



Flash - infos n°8

Mai 2013

www.lapoulenoireduberry.fr
lanoire.duberry@laposte.net

Le mot du Président

La Poule Noire passe au vert

Il est une idée, qui suscite un engouement depuis quelques mois, c'est de faire adopter deux poules dans un certain nombre de foyers, et de leur faire manger les déchets organiques.

Plusieurs communes ont déjà testé l'opération avec succès. Il s'avère qu'une poule peut absorber jusqu'à 150 kg de déchets organiques par an, selon le retour d'expérience que nous avons.



Commandes de poussins

Les poussins commandés par les adhérents seront livrés le **mardi 4 juin** de 18 h 30 à 20 h, soit chez Francis Lasne, soit chez Michel Audebert.

Poules noires du Berry très recherchées

Notre succès, largement relayé par les médias, entraîne une demande forte de Noires du Berry. Eleveurs amateurs, utilisez notre **service de petites annonces sur le site** et participez aux marchés où une clientèle nous attend. Depuis novembre, on estime qu'il s'est vendu près de 200 poules noires du Berry à Saint-Août... et il y a encore de la demande !

Prix de vente des coqs et poules : 16 €

En page 4, vous trouverez les dates des marchés de **Saint-Août** où notre club tiendra son stand.

Pensez également au marché de **Châteaumeillant (premier vendredi de chaque mois)**



Il est bien évident qu'en plus du rôle écologique, ces volailles produiront quelques œufs.

Le Club Français de la Poule Noire du Berry a été sollicité par plusieurs communautés de communes pour tester cette expérience. Cela permettrait de faire connaître encore plus notre gallinacé et d'avoir le soutien des municipalités concernées. Nous réfléchissons à l'heure actuelle de quelle manière nous pourrions mettre en place cette action.

Affaire à suivre...

Francis Lasne

Info complémentaire :

2 poules : 300 kg de déchets ménagers organiques en moins : baisse du coût de mise en décharge d'environ 30 €/an !

Bilans et perspectives

Ce n'est pas sans une satisfaction certaine que j'apporte ma contribution à ce 8e numéro de notre « Flash info » dans le cadre de ce que nous pouvons appeler « bilans et perspectives » de notre club. Qu'il me soit permis de mettre l'accent sur quelques points forts de nos activités.

L'accroissement sensible de nos adhérents, éleveurs ou sympathisants, leur nombre « tangente » les 125. Rappelons-nous que nous nous étions fixé la barre de la centaine.

L'augmentation non négligeable du nombre de poussins en provenance de Béchannes.

L'accueil au sein du Conseil d'Administration de nouveaux membres particulièrement actifs : Catherine LASNE, Caroline ROBERT, Magda AUGER, Sandrine JAMET. Nous avons besoin de leur énergie et de leur dévouement afin de faire face aux tâches incombant à une association dynamique et reconnue comme telle.

La reconnaissance médiatique par voie de presse écrite, parlée et télévisée régionale et maintenant nationale.

Cerise sur le gâteau nous avons obtenu successivement :

*En 2011 le 1^{er} prix du Ruban Vert de la Caisse Régionale Centre Ouest du Crédit Agricole

*Au titre de l'année 2012 le 1^{er} prix de la Fondation du Patrimoine remis à notre Président dans le cadre prestigieux du salon de l'Agriculture.



*En 2013 le 1^{er} prix Initiatives Région de la Banque Populaire Val de France Catégorie Patrimoine

L'apport pécuniaire de ces reconnaissances est ponctuellement une véritable bouffée d'oxygène. Qu'il me soit permis de remercier très vivement Fanny MOISE dont les compétences, le travail, la disponibilité et la

pugnacité en font une professionnelle précieuse particulièrement performante. Il est évident qu'en l'absence de la contribution des solides dossiers de présentation des activités de notre club, nous n'aurions pas été en mesure de présenter nos candidatures et d'obtenir de telles consécration. Merci Fanny.

Est-ce à dire que tout est parfait ? Certainement pas. Il y a encore beaucoup à faire afin d'être et de rester digne de la confiance et de la reconnaissance dont nous sommes les récipiendaires.

