



LA FILIÈRE POULET DU BOURBONNAIS AOP CONTINUE DE RECRUTER



Depuis l'obtention de son AOP le 13 novembre 2023, le Poulet du Bourbonnais attire de plus en plus de chefs et de consommateurs. Afin de répondre à la demande, renouveler les générations et faire découvrir à tous ses atouts, la filière recrute de nouveaux éleveurs et éleveuses. Un véritable défi se profile.

À la recherche d'une dizaine de poulaillers

« Depuis l'obtention de l'AOP, le regard des consommateurs s'est tourné vers le Poulet du Bourbonnais. Un intérêt logique et valorisant qui se mue désormais en défi. L'enjeu est de répondre à la demande mais également de perpétuer ce savoir-faire unique. En 2025, nous allons accueillir 1 nouvel éleveur. Au 1^{er} semestre 2026, 4 nouveaux éleveurs avec plus de 10 poulaillers devraient rejoindre la filière. Nous sommes encore à la recherche d'une dizaine de poulaillers pour pouvoir répondre à la demande. »

Sébastien Porte, éleveur et président du Comité Interprofessionnel du Poulet du Bourbonnais

Des arguments forts pour recruter

Devenir gardien d'un savoir-faire unique et ancestral

Les origines du Poulet du Bourbonnais prennent racine dans le métayage d'antan et sa méthode d'élevage unique. Devenir éleveur, c'est ainsi perpétuer ce savoir-faire ancestral. Les futurs éleveurs les feront ainsi grandir et gambader dans une grande étendue herbeuse et arborée mise à disposition des poulets tout au long de la journée. Ils les nourriront d'une alimentation sans OGM, riche en céréales locales et d'un engraissement aux produits laitiers. La nuit, ils les rentreront dans leurs habitations typiques et fidèles au métayage d'antan : des petites cabanes en bois sur pilotis aussi confortables pour les volailles que pratiques pour les éleveurs (ventilation naturelle, plancher en bois améliorant confort et isolation...).

« Perpétuer le travail de nos ancêtres a été une grande motivation lorsque je me suis lancé il y a 2 ans et demi. Le Poulet du Bourbonnais est une volaille authentique, simple à élever et très curieuse, le contact est facile. C'est un argument important ! »

Franck Lustriat, éleveur à Monétay-sur-Loire

S'installer clé en main

Que ce soit pour diversifier son exploitation, avoir un complément de revenu ou tout simplement se lancer dans une nouvelle aventure, s'installer comme éleveur de Poulet du Bourbonnais est chose aisée.

Tout d'abord sur l'aspect financier, de par la rentabilité de la filière en elle-même, le soutien de la Région Auvergne Rhône-Alpes et du département de l'Allier qui proposent des subventions mais également de par le prix de la fourniture des poulaillers, négocié par la filière.

Ensuite, les éleveurs en lien avec le couvoir, la firme aliment et l'abattoir se coordonnent afin d'organiser au mieux le travail : les livraisons des poussins, de l'aliment mais également le ramassage des Poulets du Bourbonnais sont programmées et un suivi régulier est réalisé par un conseiller technique. Un gain de temps et de gestion avantageux.

« Tout a été pensé pour faciliter l'installation et le quotidien de l'éleveur. C'est un atout majeur qui aide à la décision et à convaincre ! »

Sébastien Porte, éleveur à Ygrande

L'idéal est d'installer 2 poulaillers minimum de 70m² maximum disposant chacun d'un parcours de 3000m² de terrain attenant.

✿ Valoriser le deuxième poulet au monde à obtenir l'AOP

Couronné AOP le 13 novembre 2023, le Poulet du Bourbonnais est devenu le 2^e poulet au monde à obtenir cette distinction. Devenir éleveur, c'est ainsi prendre part à la grande histoire du Poulet du Bourbonnais remontant à la fin du XIX^e siècle. C'est également valoriser avec fierté son savoir-faire, prendre part à un collectif fort et porter ensemble la voix d'une volaille de qualité, ancrée fièrement dans son bocage bourbonnais.

« Je suis profondément fier de faire valoir la qualité de ces volailles AOP, relancées grâce à une équipe de passionnés et si emblématiques de notre territoire. »

François Perichon, éleveur à Gannat

Les gardiens de la tradition

De l'aube au crépuscule, les éleveurs passionnés s'assurent de la qualité de vie de leurs poulets et leur accordent un soin tout particulier. Avec fierté, tous sont héritiers du savoir-faire de leurs aïeux bourbonnais qui leur permet d'élever des poulets d'exception.



La filière en chiffres

2^e poulet au monde
à obtenir l'AOP

12^e viande AOP en France

176 ans d'histoire

7 éleveurs

1 couvoir
(Auvergne Poussin)

1 abattoir
(Allier Volailles)

1 firme aliment
(Tellus)

400 poulets mis en place
en élevage par semaine

L'histoire singulière du Poulet du Bourbonnais

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.

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