



# La Noire de Janzé

## Une poule rattrapée au vol



L'œuf de la Noire de Janzé est blanc.

De taille moyenne, mais qui à l'œil, paraît plus légère qu'en réalité du fait que la plume est excessivement serrée au corps, le coq pèse 2,5 kg et la poule 2 kg.



Dans 15 jours ces poussins seront emplumés (sous l'effet d'un gène) pour résister à l'humidité atmosphérique.



La crête du coq est simple et droite, d'un rouge très vif. Le coq possède également d'énormes faucilles (plumes de la queue).



Les poules commencent à pondre vers 4,5 mois. Elles pondent, couvent et élèvent toute l'année, quelles que soient les saisons.

■ La Noire de Janzé doit son sauvetage à l'association "SOS volailles".

La Noire de Janzé a bien failli disparaître. Cette vieille race de volaille était d'ailleurs considérée comme éteinte. "Disparue vers le milieu du XXe siècle", évoquent les rares écrits à son sujet. Quand... Quand, début des années 90, une bande de copains, regroupés autour de l'association "SOS volailles", lance un appel aux bonnes volontés susceptibles de dénicher une basse-cour fossile qui pourrait héberger quelques derniers spécimens de la Noire de Janzé.

L'appel à témoin retentit à l'oreille de Jean Le Moigne, Finistérien d'origine et vétérinaire en exercice à Janzé. Arpentant les routes de campagne depuis plus de 20 ans, ce praticien se souvient de ces poules au plumage noir, de taille un peu en dessous de la moyenne, correspondant au descriptif.

### Opération de nuit pour attraper les poules

En 1991, le docteur Le Moigne signale avoir retrouvé des traces possibles de cette race locale. Dans une petite ferme reculée de Janzé, Francis Lunel, un vieil agriculteur, élève à l'ancienne des volailles qui picorent dans la cour, grattent le tas de fumier et dorment dans les arbres. Étonné que l'on s'intéresse à ses poules qui "sont là depuis toujours", le "conservateur" du patrimoine avicole qui s'ignore accepte que l'association prélève les sujets les plus proches du standard de la race. À une condition fixée par F. Lunel : que les membres de "SOS volaille"

se débrouillent pour attraper eux-mêmes les volatiles.

Rendez-vous est fixé un soir de nuit profonde. Armés de lampes électriques, les plus téméraires se lancent à l'assaut des derniers représentants de la race. Escalade dans les arbres, maladroites nocturnes et égratignures ponctuent l'opération "Il faut sauver la Noire de Janzé". Une franche partie de rigolade se souviennent Jean Le Moigne et Alain Larsonneur qui faisaient partie de l'expédition. Et c'est sous l'œil amusé du vieil agriculteur – qui vient de s'éteindre début 2008 – que 10 poules et deux coqs abandonnent leur liberté champêtre pour

standard de cette poule au plumage noir profond et brillant, aux pattes courtes et bleu foncé, aux oreillons rouges. "Une volaille à la silhouette trapue, de forme élégante, bien proportionnée, avec un port altier et une allure vive", commentent les connaisseurs. La Noire de Janzé a en effet la réputation d'une race rustique, au caractère sauvage et vagabond qui prend facilement son envol. Un comportement à lier à la conformation spécifique du bréchet et à l'épaisseur des muscles de vol. En novembre 1993, tous ces efforts de sélection



“ Francis Lunel, un vieil agriculteur, fut le conservateur de la race malgré lui. ”

la nouvelle mission de sauvetage de la race.

La nuit, toutes les poules sont noires. Et il s'avère que les volailles attrapées ne correspondaient pas à la plume près au standard de la race. Avec les années, les volatiles, réputés bons reproducteurs, avaient dû subir quelques croisements. Les coqs, en particulier.

Henri de Carville, spécialiste à la station de recherches avicoles de l'Inra à Tours, assurait toutefois qu'une sélection à partir de quelques sujets était encore possible. Outre ses conseils de chercheur, il offrit un coq "Géline de Touraine", une race aux caractéristiques assez proches, sachant que le berceau de la Noire de Janzé pourrait se situer dans la région de Touraine.

### En faire une "poule de luxe"

Les croisements ultérieurs furent effectués en consanguinité par Jean-Claude Sage, éleveur-amateur à Coat-Méal, dans le Finistère. Objectif, approcher le plus possible le

tion ont bien failli être anéantis en quelques minutes quand des chiens errants pénétrèrent dans le poulailler de J.-C. Sage et tuèrent sept poules et deux coqs. Mais quelques individus furent épargnés et l'aventure put se poursuivre. Depuis octobre 1997, le seul élevage de sélection en Noire de Janzé a été confié à la ferme de Kéringar, à proximité immédiate de la Pointe Saint-Mathieu, sur la commune du Conquet.

L'histoire aurait pu s'arrêter à ce petit conservatoire. Mais voilà que les Fermiers de Janzé ont imaginé que cette race du terroir pourrait être un bon vecteur de communication pour valoriser le poulet label développé par l'association d'éleveurs. Il y a à peu, quelques Noires de Janzé de la souche "Lunel" ont ainsi regagné leur contrée d'origine. Avec ce projet d'en faire "une poule de luxe", comme au temps où la réputation de la Noire de Janzé était portée au loin par les menus servis sur les paquets de la Transat.

Didier Le Du

### Une Noire avec un beau blanc

Réputée pour ses qualités gastronomiques, la Noire de Janzé donne un fort poids de blanc par rapport au poids total. La viande est d'une qualité remarquable, non filandreuse, de texture fine et homogène. "La succulence est poussée à l'extrême lorsque le poulet bénéficie d'une nourriture simple et d'un grand

parcours d'exercice physique", affirment ses adeptes. Les œufs également sont blancs. Les Fermiers de Janzé ont sélectionné sur ce critère en postant une personne plusieurs jours à côté des poules pour observer la ponte. Objectif : éliminer les poules qui ne pondent pas d'œufs blancs.