RACES LOCALES EN SAUVEGARDE : LA POULE NOIRE D'ASTARAC

LA DÉMARCHE

L'EARL des Frênes se situe également dans le berceau de la race de la poule noire d'Astarac Bigorre. Cette race a été relancée fin des années 1990 par des éleveurs passionnés, des collectionneurs qui l'ont conservée. Le standard avait diminué, les poules étaient globalement petites, assez nerveuses, n'aimant pas la claustration et ayant besoin d'espace. Un travail de multiplication et de standardisation a d'abord été réalisé par un petit collectif d'hommes et de femmes puis, dans les années 2000, les premiers chapons de la filière ont été commercialisés.

Depuis 2010, le collectif est engagé dans une démarche de reconnaissance en appellation d'origine protégée (AOP) : 1 race, 1 territoire, 1 savoir-faire.

L'alimentation des poules est obligatoirement issue de la zone d'élevage (Astarac et Bigorre) et non OGM.

Comme pour le porc noir de Bigorre, le succès de la démarche repose sur des femmes et des hommes qui structurent collectivement une filière locale :

- 21 éleveurs
- 7 éleveurs reproducteurs : récoltent les œufs
- 1 couvoir collectif
- 1 éleveur qui démarre les volailles, qui assure le sexage (environ 50% de mâles et 50% de femelles) et qui constitue des lots de 500 individus

La poule noire d'Astarac Bigorre est une race locale à croissance lente, avec un indice de consommation élevé.

Les poulettes, poulets ou chapons sont conduits par bandes de 500 individus. Ils sont rentrés la nuit dans une cabane. En journée, les volailles sont en plein air sur un parcours enherbé agroforestier. Il y a deux parcours de 5000 m2, bordés de haies et plantés d'arbres. Le chargement maximal du parcours est de 1000 volailles/ha. Un vide sanitaire de 4 semaines est respecté entre de lots de volailles sur un même parcours.

Les poulettes et poulets arrivent démarrés sur l'exploitation (à l'âge de 5 semaines). Les chapons démarrés arrivent à une semaine de plus après l'étape de chaponnage. Les poulettes et poulets sont ensuite engraissés pendant 150 jours et les chapons pendant 210 jours sur parcours agroforestier.

Le soja et la féverole sont les deux sources de protéines pour les volailles. Le soja est produit sur l'exploitation et toasté à façon par la coopérative Gersycoop. L'étape de toastage de la graine améliore sa digestibilité et élimine ses facteurs anti-nutritionnels. Les résultats sont satisfaisants sur la ferme et cela permet de ne pas acheter de tourteaux.