



La Poule Noire de Challans

HISTORIQUE DE LA RACE

La poule Noire de Challans est une race fermière ancienne dont le berceau d'élevage se situe dans le marais breton, en Vendée. Au fil du temps, son territoire s'est étendu, on retrouve, largement, la trace de sa présence jusqu'en Loire Atlantique. Auparavant, on évoquait une race de poule noire locale de petit gabarit et c'est à la suite d'apports de races comme la Langshan et la Orpington Noire que son volume aurait augmenté. L'apport de ces races lui donna rapidement de la masse et elle devînt la volaille « officielle » du pays Nantais, à tel point qu'on l'appelait « poulet Nantais ».

A partir de 1870, la production de poulets « nantais », élevés dans les marais et finis en « épinette » fera la réputation de cette race à Nantes et même jusqu'à Paris.

Elevés de manière extensive, dans un nombre considérable de petites exploitations, les poulets étaient ramassés toutes les semaines par des volaillers qui s'occupaient de les acheminer. La production n'a cessé de croître jusque dans les années **1930**.



Marché aux Volailles à Challans en 1903 (source : photo de Louis Lévy)

1937 Le Marais breton expédiait, en moyenne, 750 000 poulets par an.

1960 On retrouve sa trace sur le menu inaugural du paquebot France sous la dénomination de Poulet Nantais.

1967 Obtention de son agrément par la commission des Standards pour sauvegarder la race et son patrimoine génétique.



Dans les années 70, a lieu le lancement de la valorisation industrielle qui aboutira au label rouge « Poulet de Challans », causant le déclin progressif de la souche ancienne et fermière. En effet, l'image a été récupérée, mais l'animal n'a plus rien à voir avec la souche fermière.

Ces éleveurs anciens nous ont également montré la méthode traditionnelle d'élevage et de finition dans le marais breton vendéen. Ces pratiques étant ancestrales, s'en servir aujourd'hui pour ce projet relève donc de l'évidence et du bon sens paysan.

2000 Première tournée prospection du CRAPAL, par Louis Reveleau. Quatre éleveurs de souche fermière sont recensés dans la région de Challans / Saint-Jean-de-Monts, complétant ainsi les souches utilisées par les collectionneurs.

2001 Jocelyn Marguerie engage une tournée de caractérisation de la race, via un projet de thèse vétérinaire.

2002 Une autre étudiante, Aurélie Lelièvre, reprend le projet. Elle organise des réunions d'éleveurs anciens et collectionneurs, fait un inventaire, lance une caractérisation, enquête sur les traditions d'élevage et d'engraissement, et met en place des expérimentations sur les capacités viande et ponte en site propre.

5 souches différentes ont pu être retrouvées, issues d'élevages anciens, n'ayant pas ou peu de relations entre eux. Cette diversité apparente semble être suffisante pour relancer la race tout en maintenant la variabilité génétique.

2004 Des reproducteurs sont diffusés, et une quinzaine d'élevages amateurs sont créés en Nord Loire.

2005 Aurélie Lelièvre termine sa thèse à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Nantes. Cette dernière permet de relancer l'idée d'élever cette poule mixte et rustique, et de permettre à de futurs éleveurs (plusieurs projets réfléchis collectivement) de mieux connaître cette race avant de se lancer dans une petite production de poulets fermiers et/ou d'œufs.

2006 Organisation d'une réunion générale des éleveurs (anciens, collectionneurs, nouveaux) animée par le CRAPAL. Cette même année, sont lancés des [essais d'engraissement en petits groupes](#).

2007 De nouveaux sites sont créés et quelques lots d'animaux sont engraisés (environ 500 poulets).

2009 Création de l'Association pour la sauvegarde et la valorisation de la poule Noire de Challans par quelques éleveurs amateurs et professionnels de Loire Atlantique et ouverte aux éleveurs de Vendée.





2015 L'Association met en place un plan de sauvegarde avec diversification de l'origine des animaux grâce à l'achat de reproducteurs extérieurs auprès d'éleveurs amateurs du club avicole vendéen ou fermiers. Elles sont confiées aux éleveurs amateurs de l'association afin de les « sécuriser », ils sont en quelque sorte « les gardiens du temple ».

2016 L'association dépose à l'INPI la marque « Poulet nantais » afin de protéger cette ancienne appellation de la volaille commercialisée, et d'entraîner de nouveaux éleveurs-engraisseurs.

Afin de sensibiliser les restaurateurs de Nantes à la qualité gustative, une quinzaine de volailles leurs sont offertes en contrepartie d'un retour sur les qualités de la volaille. Les résultats sont prometteurs même si en fonction de la préparation certains restaurateurs préfèrent soit la poularde soit le poulet.

