

Le poulet de Barbezieux

une résurrection

Abandonné dans les années 1950, le poulet de race Barbezieux, qui figure parmi les plus anciennes de France, a fait son retour sur les étals de la région à la fin des années 1990, grâce à la volonté d'une poignée de passionnés, réunis au sein de l'association Aspoulba. Retour sur la relance d'une filière historique et haut de gamme.

Par **Aline Chambras** Photo **Alberto Bocos**

En 1826, dans *Physiologie du goût*, le célèbre gastronome Anthelme Brillat-Savarin déclarait ne rien connaître «*de plus propre à éclaircir un esprit assombri et à déridier un visage morose que la vue et le fumet d'un chapon de Barbezieux bourré de truffes à tout rompre*». Autant dire que le poulet de race Barbezieux, et encore plus sa version chapon, connaissait alors un grand succès, notamment dans les grandes réceptions, comme en attestent les recherches de Frédéric Duhart, secrétaire général de la Commission pour l'anthropologie de l'alimentation et de la nutrition, qui a retrouvé dans des archives bayonnaises des évocations des chapons de Barbezieux à la table des consuls de Bayonne en 1751*. À la fin du XIX^e, début du XX^e siècle, le volatile vit d'ailleurs son apogée avec la création, en 1907, d'un club spécial «race de Barbezieux», par une certaine vicomtesse de Boislandry à la demande du président de la société des aviculteurs français. Pourtant, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, l'élevage de ce poulet est progressivement abandonné, et l'animal finit par disparaître totalement des marchés et des commerces. Pour les éleveurs, alors en pleine conversion de masse à l'agriculture intensive, la raison invoquée ce sont les

grandes contraintes que pose l'élevage du poulet de race Barbezieux : alors qu'un poulet lambda demande 80 jours d'élevage en batterie, un poulet de Barbezieux nécessite au minimum 110 jours d'élevage en plein air. Quant aux modes de consommation, ils passent à l'époque aux œufs jaunes alors que la poule de Barbezieux a la particularité de donner des œufs blancs...

HOMMAGE À LA POULE

Délaissé par les agriculteurs, le poulet de Barbezieux se maintient toutefois dans les basses-cours de particuliers, ce qui permet à la race de ne pas s'éteindre totalement. En 1997, une rencontre décisive a lieu entre ces éleveurs amateurs et des éleveurs professionnels des environs de Barbezieux, désireux de sauver la race : en créant l'Aspoulba (Association pour la sauvegarde de la poule de Barbezieux), ils entérinent leur volonté de relancer la filière. Notons au passage que le choix de mettre en valeur dans le nom de leur association la poule et non le poulet de Barbezieux est une étrangeté que même ses membres n'expliquent pas : alors qu'il n'est pas question pour eux de lancer une filière ponte, et que seuls les poulets et les chapons sont réputés et commercialisés, cet hommage au genre femelle de l'espèce est d'un touchant décalage...

Pour Gilbert Marchand, jusque-là éleveur de bovins et désigné président de l'Aspoulba, produire des poulets de race Barbezieux revenait à s'engager à proposer aux consommateurs un poulet totalement différent de ceux que l'on peut trouver dans le commerce, notamment au niveau gustatif : «*C'est le poulet de nos grands-mères*», indique-t-il. Au début des années 2000, l'Aspoulba s'occupe donc de récupérer des œufs de la race Barbezieux chez les particuliers : «*Le poulet de race Barbezieux possède des critères très précis, explique Gilbert Marchand, les coqs ont une crête*

* cité dans l'article «Un gusto influido : las elites del sudoeste de Francia y las modas alimentarias en el siglo XVIII», *Arbitrario cultural, racionalidad del comportamiento comensal*, sous la direction de Amado Millan, La Val de Onsera, 2004.



