



**Dossier
de presse**

2 0 2 4



En Auvergne, au cœur du bocage Bourbonnais, une volaille unique se dresse fièrement.

Issu du coq de race ancienne rustique et fermière, le Poulet du Bourbonnais trouve ses origines dans le métayage, à la fin du XIX^e siècle. Facilement reconnaissable à son élégant plumage herminé, il possède tous les atouts d'une volaille d'exception. Élevé plus de 100 jours, il gambade en plein air sur les riches terres bourbonnaises. Il bénéficie d'une alimentation riche en céréales locales, d'un engraissement à la poudre de lait et prend du repos dans de petites cabanes en bois sur pilotis. Des méthodes d'élevage ancestrales héritées du savoir-faire des métayers d'antan.

Fort de son histoire singulière et de sa grande qualité, le Poulet du Bourbonnais est reconnu AOP en novembre 2023. Une consécration pour cette volaille supérieure qui devient alors le 2^e poulet au monde à obtenir cette reconnaissance.

Aujourd'hui, 8 éleveurs sont les gardiens de cette distinction et de cet élevage unique.



Héritier de toute une histoire



À l'origine, le métayage...

L'histoire du Poulet du Bourbonnais remonte à la fin du XIXe 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, 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 près 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 perduré. Les éleveurs d'aujourd'hui ont à cœur de perpétuer le savoir-faire de ces hommes et femmes pour produire un poulet d'exception.

Après 28 ans, le couronnement

13 NOVEMBRE 2023

Le Poulet du Bourbonnais est reconnu AOP (Appellation d'Origine Protégée) par publication du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne.

Après avoir obtenu le label AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en aout 2022, les acteurs de la filière du Poulet du Bourbonnais obtiennent ainsi une reconnaissance de leur produit à l'échelle européenne : l'AOP. 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.**

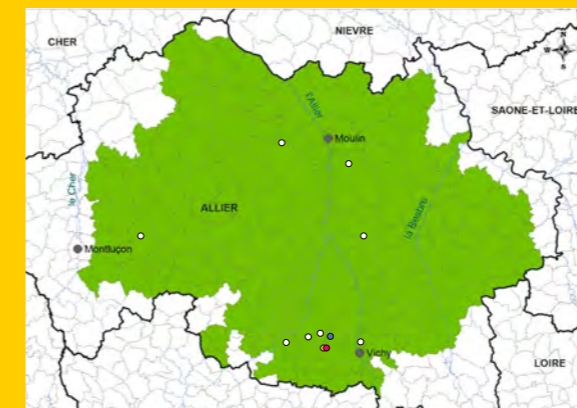
« L'AOP enfin reconnue est le résultat d'une longue aventure de plus de 28 ans pour laquelle la filière a de quoi être fière ! Aventure... le mot est même faible. On pourrait parler d'un périple tant le chemin a duré. Mais la récompense à la clé en valait la peine. Cette étape déterminante va nous permettre 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



Que garantit 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.



Légende	
—	Limites départementales
—	Limites communales
—	Hydrographie
●	Villes principales
■	Aire géographique AOP Poulet du Bourbonnais
●	Abattoir Allier Volailles
●	Firme Aliment
●	Couvoir
○	Éleveurs

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

La filière en chiffres

2^e poulet au monde à obtenir l'AOP

12^e viande AOP en France

175 ans d'histoire

8 éleveurs

1 couvoir (Auvergne Poussin)

1 abattoir (Allier Volailles)

500 poulets mis en place en élevage par semaine



Un mode d'élevage unique et ancestral

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

Élevage en plein air et respectueux du bien-être animal



Le Poulet du Bourbonnais est élevé plus de **101 jours en plein air**, sur un parcours herbeux et arboré de plus de 3 000 m². La journée pour se reposer et la nuit pour dormir, il a à sa disposition de **petits poulaillers en bois sur pilotis** de 70 m² maximum, dotés d'une ventilation naturelle et d'un plancher en bois améliorant l'isolation et son confort. Des habitations typiques et fidèles au métayage d'antan.

