



## Gournay

### ► Généralités

Origine.- Gournay-en-Bray, Normandie.  
Oeufs à couver.- 60 grammes minimum ; coquille blanche.  
Diamètre des bagues.  
- Coq : 18 mm poule : 16 mm.  
Masse.  
- Coq : minimum 2,5 kg ; poule minimum 2 kg.

### ► Type et but de l'élevage

Volaille de type fermier, élégante, aux formes arrondies ; plumage serré, noir caillouté blanc.

### ► Standard

COQ  
Corps.- Allongé, contours arrondis. Tête.- Moyenne, plutôt petite, sans trace de huppe.  
Crête.- Simple, droite, assez grande portée loin en arrière et bien dégagée de la nuque.  
Barbillons.- Moyens, arrondis.  
Oreillons.- Ovale, blancs ; légère trace de rouge tolérée.  
Face.- Rouge.  
Yeux.- A iris jaune orangé.  
Bec.- Moyen, jaspé de blanc, rose et noir.  
Cou.- Plutôt long et paraissant d'autant plus long que les plumes sont collées au cou. Ces plumes du camail sont serrées, peu abondantes.  
Dos.- Long, assez large, légèrement incliné.  
Poitrine.- Bien développée.  
Abdomen.- Bien développé.  
Ailes.- Portées bien collées au corps et fermées.  
Queue.- Fermée, portée assez haute, nombreuses faucilles.  
Cuisses.- Courtes, peu visibles, plumage collant.  
Tarses.- De longueur moyenne, sans traces de plumes, marbré rose et noir 4 doigts.  
POULE  
Les caractéristiques de la poule sont les mêmes que celles du coq. Crête fine et légèrement penchante.

### Coloris du plumage

- Variété noir caillouté blanc (caillouté grossier) : L'ensemble est un cailloutage de blanc et de noir. Chez le coq âgé, un léger reflet jaune paille est toléré dans le camail et les lancettes.

### ► Défauts disqualificatifs

Trop svelte ; plumage bouffant ; trace d'épi, de huppe ou de barbe ; plumes rousses ou grises ; plumes aux tarses ; oreillons complètement rouges, bleuâtres ou jaunes ; tarses entièrement noirs ou gris ; queue d'écureuil ou trop horizontale.



La légende raconte que, peu de temps avant la révolution française, une paysanne brayonne avait recouvert ses poules blanches de suie noire afin que le seigneur local les confonde avec des corbeaux. Elle évita ainsi de payer la rente féodale. Quelques jours plus tard, la neige se mit à tomber sur le pays de Bray et découvrit par petites taches, le plumage blanc dissimulé. La race de Gournay était née...

Différentes thèses s'affrontent à propos des réelles origines de cette race ancienne. Si certains y voient le résultat d'un croisement entre une race asiatique et française, d'autres, beaucoup plus nombreux, pensent que la Gournay tient ses racines du groupe de volailles «Néerlando-Normands» (XVème siècle) au même titre que les «Crèvecoeur», «Le Merlerault», «Caumont» et autres «Pavilly». Enfin, certains complètent cette thèse en faisant remonter plus loin encore dans le temps les origines de la Gournay. Les vikings auraient en effet pu implanter, au cours de leurs différentes invasions, des volailles scandinaves au plumage tacheté qui, croisées avec les poules de souche locale, auraient données les ancêtres de l'actuelle Gournay.



C'est après la première guerre mondiale, en 1924, que la race a obtenu officiellement son standard. Messieurs Lourdelle et surtout Maison en était, à l'époque, les principaux zélateurs. Un club de la Gournay a semble-t-il existé entre les deux guerres.

A l'origine, répandue dans la région de Gournay-en-Bray, et, plus largement dans le Pays de Bray géologique, c'est la poule d'herbage par définition. Très vive, voire un peu sauvage, si on ne l'habitue pas à la compagnie humaine, c'est une chercheuse émérite sachant très bien trouver sa nourriture dans les champs au cours de ses pérégrinations. Il faut cependant lui reconnaître le défaut d'être une bien médiocre couveuse. Son absence d'ornements (barbe, favoris, huppe) favorise une bonne adaptation à l'humidité des terrains du «fonds du Bray», mais on a vu des élevages de ces rustiques Gournay dépasser très largement le strict cadre géographique de leurs origines.

D'aspect élégant, cette volaille dispose d'un plumage noir et blanc dit «caillouté» du au gène mopi (de l'anglais mottle : moucheture, mottled : marbré, tacheté). Les généticiens disent de ce phénotype\* (\*apparence extérieure générale formant l'expression du génotype) qu'il est panaché ou bariolé puisqu'il comprend des plumes blanches mêlées à des plumes noires et noires tachetées de blanc. Il faut remarquer qu'après la mue, les animaux ont tendance à blanchir avec les années.



Sa rusticité, son aptitude à la ponte et à la production d'une chair savoureuse font de cette volaille une race fermière à deux fins. Les œufs qu'elle fournit sont blancs et assez gros (60 grammes au moins), on lui en attribue une production de plus de 150 par an. Quant à la chair, sa finesse lui a valu le surnom de «Bresse normande». Assez précoce pour une race ancienne, les premiers poulets peuvent être abattus à l'âge de cinq mois, ils fournissent des rôtis pouvant aller jusqu'à deux kilogrammes. Engraissés avec du blé macéré dans du bas-beurre, on produisait de savoureux poulets et poulardes «à la reine» dans une région de laquelle Guy de Maupassant écrivait «A Gournay, tout est pour le ventre(...)».

Comme toutes les races anciennes, elle a périclité du fait de l'industrialisation des productions avicoles hors sol tournées vers la spécialisation chair ou ponte. Seuls quelques amateurs entre les années 1970 et 1990 ont permis qu'elle traverse le XXème siècle sans encombre. Aujourd'hui, il semble qu'un engouement pour les denrées de terroir, les productions de qualité et les méthodes traditionnelles rencontrent de nouveau le chemin d'un nombre grandissant de consommateurs. Une filière de production de viande de Gournay s'est donc mise en place à l'initiative du CSRAN. Elle donne par ailleurs satisfaction à un nombre croissant d'éleveurs amateurs souhaitant disposer d'une petite basse-cour familiale susceptible de fournir œufs et poulets.

Le Collectif pour la Sauvegarde des Races Aviculicoles 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.