Deux préoccupations essentielles sont toujours à l'ordre du jour :

*La qualité de notre Noire du Berry

*La filière, c'est-à-dire le nécessaire progrès en termes de qualité d'élevage et le recrutement de nouveaux éleveurs.

En ce qui concerne la qualité, le récent audit a permis des échanges à mon sens fructueux avec les éleveurs professionnels. Mais ils ne peuvent pour autant dissimuler la rigueur indispensable à l'élevage d'une volaille que J. J. DAUMY a qualifié lors de notre dernière commission d'éleveurs professionnels de « poule de luxe ». Ce grand cuisinier a insisté sur la nécessaire qualité mais aussi sur la présentation de la PNB, présentation uniforme sur laquelle la commission « ad hoc » va devoir rapidement « plancher ». Notre représentation en dépend.

S'il est vrai que la qualité une fois encore doit être exemptée de reproche, il est vrai aussi qu'en l'absence de filière il ne peut y avoir de reconnaissance. Qui dit filière, dit éleveurs. L'indispensable solidarité qui doit sous-tendre nos activités manque encore cruellement nous l'avons constaté durant l'audit. La solidarité n'est pas aléatoire (Cf. contrat annuel). Pour l'heure le Club se positionne concrètement comme un prestataire de services. Il faut donner un nouveau souffle à une forme de collaboration excluant la concurrence. Il s'agit d'une question d'état d'esprit, la PNB ne doit pas être l'objet d'un élevage « ordinaire ». Nous sauvons une race. Nous devons, et quand j'écris nous, je veux dire aussi les professionnels, privilégier l'éthique. La réussite doit être notre œuvre commune. Par exemple le livret de recettes en cours de « gestation » sera une aide supplémentaire à la vente sachant que de nombreuses personnes souhaitent fréquemment lors de l'achat se documenter sur la préparation de notre volaille.

En guise de conclusion toute provisoire je formulerai un souhait : la réussite et la pérennité de notre volaille exceptionnelle passe nécessairement par « l'esprit » qui nous guide. Le comprendre et le mettre en œuvre sans ostracisme est d'une brûlante actualité. Le Conseil d'Administration et son Président, le Bureau se montreraient irresponsables si, se réjouissant des succès engrangés, ils ne se tournaient pas résolument vers l'avenir à la recherche constante de l'excellence. Ils devront faire preuve assurément de beaucoup de pédagogie.

Robert Langlois
Vice-Président

Des restaurants qui servent la « Noire du Berry »



Pour commencer, le commentaire de Caroline et Robert sur le « Relais du Facteur » à Sainte-Sévère :

La Poule Noire cuisinée par Sylvain au Relais du Facteur à Sainte Sévère est excellente. Le chef sait bien cuisiner les différentes parties du poulet, lentement il fait réduire la sauce et c'est un délice. Le tout accompagné d'un foie gras poêlé, de morilles, et d'une compotée de potiron et de crosnes. Il est très attaché aux produits locaux et de qualité. Nous nous sommes régalés, dans un cadre agréable pour un prix très raisonnable.

Caroline et Gérard Robert

Liste des restaurants dont nous savons qu'ils servent de la « Noire du Berry »

Restaurant Saint-Jean
18200 DREVANT 02 48 96 39 82

Jeu de Goût
36000 CHATEAUROUX 02 54 27 66 28

Le Café de Paris
36000 CHATEAUROUX 02 54 34 04 28

Le Petit Bouchon
36000 CHATEAUROUX
02 54 61 50 40

La Cognette
36100 ISSOUDUN 02 54 03 59 59

Chez Anne-Marie JAMET (sur commande)
36120 SAINT-AOUT 02 54 36 11 81

Les Dryades
36130 POULIGNY-NOTRE-DAME
02 54 06 60 60

Le Forgeron
36140 LA BUXERETTE 02 54 30 74 23

Le Relais du Facteur
36160 SAINTE-SEVERE 09 83 21 62 73

Le Capucin Gourmand
36220 TOURNON-SAINT-MARTIN
02 54 37 66 85

Auberge du Grèbe 02 54 37 98 36
36220 LUREUIL

La Forge
36230 LYS-SAINT-GEORGES
02 54 30 81 68

Le Bœuf Couronné
36290 MEZIERES-EN-BRENNE
02 54 38 04 39

N'hésitez pas à réserver dans ces restaurants qui cuisinent avec soin notre volaille. Découvrez en famille, ou avec des amis, leurs recettes !

