



## Duclair

### ► Généralités

Origine.- Normandie, issu de canards régionaux. Standard établi le 11 novembre 1923 par Mme Bodinier-Poché, le Docteur Ramé et M. Chevallier. Cependant, dans plusieurs pays européens, des races semblables sont reconnues sous des noms différents comme le canard Belge de Termonde, le canard Suédois et le canard de Poméranie (Allemagne).  
Oeufs à couver.- 70 grammes ; coloris plutôt vert à bleuâtre.  
Diamètre des bagues.- 18 mm pour les deux sexes.  
Masse.- Canard : 3 kg ; cane : 2,5 kg.

### ► Type et but de l'élevage

Forme de canard fermier, au corps long, large et profond, cependant ne paraissant pas lourd, au port horizontal, poitrine sans quille.

### ► Standard

Canard et cane  
Corps.- Long et charnu.  
Tête.- Longue, au front aplati et sommet droit.  
Yeux.- Iris brun foncé.  
Bec.- Assez long et large, un peu concave à l'arête, de couleur ardoise foncé ; ongles noirs, parfois complètement noirs chez la variété noire.  
Cou.- Longueur moyenne, un peu arqué.  
Dos.- Large, long, légèrement bombé.  
Poitrine.- Arrondie, sans trace de quille.  
Abdomen.- Large et profond.  
Ailes.- Serrées, portées hautes.  
Queue.- Fermée, suit le prolongement du dos.  
Tarses.- Moyens, droits et bien écartés, brun foncé rougeâtre taché jusqu'à complètement noirs.  
Plumage.- Bien serré, à barbe molle, sous-plumage richement fourni.

### ► Différentes variétés

- Variété bleue :  
Coloris bien uniforme sur l'ensemble du plumage, sans miroir. Quelques plumes noires isolées sont tolérées génétiquement. Une bavette blanche commençant à la gorge s'étend à la poitrine avec contour si possible bien délimité. Le sous-plumage est de même couleur.  
  
- Variété noire :  
Noir intense à reflets verts, bavette blanche comme la variété bleue. Sous-plumage gris-noir. Bec du canard vert foncé, celui de la cane ardoise foncé à noir. Tarses très foncés.

### ► Défauts disqualificatifs

Manque de type ; peau jaune ; défauts anatomiques ; beaucoup de reflets violets ; miroir clair ; bavette descendant à la moitié du corps ou s'étendant à l'arrière du cou ; bavette tachée de plumes de couleur ; beaucoup de brun ou de fauve, rémiges blanches ; tarses jaunes.



Ce canard connu aussi sous l'appellation de «barboteur de Normandie» est réputé dans la région de Duclair (sur la rive droite de la Seine, en aval de Rouen).

Cité dans la littérature avicole dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, notamment par C. Voitelier, le décrivant comme l'autre autochtone normand (en référence au canard de Rouen), le Duclair obtint son standard légal le 11 novembre 1923. C'est à Mme Bodinier-Poché assistée de MM Ramé et Chevalier que l'on doit ce premier texte de référence officielle.

Une légende raconte que cette race fut le résultat des ébats des jeunes canes des basses-cours séduites au vol, si l'on peut s'exprimer ainsi, par des rapides et vigoureux canards sauvages, à l'époque des migrations. Ces canards sauvages ne manquaient pas d'organisation et connaissaient les bonnes étapes pour se reposer et joindre l'utile à l'agréable. C'est ainsi que la boucle de la Seine, à Duclair, à l'abri des vents du nord, derrière les hautes falaises de craie blanche constituait un asile de transit à la température agréable et à l'accueil chaleureux...



Parfois surnommé l'avocat, à cause de sa livrée, il est à l'origine de la création de la célèbre recette normande du canard au sang. On raconte que celle-ci fut conçue suite à la mésaventure de quelques paysannes de la rive gauche de la Seine. En effet, pour transporter leurs animaux au marché de Duclair qui avait lieu chaque mardi, elles les entassaient dans des «mues» tant et si bien que certains étouffaient. Elles prirent l'habitude de déposer ces pertes aux cuisines de l'«Hôtel de la Poste». Là-bas, la «Mère l'Amour», personnage local haut en couleur, aurait pu vanter les qualités gastronomiques du fameux «canard au sang à la mère Denise».



Unanimement identifié comme un canard « excessivement rustique », le Duclair possède, outre ses qualités gustatives, une très grande aptitude à la ponte et à l'incubation. Ses œufs, de 70 grammes au moins, présentent un beau coloris vert. De surcroît, sa croissance est rapide, et, ses caudataires lui reconnaissent une chair moins grasse que celle du canard de Rouen.

Sa particularité tient dans sa bavette blanche commençant au-dessous de la gorge, à la naissance du cou et, s'élargissant en descendant sur la poitrine. Les contours doivent être des plus nets, sans incursion de noir dans le blanc et inversement. Deux variétés de duclair existent : la noire, avec de beaux reflets vert scarabée et la bleue (gris).



Le Collectif pour la Sauvegarde des Races Avicuniques Normandes encourage et met en relation les possesseurs de ces animaux dans le but de pérenniser la bio-diversité et les variétés de basse-cour patrimoniales.