



BRIANTES (36). Elle est splendide, et sa chair très savoureuse. C'est une race encore menacée de disparaître de notre patrimoine mais que tente de sauver une poignée d'amateurs passionnés. Hommage à leur obstination.

Par Patrick Revet

« **M**ême en état de siège, de part et d'autre de Châteauroux (36) et de Bourges (18), les habitants du Berry pourraient survivre en autarcie », annonce Jean-Jacques Daumy, chef cuisinier du restaurant *La Cagnette*, à Issoudun (36). « Ils ont les poissons des étangs, les fruits des vergers, les légumes des jardins, comme la courge sucrine, les viandes de bœuf charolais et d'agneau, les vins de Reuilly et, comme gourmandise, ils ont la splendide poule noire du Berry. » Une race que notre chef a été le premier à mettre sur sa carte, la meilleure et la plus courue de tout le Berry. Une belle recommandation!

Francis Lasne, président du Club français de la poule noire du Berry, entouré de Fanny Moysé (à droite), ingénieur agronome, et de Magda Auger, qui compte se lancer dans l'élevage de cette poule cet automne.

Disparue des catalogues

On parle là, quand même, d'une poule évoquée dans les romans de George Sand, la plus berrichonne de nos écrivaines. « Même si c'est avant tout pour son goût qu'il fallait sauver la poignée de coqs subsistant dans les années 1990 », se souvient Francis Lasne, éleveur à Briantes et président du Club français de la poule noire du Berry, créé →

HÉLÈNE MOLINA

Il faut sauver la poule noire du Berry

VENTE A LA FERME
NOIRES DU BERRY



en 2004 avec Jean-François Chabenat, Jean-Pierre Michaud et quelques autres amateurs. « Il était urgent de recenser les derniers spécimens et de mettre fin aux croisements qui minaient son identité génétique. »

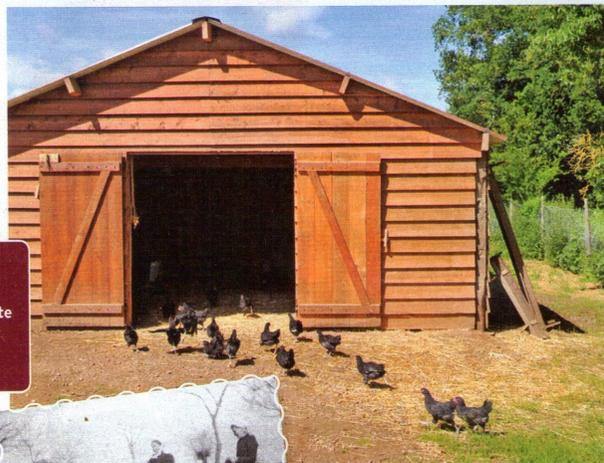
Notre petite poule noire, à vrai dire, avait déjà disparu des catalogues des expositions avicoles dans les années 1970.

Aviculteur amateur et professeur agrégé, Gaston Touraine n'accepte pas cette fatalité. Entre 1975 et 1985, il se met en quête d'animaux reproducteurs proches de la noire du Berry (variétés noires de la gauloise et de l'orpington, et la noire de Challans, elle-même à l'origine de sa création au début du siècle dernier) et les croise avec des poules communes. D'année en année, il reconstitue le standard officiel de 1912 et place ses réussites dans plusieurs élevages alentour. La race est provisoirement sauvée...

Dix mille poulets par an

En 2001, une association va s'associer au plan de sauvetage. Il s'agit de l'Union pour la préservation et la valorisation des ressources génétiques du Berry (URGB), laquelle œuvre pour la sauvegarde du patrimoine local, qu'il soit

Cinq éleveurs seulement produisent aujourd'hui cette poule autrefois présente dans tout le Berry.



fruitier, animal ou paysager. « C'est en 2009 que nous avons reçu les premiers poussins sélectionnés de pure race du centre d'insémination de Béchanne, dans l'Ain, celui qui a permis d'améliorer les fameuses volailles de Bresse », explique Fanny Moysse, ingénieur agronome à l'URGB. « Actuellement, nous ne disposons que d'une seule lignée, peu ancienne, puisque nos reproducteurs ne sont que les grands-parents des poussins commercialisés.

