



Association pour la Sauvegarde et la Valorisation de la Poule Noire de Challans

Approvisionnement des restaurateurs en Poulet Nantais



1) Une race fermière ancienne, locale, réputée

- ✓ La Poule Noire de Challans est originaire du Marais Breton (Nord-Ouest de la Vendée), et était historiquement largement présente en Loire-Atlantique.
- ✓ Le « Poulets Nantais », était commercialisé en quantité importante à Nantes (ce qui lui a valu son nom), mais aussi à Paris. Il a fait la réputation de cette volaille à partir de 1870.
- ✓ A partir de l'industrialisation de l'aviculture (après la 2^{de} guerre mondiale), les effectifs de cette volaille ont fortement diminué pour laisser place à des races plus productives (à croissance rapide).
- ✓ Preuve de sa qualité gustative, le Poulet Nantais a été servi en 1960 pour l'inauguration du Paquebot France (à St Nazaire).



2) Des éleveurs engagés dans la valorisation du Poulet Nantais

- ✓ L'association pour la sauvegarde et la valorisation de la Poule Noire de Challans œuvre depuis 2009 au renouveau de cette race.
- ✓ Depuis 2021, un groupe d'éleveurs professionnels s'est constitué pour relancer sa production et valorisation.
- ✓ Un couvoir a été créé, chez un éleveur à la Chapelle-Heulin, pour fournir des poussins aux éleveurs (démarré en 2023).
- ✓ Une marque Poulet Nantais a été déposée à l'INPI et à l'INAO par l'association.



3) Des pratiques d'élevages favorisant la qualité des volailles :

- ✓ Les éleveurs de Poulets nantais favorisent le bien-être des volailles, la préservation de l'environnement et la qualité des produits, à travers leurs pratiques d'élevage :
 - **croissance lente des volailles, entre 160 et 200 j d'élevage**
(contre 81 j en Label, 100-130 j volaille fermière)
 - accès aux prairies,
 - alimentation sans OGM...
- ✓ La quasi-totalité des élevages sont en agriculture biologique.



4) Le poulet Nantais, une volaille de qualité supérieure

Le Poulet Nantais est particulièrement apprécié par les restaurateurs et autres professionnels qui souhaitent se démarquer avec **des volailles qui ont du goût** et une **texture de viande « différente », fine**, répondant à des attentes de leurs clients.

Les éleveurs proposent des Poulets Nantais, prêts à cuire, avec 2 types de finitions :

- Poulet fini au petit lait (ou lait entier) - *apprécié en volaille festive*
- Poulet avec finition classique

Volaille massive

- Poularde : 1,6 kg à 2kg - Coq : 2,2 kg à 3kg - race ancienne, gabarit non standardisé
- Cuisses de tailles importantes
- Volaille plutôt allongée (pas bombée)

Une viande fine et goûteuse

Une cuisson lente pour valoriser cette volaille à croissance lente :

Il est nécessaire de faire une cuisson lente et à température réduite pour éviter d'assécher la viande de Poulet Nantais.

5) Comment s'approvisionner en Poulets Nantais ?

Actuellement, les éleveurs commercialisent en autonomie leurs volailles, mais ils s'entraident pour réussir à fournir leurs clients de manière régulière selon les besoins. Les éleveurs sont situés en Loire-Atlantique et départements voisins.

Pour commander : Contacter l'éleveur le plus proche de votre restaurant ou l'association pour la Sauvegarde et la Valorisation de la Poule Noire de Challans pour avoir un contact.

Date limite pour les commandes avant la livraison : 3 semaines avant la date de livraison

Fréquence possible d'approvisionnement :

Des poulets peuvent être vendus toute l'année. Conditions à définir entre l'éleveur et le client.

Mode de livraison des volailles :

A définir entre chaque éleveur et client.

Livraison possible (Kiosque Paysan...)

Date limite de consommation : 8-9 j

Prix 2026 : Poulet prêt à cuire : Départ de l'élevage

Poulet avec finition classique : 12,80 € HT/kg (13,50 € TTC/kg)

Poulet avec finition au petit lait : 18,96 € HT/kg (20 € TTC/kg)

Facturation : Chaque éleveur gère la facturation avec le client.

=> Contacts :

- Eleveurs de Poulets Nantais :

Cédric Retours, la Chapelle Heulin (44) - 06 02 13 95 61

Matthieu Brosseau, St Lyphard (44) - 06 71 87 58 09

Gaël Marchand, le Pin (79) - 06 38 43 51 39

Mélodie Rotavo, Fégréac (44) - 06 03 08 33 65

- Association pour la Sauvegarde et la Valorisation de la Poule Noire de Challans :

lepouletnantais@gmail.com

07 88 19 74 32 Elise GUIHENEUF animatrice association Poule Noire de Challans CRAPAL



L'association pour la Sauvegarde et la Valorisation de la Poule Noire de Challans est soutenue par la région Pays de la Loire et accompagnée par le Conservatoire des Races Animales en Pays de la Loire, fédération régionale des associations de races locales menacées.

[En savoir plus sur la Poule Noire de Challans](#) : site internet du CRAPAL