

LA POULE D'ALSACE

Volailles

Zone de production : Alsace



La Fondation Slow Food pour la Biodiversité a lancé une nouvelle Sentinelle en France : **la poule noire d'Alsace**. La poule noire est la race avicole par excellence de cette région du Nord-Est de la France. **Elle a la particularité de n'avoir jamais été croisée avec d'autres races asiatiques ou américaines.**

La Poule noire, également appelée Elsässer Hühn ou "la belle", a été abandonnée après la seconde guerre mondiale par l'introduction de races à productivité supérieure comme les anglo-américaines Sussex, Plymouth et New Hampshire. En 2009 la poule noire avait atteint moins de 300 têtes et c'était seulement grâce à l'engagement des petits éleveurs amateurs et professionnels passionnés, décidés à sauvegarder le patrimoine culturel et gastronomique local, que la poule noire a évité l'extinction.

Amateurs et professionnels se sont réunis en 2009 au sein de l'AERPA (Association des Éleveurs de Race Poule d'Alsace) et grâce à l'aide du centre de sélection de Béchanne, ils sont parvenus en 2014 à reconstituer un cheptel de 3000 têtes dans le plus pur respect du standard de la race.

Les éleveurs de la poule noire d'Alsace doivent aujourd'hui affronter deux problèmes importants : **le manque de structures adaptées à l'élevage non industriel des poules et un nombre d'éleveurs trop restreint**, y compris à cause du manque de rentabilité et de perspectives d'avenir de cette filière.

L'un des objectifs de la Sentinelle Slow Food est de renforcer le réseau des producteurs, en aidant l'association dans la recherche de nouveaux membres qui permettraient de consolider les liens déjà partiellement existants avec des chefs de la région, intéressés par l'utilisation de la poule noire d'Alsace dans leur menu. On signalera parmi eux un parrain célèbre, le chef doublement étoilé Nicolas Stamm du restaurant La fourchette des Ducs à Obernai, qui l'intègre régulièrement à sa carte.

Pour en savoir plus, contactez :

Claude Ribeiro, 06 64 50 72 65 - Slow Food 67 Schnaেকে
Nicolas Senn, senn.nicolas68@gmail.com - Slow Food 68 Schnackala
Paola Nano, +39 329 8321285, p.nano@slowfood.it - service Presse Slow Food International
Gilbert Schmitt, gilbert@foiegrasdalsace.com - Président de l'AERPA

Liens internet

Site du [Schnaেকে](#)

Site du [Schnackala](#)

Site Slow Food France, les produits **Sentinelles**

Slow Food rassemble plus d'un million d'individus passionnés et dédiés à l'alimentation bonne, propre et juste : simples amateurs, chefs, jeunes, activistes, exploitants, pêcheurs, experts et universitaires en plus de 158 pays. Le réseau compte 100 000 membres Slow Food rattachés à 1500 antennes locales du monde entier (appelées Conviviums) qui contribuent au mouvement grâce à leurs adhésions, mais aussi aux événements et campagnes qu'elles organisent sans oublier les 2000 communautés de la nourriture Terra Madre qui produisent, à petite échelle et de manière durable, des aliments de qualité.