2018 Des contacts sont pris avec un accoureur de Mervent (85) pour développer la production de poussins et continuer le travail de sélection ainsi que le travail de communication poursuivi lors de la Fête de la Vache Nantaise et des races locales.



Couveuse, Redon (CRAPAL)

APTITUDES DE LA RACE



*Coq noir de Challans de Régis Fresneau
(source : Association pour la Sauvegarde et la
Valorisation de la Poule Noire de Challans)*

Cette belle poule noire aux reflets verts et au comportement calme a des qualités de chair exceptionnelles. C'est une bonne pondeuse. Ses œufs ont une coquille claire, pesant 60 g environ. C'est une assez bonne couveuse.

La Noire de Challans, a une croissance lente. Proposée en volaille festive, elle bénéficie d'une finition particulière pour accentuer la finesse et la saveur de sa viande. Durant les 3 à 4 semaines précédant leur abattage, les animaux sont placés sur des parcours restreints et nourris à volonté avec des céréales concassées et du lait. Sur ces animaux aux filets longs, lourds et aux cuisses massives et musculeuses, apparaît, alors, un persillage de la viande qui conduit à un summum en matière de saveur et de tendreté. Les coqs, arrivés à maturité sexuelle nous donnent un goût inégalable, les poulardes ne sont pas en reste.

EFFECTIFS ET REPARTITION DES ELEVAGES

Fin 2004, une quinzaine de sites issus de 5 souches différentes sont repérés (hors collectionneurs).

En 2006, on compte 30 éleveurs particuliers (hors collectionneurs) dont une dizaine en marais breton-vendéen, pour au total près de 200 poules. Les éleveurs collectionneurs sont au nombre de 12, pour un total de 100 poules.

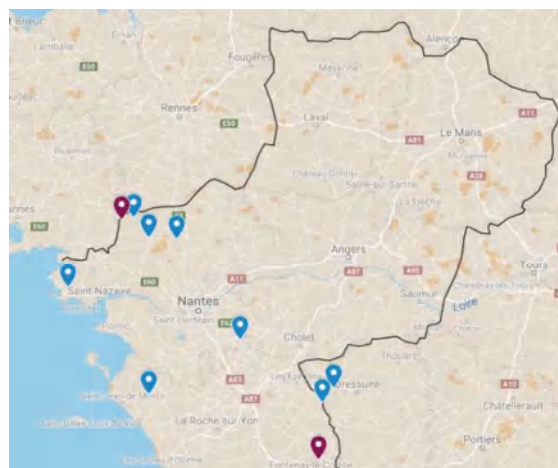
De 2008 à 2011, quelques lots d'animaux sont engraisés chaque année (environ 400 poulets). Puis on observe une baisse des effectifs, passant à 600 poulets en 2012 et 2013.

En revanche, les cheptels réservés à la production d'œuf à couver se renforcent en 2013 pour obtenir 800 poussins. En 2014, on passe à environ 1000 poussins avec 3 parquets.

2015 l'acquisition de nouveaux reproducteurs a permis de relancer l'association et d'organiser une mini filière entre naisseur et engraisseur tournée par la valorisation des volailles sur les marchés de proximité.

En 2016, l'association compte 11 adhérents, pour 80 poules et 10 coqs reproducteurs. 700 poulets produits par l'association

En 2017, 576 poussins sont nés pour 1103 œufs couvés, soit un taux de fécondité d'environ 50%.



En bleu les éleveurs engraisseurs et rouge les éleveurs naisseurs

ETAT DES LIEUX ACTUEL

L'avenir de cette volaille n'est pas encore assuré, même si quelques expériences de valorisation se font jour au-travers de l'association. Depuis quelques années, elle réussit à maintenir une diversité génétique pour la reproduction malgré des difficultés techniques qui nécessiteraient des moyens complémentaires. Une mobilisation plus importante des éleveurs professionnels par la création d'une petite filière permettrait de soulager les bénévoles et de s'engager dans la commercialisation du "poulet nantais". L'absence d'aide PRM pour la volaille représente un frein à toutes les étapes du soutien de la race.

« La Poule Noire de Challans a de belles opportunités de développement, une qualité de chair reconnue et des spécificités porteuses de sens pour le consommateur. Nous avons besoin maintenant d'assurer une production régulière de poussins et de faire fonctionner un groupe de professionnels. Des moyens financiers complémentaires sont à mobiliser pour assurer la base de sélection. »

Hervé Deloison, Président de l'association pour la sauvegarde et la valorisation de la poule Noire de Challans