

---

# La Poule Noire de Challans

---

UNE AUTHENTIQUE  
RACE FERMIÈRE LOCALE





**CRAPAL**  
Conservatoire des Races Animales en Pays de la Loire



Région  
**PAYS DE LA LOIRE**

*Cette belle poule noire aux reflets verts et au comportement calme a des qualités de chair exceptionnelles. Elle a tenu une place de choix sur les meilleures tables et on retrouve sa trace sur le menu inaugural du paquebot France sous la dénomination de «**Poulet Nantais**».*

**L'association  
pour la sauvegarde  
et la valorisation  
de la Poule Noire  
de Challans**

*œuvre  
depuis 2009  
au renouveau  
de cette race  
afin de lui rendre  
ses lettres de  
noblesse.*

*Cette volaille rustique,  
nourrie aux céréales sans  
OGM, exige un **MINIMUM  
DE 180 JOURS D'ÉLEVAGE**  
sur prairie.*

*Traditionnellement  
proposés en **VOLAILLES  
FESTIVES**, poulardes et  
coqs bénéficient d'une  
 finition au lait qui sublime  
la finesse et la saveur de  
leur viande.*

---

**À croissance lente, cuisson lente !**

*Pour un maximum de saveurs, enfournez  
votre Poulet Nantais à froid puis, une heure par kilo à **150°**.*

---

**Contact**

06 83 45 36 83 / lepouletnantais@gmail.com