

Empordanesa & Penedesenca

Par Iván Fernandez

Photographies : Edouard Gendrin

Ces volailles sont originaires des régions éponymes de la Catalogne (Nord-Est de la péninsule ibérique). Elles sont reconnues comme races propres depuis 1920. Il existe une foire au coq à Penedès depuis 1664 (*Fira del Gall*). Leur réputation tient dans la structure de leur lobe de crête ainsi que dans leur ponte d'œufs rouge foncé.



• Empordanesa

Volaille de taille moyenne, type méditerranéen.

Coq : 2,4 à 3 kg, poule de 1,7 à 2,3 kg, œuf de 60 grammes à coquille brun rouge intense.

Le port de la queue est à 45° (c'est l'idéal) jusqu'à 60°. La queue est moyennement développée avec 2 grandes faucilles bien courbées.

Poitrine large, bien développée, mais abdomen peu développé.

Cou court et arqué, dos de longueur moyenne, incliné vers la queue.

Ailes larges et inclinées, une ligne imaginaire partant du sol forme un angle de 45° avec l'aile. Cuisses de longueur moyenne, apparentes.

Lobe de crête suivant la nuque, tête et barbillons arrondis. Oreillons un peu longs, un peu plissés.

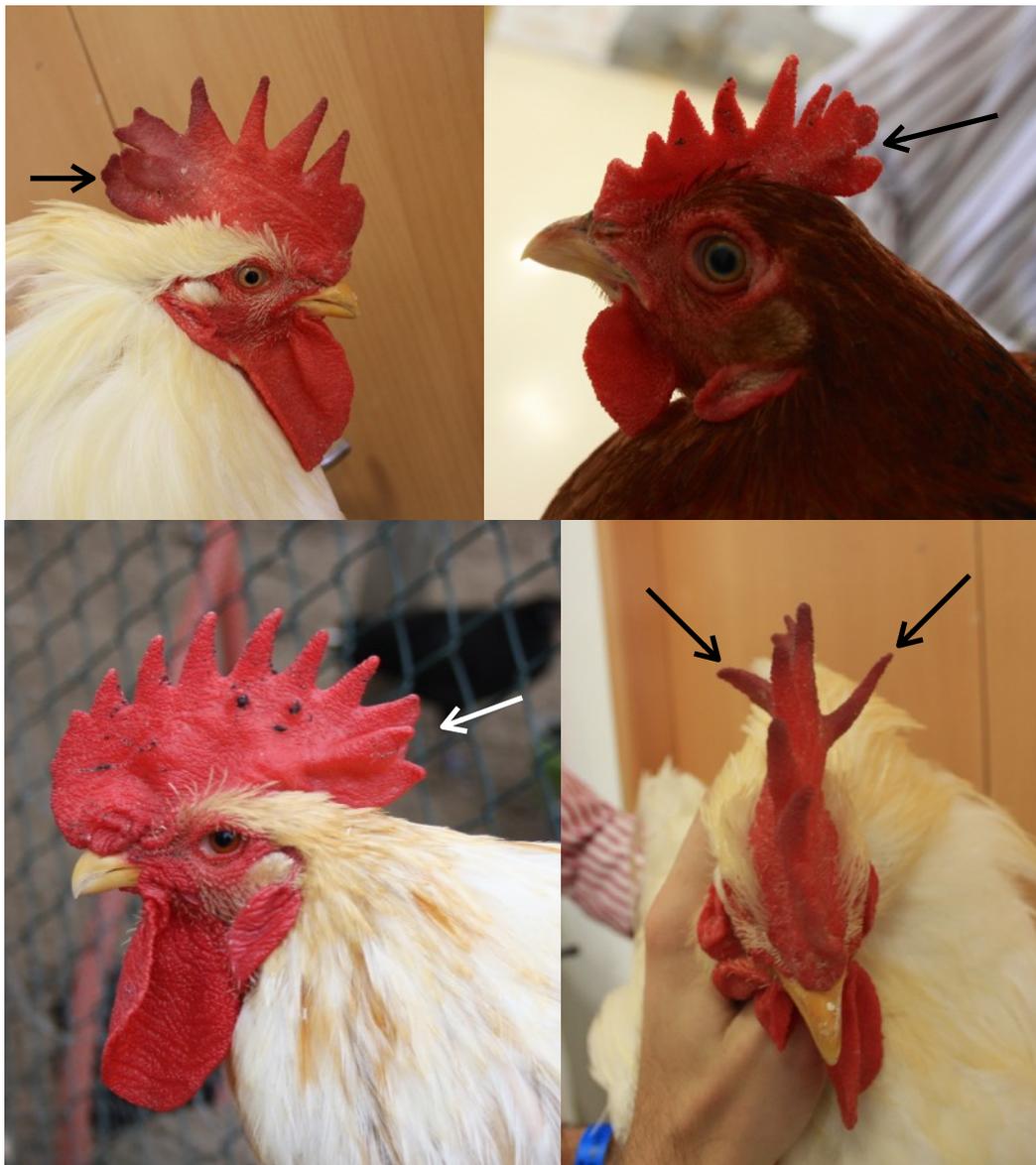
Poule : crête tombant sur le côté à partir du milieu, dos quasi horizontal ou légèrement incliné, abdomen un peu plus fourni, ailes horizontales.

Les variétés sont assez diversifiées et, au vu des sujets présentés, sont d'importance secondaire : saumon bleu doré, blanc rouge, fauve à queue bleue (illustration de droite), fauve à queue noire, fauve à queue blanche (illustration de gauche), saumon doré, rouge à queue noire et blanc.



Ci-dessus : 2.0 Empordanesa. Station d'élevage de Lorsch, Land de Hesse, Allemagne.

Penedesenca et Empordanesa : lobe présentant des crétilons latéraux souhaités lisses, formant une croix vu du dos. Le coq doit présenter une sorte de croix ou d'oeillet vu de l'arrière.



Série d'Empordanesa : 1.0 blanc, 0.1 rouge à queue noire, 1.0 fauve à queue blanche, 1.0 blanc. Tous les sujets étaient présentés au séminaire, sauf le fauve à queue blanche (KTZV Lorsch, Hesse, Allemagne).

- **Penedesenca**

Un peu plus légère que la précédente : 2 à 2,7 kg chez le coq, poule de 1,7 à 2 kg, œuf identique.

Morphologie similaire à celle de l'Empordanesa.

Queue assez haute : 60-90° (idéal 80°), faucilles bien développées, 2 grandes faucilles bien courbées.

Poitrine proéminente, large, bien développée, mais abdomen peu développé.

Cuisses de longueur moyenne, fortes, bien visibles, angulation modérée avec les tarsi.

Cou arqué et assez long, dos large, arrondi et assez court, incliné vers la queue.

Ailes larges formant un angle de 45° avec le sol (comme l'Empordanesa).

La tête est plus allongée, barbillons de forme ovale, arrondis, assez longs.

Oreillon principalement blanc, un peu allongé et plissé, bien lié à la face, tombant légèrement dans sa partie inférieure.

La crête tombe d'un côté chez la poule. Son dos est un peu plus long, horizontal, ou avec une légère inclinaison vers la queue. L'abdomen est plus développé chez la poule que chez le coq.

Variétés : froment, saumon coucou doré, saumon doré, noir.