

Le retour de la poule noire

Cette volaille emblématique du Berry, élevée notamment par Francis Lasne, de Briantes, a retrouvé sa place sur les tables du pays de La Châtre.



Francis Lasne souligne les qualités fermières de la poule noire.

En 1960, l'ancêtre de la « Noire du Berry » peuplait les basses-cours des fermes du Boischaut-sud. Dans son roman *Promenade autour d'un village*, George Sand se réjouissait que « *cette superbe espèce produite de croisements* » remplace progressivement « *le petit poulet, étique et maraudeur, impossible à engraisser.* »

Un arrière-goût de noisette

A la veille de la Grande Guerre, le baron de Laage contribuait au développement de la race en déposant un standard mais, à partir de 1950, les nouvelles méthodes d'élevage entraîneront sa quasi-disparition.

« *C'est une volaille à croissance lente, qui n'a rien à voir avec les animaux hybrides de quarante jours qu'on trouve dans les assiettes* » insiste Francis Lasne, éleveur à Briantes avant de souligner l'action d'un professeur de biologie de la Vienne qui permit en 1975 de conserver un gallinacé vraiment relancé en 2004 par la création du Club français de la Noire du Berry, qu'il préside. « *La race est maintenant sauvée puisque nous allons commercialiser, cette année, 10.000 sujets.* » Ce résultat est le fruit d'un partenariat avec l'Union des ressources génétiques du Berry, basée à La Châtre, qui procure des poussins issus d'un centre de sélection, avec à l'arrivée une qualité et une traçabilité indéniables.

Cette poule, qu'on trouve tous les mardis au célèbre marché de Saint-Août et au menu de plus en plus de restaurateurs est commercialisée à cinq mois minimum. « *Elle est facile à élever, pas fragile et possède un caractère rustique*, explique Francis Lasne. *On peut la servir rôtie, pochée, cuite à la vapeur, et elle se singularise par ses deux couleurs de chair et son arrière-goût de noisette.* »

La Noire du Berry qui figure depuis peu au classement mondial de l'Arche du goût de Slow Food affirme son authenticité par une bague d'identification et une étiquette mentionnant qu'elle est élevée en plein air. « *On ne peut pas tricher*, conclut l'aviculteur de Briantes. *Nous sommes parvenus à sauvegarder un patrimoine que nous voulons maintenant développer en étendant la filière.* »

en savoir plus

La Noire du Berry est d'après le standard de la race, une poule métissée, fixée et sélectionnée, de plumage noir aux reflets métalliques, aux pattes d'un bleu ardoise, à iris rouge dit « œil de coq » et de forme générale dite « en bateau ». Les éleveurs disposent de poussins issus d'une sélection en race pure réalisée au Centre de sélection de Béchanne (Ain). Cet animal fermier à croissance lente est élevé pendant 135 jours minimum sur un parcours herbeux. Sa nourriture traditionnelle se compose de céréales, d'insectes et de vers.

Jean-Michel Bonnin