
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