



Communiqué de presse  
22 novembre 2023

# Le Poulet du Bourbonnais reconnu AOP



**Le Poulet du Bourbonnais vient d'être reconnu AOP (Appellation d'Origine Protégée) par publication, le 13 novembre 2023, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne.**

**Après avoir obtenu le label AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), en août 2022, les acteurs de la filière du Poulet du Bourbonnais obtiennent ainsi une reconnaissance de leur produit à l'échelle européenne. 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'AOP enfin reconnue est le résultat d'une longue aventure de plus de 28 ans 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.

Cette étape déterminante va nous permettre de développer la filière et de sauvegarder cette race ancienne menacée. Jusqu'à maintenant, c'est une filière restreinte avec seulement 8 éleveurs pour 500 poulets abattus par semaine. Avec l'AOP, notre ambition est de faire découvrir ce beau produit d'excellence, de trouver de nouveaux débouchés et d'attirer de nouveaux éleveurs. Le tout en restant sur un produit simple, authentique et rustique ! »

Sébastien PORTE, Président du Comité Interprofessionnel du Poulet du Bourbonnais et éleveur de Poulets du Bourbonnais.



## Les garanties de l'AOP

L'AOP 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 européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

## Bon à savoir !

**En rejoignant le cercle très restreint des AOP, le Poulet du Bourbonnais devient, à ce jour, le 2<sup>e</sup> poulet au monde à bénéficier d'un tel signe de qualité.**

## La filière Poulet du Bourbonnais en chiffres

**8** éleveurs

**1** couvoir  
Auvergne Poussin

**1** firme d'aliment  
Axereal

**1** abattoir  
Allier Volailles

**500** poulets mis en place  
en élevage par semaine

### Contact presse

Agence Qui Plus Est  
Anne-Cécile Runavot : 04 73 74 62 38 • 06 34 87 35 87  
anne-cecile.runavot@quiplusest.com

Lucie Lefèvre : 04 73 74 62 35 • 07 50 56 35 48  
lucie.lefevre@quiplusest.com

# Le Poulet du Bourbonnais, héritier de toute une histoire



L'histoire du Poulet du Bourbonnais remonte à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, au cœur du bocage bourbonnais. À cette époque, le mode d'exploitation des terres par métayage (nom donné à la location d'une propriété rurale sous réserve que le « métayer », le locataire des lieux, partage les récoltes avec le propriétaire) était très répandu dans le Bourbonnais.

Seuls les produits de la « basse-cour » n'étaient pas soumis à cette règle. C'est pourquoi, les métayers qui étaient nombreux dans cette région, se sont employés à développer cette production de poulets pour en tirer des compléments de revenus importants qu'ils n'avaient pas à partager avec leur propriétaire.

Ces poulets faisaient alors l'objet de beaucoup d'attention. Les poules étaient choisies avec soin pour assurer la réussite de la couvée. Les Poulets étaient logés dans de petites cabanes en bois avec plancher et s'égaillaient dans les prêtres arborés, nombreux autour des fermes.

Les femmes de métayers, qui s'occupaient de la basse-cour, battaient le beurre à la fraîcheur du matin et mettaient à cailler le petit lait. Ce dernier était distribué aux poulets pour leur permettre de finir leur engraissement. Les poulets étaient alors vendus sur le marché de Vichy, station thermale très en vogue à l'époque.

Au fil des ans, ce mode d'élevage a perdu. Les éleveurs d'aujourd'hui ont à cœur de perpétuer le savoir-faire de ces hommes et femmes pour produire un poulet d'exception.



# Un mode d'élevage plein air, hérité d'un savoir-faire ancestral

Issu d'un croisement avec la race locale Bourbonnaise, dont il exprime toutes les caractéristiques, le Poulet du Bourbonnais est élevé dans le strict respect des conditions d'élevage traditionnelles.

## Un élevage en plein air, respectueux du bien-être animal

Le Poulet du Bourbonnais est élevé plus de 100 jours, en plein air sur un parcours herbeux et arboré de plus de 3 000 m<sup>2</sup>.

Il a à sa disposition, la journée pour se reposer et la nuit pour dormir, de petits poulaillers en bois sur pilotis, dotés d'un plancher en bois améliorant l'isolation et son confort.



## Une alimentation locale et riche en céréales

Pour lui assurer une belle croissance, le Poulet du Bourbonnais bénéficie d'une alimentation sans OGM, riche en céréales locales et d'un engraissement aux produits laitiers.

Son alimentation est composée d'un minimum de 70 % de céréales provenant de la zone de production. Comme pratiqué traditionnellement, quelques semaines avant l'abattage, l'alimentation du Poulet du Bourbonnais est additionnée de poudre de lait pour apporter davantage de moelleux et de persillé à sa chair.

## Une zone de production délimitée

Délimité, le territoire concerné par l'appellation Poulet du Bourbonnais se concentre principalement sur le département de l'Allier.



# Le Poulet du Bourbonnais, le goût de l'excellence.

Du fait de l'expression de sa race spécifique, de sa croissance lente, de son alimentation riche en céréales et de son mode d'élevage, le Poulet du Bourbonnais présente une chair fine, moelleuse, juteuse, savoureuse et persillée à souhait. Facile à cuisiner, il n'a pas besoin d'artifice : juste assaisonné de sel et de poivre, il fera le bonheur des papilles. Un mets d'exception à savourer en toute occasion !

## Reconnaisable entre tous !

Facilement reconnaissable à son beau plumage herminé, rappelant l'apanage des rois, le Poulet du Bourbonnais est vendu avec une étiquette cartonnée de couleur bleue arborant des lys emblématiques de la terre des Bourbons, ainsi qu'un numéro individuel de traçabilité.

Traditionnellement, le Poulet du Bourbonnais est proposé avec le camail (longues plumes du cou) herminé qui permet de l'identifier clairement sur les étals des bouchers.



Le Poulet du Bourbonnais est la 12<sup>e</sup> viande AOP en France\*

\*Plus d'infos sur fevao.fr

[aop-pouletdubourbonnais.fr](http://aop-pouletdubourbonnais.fr)

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Cofinancé par l'Union européenne