



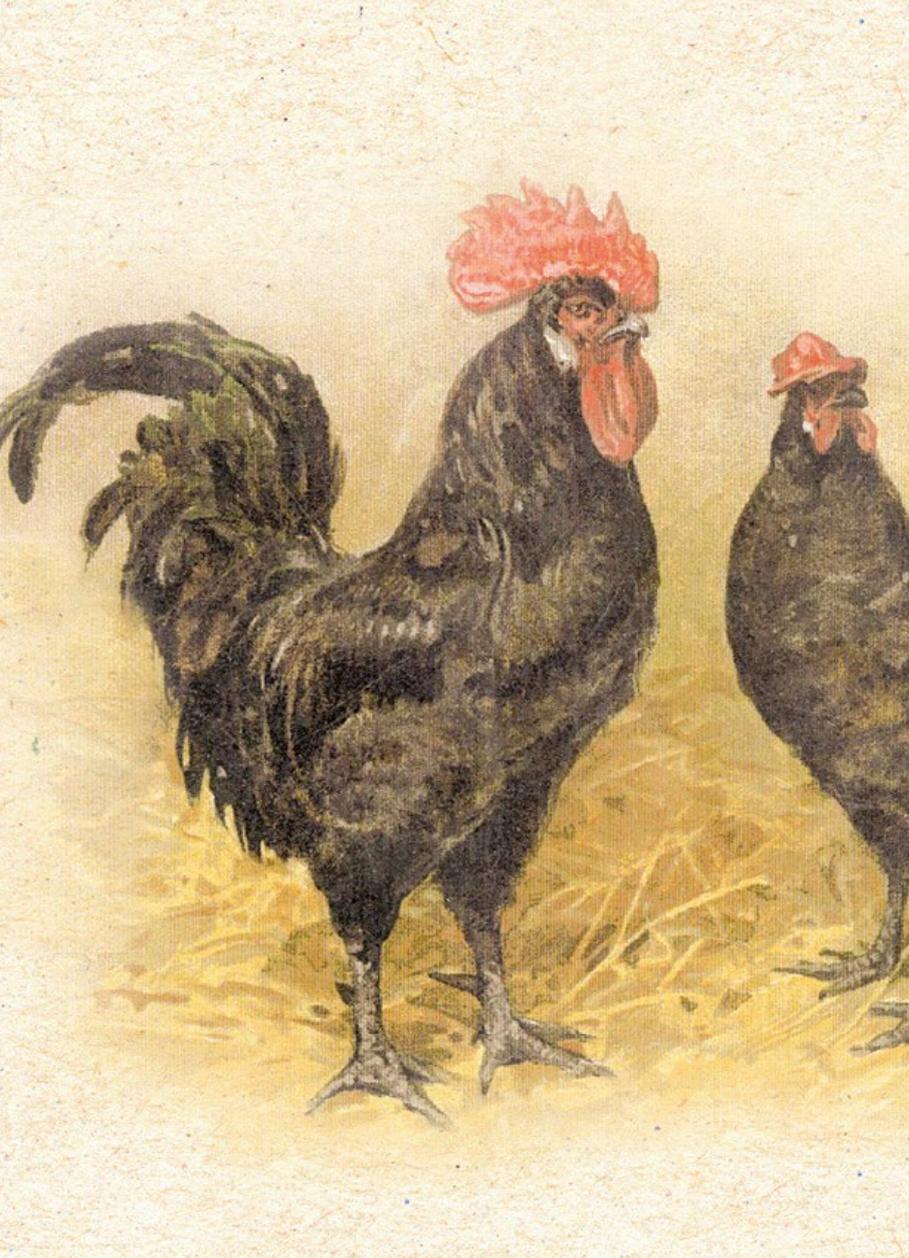
Poulet de race
Barbezieux

Communiqué de presse

ASPOULBA

Association pour la **S**auvegarde de la **POU**le de **BA**rbezieux

Après des années de travail de ses membres passionnés, l'association est parvenue à sauver le Poulet de Barbezieux, quasiment disparu au milieu du 20^e siècle. Depuis 1997, ASPOULBA sélectionne, transforme et distribue la production de ses éleveurs associés. ASPOULBA est aujourd'hui l'unique garante de cette race exceptionnelle.



Une race ancienne de la célébrité à l'oubli

La poule de race Barbezieux était célèbre et réputée pour ses chapons, depuis plusieurs siècles, avant que sa production ne s'arrête progressivement à partir de la seconde moitié du 19^e siècle, jusqu'à la disparition de la très grande majorité de ses spécimens dans les années 1960.

Cette disparition progressive s'explique par une succession de changements dans les modes de production, d'élevage et de consommation entre le milieu du 19^e siècle et la deuxième moitié du 20^e siècle. Les volailles ont en effet d'abord subi une longue période de croisements avec des volailles asiatiques au cours du 19^e siècle qui a engendré la dilution de la race ; puis, leurs œufs, très blancs, ont été délaissés par les consommateurs qui se sont tournés davantage vers l'œuf coloré pendant la période de l'entre-deux-guerres. Enfin, l'aviculture intensive a fini d'anéantir leur modèle de production au tournant des années 60, puisque l'élevage, long et exigeant, des poules de race de Barbezieux, s'accordait mal avec une production intensive.



