



UN PATRIMOINE DOMESTIQUE

À PRÉSERVER

Suite à l'arrêt du dernier élevage professionnel de canards de Duclair, le club pour la sauvegarde des races avicoles Normandes (CSRAN) s'est rapproché du Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande afin de porter un projet d'élevage conservatoire sur le site de la Maison du Parc.

Le Parc s'est ainsi engagé dans la conservation de cette race de volaille régionale, dont le berceau se situe sur son territoire, en cohérence avec la nouvelle charte du Parc et la volonté des élus du territoire de participer à la conservation du patrimoine agricole local, une biodiversité domestique.

Un enclos et des bâtiments mobiles ont été construits en 2014 pour accueillir 6 mâles et 30 femelles destinés à assurer la production d'œufs. Les œufs sont collectés et mis en incubation. Les canetons sont ensuite répartis chez des éleveurs professionnels dans un objectif de commercialisation et chez des privés pour entretenir la micro conservation.

Cet élevage permet d'assurer la conservation de la génétique de la race de canards de Duclair. Cependant, pour développer dans la durée une filière économique locale durable, l'implication de nouveaux acteurs (éleveurs, artisans, restaurateurs, etc.) est nécessaire. Mais c'est également en relançant la consommation du canard de Duclair que cette race locale sera la mieux préservée !

Les Parcs naturels régionaux contribuent à la sauvegarde des races locales









Depuis plusieurs années, le Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande s'investit dans des actions de conservation de la biodiversité domestique.

La préservation des races locales agricoles contribue, en effet, à ses missions de conservation du patrimoine et de développement économique locale. C'est pourquoi, le Parc accompagne les acteurs locaux pour conserver et valoriser le canard de Duclair.



Le Parc a reçu le troisième prix du concours national de la fondation du patrimoine pour l'agro-biodiversité animale en 2016 pour ce projet.

De nombreux acteurs se mobilisent pour sauvegarder et promouvoir le canard de Duclair aux côtés du Parc

-  **Club de sauvegarde des races avicoles normandes**
csran.free.fr
-  **Association de promotion du canard de Duclair**
Tél. 02 35 37 78 74
-  **Ordre des canardiers**
canardiers.asso.fr
-  **Volaille des Clos**
lavolailleredesclos.fr
-  **Établissement Grosdoit**
grosdoit.com
-  **Région Normandie**
normandie.fr
-  **Conseil général de Seine-Maritime**
seinemaritime.fr
-  **Fondation du patrimoine**
fondation-patrimoine.org

Contact

Maison du Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande

76940 Notre-Dame-de-Bliquetuit
Tél. : 02 35 37 23 16 - Fax : 02 35 37 39 70
contact@pnr-seine-normande.com
facebook.com/pnrseinenormande

PARC NATUREL
RÉGIONAL DES BOUCLES
DE LA SEINE NORMANDE

Le canard de Duclair

pnr-seine-normande.com



Photos : coll. CSRAN, S. Baray, C. Lefebvre - Conception : Le Zèbre
Impression : Inopa - Imprimé sur papier 100% recyclé non chloré avec des encres végétales - Sept. 2016



Une autre vie s'invente ici





UNE RACE MENACÉE

Le canard de Duclair est une race ancienne issue du croisement de canards sauvages et de canes de basses-cours. Il tire son nom du canton de Duclair, où son élevage était très répandu.

Bien qu'il n'existe aucune donnée chiffrée, des récits des XVIII^e et XIX^e siècles attestent d'une importante production. Ainsi, dans une notice publiée en 1838, dans les travaux de la Société centrale d'agriculture explicitant la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair, on apprend que « dix à douze communes [...] pratiquent cette industrie, et [...] dans chacune, on compte un assez grand nombre d'éleveuses ».

Au début du XX^e siècle, le caneton rôti, par sa préparation singulière « au sang » et ses qualités gustatives, est recherché par une clientèle en quête de luxe. La réputation du canard de Duclair ne se cantonne plus alors à son bassin de production mais connaît un rayonnement national.

Dans la seconde moitié du XX^e siècle, l'industrialisation, l'apparition de nouvelles races plus adaptées à l'intensification ont raison du canard de Duclair. Sa vente sur le marché local et national devient plus anecdotique. Même les restaurateurs cuisinant le canard au sang finissent par le délaisser.

En 2012, disparaît le dernier élevage professionnel encore en activité dans le canton. Ainsi, après avoir joué un rôle important dans l'alimentation et l'économie locale, cette race de canard normand est aujourd'hui menacée.

CARACTÉRISTIQUES DU CANARD DE DUCLAIR

Le canard de Duclair, connu aussi sous l'appellation de « barboteur de Normandie », est cité dans la littérature avicole dès la fin du XIX^e siècle, notamment par C. Voitelier, le décrivant comme l'autre autochtone normand (en référence au canard de Rouen).

Le Duclair obtient son standard légal le 11 novembre 1923 par Mme Bodinier Poché, le docteur Ramé et M. Chevalier. Il serait proche génétiquement d'autres canards européens : le canard de Termonde, le canard suédois ou le célèbre canard de Poméranie.



La cane de Duclair est assez productive, elle peut pondre plus de 100 œufs au cours du printemps.

Les œufs sont de couleur verte et pèsent 70 grammes en moyenne.

D'une croissance rapide, les canetons, le plus souvent noirs à la naissance, atteignent leur taille adulte au bout de 3 mois. Leur poids varie de 2,5 à 3 kg pour les mâles.



Q Reconnaître le canard de Duclair

Bec vert foncé pour le mâle et ardoise foncée à noir pour la femelle.

Bavette blanche commençant sous la gorge et s'étendant sur la poitrine. La bavette qui lui vaut le surnom « d'avocat » doit avoir des contours bien délimités.

Plumage noir à reflet vert et non violet.

Miroir peu marqué.

Tarses de couleur foncée.

LE CANARD AU SANG ! UNE RECETTE HISTORIQUE

Le canard de Duclair est à l'origine de la fameuse recette normande du « canard au sang ».

On raconte que celle-ci fut conçue suite à la mésaventure des paysannes qui élevaient leur volaille sur la rive gauche de la Seine.

En effet, pour transporter leurs animaux au marché de Duclair, elles les entassaient dans des « mues » (sorte de casiers en bois), tant et si bien que certains étouffaient. Pour ne pas perdre leur valeur et dans le souci de rentabiliser la traversée, les fermières eurent l'idée de plumer les volatiles et de les vendre non saignés aux restaurateurs.

Vers 1900, Henri Denise, le chef de l'Hôtel de la Poste, à Duclair, créa une recette adaptée : la célèbre recette du canard au sang. Les Rouennais apprécièrent cette spécialité inédite, qu'ils adaptèrent d'ailleurs à un autre palmipède normand, le canard de Rouen.

La recette fut diffusée dans le monde entier. Il n'en reste pas moins que la recette du canard au sang est historiquement de Duclair, tout comme l'animal.



La presse sert à extraire le jus de la carcasse du canard