très prononcée, les poulets des oreillons blancs et des plumes noires aux reflets ardoisés, ils sont également très grands et puissants et hauts sur pattes.» Des caractéristiques déjà détaillées dans une encyclopédie agricole datée de 1905 par l'ingénieur agronome Charles Voitellier : la taille de ces poulets «résulte d'une aptitude locale, d'une convenance particulière du sol. Ce qui le prouve, c'est que les Barbezieux capables de se développer et de se reproduire sous tous les climats atteignent rarement ailleurs l'ampleur et surtout la taille que leur donne le département de la Charente.» Pour cet ingénieur agronome, il s'agit même de «la plus grande, la plus forte de toutes les races. Tout dans la Barbezieux a de l'ampleur : la crête, les barbillons, les oreillons, les pattes, on croirait l'intermédiaire entre la poule et le dindon, c'est le géant de l'espèce galline.» Les œufs précieusement choisis selon ces indications sont ensuite mis en station de contrôle et de croissance au centre de sélection de Béchanne à Bourg-en-Bresse, avec qui l'Aspoulba a décidé de travailler. Et après quelques tâtonnements, des poussins correspondant aux critères de la race sont enfin fournis

par ce centre aux quatre éleveurs qui ont décidé de se lancer dans l'aventure.

Le lycée d'enseignement professionnel agricole de Salles-de-Barbezieux est de la partie : «En 2001, un poulailler a été installé sur l'exploitation du lycée, raconte David Leservoisière, directeur de cette exploitation depuis septembre 2008, l'objectif était d'inscrire l'établissement dans une logique de dynamique agricole de territoire et de relance d'une filière menacée.» Les élèves découvrent ainsi ce poulet si particulier, dont ils avaient certes parfois déjà entendu parler, sans en avoir jamais vu un spécimen. «Outre ces critères physiques marqués, ce poulet se caractérise par une grande nervosité, et une tendance à l'étouffement et au piquage, notamment entre coqs, ce qui peut entraîner une surmortalité», précise David Leservoisière. «Néanmoins, depuis quelques mois, nous avons réussi à endiguer ces problèmes en rajoutant des huiles essentielles dans l'eau qui leur est donnée. Grâce à cette maîtrise de la mortalité, nous pouvons dorénavant améliorer les rendements économiques de ce poulet, ce qui, je l'espère, donnera envie aux élèves de se lancer dans

Gilbert et Louissette
Marchand
Chez Magner
16300 Salles-de-
Barbezieux
05 45 78 16 65
louissette.
marchand@
wanadoo.fr

Aspoulba
39 rue de
Barbezieux
BP 43
16120 Chalais
05 45 98 11 80

cet élevage et permettra, à long terme, de pérenniser la production de cette race ancienne.»

Un pari relevé aussi par Gilbert et Louissette Marchand, éleveurs à Salles-de-Barbezieux, Jean-Marie Arsicaud à Berneuil, Marc et Nicole Billion à Saint-Aulais-la-Chapelle, les trois autres éleveurs réunis au sein de l'Aspoulba. Soutenus par le Conseil général de Charente, la Région, la chambre d'agriculture et la communauté de communes des 3B (Baignes, Barbezieux, Brossac), ces agriculteurs se sont chacun lancés dans la relance du poulet de race Barbezieux, pour remettre au goût du jour une volaille du terroir de qualité. En relation avec l'Institut régional de la qualité agroalimentaire (Irqua), ils ont d'ailleurs élaboré un cahier des charges strict afin de mettre en place une démarche qualité incluant à la fois la production, l'abattage et la commercialisation (délimitation d'un territoire correspondant aux terres argilo-calcaires du Sud-Charente, alimentation constituée à 80 % de céréales garanties sans OGM, etc.). En 2010, 10 000 poulets et 800 chapons de race