Une renaissance

Après avoir pratiquement disparu, la poule de race de Barbezieux a donc connu un nouveau souffle grâce au travail d'amateurs passionnés qui se sont regroupés en 1997 pour fonder l'association ASPOULBA : Association pour la Sauvegarde de la Poule de Barbezieux.

Ensemble, ils sont parvenus à retrouver le patrimoine génétique de cette race ancienne et en assurent la préservation par un programme de sélection rigoureux en partenariat avec le réputé Centre de Sélection de Béchanne et du SYSAAF.





Des caractéristiques exceptionnelles

Sous leur plumage noir, prestigieux, les poulets de la race de Barbezieux sont généreux ! D'un poids moyen que l'on situerait entre la poule et le dindon : ce ne sont pas des poids plume ! La poule pèse en moyenne 2,5 kg ; quant au coq, il tourne autour des 3 kg !

On les distingue dans la basse-cour entre toutes les autres volailles grâce à leur robe noire irisée, bien sûr, à leurs fiers crête et barbillons rouges ainsi qu'à leurs oreillons blancs immaculés caractéristiques de la race.

Enfin, la poule de race de Barbezieux est une race locale qui s'est adaptée au terroir argilo-calcaires du Sud des Charentes, ce qui l'a dotée d'une ossature très fine, d'une haute taille et d'une musculature puissante.



Une production exigeante

Pour un beau et bon poulet, il faut un bel et grand espace. Pas question d'entasser les poussins de la race de Barbezieux ! Dans le parc d'élevage, on compte seulement dix poussins par mètre carré, pendant les quarante-neuf premiers jours. Ensuite, chaque poulet dispose de quatre mètres carrés individuels, en terrain herbeux et arboré ! Pour affiner leur goût, les volailles sont nourries sans OGM, avec blé et maïs du terroir.

Les aviculteurs sont au petit soin pour leur volailles : la durée d'élevage totale des poulets est de cent vingt jours minimum (les poulets industriels sont abattus au bout de quarante jours ; les labels rouges, quatre-vingts un jours).



Un cahier des charges strict a été établi pour garantir la qualité de la production ASPOULBA. Par sa validation par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, ce cahier des charges offre aux Poulets de Race Barbezieux produit par les éleveurs de l'ASPOULBA la mention « Signé Poitou-Charentes en Nouvelle Aquitaine ».



Une démarche responsable

En sauvegardant la race ancienne de Barbezieux, l'ASPOULBA participe à la préservation de la biodiversité.

En ayant recours à l'élevage en plein air de long durée, à une nourriture saine et locale pour leur volaille, à la vente en circuit court, locale et coopérative, ASPOULBA s'engage pour le bien-être animal, pour une alimentation de proximité et participe à la sobriété énergétique.

En s'associant avec le Lycée Professionnel Agricole Félix Gaillard, ASPOULBA s'engage pour une éducation éco-responsable des futurs aviculteurs!

La qualité de sa démarche lui attire les soutiens des institutions :

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

A.A.N.A.
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



Des qualités gustatives **incomparables**

Cette volaille a fait la renommée de Barbezieux depuis des siècles grâce à sa chair tendre et savoureuse et à la qualité de ses chapons. Au 19^e siècle l'illustre gastronome Brillat Savarin la décrivait en ces termes « *La poule a une chair fine, savoureuse et très goûteuse* ».

Et lors d'une dégustation Gault-Millau où le poulet de Barbezieux était sur le podium le jury le qualifiait ainsi : « *La peau d'un très beau doré, dégage une fine odeur de froment. La chair est fine et possède un goût prononcé et délicat.* ».

Fiche d'identité

ASPOULBA

association pour la sauvegarde de la poule de barbezieux

Adresse du siège :

**Mairie de Barbezieux
26 rue Marcel Jambon,
Barbezieux-Saint-Hilaire**

Siret :

449 979 020 00012

Contact Presse :

**Jean-Marie Arsicaud (Président de l'association)
06 29 84 10 47**

Contact Administratif :

**Nicole Billion (Trésorière)
06 85 55 19 55**

Contact Commercial :

**Vincent Piolé
06 85 02 03 24**

Email :

contact@aspoulba.fr

Nos Kits Média

ASPOULBA met à votre disposition des images uniquement pour la médiation de ses activités et du Poulet de Barbezieux.

L'utilisation de ses images doivent respecter notre licence d'utilisation.

[Télécharger logo / Charte graphique](#)

(ZIP 24.8 Mo)

[Télécharger le kit photo](#)

(ZIP 29.0 Mo)

[Télécharger le kit vidéo](#)

(ZIP 00 Mo)

