

PAS SAUVAGE NI VILAINE; LA JANZÉ



Couple de Janzé se prêtant au jeu des photos

Certains rencontres peuvent déclencher un coup de foudre, ce fut le cas pour notre ami Alain Dayot de St-Triphon lorsqu'il découvrit la Janzé. Force est de constater que cette jolie petite volaille noire a indéniablement des talents de séductrice puisque même votre serviteur a succombé à son charme...

Bien loin de St-Triphon, Janzé est une commune française située au sud-est de Rennes, dans le département d'Ille-et-Vilaine en région Bretagne. Il va de soi que le facteur géographique a joué un rôle important dans les motivations d'Alain Dayot à élever cette volaille, étant lui-même originaire du pays où les hommes ont des chapeaux ronds... Pourtant, lorsqu'on lui demande les véritables raisons de son choix, notre ami répond invariablement: -"Janzé rien"!

Une rencontre inattendue

En réalité, leur rencontre était des plus fortuite puisque notre ami avait dans un premier temps, jeté son dévolu sur la Coucou de Rennes. Été 2015, après avoir pris contact avec l'écomusée du pays de Rennes afin d'acquérir des oeufs à couvrir de cette jolie volaille coucou, il obtint dans la foulée, huit oeufs de Janzé, race dont il découvrit l'existence alors même qu'il visitait l'écomusée... Le caractère familial et attachant de cette petite volaille fit le reste, et notre grand costaud au coeur tendre de tomber sous le charme envoûtant de sa robe d'un noir profond...

Des suppositions divergentes

La Janzé est très probablement une race de poule locale, descendant de souches anciennes, élevée dans les fermes d'Ille et Vilaine. Cependant pour certains (Brechemin, Blanchon et Delamarre de Monchaux), elle serait issue de la sélection de poules noires issue de la Coucou de Rennes. Outre la région géographique, la forme de la crête et la couleur des oreillons, difficile de trouver des similitudes entre ces deux races... La Janzé beaucoup plus menue, semble plus alerte et moins orientée vers la production de viande que la Coucou de Rennes. Reste que la rusticité et la qualité de sa chair demeurent les principaux atouts de la Janzé...

Recréeée après la deuxième guerre mondiale

A l'instar de nombreuses races françaises, sa sélection débute dans la première moitié du XXème siècle. Parfois appelée Courtes-pattes de Janzé, elle fait son apparition vers 1925 dans les concours régionaux. Elle apparaît dans l'édition de 1931 des standards de la Société Centrale d'Aviculture de France (SCAF). La deuxième guerre mondiale porta un coup fatal à la Janzé, considérée comme disparue après ce conflit. Plusieurs éleveurs entreprirent de la reconstituer à partir de différentes races. Dans son livre; "Races de poules et de coqs de France", Jean-Claude Périquet nous cite la Bresse-Gauloise noire, l'Australorp noire, la Géline de Touraine, la Gauloise dorée, l'Ardennaise grande race noire à camail doré. De son côté, Pierre Névot lance au début des années 1990 sa propre sélection de la Janzé à partir de poules noires issues de Coucou de Rennes, pour remporter huit ans plus tard, quelques belles récompenses, notamment au salon de Paris.

En 2012 s'est déroulé à Retiers dans le département d'Ille-et-Vilaine, le premier championnat de France de la noire de Janzé. L'année suivante, c'est à Châteaubriant en Loire-Atlantique, qu'eut lieu la seconde édition.



Jolie poule récompensée par un "prix du juge"

Une volaille noble et fière

Avec une masse de 2,3 à 2,7 kg pour le coq, et 1,9 à 2,2 pour la poule, la Janzé est une volaille de taille moyenne au corps allongé et à la poitrine très développée. Si au premier abord la Janzé peut sembler bien ordinaire à l'aviculteur lambda, il se

dégage de cette volaille une telle impression de fierté, qu'elle monopolisera bien vite les regards! Sa crête simple de taille moyenne au lobe bien détaché de la nuque, ses yeux à iris brun très foncé, ses oreillons rouges, ses barbillons plutôt grands et son plumage serré, noir à reflets verts, renforcent encore cet aspect fier, limite hautain... Enfin, les tarses sont gris bleu foncé, plutôt courts et fins.

De formidables qualités productives

Sans "options" particulières, la Janzé est une volaille très vive, rustique et débrouillarde, Alain Dayot la dit même très familière même si elle vole bien. Curieusement on lui demande des oeufs blancs alors que ses oreillons sont rouges... Ces oeufs doivent atteindre les 60 grammes. Réputée pour la qualité de sa chair, la Janzé doit posséder une musculature puissante sur une ossature fine, cette volaille était d'ailleurs vendue sur le marché de la ville de Janzé. Enfin, il semblerait qu'elle soit bonne couveuse.

Des débuts encourageants

Ma première rencontre avec la Janzé remonte à l'édition 2017 du Comptoir suisse de Lausanne. Alain Dayot y exposait un lot de ses petites Bretonnes, qu'il me présentait avec toute la passion et la générosité qui le caractérise. Puis j'eus le grand bonheur de pouvoir les prendre en main lors de la journée technique du Club suisse des volailles françaises, avant de les revoir lors de l'exposition organisée les 11 et 12 novembre 2017 à la Croix-sur-Lutry pour les trente ans de ce même club. A ma connaissance, ce concours était une première suisse pour la Janzé, mais gageons qu'avec un éleveur tel qu'Alain Dayot, notre petite Bretonne devrait pouvoir s'installer de manière durable dans notre beau pays...

Pierre-Alain Falquet 2017



Alain Dayot de St. Triphon, premier éleveur de Janzé en Suisse