Barbezieux (élevés uniquement par Gilbert Marchand) ont ainsi été commercialisés au sein d'une aire géographique allant de La Rochelle à Angoulême et de Poitiers à Bordeaux, via les boucheries de la région et quelques grandes surfaces. À Cognac, l'Aspoulba a d'ailleurs passé un accord avec l'association «100 % du coin» qui travaille avec le Leclerc de la commune, celui-ci s'engageant à mettre en valeur dans ses rayons les produits étiquetés du nom de l'association afin de développer les filières locales. Depuis le début 2011, une vingtaine de poulets sont également vendus au marché de Rungis en région parisienne. Une reconnaissance commerciale qui fait la fierté des éleveurs. D'autant qu'en 2001, le guide Gault et Millau classait déjà le poulet de Barbezieux en troisième position sur une liste de vingt poulets français et en donnait cette description savoureuse : «*La peau, d'un très beau doré, dégage une fine odeur de froment. La chair est ferme et possède un goût prononcé, presque giboyeux.*» Avis aux gourmets du dimanche. ■

Volailles de patrimoine

Poitevin étudiant à VetAgro Sup à Clermont-Ferrand, Pierre Simonet, 22 ans, est membre de l'association Vienne Aviculture et élève chez lui, à Marigny-Brizay, deux espèces rares de poules, la géline de Touraine et la pictave. Rencontre.

L'Actualité. – Vous vous êtes lancé dans l'élevage de la géline de Touraine et de la pictave, deux poules rustiques et rares. Pourquoi ?

Pierre Simonet. – J'ai eu mes premières poules à sept ans. Je voulais un cheval mais mes parents ont préféré m'offrir un couple de poules pour que j'apprenne à m'occuper d'animaux. Ensuite, c'est à treize ans, après avoir visité différentes expositions avicoles, à Châtelleraut, que j'ai choisi d'élever mes premières poules de race. La condition imposée par mes

parents était que ces poules devaient donner des œufs ou de la viande et j'ai alors choisi la géline de Touraine, qui a de grandes qualités gustatives. Puis j'ai eu ensuite envie d'élever une race vraiment régionale : la pictave, qui comme son nom l'indique vient du Poitou. Aujourd'hui, je possède un coq et six poules de la race géline de Touraine et deux coqs et six poules de race pictave.

Quelles sont leurs particularités ?

La pictave, de couleur perdrix-doré, est la seule race naine d'origine française qui a pour spécificité d'être une très bonne couveuse. Elle a été créée comme race pure par le comte Lecointre, dans les années 1920, essentiellement pour incuber des œufs de faisan. Aujourd'hui, délaissée par les éleveurs qui lui préfèrent les couveuses industrielles, elle est en fort déclin et est de fait menacée de consanguinité. Pour autant, elle ne disparaît pas complètement et se maintient chez les éleveurs amateurs, où elle est le plus souvent considérée comme une poule d'agrément ou une couveuse par défaut. Pour la géline de Touraine, c'est différent : abandonnée un temps par les éleveurs parce que jugée peu rentable, notamment avec l'arrivée sur le marché des races asiatiques – la géline de Touraine faisait partie des races éteintes en 1977 d'après la Société centrale d'aviculture de France –, elle a été remise au goût du jour, à la fin des années 1990, par l'Inra qui a réussi à la sauver sur le plan sanitaire et génétique. Depuis, elle est la première



La pictave.

race ancienne à avoir obtenu un label rouge, en 2001. La géline est une poule réputée pour sa viande fine qui est servie à la Tour d'Argent à Paris ainsi que par les plus grands cuisiniers tourangeaux.

Envisagez-vous de continuer dans l'élevage de poules anciennes ?

Je suis et resterai un éleveur amateur. Pour autant, je souhaite devenir ingénieur agronome et pouvoir travailler dans les couvoirs français au niveau de la sélection : mon objectif serait de parvenir à y revaloriser les races françaises anciennes et de faire en sorte que leur commercialisation se développe. Car je remarque qu'en France, les différences gustatives entre les volailles de telle ou telle région ne sont pas reconnues, du moins par le grand public. Or je pense que dans le domaine avicole, il est possible de remettre au goût du jour des races anciennes en mettant en valeur leurs saveurs spécifiques comme c'est le cas dans l'élevage bovin où aujourd'hui des espèces locales comme la parthenaise réussissent à se faire connaître des consommateurs.

Recueilli par Aline Chambras

La géline de Touraine.