De **nature très curieuse**, le Poulet du Bourbonnais explore en toute liberté sur la riche terre bourbonnaise. Toute la journée, il gratte la terre à la recherche de vers, fourmis ou autres insectes. Quand le soleil paraît, il se repose à l'ombre d'un arbre, à proximité de ses congénères.

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.



Comment reconnaître le Poulet du Bourbonnais ?

Facilement identifiable à son **plumage herminé**, rappelant l'apanage des rois, et à ses pattes hautes, 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.





Sous une bonne étoile

Qualité supérieure, histoire ancestrale, saveur unique... le Poulet du Bourbonnais a su conquérir le cœur des chefs amoureux des bons produits. Parmi eux, le chef étoilé Olivier Valade, devenu en 2024 le chef ambassadeur officiel de l'AOP Poulet du Bourbonnais.



Dans son écrin de verdure, le luxueux Château Saint-Jean propose des séjours haut de gamme dans son Hôtel & Spa *****. Pour un voyage culinaire envoûtant, rendez-vous au Restaurant La Chapelle* et son cadre d'exception mais également au Bistrot Saint-Jean pour un moment convivial. Avenue Henri de la Tourfondue à Montluçon www.chateau-saint-jean.com

Olivier Valade a grandi dans les 4 coins de du Massif central, entre Auvergne et Limousin. Formé auprès des plus grands dont Alain Ducasse et Bernard Loiseau, il s'installe en 2019 dans le prestigieux Château Saint-Jean à Montluçon. Aux commandes du restaurant La Chapelle, étoilé depuis 2020, et du Bistrot, il offre une cuisine fine et créative.

« J'ai réalisé la grande qualité de l'AOP Poulet du Bourbonnais en le travaillant. Ce dernier est unique par sa chair, ses filets longs charnus, son goût intense mais aussi par son histoire. Le Poulet du Bourbonnais est héritier d'une aventure humaine qui traduit l'amour d'un produit et de son terroir. C'est ce qui a motivé mon rapprochement avec la filière. De la même façon, cuisiner est un investissement, une quête de la vérité où le supplément d'âme est la clé. Dans une volonté de renouvellement permanent et parce que ce poulet mérite d'être magnifié sans lasser, je ne proposerais pas de plat signature. Chacune de mes inspirations sera l'occasion de faire découvrir une nouvelle facette de ce poulet ancestral. »

Parmi ses nombreuses interprétations du Poulet du Bourbonnais pour son restaurant La Chapelle, le chef retient deux recettes :

Le Poulet du Bourbonnais
*Filet fondant et Cuisse aux Algues
Céleri-Rave onctueux & fermenté
Jus concentré de Volaille au Noilly Prat®*

Le Poulet du Bourbonnais
*Blanc laqué lié de vin et ail doux
Aileron confit 30 heures au foie gras
Topinambours et crosnes au jus
Sauce truffe noire*

« Il existe une infinité de possibilités pour magnifier un produit. »

À la maison, Olivier Valade conseille une cuisine en toute simplicité : « Afin de maintenir tout son fondant et mettre en lumière ses saveurs, je préconise de cuire le Poulet du Bourbonnais en cocotte, au four. On peut tout à fait le farcir de viande, selon ce qui se trouve dans les placards. Il m'arrive même de le farcir de coquillettes. Agrémentée de truffe, cette recette simple démultiplie les saveurs et offre une nouvelle facette du poulet du dimanche. »

Après avoir obtenu l'AOP en novembre 2023, l'ensemble de la filière est ravi d'avancer dans cette aventure aux côtés du chef Olivier Valade.

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 fait le bonheur des papilles. Un mets d'exception à savourer en toute occasion.





Les gardiens de la tradition

Pour offrir ce poulet de qualité AOP, ils sont 8 éleveurs : Henri-Claude Buvat, Jean-François Fouquet, Franck Lustriat, Julien et Brigitte Meloux, François Périchon, Jean-Yves Petiot, Pierre Picard et Sébastien Porte. De l'aube au crépuscule, ils s'assurent de la qualité de vie de leurs poulets et leur accordent un soin tout particulier. Avec passion, tous sont héritiers du savoir-faire de leur aïeux bourbonnais.