Ces professionnels font partie intégrante de notre filière et ont un rôle déterminant pour la promotion de la « Noire du Berry ».

Merci aux éleveurs professionnels qui nous communiquent la liste de leurs clients restaurateurs. C'est un vrai geste de solidarité et de respect de la filière.

Livret de recettes

Le Club va éditer un livre de recettes de «Noire du Berry »

Cela correspond à une forte demande des clients de nos éleveurs professionnels et lors de notre présence sur les différentes manifestations.

Catherine Lasne travaille à affiner ces recettes depuis plusieurs mois.

Il s'agit de 12 recettes (une par mois) faciles à réaliser à la maison et intégrant des légumes (ou des fruits) de saison.

Pour sa part, Caroline Robert travaille sur la maquette du livret qui sera bientôt imprimé (disponible en juillet 2013).

Merci à ces 2 adhérentes pour ce travail remarquable qui devrait connaître un beau succès.



Création d'une commission éleveurs amateurs

Suite à l'Assemblée Générale qui a souhaité la création d'une commission éleveurs amateurs. Le dernier conseil d'administration a chargé Hubert Poyen d'animer cette future commission dont le travail sera :

- de soutenir les adhérents amateurs dans leurs efforts pour améliorer encore la sélection et dans la conduite de leurs élevages.
- d'organiser la sélection de poules noires du Berry chez nos adhérents amateurs en complément et indépendamment de ce qui se fait à Béchanne.
- de solliciter les éleveurs amateurs afin qu'ils participent aux concours avicoles. (Cette année, par exemple, le club n'a pas participé au championnat de Montmorillon, ce qui est bien dommage après l'accueil que l'on a reçu en 2012).
- de faciliter la participation aux concours (en organisant des vaccinations collectives, par exemple)
- de planifier les concours auxquels le CFPNB pourrait s'associer.

Après la mise en place d'une commission chargée du suivi de la filière professionnelle, le CFPNB disposera d'un outil supplémentaire pour la sauvegarde de la poule Noire du Berry. Le conseil d'administration soutiendra bien évidemment cette commission.

Notre club comptant à ce jour plus de 80 adhérents éleveurs, il devrait être possible de constituer une commission solide pour atteindre les objectifs visés.

Merci de vous faire connaître rapidement si vous voulez bien participer à cette commission. Le Club Français de la Poule Noire du Berry compte sur vous !

Merci de faire part de votre candidature :

Auprès de Hubert POYEN : 3 Le Venon
18190 UZAY LE VENON 02.48.61.04.64

Par mail : lanoire.duberry@laposte.net

Marchés de Saint-Août pendant lesquels le stand du club accueillera les adhérents qui auront des volailles à vendre

Mardi 11 juin

Mardi 9 juillet

Mardi 6 août

(marché animé des estivants)

Mardi 10 septembre

Mardi 08 octobre

Mardi 12 novembre

Dimanche 22 décembre (marché animé de Nau)

Dimanche 29 décembre

(marché animé du Père Janvier)

Journée technique le samedi 15 juin à Saint-Août

A partir de 10 heures, près de la mairie, le juge Roumilhac donnera son avis sur les volailles que les adhérents présenteront.

Il est également organisé une séance de vaccination de volailles et vue de leur présentation au concours de Saint-Amand. **Il est encore temps de s'inscrire et de participer !** Venez présenter vos volailles ou venez découvrir les volailles des adhérents.

Agenda

Dimanche 2 juin : Ferme de Printemps Place Séraucourt 18000 BOURGES

Samedi 15 juin : Journée technique salle de la Mairie 36400 SAINT AOUT

Samedi 22 juin 16h/20h : Foire traditionnelle 36 ARTHON

Samedi 13 juillet : 4èmes rencontres européennes 9h30/18h30 36 CHATILLON SUR INDRE

Lundi 9 septembre : Foire 36400 La Berthenoux

Samedi 21 septembre : repas annuel du CFPNB 19h30 à Saint-Août. Réservez cette date !

22/23/24 novembre : Salon Euro Gusto Palais des expositions 37000 TOURS