



communiqué de presse ✦ septembre 2022

LE POULET DU BOURBONNAIS COURONNÉ AOC

Il l'a fait ! Après 28 ans d'insistance, de patience et de persévérance, le poulet du bourbonnais a obtenu sa reconnaissance en Appellation d'origine contrôlée (AOC) le 26 juillet 2022. Une fierté qui traduit le travail de longue haleine engagé par la filière depuis 1994. Le poulet du bourbonnais rejoint ainsi un cercle très restreint en devenant, à ce jour, la 2^e volaille au monde à bénéficier d'un tel signe de qualité. Un formidable atout pour ancrer durablement cette volaille royale dans son territoire, le bourbonnais, appuyer son origine mais également pour valoriser et pérenniser la production de cette volaille d'exception.



L'HEUREUX DÉNOUEMENT D'UN TRAVAIL DE 28 ANS

preuve de son caractère exceptionnel, le poulet du bourbonnais vient d'être reconnu AOC. François Périchon, président du comité interprofessionnel du poulet du bourbonnais et éleveur de poulets du bourbonnais, se réjouit: «*cette AOC enfin validée par l'INAO, c'est le résultat d'une longue aventure pour laquelle la filière a de quoi être fière! Aventure... le mot est même faible. on pourrait parler d'un périple tant le chemin a duré. mais la récompense à la clé en valait la peine. notre poulet du bourbonnais est reconnu officiellement à son juste titre, et devient la 2^e volaille au monde à acquérir ses lettres de noblesse*».

depuis 1994 en effet, l'ensemble de la filière a su se mobiliser pour porter cette demande d'appellation et l'ajuster aux enjeux actuels: «*quand nous parlons d'AOC, nous pensons à des valeurs de terroir, d'humain et de savoir-faire. c'est comme cela que nous avons axé le dossier au départ. ces dimensions ont gardé une importance majeure mais, ces dernières années, le bien-être animal est largement entré en considération. nous nous sommes adaptés à l'évolution des attentes sociétales et c'est pour cela que notre démarche honore à la fois les valeurs fondatrices et les évolutions positives de nos pratiques*» précise François Périchon.



ZOOM SUR L'AOC

Reconnaissance officielle, l'AOC, Appellation d'Origine Contrôlée, désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe officiel de qualité qui protège le nom du produit.

LE POULET DU BOURBONNAIS, HÉRITIER DE TOUTE UNE HISTOIRE

L'histoire du poulet du bourbonnais remonte à la fin du XIX^e siècle, au cœur du bocage bourbonnais, durant le métayage.

Très répandu dans l'Allier, le métayage est le nom donné à la location d'une propriété rurale sous réserve que le «métayer» (locataire des lieux) en partage les récoltes avec le propriétaire.

Les produits de l'exploitation étaient alors partagés équitablement entre le bailleur et le métayer. mais contrairement aux autres productions, le poulet tout comme les céréales données aux volailles pour leur alimentation n'était pas soumis à la règle des 50/50. Ainsi, tout ce qui était produit au-delà d'un certain nombre de volailles convenu entre les 2 parties, restait à la famille des mé-

tayers. c'est pourquoi, les métayers qui étaient nombreux dans cette région, se sont employés à développer cette production de poulets pour en tirer des revenus qu'ils n'avaient pas à partager avec leur propriétaire.

Dans les fermes bourbonnaises, les femmes de métayers s'occupaient de la basse-cour. Les poulets qui n'étaient pas partagés avec le propriétaire faisaient l'objet de beaucoup d'attention. Les poules étaient choisies avec soin pour assurer la réussite de la couvée. Logés dans de petites cabanes en bois avec un plancher, les poulets du bourbonnais s'égaillaient dans les près alentours.

Levée avant le soleil, les fermières battaient le beurre à la fraîcheur et mettaient à

cailler le petit lait. distribué aux poulets du bourbonnais, il permettait de finir leur engraissement en leur donnant ce goût unique et cette chair persillée.

Aujourd'hui, les éleveurs ont à cœur de perpétuer le savoir-faire de ces femmes courageuses et ainsi offrir produit d'exception. quand l'histoire se met au service de l'excellence!



UNE MÉTHODE D'ÉLEVAGE HÉRITÉE D'UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

conscients du caractère exceptionnel de l'AOC poulet du bourbonnais, les aviculteurs ont préservé la qualité de ce produit issu du terroir bourbonnais en respectant un savoir-faire hérité des métayers d'antan. Le poulet du bourbonnais est ainsi élevé dans le strict respect des conditions d'élevage traditionnelles.

◆ **un élevage en plein air**: un parcours herbeux ombragé de 3 000 m² minimum pour 500 poulets.

◆ **101 jours minimum d'élevage**: Abattu à plus de cent jours, le poulet du bourbonnais bénéficie ainsi d'une croissance plus lente.

◆ **une alimentation riche en céréales additionnées de poudre de lait**: L'aliment est composé d'un minimum de 70 % de céréales provenant de l'aire géographique. comme pratiqué traditionnellement, **2 à 3 semaines avant l'abattage celles-ci sont additionnées de poudre de lait** afin de donner plus de moelleux et de persillé à la chair.

◆ **de petits poulaillers en bois sur plancher**: 70m² maximum. Lots de 500 poulets maximum. ceux-ci sont dotés d'un plancher en bois améliorant l'isolation et donc le confort des poulets.

◆ **une zone de production délimitée**: concentrée sur le département de l'Allier.

L'ATTRACTIVITÉ D'UNE FILIÈRE PROMETTEUSE

La filière AOC poulet du Bourbonnais en Auvergne attire de plus en plus de nouveaux éleveurs. Aujourd'hui, ils sont 9, répartis sur l'ensemble du territoire bourbonnais. À l'horizon

2027, ils devraient être près d'une vingtaine. Et pour cause, le poulet du bourbonnais offre aux jeunes fraîchement installés un **élevage qualitatif, valorisant et rentable**.



François Périchon, président du comité interprofessionnel du poulet du bourbonnais et éleveur de poulets du bourbonnais, souligne l'importance du soutien financier et des conditions de travail dans le choix de ces nouveaux éleveurs :

«Aujourd'hui, nous avons la chance d'avoir une région et un département qui sont très engagés et qui soutiennent l'installation de nouveaux éleveurs en proposant notamment des financements à hauteur de 40 %. L'élevage de l'AOC poulet du Bourbonnais propose ainsi un niveau d'investissement raisonnable et une rentabilité correcte. De plus, la filière a su rester sur une mécanisation raisonnée et adaptée. Nous sommes sur des méthodes responsables et nos volailles sont assurément plus heureuses avec le confort actuel.»

LA FILIÈRE EN CHIFFRES



CONTACT PRESSE

AGENCE QUI PLUS EST

04 73 74 62 35

Anne-cécile Runavot

06 34 87 35 87

anne-cecile.runavot@quipluslest.com

Lucie Lefèvre

07 50 56 35 48

lucie.lefevre@quipluslest.com



SYVOFA

78 rue de Paris - 03200 VICHY

WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM

www.facebook.com/volaillesfermieresauvergne