



AOC Poulet du Bourbonnais, UNE VOLAILLE DE HAUTE VOLÉE POUR LES FÊTES

Il était une fois, une volaille d'exception au cœur du bocage bourbonnais, issue d'un savoir-faire ancestral hérité des métayers d'antan. bercé par un élevage traditionnel, le Poulet du Bourbonnais gambade encore aujourd'hui dans ses terres d'origine grâce à l'engagement d'éleveurs passionnés.

Facilement reconnaissable à son beau plumage herminé, il arpente les fertiles terres bourbonnaises. La nuit, il se repose dans de petits poulaillers en bois sur plancher. Le jour, il bénéficie d'une alimentation riche en céréales locales et d'un engraissement aux produits laitiers. Un véritable élevage aux petits soins, comme le veut la tradition.

Preuve de son caractère exceptionnel, le Poulet du Bourbonnais vient d'obtenir son AOC, résultat d'une longue aventure pour laquelle la filière a de quoi être fière. Une reconnaissance qui en fait la 2e volaille au monde à acquérir ces lettres de noblesse !

En cuisine, cette volaille brille par sa qualité, son goût unique et se distingue par sa chair fine, moelleuse et persillée. Elle sera naturellement l'invitée idéale des repas de fêtes de fin d'année. Car qui dit fêtes, dit mets de prestige !



L'histoire d'une volaille pas comme les autres

Marquée par l'empreinte du métayage, tradition d'exploitation ancestrale, la production du Poulet du Bourbonnais aurait pu disparaître lorsque l'élevage moderne est arrivé en France. C'était sans compter sur la volonté d'une poignée d'éleveurs passionnés. Parmi eux, l'ancien Président du SYVOFA, Bernard Leutrat. Pour ce grand défenseur de la cause agricole à l'origine de la relance du Poulet du Bourbonnais, il était primordial de perpétuer la production de cette race ancienne rustique et fermière, symbole d'un patrimoine agricole, économique et culturel. En s'associant avec Georges Saulnier et Allier Volailles, il a créé en 2001 le CIPB (Comité interprofessionnel du Poulet du Bourbonnais) et entamé une procédure de reconnaissance en AOP auprès de l'INAO. Ou l'histoire du sauvetage opportun de cette race ancestrale rustique, née de la rencontre entre la poule blanche, présente depuis des siècles dans l'Allier, et le coq Brahma, importé d'Asie au milieu des années 1800.



Savoureux et bien-élevé

Conscients du caractère exceptionnel du 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, garantissant ainsi une volaille festive à la qualité et au goût unique.

Zoom sur... le métayage

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 moitié-moitié 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 métayers. 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 prés alentours. Levées 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.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Poulets du Bourbonnais sont reconnaissables entre tous grâce à une étiquette cartonnée de couleur bleue, ornée de lys, emblématiques de la terre des Bourbons et d'un lien bleu blanc rouge (couleurs de la famille des Ducs de Bourbons).



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.



De petits poulaillers en bois sur plancher :
70 m² 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 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.



Une zone de production délimitée :
concentrée sur le département de l'Allier.

Les conseils du chef étoilé Jacques Decoret*

pour un Poulet du Bourbonnais festif

Reconnu pour son inventivité, sa liberté et son engagement, Jacques Decoret a plus de 25 ans d'expérience en cuisine. Originaire du Bourbonnais, il officie aujourd'hui à Vichy, au sein de la Maison Decoret, une fine table étoilée qui honore et rend hommage aux produits du terroir auvergnat. Son engagement de longue date en faveur du Poulet du Bourbonnais fait de lui le digne ambassadeur de cette volaille d'exception.

Comment préparer son Poulet du Bourbonnais ?

« Le Poulet du Bourbonnais nécessite des attentions particulières et mérite que l'on respecte sa chair délicate. Pour le ramener à température ambiante, on le sort 30 à 45 minutes avant. On agresse donc moins la viande et on gagne ainsi en temps de cuisson. Pour mettre en valeur sa peau, on peut masser la peau avec du beurre mais attention à la température car cela peut la faire brûler au four. Je conseille plutôt de marquer en coloration chacune des faces avant la cuisson. »

« Une cuisine intelligente associe
goût et respect du produit. »

Comment cuire son Poulet du Bourbonnais ?

« Je préconise la cuisson au four en basse température, entre 60 et 90 degrés, durant 45 à 50 minutes, qui permet de mieux maîtriser le rendu final. Afin d'avoir un rendu homogène, je conseille également de cuire séparément les cuisses du reste. Ces dernières manquent souvent de cuisson lorsque le poulet est cuit en entier. Si on préfère une cuisson classique à 180°, on la vérifie en piquant entre le pilon et le gras de cuisse et en le suspendant croupion face au plat. S'il est cuit, plus une goutte de sang s'en écoulera. Finalement, on peut réaliser la cuisson que l'on veut, l'essentiel restant de respecter la viande. »

« La nature a travaillé avant nous,
il faut ainsi la magnifier
avec douceur. »

Comment accompagner son Poulet du Bourbonnais ?

« Nous sommes dans la pleine saison des champignons et notamment des cèpes. Je conseille donc, pour les fêtes, d'accompagner le Poulet du Bourbonnais d'une émulsion de lait de cèpes, frais et secs, agrémentée d'ail et d'échalotte. On y associe quelques pousses d'épinards frais et des graines de tournesol pour obtenir un plat léger, végétal et simple et à réaliser. Si on ne trouve pas de cèpes secs, il est possible de faire soi-même sécher des champignons de Paris. L'essentiel étant d'avoir du goût. »

Côté vins, quel accord conseillez-vous avec le Poulet du Bourbonnais ?

« Rouge, blanc, peu importe tant qu'il est bon et local ! S'il fallait choisir, je dirais un rouge. Evidemment, un bel AOC Saint-Pourçain pour rester dans le Bourbonnais avec par exemple les Domaine Grosbot-Barbara, Bérioles mais encore Nebout, pour ne citer qu'eux. On peut également mentionner les excellents vins de la Loire Volcanique qui rassemble les Côtes d'Auvergne, la Côte Roannaise, celle du Forez et le Saint-Pourçain. »

* Maison Decoret, 15 rue du Parc à Vichy
www.maisondecoret.com



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



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

