



La Poule Noire du Berry

Histoire
Caractéristiques

Les poules à la ferme,
dans les écoles, les
EHPAD...

Histoire

La poule Noire du Berry fait partie des trésors vivants du Centre Val de Loire : élevée en Berry depuis le XIXe siècle, elle a été en voie de disparition à la fin du XXe siècle et est toujours sous la protection des actions conjointes du Club Français de la Poule Noire du Berry et de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre.

La protection de la biodiversité domestique, à laquelle ces deux associations participent, permet de fournir une alimentation de qualité et basée sur des produits locaux, tout en maintenant le patrimoine génétique du territoire. Ce dernier se compose de l'ensemble des races et variétés qui sont représentatives de la biosphère du Berry, qui regroupe un écosystème naturel, culturel et humain (voir « Focus sur la biodiversité domestique »).

C'est le Baron Henri de Laage qui, en 1912, dépose le standard de la « Noire du Berry ». A partir de 1900, il entreprend des travaux de sélection de la race pour ses qualités de ponte et de chair. La volaille est en effet de caractère vif, et est capable de pondre jusqu'à 200 oeufs chaque année.

Son physique est caractéristique : elle offre un magnifique plumage noir aux reflets bleutés, voire « verts scarabée », une forme générale dite « en bateau », et des yeux rouges, dits « oeil de coq ». Ses pattes sont bleues ardoisé. A un an, un coq peut peser entre 2,8kg et 3,2 kg, une poule de 2,2kg à 2,5kg. On dit que c'est une race rustique : elle est vive, adaptable, mais a besoin d'espace pour grandir dans de bonnes conditions. C'est d'ailleurs sur son parcours extérieur qu'elle trouve une grande partie de ses apports protéiques (insectes et annélides).

Présente dans les fermes et sur les marchés jusqu'à la deuxième guerre mondiale, elle fait partie intégrante de la culture, comme un symbole de la nature du Berry. Malheureusement, la guerre a interrompu l'élevage, signifiant la disparition de la race. A partir de 1975, c'est Gaston Touraine qui a entrepris de la réhabiliter, en répertoriant les spécimens et en utilisant des races pures voisines (voir "focus sur Gaston Touraine ci-dessous). C'est cette génération qui donnera naissance à la population de poules Noires qui constitue les élevages du début des années 2000.



Focus sur Gaston Touraine

Aviculteur amateur, Gaston Touraine est professeur agrégé de Sciences et Vie de la Terre. En 1972, il est nommé à Montmorrillon et se met à la recherche de la poule Noire du Berry, pour malheureusement s'apercevoir que celle-ci a disparu des élevages et expositions. Il utilise la "Gauloise Noire", l'"Orpington Noire" et la "Noire de Challans" comme races ayant servi auparavant pour créer la "Noire du Berry". Il utilise également des volailles achetées dans l'Indre.

Après avoir œuvré pour promouvoir ses résultats, il parcourt la France pour proposer ses volailles à de nombreux éleveurs. Plus près de nous, il trouve chez Jean-Pierre Michaud, à Saint-Août, un appui précieux pour perpétuer la valorisation de la poule. Il formule alors le souhait qu'une association comme l'URGC (qui s'appelait alors Union pour les Ressources Génétiques du Berry) et le CFPNB puissent continuer à promouvoir la Noire du Berry auprès de tous les publics pour œuvrer à sa préservation.

Source : "Volaille rare et méconnue, la Noire du Berry, fera-t-elle son retour ?", Gaston Touraine, disponible sur lapoulenoireduberry.fr

La race avicole Noire du Berry

Effectifs : production annuelle
Nombre d'élevages : 7, tous en
Localisation : [Map of France showing the Berry region]

Modèle :
Tête fine, surmontée d'une
des dentelles assez profondes
Barbillons, oreillons et iris rouges
Forme générale "en bateau"
Plumage noir aux reflets métalliques
Pattes bleu ardoisé

ORIGINES ET APTITUDES

Race française originaire du Berry, la Noire du Berry a été créée par le Baron Henri de Laage, domicilié à Vendouvres (36). Le standard a été déposé en 1912.

Présente sur tous les marchés locaux et dans les élevages berrichons jusqu'à la moitié du XXe siècle, elle n'a pas résisté à la recherche de productivité des années 50. Elle revient aujourd'hui sur le devant de la scène grâce à ses qualités :

Qualités gustatives : les poulets "Noire du Berry" présentent une chair très fine avec des saveurs de noisette, alliant légèrement violacés, qui se différencient des suprêmes beaucoup plus rosés.

Renommée gastronomique : le poulet "Noire du Berry" est reconnu par les Tables Gourmandes du Berry et figure au classement international de l'Arche du Goût de Slow Food.

Rusticité : Race fermière très rustique, la poule Noire du Berry est parfaitement adaptée à un élevage extensif sur parcours herbeux.

Croissance lente : la croissance lente de la race permet un élevage de 150 à 200 jours, d'où ses qualités gustatives exceptionnelles.

SELECTION **UTILISATION**

Race à faible effectif :
Le Club Français de la Poule Noire du Berry (CFPNB) a pour mission de conserver, sélectionner et valoriser la race.

Garantie Noire du Berry :
Un cahier des charges est signé par les producteurs adhérents du CFPNB. Chaque poulet issu de leurs élevages présente une bague "Noire du Berry" sur l'aile. Elle garantit l'authenticité des poulets, élevés 150 jours minimum sur parcours herbeux d'au moins 10m² par oie.

La survie de la race est encore fragile. Plusieurs dizaines d'éleveurs et restaurateurs composent la filière de la poule Noire du Berry. Depuis 2004, c'est l'action conjointe de l'URGC et du CFPNB qui permet de préserver et faire vivre la filière avicole de la poule Noire du Berry.