

La poule Noire d'alsace

Volailles

Zone de production : 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.

La poule noire d'Alsace est devenue une [sentinelle Slow Food](#). 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