

Canard de Challans

Nul ne sait quand et comment s'est implanté le canard dans le « marais de Challans » dit Marais Breton par opposition au Marais Poitevin au sud du département.

Un illustre chercheur, le docteur BAUDOIN prétendait avoir découvert un « totem du canard » dans la région du marais de Notre Dame de Monts; ce qui , pour lui, prouvait que dès les temps préhistoriques, on pratiquait l'élevage du canard. Ce totem montrait que l'on défiait l'animal, d'une certaine manière.

Pour certains écrivains, c'est au 17^{ème} siècle que les habitants du Marais Breton, prirent l'habitude d'accoupler des canards migrateurs avec des canards domestiques.

Certains chercheurs avancent que, le canard de Challans serait né vers 1650 du croisement de canards sauvages avec des canards apportés par les Hollandais installés dans l'île de Noirmoutier, venus remodeler le marais breton vendéen, d'autres prétendent, que vers aussi 1650, des espagnols chassés de leur pays par le roi Philippe IV d'Espagne (1621-1665), apportèrent avec eux ces volailles qui s'installèrent avec bonheur dans le marais du littoral. Nombreux sont les noms des maraîchins d'origine espagnols(Burgaud, Boutolleau,etc..)

Quoi qu'il en soit, ce qui est certain, c'est que dès le 18^{ème} siècle, le canard est une valeur marchande, puisqu'il figure dans un contrat de location de ferme comme valeur locative. En 1730, le curé de Challans loue des pièces de terre de la paroisse de Soullans à un cultivateur du Perrier.

On peut penser que les canards d'origine, ceux que l'on élevait dans le marais, appartenant à la classe du col-vert sauvage et par la suite, des croisements avec d'autres espèces de canards auraient amélioré la race et réussi à donner de très gros volatiles.

Challans, plaque tournante du commerce Nord Ouest Vendéen, est rapidement devenue la capitale reconnue du canard avec un marché important de volailles. 2 halles indiquent que Challans est un centre commercial actif ; ses marchés sont importants , le bocage y amène ses bestiaux , le marais y conduit par milliers , chaque année , les canards élevés dans les terres mouillées. Nulle part ailleurs en France, peut-être , on ne voit de telles quantités de palmipèdes. Avec le développement du train , la notoriété du canard de Challans s'est développé vers la capitale . Nommé à cette période « canard nantais », car son expédition pour Paris se faisait à la gare de Nantes, il a ensuite été rebaptisé « canard de Challans », son véritable élevage ne pouvant se faire que dans les marais.

La zone d'élevage du canard de Challans est relativement étroite et s'étend dans les marais côtiers sur 35 kilomètres le long du littoral et 15 kilomètres dans les terres au nord de la Vendée. Cette région convient parfaitement à cet animal de par son climat tempéré, son sol marécageux alimenté en eau par les canaux qui descendent de la Loire et du Lac de Grand-Lieu et les sels minéraux présents dans l'eau et le sol.

Une spécialité des abattoirs de la région de Challans , « le canard au sang » ; le goût du luxe. La vente de « canards au sang » est infime , cette production étant très spécifique. La clientèle privilégiée est celle de restaurants français et étrangers du grand standing. En France , on la propose à Basse-Goulaine , à Nantes , à Roanne , à Eugénie-les-Bains et surtout à Paris . C'est à « La Tour d'Argent », l'un des plus fameux restaurants parisiens , que le canard de Challans a acquis ses lettres de noblesse .La spécialité suprême du Chef Claude Terrail , depuis plus de cent ans à la table du restaurant , appréciée des plus hautes personnalités depuis l'Aga Khan , jusqu'aux Présidents de la République . Le 21 juin 1921 , l'empereur du Japon Hiro Hito , y a dégusté l'animal challandais. Mais les anatidés de Challans ont également été servis lors d'événements historiques , tels que le mariage du Prince Rainier avec Grace Kelly et un dîner de gala à bord du paquebot « France- Norway » .