Il faudra quelques années pour que les éclosions s'étalent sur toute l'année. Nous connaissons en effet un déficit 4 mois par an. » Priorité, avant tout, à la stabilisation génétique de la race.

Avec cinq cents poulets produits dans une poignée d'élevages en 2009, six mille en 2011 et dix mille cette année, la poule noire redresse ses barbillons. Portée à bout de bras par cinq éleveurs passionnés, elle suscite déjà des vocations. Fraîchement rentrée de sept années de vie en Corse, Magda Auger revient sur ses terres natales du Berry et s'avoue séduite par les qualités de la volaille. « Mon père m'a déjà cédé un hectare de terrain, maintenant, je dois y faire construire un bâtiment, à la

Standard et aptitudes

- **Morphologie:** corps en forme de bateau, bien accusée chez le coq. Poitrine large. Crête simple, droite, avec des dentelures assez profondes. Oreillons et iris rouges. Pattes bleutées.
- **Poids:** 3 kg chez le coq et 2,3 kg pour la poule.
- **Couleur du plumage:** noir. Le coq présente quelques reflets bleutés à l'aile et sur les longues faucilles de sa queue.
- **Utilisations:** volaille de type fermier, à deux fins. Ponte précoce et chair blanche, fine et savoureuse. Œufs de 60 g à coquille blanche légèrement rosée.

Source: Fédération française des volailles, 2004.



Jean-François Chabenat, éleveur passionné.



La pureté de la race est presque sauvée aujourd'hui. Reste à accroître la production et séduire le consommateur.

15 000 € de subventions aideraient la filière à s'en sortir

rentrée j'espère. » Francis Lasne, un peu son mentor, lui a déjà appris à saigner une bête, un geste fondateur...

Dans son sillage, « quand la filière aura doublé sa production, soit vingt mille poulets par an, on pourra dire que la race est sauvée », estime Francis. Avec un tel volume, le consommateur en trouvera toute l'année. « Certains sont un peu surpris par la couleur violacée des cuisses de cette volaille (les suprêmes restent blancs) mais ceux qui l'essaient une fois l'adoptent », remarque Gilles Velluet, éleveur

à Argent-sur-Sauldre (18). Pour sa part, après l'avoir goûtée cuisinée de différentes façons, *Le Chasseur Français* confirme que la saveur et la fermeté de sa chair donnent envie d'y revenir...

L'Inra veut ses gènes

La filière, pourtant, reste fragile. Alors que ses besoins sont de 30000 € par an, elle n'en reçoit que la moitié en subventions privées cette année (le groupe RTE) et doit s'autofinancer via un repas annuel, la vente de calendriers, etc. Une situation inacceptable quand la sauvegarde d'un bout de notre patrimoine est en jeu. Pourquoi les pouvoirs publics, conseils généraux (Indre et Cher) et régional du Centre ne renouvellent pas systématiquement les subventions distribuées depuis 2008?

« Derrière le sauvetage d'une race savoureuse, il y a d'autres intérêts: la mise en avant d'un produit non délocalisable, procurant un revenu d'appoint aux

agriculteurs et, enfin, la préservation d'un capital génétique irremplaçable », rappelle Jean-François Chabenat. « L'Inra s'intéresse aujourd'hui aux gènes de notre volaille, un patrimoine qui pourrait servir un jour... » Longue vie, donc, à la poule noire du Berry. Avec optimisme, envisageons-lui un avenir de vraie poule fermière de plein air, au milieu des haies berrichonnes. Les « bouchures », comme on dit ici. ■

Où l'acheter ?

- Domaine de la Noire du Bois Doré ☎ 06.47.02.69.06.
 - Ferme de Villecoq ☎ 06.20.36.42.61.
 - Ferme du Pré vert ☎ 02.54.30.03.53.
 - Ferme de la Bourgeoise ☎ 02.48.56.28.20.
 - Ferme de Plume Cane ☎ 02.54.38.03.04.
- Chacune de ces fermes vend sur les foires et marchés hebdomadaires du Berry, ou à la ferme, souvent sur commande.



Chef du restaurant "La Cognette", à Issoudun, Jean-Jacques Daumy a été le premier à mettre cette volaille sur sa carte.

PHOTOS: HÉLÈNE MOLINA SAUF CARTE POSTALE (DR)