

## LA CHAROLLAISE PUR PRODUIT DU TERROIR



**T**erre d'élevage par excellence, la région du Charolais produit des animaux de chair dont la réputation n'est plus à faire. En effet, du Bœuf au fameux mouton charollais, en passant par la volaille faisant l'objet de cet article, ces « produits du terroir » à l'évocation de leur seul nom, mettront les papilles gustatives des amateurs de bonnes viandes en émoi... Je vous invite donc à venir déguster ce petit article, sans modération bien sûr !

### **Un retour fort remarqué...**

Sa présence à la 78<sup>ème</sup> exposition cantonale genevoise de février 2011, m'a donné l'envie de vous parler de cette jolie volaille blanche originaire de la région bourguignonne située au sud du département de Saône-et-Loire (71). En effet, un lot de Charollaises était présenté, constituant un petit événement en soit puisqu'à ma connaissance, elle était absente de notre pays depuis une vingtaine d'années environ.

### **Une race récente et peu répandue**

Dans l'excellent ouvrage de 2006 écrit par Jean-Claude Périquet ; « Coqs et poules les races françaises » ce dernier nous indique que le standard de la Charollaise a été officiellement établi en 1964 par M. Edouard Perret. Cependant sa sélection débute dans les années 1950. Outre M. Perret, Mme Lapray et M. Guillet de Charolles peuvent être considérés comme les pionniers de cette race. En 1963 elle est exposée au Salon de Paris et son standard est officiellement Homologué en 1966. Comme de nombreuses races françaises, la Charollaise connaît un petit « passage à vide ». Avec le concours du genevois Paul Perrotet, juge avicole suisse, M Touillon en démarre l'élevage en 1976 dans le but de la diffuser plus

largement, ce qui sera fait dès 1980. Cependant, de nos jours, elle est considérée comme une race peu répandue ce qui est regrettable vu ses nombreuses qualités.

### **Un travail franco-suisse pour des races très similaires**

Selon Edouard Perret, la Charollaise est une « simple » sélection de volailles blanches de la région, toujours selon ce dernier, les éleveurs suisses se seraient servi de la Charollaise pour « faire » la poule suisse alors éteinte (Le standard européen nous dit que la poule suisse a été créée vers 1905 à partir d'Orpington et de Wyandotte blanches). Juste retour des choses, en 1976, M. Touillon se procure auprès de Paul Perrotet, un parquet de poule suisse afin de régénérer et d'améliorer la Charollaise... Puis c'est au tour de Maurice Froidevaux de tenter dans les années 1980, de la sélectionner et de la diffuser, notamment dans sa région d'origine, il utilisera pour ce faire, un croisement entre la Wyandotte blanche et... la poule suisse ! De nos jours, cette dernière connaît un bel essor en terres helvétiques, qu'en est-il de la Charollaise dans son pays? Selon différents sites internet, il existerait un Charollais-club français créé en 1997 dont le siège serait à la Mairie de Charolles...

### **Volaille de taille moyenne à la forme caractéristique**

La Charollaise peut être considérée comme une poule à deux fins. On demande à cette volaille au plumage blanc pur, des œufs à coquille blanche teintée de 60 grammes. La masse du coq est de 3,5 kg et 2,5 kg pour la poule. Des sujets trop sveltes se verraient disqualifiés ! Le coq du fait de sa poitrine proéminente, profonde et carrée, présente une forme caractéristique. Ce dernier est d'ailleurs tout en largeur tant au niveau du tronc que des épaules. Le dos est plat et horizontal, pas de sujets au dos incliné. La queue, de grandeur moyenne, est portée à environ 45° chez le coq. Chez la poule, la queue est plutôt petite, fermée et légèrement relevée. L'on recherche chez la Charollaise un plumage serré, un plumage mou est à punir. Les cuisses sont saillantes, fortes et longues, là encore des traces de bouffant seraient synonymes de disqualifications ! Les tarses sont dénudés et de couleur chair.



### **La crête doit faire la différence**

La principale particularité de la Charollaise, est la forme de sa crête. En effet, l'on demande une crête frisée (perlée) dont l'épine ou éperon, épouse la courbure de la nuque. Un éperon relevé ou oblique serait un défaut. Sur la quasi-totalité des photographies que j'ai pu observer, j'ai constaté que la crête de la Charollaise était constituée de perles assez grossières, à la différence de celle de la

Wyandotte à qui l'on demande une crête finement perlée. Cependant, cette perlure doit être régulière, la crête est large en son devant, bien implantée et ne pas présenter de creux. Des yeux orangés, des oreillons rouges et un bec blanc complètent cette tête de grosseur moyenne.

### **La Charollaise naine**

Dans le courant des années 1980, Maurice Froidevaux de Cormoret a tenté en croisant une poule suisse naine avec une poule du Reich naine, de créer et de diffuser la Charollaise naine dont la masse du coq ne dépasse pas le kilo et celle de la poule les 900gr, mais ses travaux sont malheureusement restés sans lendemain. Selon Jean-Claude Périquet, des Charollaises naines ont fait l'objet de plusieurs présentations durant les années 1990, mais pour l'heure, ce diminutif n'est toujours pas reconnu officiellement.

### **Son histoire est un peu la notre...**

L'histoire de la Charollaise est d'une certaine manière, intimement liée à notre pays, non seulement parce que son phénotype est très proche de celui de la poule suisse, mais également du fait de l'implication de deux juges avicoles suisses dans sa régénération. Et puis, il est fort probable qu'un peu de « sang » de poule suisse coule dans ses veines, tout comme quelques un de ses gènes dans notre belle race nationale...Aussi, espérons que son incursion lors de l'exposition cantonale genevoise de 2011 soit en réalité, le début d'une longue et belle carrière helvétique.

Pierre-Alain Falquet 2011