

LA COTENTINE, LA BELLE DE LA PRESQU'ÎLE



Cette volaille rare et méconnue a comme beaucoup d'anciennes races françaises, frôlé la disparition. Sauvée grâce à une poignée de passionnés, elle demeure pourtant discrète tant dans la littérature avicole que dans les expositions. Je vais donc tenter par ce petit article, de lever un coin du voile sur cette race, et vous faire découvrir cette jolie normande.

Un département très exposé aux croisements...

Comme son nom l'indique, la Cotentine est originaire de la presqu'île du Cotentin situé dans le département de la Manche en Basse-Normandie. Cette volaille est issue de la sélection de volailles locales noires que les indigènes appelaient parfois la « Barneville » ou la « Cotentinoise ». Selon certains, ces dernières auraient également subies l'influence de volailles importées d'Angleterre ce qui semble une hypothèse vraisemblable vu la situation géographique du département de la Manche. M. Jean LE CANU, président du club de la Cotentine, réfute cependant cette hypothèse car selon lui, les côtes du Cotentin étaient surtout « fréquentées » par les corsaires puis, plus tard, par des contrebandiers qui avaient d'autres préoccupations que de transporter des volailles... En revanche, Monsieur LE CANU avance l'existence d'un lien entre la poule de Caux (volaille normande noire sans standard) et les ancêtres de la Cotentine. Il l'explique de la manière suivante : Gilles de Gouberville (1521-1578) était un gentilhomme campagnard du Cotentin, héritier des seigneuries de Gouberville et du Mesnil-au-Val (1544) près de Cherbourg, ainsi que de celle de Russy (1560) dans le département du Calvados. Lieutenant des eaux et forêts pour la vicomté de Valognes, ses fonctions l'obligeaient à se rendre souvent à Rouen. Il est donc fort possible que des poules noires issues de Haute-Normandie ait fait le voyage du Cotentin en compagnie du seigneur de Gouberville....

Une naissance durant l'entre-deux guerres

Fin février 2011, je me suis permis de contacter M. Jean LE CANU qui m'a très gentiment donné de précieux renseignements sur cette race. Selon lui, M et Mme Messent de Cherbourg, élevaient dès le début des années 1920, des volailles indigènes noires, présentent sur l'ensemble du département de la Manche. Comme l'atteste un ancien catalogue d'exposition en sa possession, ils les présentèrent sous l'appellation « poules noires communes » lors de l'exposition de Cherbourg de 1928. Ce n'est qu'une année plus tard, à l'occasion du salon de Paris, que leurs volailles devinrent des Cotentines... Fondée en 1925, la société d'aviculture de Cherbourg et du Cotentin entreprit également sa sélection et c'est elle qui en proposa le standard.

Une rescapée qui demeure très rare...

Une fois encore, la situation géographique particulièrement exposée du département de la Manche, joua un rôle dans le destin de la Cotentine. En effet, le deuxième conflit mondial fit payer un lourd tribut à cette région, et pour la Cotentine l'addition fut salée... L'après guerre vit l'arrivée de races beaucoup plus performantes comme notamment la Sussex. Des croisements incontrôlés achevèrent de réduire à néant les efforts de sélection! La Cotentine a-t-elle totalement disparue après la deuxième guerre mondiale ? Certains écrits le laisse penser puisque ces derniers parlent de « reconstitution » de la Cotentine... Selon M. Jean LE CANU, quelques spécimens de cette race auraient survécu à la guerre, il s'en est d'ailleurs procuré auprès d'une dame âgée, toujours en possession d'une souche rescapée... A l'heure actuelle, cette volaille pourtant pleine de charme demeure rare en France et totalement absente de notre pays.

Une volaille tous terrains !

La Cotentine est une volaille rustique de type fermier. Sans « fioritures » elle est très bien adaptée au climat humide et venteux du Cotentin. Elle n'est reconnue que dans une seule variété ; la noire, plumage dans lequel les reflets vert scarabée sont abondants particulièrement chez le coq. Considérée comme une poule à deux fins, on demande à la Cotentine des œufs blancs de... 65gr !



Bonne couveuse, elle est également une bonne meneuse de poussins. Sa masse est de 3 à 3,5 kg pour le coq, pour un kilo de moins chez la poule. Les poulets atteignent rapidement un poids d'abattage satisfaisant et sa chair est excellente.

Une présence en « dents de scie » dans les expositions

Le dernier quart du XXème siècle verra la création de différents clubs attachés à la sauvegarde de cette volaille comme ;

- Le Club de la Cotentine (1985)
- Le Club pour la sauvegarde des races avicoles normandes (1990)
- Le conservatoire des races avicoles normandes et du Maine (1991)
- Le conservatoire pour l'élevage et la préservation de la basse-cour normande (2004)

Demeure que les éleveurs de Cotentine ne sont pas légion... Lors du 16^{ème} championnat de France des races avicoles organisé par le C.S.R.A.N. se déroulant à Gournay-en-Bray le 16 et 17 décembre 2006, 14 coqs et 25 poules furent présentés. Mais depuis, leur présence à ce même championnat va en s'amenuisant. En 2010 à Gournay-en-Bray, elles n'étaient plus que 10 poules présentées par deux éleveurs...

Ordinaire et pourtant si particulière...

Si à première vue la Cotentine peu ressembler à n'importe quelle poule noire, elle présente néanmoins une silhouette qui la différencie aisément des volailles noires de type asiatique qui



lui ressemblent, je pense notamment à l'Australorps ou à l'Orpington.

En effet, son plumage serré et ses formes harmonieuses lui confèrent le type de la poule de campagne par excellence. La Cotentine possède un tronc large, droit et incliné vers l'arrière, le dos étant presque horizontal chez la poule. Sa poitrine proéminente est large et portée relevée. Cette volaille est de taille moyenne, selon Monsieur Jean LE CANU, les sujets trop grands doivent être écartés de l'élevage car d'après ses dires, le premier

standard de la Cotentine demandait une hauteur de 50 à 55cm pour le coq et 40 à 45cm pour la poule... Les cuisses sont fortes et bien apparentes, aidées en cela par un plumage collant. Bien entendu, toute trace de bouffant est à proscrire tout comme la présence de plumes sur les tarses.

Des oreillons rouges et des œufs blancs !

La Cotentine possède une tête de grandeur moyenne, bien proportionnée. Le bec, tout comme les tarses d'ailleurs, est gris de plomb. Les yeux sont demandés jaune orangé, ce qui nécessite encore un certain travail de la part des éleveurs car l'on rencontre bien souvent des iris brunâtres ou marbrés. La crête est droite, assez fine, le lobe étant légèrement détaché de la nuque. Une crête penchée serait synonyme de disqualification. Enfin, les oreillons sont demandés de couleur rouge sans trace de blanc, chose d'autant plus étonnante que les œufs de cette volaille sont quant à eux demandés blancs. Pour ma part, les œufs de Cotentine que j'ai pu observer étaient de couleur rosée, cependant, il ne faudrait mettre à couver que des œufs blancs...

Tomberez-vous sous le charme ?

La Cotentine est une volaille charmante de part sa beauté et charmeuse pour ses qualités. Si dans un premier temps, son côté quelque peu ordinaire ne suscitera probablement que peu l'intérêt du commun des mortels, l'évocation de son nom, ses origines et son parcours chaotique, susciteront attentions, questions mais surtout admiration ! Alors, laissez-vous séduire...