

Trésor Vivant du Centre Val de Loire



Innovez avec
notre race
ancienne

Qualités gustatives et organoleptiques

Finesse de la chair et goût de noisette prononcé,
parfaite alliance de moelleux, fermeté et densité.

Couleur des blancs : blanc immaculé

Couleur des cuisses : brun foncé

L'histoire & le terroir

"Les croisements ont produit une superbe espèce", George Sand,
Promenade autour d'un village

En 1912, le Baron Henri de Laage dépose le
standard d'une poule de pays, métissée, fixée et
sélectionnée, de plumage noir aux reflets
métalliques, aux pattes d'un bleu ardoisé, à iris
rouge dit "oeil de coq" et de forme générale dite "en
bateau".

La sélection

Depuis 2014, le Club Français de la Poule Noire du Berry oeuvre
à la conservation, la sélection et la valorisation de la race. Avec
le soutien de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre
Val de Loire, l'association a créé une filière de production.

L'étape de sélection est confiée à un Centre de Sélection
Spécialisé dans les races anciennes et agréé par le Syndicat de
la Sélection Avicole et Aquacole Français.



Fiche d'identité



Élevage

Race ancienne à
croissance très lente,
150 jours minimum,
jusqu'à 180 jours. Au-
delà, vente reclassé
"poule" ou "coq" ou
transformé (rillettes)

Poids Volailles PAC

Poulet : 2-2,5 kg
Poulette : 1,5-1,8 kg
Chapon : pour les fêtes
uniquement

Tarifs

De 9 à 10€/kg

Cahier des charges

Race pure élevée en plein
air sur un parcours
illimité, alimentation
végétale (céréales et
protéagineux) et insectes,
lambrics.

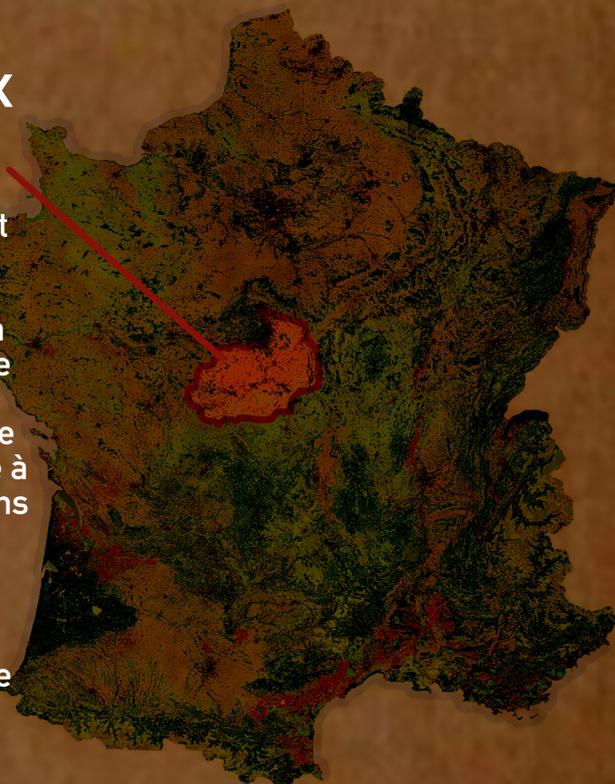
Trésor Vivant du Centre Val de Loire



Innovez avec notre race ancienne

Le Berry, territoire aux mille vies

À cheval entre l'Indre et le Cher, le Berry offre un écrin parfait à la Poule Noire de par la richesse de son histoire et de ses traditions. La préservation de cette race ancienne participe à ancrer son héritage dans un patrimoine authentique et vivant parmi les produits de terroir, l'artisanat, la gastronomie locale et le bocage préservé du territoire.



En 1975, un éleveur de Montmorillon, Gaston Touraine, accompagné de quelques amateurs, contribue à la conservation du gallinacé.

Depuis 2004, la race est préservée et valorisée par le CFPNB et l'URGC.

La Poule Noire de Berry figure au classement mondial de l'Arche du Goût du Slow Food.

Cuisinez durable

Travailler avec la Poule Noire du Berry, c'est faire du neuf avec de l'ancien : participez à la conservation de la biodiversité domestique de terroir avec des recettes aux goûts du jour !



Contacts

Club Français de la Poule Noire du Berry
Jeannine Chesseron - Trésorière
07 85 49 00 23



Union pour les Ressources
Génétiques du Centre
Fanny Moyse - Chargée de Mission Principale
09 64 09 06 66
fanny.moyse@urgcentre.fr



Liste des producteurs



EARL Chesseron "Ferme de Plume Cane" - 36290 Mézières en Brenne
Tel : 07 85 49 00 23
<http://www.fermedeplumecane-36.fr>

Valérie Kupiecki
"La Ferme du Pré Vert"
36400 Vicq-Exemptel
Tel : 06 71 04 88 45

Gilles Velluet "Ferme de Villecoq" 18140 Argent sur Sauldre
Tel : 06 20 36 42 61
Production Bio

Isabelle Bonneau
"Ferme de La Bourgeoisie" 18170 Le Châtelet
Tel : 06 70 84 89 02

Jacky Renault
La Preugne
36400 Briantes
Tel : 06 85 80 22 65

Plus d'informations :
lapoulenoireduberry.fr
urgcentre.fr