



Pavilly

► Généralités

Origine.- Normandie, région d'Yvetot.
 Dans le bourg de Pavilly se tenait un important marché aux volailles destiné à ravitailler Rouen.
 Oeufs à couver.- 60 grammes coquille blanc pur.
 Diamètre des bagues. - Coq 20 mm; poule 18 mm.
 Masse.- Coq minimum 3 kg; poule minimum 2,5 kg.

► type et but de l'élevage

Volaille de type fermier, rustique et vive.
 Principaux caractères : petite huppe, crête simple, plumage noir et oreillons blancs

► Standard

COQ

Taille.- Forte et élancée.
 Tête.- Fine et aplatie.
 Huppe.- Portée en arrière comme une petite calotte, plumes fines, retombant en arrière, et non ébouriffées.
 Crête.- Simple, droite, dentelée peu profondément, avançant bien sur le bec, rouge vif, pas trop charnue. Une crête déviée à l'arrière ne doit pas être considérée comme fautive.
 Barbillons.- Elliptiques; peau fine.
 Oreillons.- Blancs.
 Face.- Rouge foncé.
 Yeux.- A iris orange foncé.
 Bec.- Droit, fort, noir, légèrement arqué.
 Cou.- Fort, plumes du camail fines.
 Dos.- Large et long.
 Poitrine.- Large.
 Ailes.- Moyennes, bien serrées au corps.
 Queue.- Portée perpendiculairement au dos, mais non redressée en queue d'écureuil, ni en arrière.
 Cuisses.- Moyennes.
 Tarses.- Moyens, lisses, gris plombé.
 Doigts.- Au nombre de 4.

POULE :

Mêmes caractéristiques que le coq, compte-tenu des différences liées au sexe. Crête se repliant légèrement sur le côté ; huppe ronde, portée en arrière et venant emboîter la crête ; bec noir ou corne foncé, droit ; barbillons peu développés, rouge vif, peau fine ; tarses noirs ou gris plombé ; dos droit.

Coloris du plumage

Variété noire : Noir brillant ; à reflets verts chez le coq

► Défauts disqualificatifs

Oreillons rouges ; huppe trop forte ou trop petite ; crête autre que simple ; iris des yeux trop clairs.



Entreprendre de parler séparément de l'histoire de la Caumont ou de la Pavilly ne semble pas aisé tant ces deux races ont toujours été conjointement citées dans la littérature avicole : au cœur de son ouvrage nommé «Aviculture», publiée en 1905, Charles Voitellier réunit en une seule, les deux races de Pavilly et de Caumont.

La race de Pavilly, sans doute parce que sa grande cousine brayonne, la Gournay, lui a fait de tous temps un peu d'ombre, ne connaît pas, à notre goût, le rayonnement que mérite toute race locale enracinée dans l'histoire de la Région. Néanmoins, grâce à quelques passionnés de notre association, cette fière cocotte cauchoise, coiffée de sa petite huppe, renaît de l'oubli, année après année.

Anecdotiquement l'extrait de l'article ci-après, que lui consacre le Comte Delamare de Monchaux, dans son livre «Toutes les poules», est éclairant sur les personnes à «particules» qui se sont chargées de l'entretien et de la rédaction du standard de la Pavilly : Marquise de Sainte-Marie d'Agneaux, Duc Fery d'Esclands, Comte Delamare de Monchaux, et, tout de même, représentant de la «plèbe», monsieur Voitellier dont le nom apparaît régulièrement à cette époque à propos des volailles de races normandes... L'abrégé ci-dessous nous narre donc les origines de la Pavilly à l'époque où les premiers croisements «proto-industriels» se mettant en place, on a commencé à se préoccuper de la fixation des standards des races françaises.



«Il existe (...) un club spécial de la race Pavilly, fondé le 14 décembre 1908, affilié à la fédération Française en 1909 et présidé par Madame la Marquise de Sainte-Marie d'Agneaux. Ce Club a établi, pour cette race, dont les qualités sont analogues à celles de la race de Caumont, et qui en diffère surtout par sa crête simple, un standard (...). Laissons tout d'abord la distinguée présidente du club nous présenter cette race.

« Il est difficile, nous dit-elle, d'établir au juste l'origine de la race Pavilly. Cette excellente race a été cultivée, depuis des siècles peut-être, en Normandie ; et elle est certainement une variété de la race de Crèveœur, ainsi que la Caumont, avec laquelle elle a de nombreux points de ressemblance.

Pavilly est un gros bourg de l'arrondissement d'Yvetot, où se tient, tous les jeudis, un important marché de volailles. C'est là que les grands restaurateurs et les hôteliers de Rouen viennent chercher des «volailles noires» qui ont une réputation bien établie dans toute la Normandie.»

Bonne pondeuse et bonne productrice de chair, cette volaille noire à huppe et crête simple semblait entourée d'attentions par les grands restaurateurs et hôteliers rouennais du XIXème siècle, venant chercher au marché de Pavilly, chaque jeudi ces volailles noires normandes. Certaines personnes du «cru» la nommaient parfois la «Becquigny» du nom d'un petit hameau non loin du bourg cauchois.



On signale, en outre, que dans la région, à l'époque tournée vers les productions industrielles de textiles et de papier, la Pavilly était élevée et entretenue par de nombreux responsables et contremaîtres industriels semblant apprécier les mérites gastronomiques de cette volaille.



Aujourd'hui, les volailles de Pavilly nécessitent un réel travail de sélection tant elles ont été oubliées durant la seconde partie du vingtième siècle. Elevées par un nombre grandissant de personnes concernées par la préservation du patrimoine avicole normand, elles font l'objet de toute l'attention de notre association.

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 biodiversité et les variétés de basse-cour patrimoniales.