



# La Noire de Challans

Fiche  
n°10  
Page 1/2



| VOCATION                                  |                                               |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Chair <input checked="" type="checkbox"/> | Ornement <input type="checkbox"/>             |
| Ponte <input type="checkbox"/>            | Couvaïson <input checked="" type="checkbox"/> |

  

| TAILLE                                    | EFFECTIF                                 |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|
| Nain <input type="checkbox"/>             | Courant <input type="checkbox"/>         |
| Grand <input checked="" type="checkbox"/> | Moyen <input type="checkbox"/>           |
|                                           | Rare <input checked="" type="checkbox"/> |
|                                           | au-delà de sa région                     |

  

Nom commun : La Poule de Challans  
 Origine : Pays de Loire  
 Dép : Vendée (85)  
 Ville : Challans  
 Aire de répartition : Ouest de la France

## Histoire

La Poule de Challans a commencé à se distinguer vers 1850. Comme la Marans elle a subi l'influence de l'importante zone portuaire nantaise où circulaient de multiples denrées ramenées de « l'Empire » et des vastes échanges maritimes de l'époque. Ainsi elle est née du croisement d'une poule locale issue du bocage vendéen avec des races asiatiques Langshan et Orpington noires. L'apport de ces races lui donna rapidement de la masse et elle devint la volaille « officielle » du pays Nantais, à tel point qu'on l'appelait « poulet Nantais ».

**Création** // Le moins que l'on puisse dire c'est qu'il ne semble pas que les aviculteurs vendéens se soient précipités pour faire reconnaître leur race. : homologuée en 1967 par la SCAF (Société Centrale d'Aviculture de France). De fait cette dernière était massivement commercialisée et à l'époque on vendait avant tout un poulet noir de consommation. Il s'agissait pour l'essentiel de volailles de rapport dont l'apparence importait peu. Si on a pu louer par ailleurs l'intérêt d'une filière économique dans la sauvegarde d'une race, on en trouve aussi le travers, dans la mesure où l'appellation « Poule de Challans » révèle des caractères génétiques aléatoires.



# La Noire de Challans



Néanmoins ne boudons pas le plaisir d'avoir une race ancienne disponible sur nos tables. Il ne faut toutefois pas la confondre avec les « Poulets fermiers de Challans Label Rouge » qui proviennent de croisements de souches industrielles dites à « croissance lente » dont certains peuvent être cou nu, à peau blanche ou jaune.

Comme toutes les races ayant subi des croisements, la plus grande vigilance est à exercer afin de maintenir le standard de celles-ci. Des rémanences génétiques pouvant ressurgir régulièrement et faire dévier les descendants. On s'attachera à « brasser » et confronter les animaux afin de conserver le type.

## DEF. MASSE BAGUE

|                     |            |    |
|---------------------|------------|----|
| <b>Coq grand</b>    | 3 à 3,5 kg | 20 |
| <b>Poule grande</b> | 2 à 2,5 kg | 18 |
| <b>Coq nain</b>     | -          | -  |
| <b>Poule naine</b>  | -          | -  |

## TÊTE

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| <b>Yeux</b>       | Brun foncé à noirs  |
| <b>Bec</b>        | Légèrement recourbé |
| <b>Crête</b>      | Simple et épaisse   |
| <b>Barbillons</b> | Moyens              |
| <b>Oreillons</b>  | Rouges et allongés  |
| <b>Huppe</b>      | Non                 |
| <b>Favoris</b>    | Non                 |
| <b>Barbe</b>      | Non                 |

## CORPS

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| <b>Forme</b>   | En bateau                  |
| <b>Camail</b>  | Riche et abondant          |
| <b>Dos</b>     | Large et long              |
| <b>Ailes</b>   | Fortes et serrées au corps |
| <b>Abdomen</b> | Bien développé             |
| <b>Queue</b>   | Courte, petites faucilles  |
| <b>Peau</b>    | Blanche                    |
| <b>Tarses</b>  | Ardoise foncé              |

## CARACTÉRISTIQUES

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| <b>Chair</b>             | Oui          |
| <b>Ponte</b>             | Faible       |
| <b>Mixte chair/ponte</b> | Non          |
| <b>Œufs/an</b>           | 130          |
| <b>Masse œufs</b>        | 60 g         |
| <b>Couleur</b>           | Blanc teinté |
| <b>Couveuse</b>          | Oui          |
| <b>Incubation</b>        | 21 jours     |

**Coloris existant** Homologué : Noir à reflets verts.

## Caractéristiques

On l'a dit, la Poule de Challans est une volaille de rapport et notamment de chair. Plutôt forte et bien proportionnée, pour ne pas dire robuste. La viande est bonne, ferme et moelleuse. Le coq doit peser 3 à 3,5 kg et la poule 2 à 2,5 kg. Sa crête est simple elle ne dispose d'aucun atour particulier, ce qui explique certainement qu'elle soit très localisée.

Elle pond correctement et est assez bonne couveuse. Elle est noire à reflets verts, un point c'est tout. Elle n'existe pas en naine.

## Comportement

C'est une volaille de poulaillers, populaire, facile à élever. Rustique, ne craignant pas l'humidité, ni le vent. On l'a trouve encore facilement en Vendée dans les fermes où l'on est habitué à avoir des volailles noires. Elles sont calmes et dociles, le coq est un très bon reproducteur. On peut donc entretenir cette race sans soucis notamment si on prévoit d'en consommer ses poulets.

## Performances, atouts

**Ponte** : Correcte : 130 œufs /an.

**Couvaison** : Assez facilement

**Croissance** : assez rapide, pas très éloignée des sujets de grande production.

**Maturité sexuelle** : Coq : 5 mois, Poule : ponte à 6 mois

**Chair** : Bon rendement. Et bonne chair.



## S'en procurer

On veillera à ne pas les confondre avec les poulets fermiers de Challans à souches industrielles.

• Pour obtenir une liste d'éleveurs ou se procurer des volailles : <http://pagesperso-orange.fr/volaillepoultry>