. Doigts contournés.

Disqualifications : Crête autre que simple. Basse sur le dos ou sur les reins. Tarses jaunes ou noirs. Plumes sur les tarses. Plumes jaunes ou rouges.

Situation actuelle

La Coucou des Flandres est très rare. Sa reconstitution est en bonne voie et laisse espérer un bon résultat à moyen terme : le type décrit par Detroy et Labbé, comme les sujets photographiés, sera retrouvé. C'est une volaille très rustique, qui présente tous les facteurs intéressants réunis dans une volaille : bonne ponte, chair appréciée , simplicité d'élevage, constitution robuste et reproduction par couvaision. Que souhaiter de mieux ?

R.ADOLPHI

Collaboration de F. LIEBAERT

*CLUB DES COUCOUS DE
FLANDRES ET PICARDIE*

13 Rue Géry 62124 BARASTRE

Tél. : 03 21 55 91 43