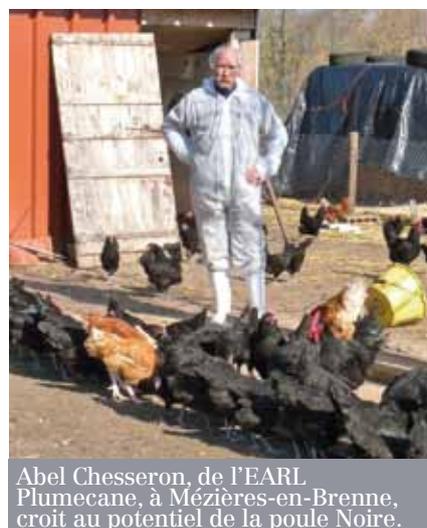


AGRICULTURE

La poule Noire du Berry fait une percée au salon de Paris

Une race de poule rustique revient à la lumière après avoir failli disparaître. La présence de la Noire du Berry au dernier Salon de l'agriculture – sous forme culinaire – devrait être le point de départ à une remotivation des éleveurs.

La poule Noire du Berry revient de loin. Remarquée par George Sand dans ses écrits champêtres et répertoriée comme race en 1912 par un aristocrate campagnard, le baron Henri de Laage, la Noire du Berry a souffert d'un désamour au cours des années 50-70. On ne la trouvait plus alors qu'à quelques exemplaires dans les basses-cours d'éleveurs amateurs du côté de Saint-Août. Il a fallu la puissante conviction de quelques-uns pour révéler ses qualités, gustatives notamment, et engager de nouveaux éleveurs à s'intéresser au gallinacé berrichon. Ce fut le rôle de personnes comme Gaston Touraine, Jean-Pierre Michaud (ardent défenseur de la foire de Saint-Août, décédé prématurément en janvier) et de quelques autres passionnés qui fondèrent en 2004 le Club français de la poule Noire du Berry. Parallèlement, les efforts de l'Union pour les ressources génétiques du Berry (URGB) ont permis en 2009 la mise en place d'une filière qui redéfinit



Abel Chesseron, de l'EARL Plumecane, à Mézières-en-Brenne, croit au potentiel de la poule Noire.

les standards de la race et fixe un cadre précis pour la production d'une volaille de qualité. « *La Noire n'a rien à voir avec une volaille traditionnelle*, affirme l'éleveur Abel Chesseron, de l'EARL Plumecane, à Mézières-en-Brenne. *Sa chair est fine et moelleuse avec une bonne tenue à la cuisson.* » Normal, pensera-t-on, sachant que la Noire est un animal de plein air qui exige un grand parcours et qui parvient à sa maturité environ trois semaines après une volaille fermière classique.

> Tout est en place pour produire

C'est un travail collectif qui a conduit à la renaissance de la Noire du Berry. Cinq éleveurs se consacrent professionnellement à son élevage (trois dans l'Indre, deux dans le Cher) pour une commercialisation qui a atteint 6 000 volailles en 2011, première véritable année de production. C'est un début. « *Nous travaillons avec le centre de sélection avicole de Béchanne, dans l'Ain, qui nous fournit en poussins garantis de race pure*, explique

infos chiffres

135

Nombre minimum de jours d'élevage de la Noire avant sa commercialisation. Les éleveurs ont même tendance à penser qu'à 150 jours, la poule est à l'idéal de sa maturité.

6 000

Nombre de Noires du Berry commercialisées en 2011, première année de production, par les cinq éleveurs de la filière. L'objectif est de tripler ce volume d'ici trois ans. « *Car nous avons le potentiel de clientèle* », soutient Francis Lasne.



Francis Lasne, président du Club français de la Noire du Berry et éleveur à Briantes. *Ainsi sont écartés tous risques de consanguinité.* » Les éleveurs se conforment à un cahier des charges qui a été élaboré en deux années d'études, d'expériences et d'échanges par Fanny Moyses, ingénieur agronome de l'URGB. Ce cahier des

apparition de la poule Noire du Berry au Salon de l'agriculture pourrait stimuler. C'est en tout cas ce qu'espèrent les acteurs de la filière : « *Il faut maintenant batailler pour faire connaître la Noire*, dit Abel Chesseron, qui est allé au salon avec ses produits dérivés : rillettes et confits de poule. *Et l'an prochain, j'espère, il faut qu'on y présente des animaux vivants.* »



Fanny Moyses, l'ingénieur, et Francis Lasne, l'éleveur, ont sorti la Noire du Berry de l'oubli.

CONTACTS

Club français de la poule Noire du Berry. – Francis Lasne, « La Preugne » 36400 Briantes. Tél. 06 47 02 69 06
 Union pour les ressources génétiques du Berry (URGB).
 Place du Général de Gaulle
 36400 La Châtre.
 Tél. 09 64 09 06 66
 Courriel : crgb@urgb.asso.fr

À déguster

Les Chambres d'agriculture de l'Indre et du Cher et les producteurs fermiers du label « Bienvenue à la ferme » s'étaient associés pour offrir au Salon de l'agriculture, sur le stand Berry, des dégustations de produits locaux. Les démonstrations ont eu lieu pendant quatre jours avec un temps fort pour l'Indre le 4 mars, dernier jour du salon. La Noire du Berry était représentée par Abel et Jeanine Chesseron, de Mézières-en-Brenne, venus avec leurs produits transformés à la ferme : plusieurs kilos de rillettes et des confits de poules (cuisses et hanches) cuisinés aux lentilles vertes du Berry. Un premier contact culinaire de la Noire du Berry avec le monde gourmand.

charges fixe les conditions d'élevage, d'abattage et de vente de la Noire du Berry. « *Il prescrit par exemple, explique Fanny Moyses, que la poule dispose d'un parcours herbeux d'au moins 4 m² et qu'elle soit nourrie à 80 % de céréales, le reste étant constitué de protéines naturelles tels que vers de terre, insectes, etc., qu'elle trouve sur son parcours.* »

Autre règle posée par le cahier des charges, la Noire du Berry n'atteint sa maturité qu'à partir de 135 jours. C'est là seulement qu'elle peut être abattue et livrée à la vente avec une bague d'authentification passée sous l'aile. Elle est alors prête à mettre au four.

Les éleveurs ont surtout un débouché local sur les marchés et auprès de restaurateurs qui aiment travailler ce produit plus goûteux que la volaille fermière standard. Le prix n'est pas le même non plus, puisque la Noire se vend 11 € le kilo contre 7,70 € pour un poulet ordinaire.

Maintenant que tout est en place, il reste à développer l'élevage, ce que la première

“La Noire du Berry : un produit de qualité à retrouver sur les meilleures tables de l'Indre.”



Rillettes de Noire du Berry : à déguster !