

Aviculture / Sauvée de l'extinction

La poule d'Alsace bientôt au menu

A la fin de l'année, la poule d'Alsace devrait réapparaître sur la carte de restaurants et les étals de volaillers de la région. Une poignée de passionnés est en train de relancer l'élevage de cette race ancienne, sauvée l'an dernier de l'extinction.

■ Il y a un an, il ne subsistait plus, en tout et pour tout, que quelques dizaines de spécimens de poules d'Alsace. Seuls deux ou trois éleveurs amateurs continuaient à s'intéresser à cette race ancienne au plumage noir et au corps trapu, encore très répandue dans la région il y a une trentaine d'années.

Des qualités reconnues par les grands noms de la gastronomie régionale

A présent, il n'y a plus de risque qu'elle disparaisse. Guillaume Baumgartner, un jeune chef d'entreprise attaché au patrimoine alsacien, a en effet assuré sa sauvegarde en confiant au printemps dernier des poussins au centre de sélection de la volaille de Bresse de Béchanne (Ain), spécialisé dans l'amélioration génétique des races anciennes (DNA du 8 juin 2008).

Depuis, ils s'y reproduisent au côté de la Géline de Touraine, de la Bourbonnaise, du Coucou de Rennes ou encore de la Noire de Challans. Avec succès. 300 jeunes nés en Bresse viennent ainsi de rejoindre la ferme du lycée agricole de Rouffach.

L'objectif de Guillaume Baumgartner n'est en effet pas uniquement d'assurer la conservation de la race. Il consiste avant tout à relancer



Désormais, il n'y a plus de risque que la poule d'Alsace disparaisse. (Photo archives DNA - Jean-Paul Kaiser)

l'élevage de cette volaille à croissance lente (25 semaines environ) aux qualités gustatives bien supérieures à celles des espèces hybrides à croissance rapide.

Des qualités d'ailleurs reconnues par les grands noms de la gastronomie régionale. «La race Alsace a réussi son examen de passage auprès de l'association des Étoiles d'Al-

sace», souligne M. Baumgartner. Les chefs qui la composent se sont accordés, à l'issue d'une dégustation organisée dernièrement à Gundershoffen, sur «la grande fines-

se de la chair, une très bonne mâche et un goût exceptionnel».

Le travail entamé par le lycée agricole de Rouffach, en partenariat avec celui d'Obernai, devrait permettre de jeter les bases d'une véritable filière poule d'Alsace dans la région. «Nous allons expérimenter trois protocoles d'élevage, explique M. Baumgartner. Les 300 sujets sont répartis en trois groupes qui testeront chacun un système d'alimentation, à base par exemple de maïs pour l'un et de lupin pour un autre».

L'objectif est d'atteindre au plus vite le seuil de rentabilité

But de l'opération: déterminer, d'ici fin juin, celui qui donnera les meilleurs résultats en terme de croissance et de poids afin de permettre aux éleveurs professionnels de disposer de références. Ils sont, assure M. Baumgartner, «de plus en plus nombreux à

s'y intéresser». Deux au moins sont sur le point d'accueillir leurs premiers poussins.

Si tout va bien, la jeune filière devrait être en mesure d'approvisionner d'ici la fin de l'année les restaurateurs de la région. Elle ne devrait s'attaquer au marché du grand public qu'en 2010, lorsque la capacité de production aura atteint 10 000 sujets - le prix de vente devrait se situer autour de 10 à 12€ le kilo. L'objectif est d'atteindre au plus vite le seuil de rentabilité, estimé à une production de 30 000 volailles par an.

En attendant, l'Association des producteurs de poules d'Alsace, qui sera officiellement créée le 17 mars, va s'efforcer de susciter le plus de curiosité possible autour de cette race ancienne. Elle compte bien, par exemple, la mettre au menu des prochaines journées du patrimoine qui auront lieu le 22 septembre. Odile Weils

Grand prix d'honneur

Un coq de race Alsace d'Hubert Spraul, président de la société d'aviculture de Gerstheim, a obtenu le grand prix d'honneur au dernier salon international de l'agriculture. Cette récompense, la plus prestigieuse du genre, n'est pas la première pour l'éleveur amateur qui a contribué à la sauvegarde de l'espèce. Une de ses poules de race Alsace avait déjà été récompensée au salon de l'agriculture 2007. Elle avait obtenu le grand prix de la race française.