

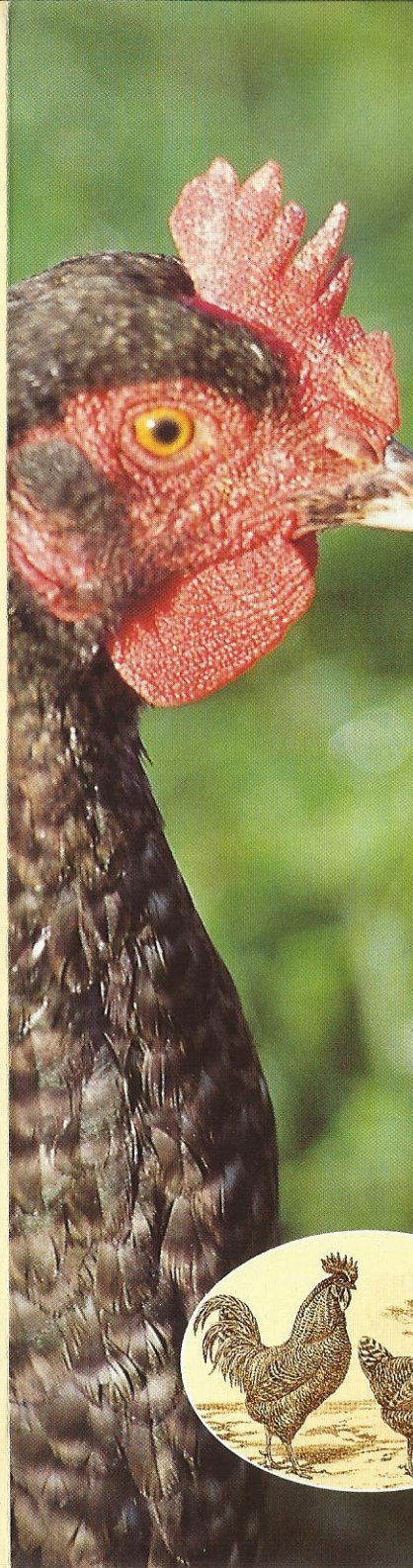


## LA COUCOU DE RENNES UNE RACE RUSTIQUE LOCALE

La Coucou de Rennes était abondante autrefois dans le pays de Rennes et plus généralement en Bretagne. Cette volaille, réputée pour sa qualité de chair était particulièrement appréciée sur les marchés rennais du 19<sup>e</sup> et du 20<sup>e</sup> siècle.



Sélectionnée à la fin du 19<sup>e</sup> siècle par le Docteur Ramé, éminent aviculteur rennais, la Coucou de Rennes est homologuée en 1914 par la création du standard officiel de la race.



## UN PATRIMOINE GASTRONOMIQUE SAUVEGARDÉ

Volaille au plumage barré comme le coucou des bois, la Coucou de Rennes est une volaille lourde et rustique. Comme la plupart des anciennes volailles françaises, la Coucou est une race "fermière" polyvalente (chair et œufs).

Dans les années 1940-1950, la spécialisation industrielle provoque la disparition des races fermières. Considérée comme disparue dans les années 1980, la Coucou de Rennes est retrouvée et conservée par l'Écomusée du Pays de Rennes (établissement municipal rennais) et un petit groupe d'éleveurs amateurs qui créent l'Association nationale des Éleveurs de Volaille de Races Bretonnes (A.N.E.V.R.B).

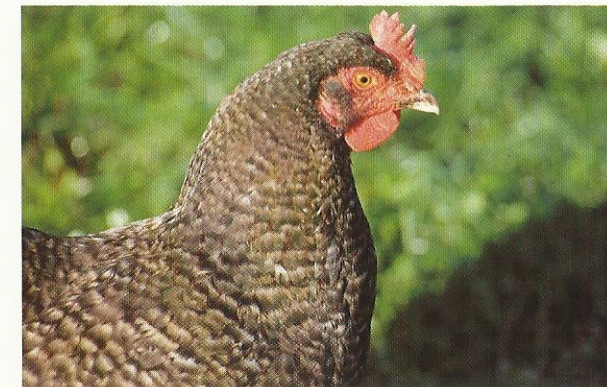
Cette association d'éleveurs se charge de sauvegarder ce patrimoine vivant gastronomique.



## UNE VOLAILLE DE QUALITÉ UN GOÛT DU TERROIR

### UN ÉLEVAGE TRADITIONNEL

- Race à croissance lente : Poulet élevé pendant une durée minimale de 130 jours.
- Chaque poulet dispose de 10m<sup>2</sup> minimum de parcours herbeux.
- Poulet nourri de façon traditionnelle : 75% de céréales minimum. Alimentation végétale et minérale. Finition au "petit lait".



### UNE SAVEUR ET

### UNE TEXTURE D'ANTAN

Sa chair, au goût fin de noisette, est d'une qualité incontestable. Élevée sur de vastes parcours, très active, la Coucou de Rennes est une volaille très musclée, à chair ferme. Le mariage de cette volaille aux meilleurs produits du terroir breton ravira tous les gourmets.