



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

© Slow Food 2013



Slow Food®

Poule noire d'alsace



Europe - France

Alsace



Sentinelle Slow Food®

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** soutient plus de 500 Sentinelles dans le monde.

www.slowfoodfoundation.org

Poule noire d'alsace

Fière et élégante sous son plumage noir, la poule noire d'Alsace, ou Elsässer Hühn, est la race avicole par excellence de la région. Cependant, en 2009, on comptait moins de 300 têtes, les volatiles ayant été décimés lors des deux guerres mondiales. Son corps est dodu et cylindrique, sa crête perlée ou frisée, ses oreillons blancs en forme d'amande, ses caroncules rouge écarlate et sa queue large, en éventail pour les femelles et en faucille pour les mâles. Amatrice de grands espaces, elle est élevée en extérieur où elle consomme le pâturage des enclos ainsi que des céréales et du soja garantis sans OGM. Le marché de la poule d'Alsace est régional et 85 % de la production est commercialisée en vente directe. Ses filets fins et ses cuisses parfumées en font un mets apprécié qui entre dans la composition de la recette traditionnelle du coq au Riesling. Elle est aussi connue pour ses œufs à coquille blanche.

Les producteurs

Les producteurs sont réunis au sein de l'Association des Éleveurs de Race Poule d'Alsace

Gilbert Schmitt

19, rue du Ried
Bischoffsheim

William Girard

6, ferme Neuenmatten
Grendelbruch
girardw@orange.fr

Francis Humann

15, avenue de la Concorde
Ernolsheim s/ Bruche

Lycée Agricole

8, rue des Remparts
Rouffach

Georges Kuntz

168, avenue d'Altorf
Dachstein

La Sentinelle

Menacée après la seconde guerre mondiale par l'introduction de races à productivité supérieure telles que la Sussex, la Plymouth et la New Hampshire, elle doit son retour à une poignée d'éleveurs amateurs et professionnels passionnés, réunis au sein de l'AERPA (Association des Éleveurs de Race Poule d'Alsace) en 2009. Décidés à sauvegarder le patrimoine culturel et gastronomique local, ils sont parvenus en 2014 à reconstituer un cheptel de 3000 têtes dans le plus pur respect du standard de la race, grâce à l'aide du centre de sélection de Béchanne. Les éleveurs affrontent aujourd'hui deux problèmes importants : ils sont peu nombreux à élever cette race et manquent de structures adaptées.

L'un des objectifs de la Sentinelle est de renforcer leur réseau, en aidant l'association à rechercher de nouveaux membres afin de consolider les liens déjà existants avec des chefs de la région. On signalera parmi eux le chef doublement étoilé Nicolas Stamm du restaurant La fourchette des Ducs, qui l'intègre aussi souvent que possible à sa carte.

Pierre Sorg

Gunstett
pierre.sorg1@aliceadsl.fr

Hubert Spraul

Rue de la redoute
Gerstheim
spraul.hubert@numericable.fr

Nicolas Lechner

6, Rue des Roses
Pfettisheim
foiesgras.lechner@wanadoo.fr

Responsable de la Sentinelle

Claude Ribeiro, Slow Food
Schnaeckele
tél. +33 (0) 664507265
ribeiro.claude@gmail.com

Référent des producteurs

Gilbert Schmitt
tél. +33 (0) 661917681
gilbert_schmitt@hotmail.com