

## LA LE MANS FAIT LE PRINTEMPS



**Au** printemps 2013, je reçu un téléphone de mon collègue et ami Daniel Grossenbacher de Renan m'annonçant qu'il était en possession de douze poussins de la race Le Mans, et qu'il désirait les offrir à un éleveur du Club suisse des volailles françaises. Des oeufs de cette magnifique race du département de la Sarthe lui avait été offert par un éleveur français lors du marché aux oeufs et poussins de Courtelary.

Comme son nom l'indique, cette volaille d'un noir ébène est originaire des environs de la ville du Mans, située à une quarantaine de kilomètres au Nord Ouest de La Flèche autre ville du département de la Sarthe, bien connue des aviculteurs pour sa poule du même nom. La réputation du "fameux chapon du Mans" a traversé les siècles, évoqué depuis plus de quatre-cent ans par différents auteurs. Cependant, comme de nombreuses races françaises, la Le Mans qui bénéficia dès 1938 d'un standard officiel, périclita. Selon Jean-Claude Périquet, vers le milieu du vingtième siècle elle avait même totalement disparue. Un journal régional daté de novembre 2012 (le Maine libre) nous dit quant à lui, que le dernier éleveur engraisseur de Le Mans aurait cessé son activité en 1969.

### **Tentative de reconstitution**

Au début des années 1980, Roland Dams de Saint-Vincent d'Agnay, se lança dans la reconstitution de la Le Mans. Il fut aidé dans sa tâche par Chritiane et Eugène Bresson de Saint-Laurent d'Agnay. Il utilisa pour ce faire; des poules noires issues du croisement d'un coq La Flèche et de poules Grand Combattant Belge presque noires, et un coq Cou-nu à crête frisée garant de la qualité de la chair. D'année en année, la sélection s'effectua sur un effectif restreint d'environ 25 à 30 poulets par an. Quelques temps plus tard, la famille Bresson cessa son élevage, et céda une partie de ses Le Mans à M. et Mme Huet de Montagny. Selon Roland Dams, il semblerait que dans le

même temps, un éleveur du Nord de la France ait également tenté de reconstituer la Le Mans en utilisant quant à lui, la poule d'Alsace.

### **La Le Mans devient une référence génétique**

En 2006, après bien des péripéties dues notamment à la visite de différents prédateurs, Roland Dams confia sa souche de Le Mans au Centre de sélection de Béchanne. Malheureusement, faute de "matériel génétique" et de débouchés commerciaux, le Centre se contenta de gérer le cheptel confié. Puis en 2010, il rétrocéda une septantaine de sujets à M.Dams. Même si cette tentative de sélection se solda par un échec, la Le Mans au même titre que la Charollaise et l'Alsacienne, permis néanmoins une étude sur le caractère de la crête rosacée (Gène R) et son influence sur la fertilité des animaux. Cette étude, fruit d'une collaboration internationale dont l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) en la personne de Madame Michèle Pixier-Boichard fut partie prenante, permis d'identifier l'allèle R1 et R2. Selon William Zecchin, directeur technique et généticien au Centre de sélection de Béchanne, la Le Mans fut la clef des différentes mutations alléliques observées.

### **Du feu de la marmite à celui des projecteurs**

Mais Roland Dams n'est pas le seul à s'être intéressé à cette volaille. En effet, Gwenäel Lhuissier, agriculteur au Mans et responsable depuis 2001 de "L'Arche de la Nature", un poulailler conservatoire mis en place par la ville du Mans, est également tombé sous le charme de cette belle mancelle. Avec l'appui du maire, il tente de reconstituer cette race non seulement pour sa beauté, mais également pour la



réhabiliter auprès des gastronomes. En 2005, une association pour la promotion et la valorisation de la poule Le Mans (APVPM) est créée, Gwenäel Lhuissier en est le président. Cependant, ce "nouveau départ" est quelque peu laborieux, car une fois de plus, il a fallu repartir d'un assemblage de différentes races pour reconstituer la Le Mans, rendant complexe la fixation des caractères propres à cette volaille... En décembre 2012, au restaurant gastronomique "Le Baulieu", le

chef Olivier Boussard, une étoile au guide Michelin, a cuisiné deux Le Mans à l'occasion d'une dégustation organisée par le maire Jean-Claude Boulard. Parmi les invités, Jean-Pierre Coffe, amateur de bonne cuisine et animateur de rubriques culinaires. Tous garderons un souvenirs impérissable de cette expérience, tant la chair de cette volaille était excellente!

### **Développer ses qualités productives**

Vous l'aurez compris, la finalité de cette volaille de bonne taille, puissante et élégante, est l'obtention de chair, de plus est, fine et savoureuse, pas de place donc pour les sujets trop petits, trop bas, présentant une poitrine étroite ou affichant un manque de masse. Cette dernière doit être de 3 à 3,5 kg pour le coq et 2,5 à 3 kg pour la poule, situant la Le Mans dans la moyenne des races françaises. Elle croît doucement, à deux mois, la majorité des jeunes en ma possession affiche une masse de 1,2 kg. L'on demande à la poule des oeufs blancs à légèrement teintés de 60 à 65 gr. Ceux que mon ami Daniel Grossembacher a reçu, étaient selon lui "de beaux oeufs".



### **Tout est dans la tête...**

La Le Mans possède un dos long et plat, légèrement incliné vers l'arrière, la queue portée assez relevée sans atteindre un angle droit. Sa poitrine est large et ses ailes sont bien collées au corps. Les tarsi sont lisses et de couleur gris-plomb, les ongles quant à eux sont de couleur corne. Cette volaille n'est reconnue que dans une seule variété; la noire. Si des reflets violets sont bien entendu un défaut de disqualification, trop de

reflets verts trahissent un lien de parenté avec la Hambourg, et cela est également puni... La principale caractéristique de la Le Mans demeure sa tête, et sa crête en particulier. Celle-ci est perlée ou plutôt rosacée, cependant il faut savoir que ce type de crête peut présenter des différences notables suivant les races, sous l'effet de gènes modificateurs. Celle de la Le Mans a un aspect hérissé ( la combinaison des gènes R et He+) composée de spicules bien marqués, réparties le plus régulièrement possible sans former de creux. Large à l'avant, elle s'amenuit vers l'arrière pour se terminer par un éperon droit et horizontal. Cet attribut est complété par des yeux à iris rouge-brun, un bec de couleur foncée, plus clair en pointe, des oreillons blancs et des barbillons assez longs.

### **Encore un gros travail de sélection**

Au tout début des années 1990 (90/91), la Le Mans a bien tenté une incursion dans notre pays. En effet, Roland Dams avait remis environ 200 oeufs à couvrir à mon collègue juge et ami Jacques Bader de St-Brais. Malheureusement, les poussins issus de ces oeufs terminèrent chez un agriculteur qui n'en n'exploita pas le potentiel... Grâce à notre ami Daniel Grossenbacher, cette volaille rarissime est depuis peu de retour en Suisse. Malgré un effectif des plus restreint, environ deux lots d'élevage, son développement dans notre beau pays doit être encouragé, ne serait-ce que pour soutenir toutes les personnes qui oeuvrent pour sa sauvegarde. Un gros travail reste à fournir pour retrouver la Le Mans d'antan, mais le Club suisse des volailles françaises se tient prêt à soutenir dans la mesure de ses moyens, tout éleveur sérieux désireux de se lancer dans l'élevage de cette volaille que Serres, il y a quatre-cent ans, encensait déjà...

A la mémoire de Roland Dams

Pierre-Alain Falquet 2013

