

Aviculture / La poule d'Alsace

Sauvée de l'extinction

La poule d'Alsace est sauvée. Les deux derniers éleveurs de cette race ancienne en voie d'extinction ont confié, hier, des oeufs et des poussins au centre de sélection de la volaille de Bresse. Un premier pas vers une possible relance de la production dans la région.

■ «Il était minuit moins une!». Grâce à Guillaume Baumgartner, le compte à rebours s'arrêtera là. La poule d'Alsace, dont il n'existe plus à l'heure actuelle que quelques dizaines d'individus, ne va pas disparaître. Mieux: cette race ancienne pourrait même faire d'ici quelques années un retour en force dans la région.

Sélectionnée en 1890, très répandue jusqu'à il y a une trentaine d'années

Le combat de ce jeune chef d'entreprise en faveur de «la préservation de la biodiversité domestique» a fini par payer. Effaré de constater qu'il ne subsistait en tout et pour tout que deux éleveurs de poules d'Alsace (Hubert Spraul à Gerstheim et Pierre Sorg à Gunstett), il s'est employé, depuis plusieurs mois, «à créer des ponts avec les restaurateurs, dont l'Auberge de l'III et le Crocodile, ainsi qu'avec les professionnels de l'élevage» de la région, accoueurs, éleveurs ou encore abaneurs.

But de l'opération: créer un marché pour les poulets de cette race traditionnelle, sélectionnée en 1890 et très répandue dans la région jusqu'à il y a une trentaine d'années, afin de convaincre la profession agricole de relancer la production.

Une première étape, décisive, a été franchie hier. Le



Plusieurs dizaines d'oeufs et de poussins de la race poule d'Alsace ont quitté, hier, la région pour le centre de sélection de la volaille de Bresse de Béchanne, près de Bourg-en-Bresse, spécialisé dans l'amélioration génétique des races françaises traditionnelles. (Photo DNA - Jean-Paul Kaiser)

centre de sélection de la volaille de Bresse de Béchanne (près de Bourg-en-Bresse), spécialisé dans l'amélioration génétique des anciennes races françaises, a ajouté la poule d'Alsace à sa collection.

L'organisme, qui a d'ores et déjà contribué à la sauve-

garde et à la valorisation économique de la Gélina de Touraine, de la Bourbonnaise, du Coucou de Rennes et autre Noire de Challans, est venu à Gerstheim collecter des oeufs et des poussins, qui deviendront la «clé de voûte de la future filière», observe M. Baumgartner.

«Les poussins iront d'abord sur un site protégé», histoire de s'assurer qu'ils ne sont porteurs d'aucune maladie, explique Roland Bernigaud, le directeur du CSVB. «Au bout de 18 semaines, ils intégreront notre site, dont ils ne sortiront plus». C'est là que les spécialistes entameront leur travail de sélection.

«La poule d'Alsace est une race à croissance très lente, comme les autres races anciennes qui n'ont pas été croisées. Il faut 20 à 25 semaines pour qu'un poulet soit prêt au lieu de 12 semaines» pour les poulets de chair standards, précise M. Bernigaud. D'un point de vue gustatif, «c'est le

summum de la qualité». Mais pour les éleveurs, soumis à des exigences de rentabilité, c'est trop long.

«Notre travail consiste donc à trouver un compromis entre un poulet de très grande qualité et un poulet qui permet aux éleveurs de gagner leur vie». Et ce, «sans croisement extérieur», en préservant les caractéristiques génétiques de la race. D'ordinaire, souligne le directeur du centre de Béchanne, «il faut quatre à cinq ans pour le mettre au point».

Forcément plus chère qu'un poulet, même fermier

D'ici là, note Eugène Schaeffer, président de l'Office français de l'élevage, «il faut trouver un créneau commercial pour la poule d'Alsace», forcément plus chère qu'un poulet, même fermier. Son prix pourrait approcher celui du poulet de Bresse, aux alentours de 12 € le kg.

Guillaume Baumgartner, lui, est confiant. «Six éleveurs alsaciens, qui font de la vente directe ou qui fournissent les restaurants, dont un qui dispose d'un abattoir agréé, sont vraiment intéressés». René Mochel, éleveur à Sessenheim, est du nombre. «La poule d'Alsace nous permettra d'attirer une nouvelle clientèle et de répondre aux restaurateurs, qui sont à la recherche de produits différents».

Odile Weiss