



LE CHAPON DE JANZÉ

Une volaille haut de gamme issue d'une technique d'élevage de l'antiquité

Parce que sa saveur est unique et que le moelleux de sa texture n'a pas d'équivalent, le chapon fermier de Janzé a toujours été prisé des gourmets en général et des chefs en particulier.

Ce chapon est un vrai cadeau de Noël des éleveurs aux amateurs de volailles rustiques et savoureuses.

Le secret de fabrication de cette volaille fermière consiste à châtrer un jeune coq, puis à l'engraisser aux céréales pendant six mois et à le nourrir de lait entier les trois dernières semaines.

Cette pratique facilite l'accumulation de la graisse. C'est en se déposant couche par couche qu'elle finit par persiller les muscles en profondeur et à donner à la chair son fondant et son goût exceptionnels. Trois semaines avant d'être abattue, la volaille est maintenue enfermée. À ce moment, son aspect change, sa plume devient brillante, le profil de sa silhouette s'affirme pour atteindre un poids vif de 4 à 4,5 kilos.

Les producteurs de Janzé ont ressuscité une méthode d'élevage ancestrale

Cette technique d'élevage était encore couramment exploitée au XIX^{ème} siècle au cœur du bassin laitier d'Ille-et-Vilaine. Elle a été abandonnée vers 1910 à cause de la trop grande mortalité due à la difficulté de la castration.

Mais en 1988, l'association des Poulets Fermiers de Janzé décide de relancer cette production traditionnelle en misant sur la qualité haut de gamme des produits.

L'association obtient dans la foulée l'homologation aux normes Label Rouge.

A Janzé, n'est pas chapon qui veut !

Un an plus tard, 50 % de la production (14 000 unités) sont commercialisés sous Label Rouge et contrôlés par Qualité France. En 1990, 43000 poulets sévèrement sélectionnés sont "chaponnés". Une dizaine de fermiers organisent le chaponnage de leur élevage une semaine durant.

Sur un élevage, au bout de trois mois, lors d'un premier tri, 2 500 coqs sont sélectionnés. À ce moment, si les barbillons se développent ou que le coq se met à chanter, c'est que la sécrétion d'hormones mâles a repris. Regain de virilité rédhibitoire pour être digne de l'appellation "Chapon de Janzé" ! L'oiseau déclassé rejoint alors les simples poulets.

À six mois, dernier tri : seuls 2 200 coqs châtrés ont droit à l'appellation Chapon Fermier de Janzé.

La qualité de ces volailles fermières détermine leur position sur un marché haut de gamme. Voilà pourquoi l'association veille de près à ne mettre en vente que des chapons de souche rustique, à croissance lente (150 jours d'élevage minimum) et élevés selon un cahier des charges draconien. Comme pour le poulet label, les conditions d'hygiène sont strictes.

80 000 poulets ont ainsi été chaponnés en août dernier. L'association compte vendre plus de 50 000 "vrais" chapons en décembre prochain.

Comment le consommateur peut-il reconnaître le vrai chapon de Janzé ?

À l'étiquette permanente qui mentionne en toutes lettres le nom de Janzé, et dont la traçabilité est assurée par Qualité France.

De plus, la photo de chaque éleveur avec son numéro de téléphone est apposée sur ses chapons. Chaque consommateur peut ainsi connaître sa provenance et la façon dont il a été élevé.

INDICATIONS TECHNIQUES DU CHAPON DE JANZÉ

Signe de qualité : label rouge

Souche utilisée : rustique

Age : 6 mois environ

Alimentation : naturelle à base de céréales (80 %), protéines végétales et minéraux, fini au lait entier les 3 semaines qui précèdent l'abattage.

Mode d'élevage : fermier, élevé en plein air, enfermé les trois dernières semaines avant d'être abattu.

Distribution : GMS moitié nord de la France, boucher et volailler traditionnel.

Un peu d'histoire

Le chapon est connu depuis l'Antiquité. Alexandre Dumas, auteur à l'imagination fertile et fin gourmet, nous enseigne que ce sont les habitants de Kos (ou Cos, île Grecque du Dodécanèse) qui apprirent aux Romains l'art d'engraisser les volailles... mais la profusion des poules dans les recoins sombres et clos de Rome, et la puanteur qui en émanait, entraînent le Consul Caüs Fanius à en interdire l'élevage.

Or, les volailles étaient facilement repérées à cause du chant des coqs. Pour contourner la loi, les Romains, déjà champions en ce domaine, apprirent à châtrer des coqs...qu'ils élevèrent comme des poules ! Le chaponnage se faisait à l'âge de trois mois. Les volailles étaient ensuite nourries "avec une pâtée de farine et de lait dans un lieu sombre".

Ces mêmes Romains châtraient aussi les jeunes poules, en leur enlevant les ovaires, pour en faire des poulardes grasses.