Depuis l'obtention de l'AOP, le Poulet du Bourbonnais rencontre un fort succès auprès des chefs et consommateurs. Afin de répondre à la demande et faire découvrir à tous ses atouts, la filière cherche à recruter de nouveaux éleveurs et éleveuses. Un véritable défi se profile.

Sébastien Porte

Président du Comité Interprofessionnel du Poulet du Bourbonnais et éleveur à Ygrande (03)

Installé en plein cœur de l'Allier, berceau des Bourbons et de la volaille éponyme, Sébastien élève des brebis et des Poulets fermiers d'Auvergne. En août 2021, il s'est également lancé dans l'élevage de Poulets du Bourbonnais. « J'ai voulu diversifier mon élevage et surtout, valoriser cette production si particulière » confie-t-il. En contre-bas de son exploitation, ses 3 cabanes en bois se dressent sur des parcours arborés de plus de 3 500 m² sur lesquels ses volailles peuvent gambader en plein air. « Elles sont nourries de céréales originaires de la zone AOP » indique Sébastien. Un des engagements du cahier des charges qui tient au cœur du jeune éleveur de Poulet du Bourbonnais, le premier à choisir ses aliments en vrac. « Je veux produire moins mais mieux, c'est ce que m'apporte cet élevage. C'est une occasion aussi de faire valoir la qualité de cette volaille, oubliée de l'Histoire et pourtant si emblématique de notre territoire ».

Franck Lustriat

Éleveur à Monétay-sur-Loire (03)

Aux confins de l'Allier, Franck élève des Poulets fermiers d'Auvergne et cultive des céréales depuis près de 25 ans. En mars 2023, après plusieurs années à laisser germer l'idée, il saute le pas et se lance dans le Poulet du Bourbonnais : « J'ai décidé de prendre part à cette petite production de poulets rustiques, locaux et de qualité car il me semblait important de perpétuer le travail de nos ancêtres sur ce territoire bourbonnais. Hériter du métayage est une fierté. » Au quotidien, Franck prend plaisir à veiller sur son petit cheptel avicole : « Élever des Poulets du Bourbonnais est très agréable. C'est une volaille simple et très curieuse, le contact est facile. Je dirais même qu'une relation se crée, ils me suivent partout sur le parcours ! J'aime profondément mon travail. »

François Périchon

Éleveur à Gannat (03)

« Dans ma famille, l'élevage de volailles est un savoir-faire depuis 4 générations. Mon arrière-grand-père est arrivé sur l'exploitation en 1918 et j'ai repris le flambeau en 1986. » bercé dans les poulaillers et passionné par son métier, il a naturellement fait partie des premiers éleveurs à intégrer la filière Poulet du Bourbonnais : « Outre ma famille a été métayer. Ce mode d'élevage est dans mon ADN. J'hérite de leur savoir-faire ancestral et suis fier de faire perdurer cette volaille d'exception et de tradition. » Rapidement, François devient président de la filière et s'engage durablement à porter hauts les couleurs de cette volaille. Durant 28 ans, il se bat pour faire reconnaître la qualité de cette volaille à l'histoire unique jusqu'à l'obtention de l'AOP en 2023. Aujourd'hui encore, sa passion et son amour pour le Poulet du Bourbonnais guident son chemin.



Contacts presse

Lucie Lefèvre

Agence Qui Plus Est

P. 07 50 56 35 48

T. 04 73 74 62 35

lucie.lefevre@quiplusest.com

Anne-Cécile Runavot

Agence Qui Plus Est

P. 06 34 87 35 87

T. 04 73 74 62 38

anne-cecile.runavot@quiplusest.com



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Cofinancé par
l'Union européenne



Retrouvez le Poulet du Bourbonnais sur
ainsi que sur le site

