

Volailles Fermières d'Auvergne

Le secret le moins bien gardé de France



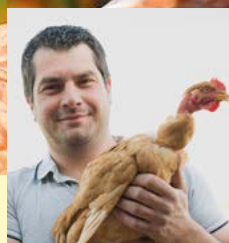
Une filière engagée pour mieux produire et mieux consommer

Une filière d'exception, ancrée dans son territoire

Depuis 1967, les Volailles Fermières d'Auvergne incarnent une exigence rare : **Label Rouge** et **IGP Auvergne**, une double reconnaissance qui atteste d'un niveau de qualité élevé à chaque étape, de l'élevage à l'abattage. Troisième bassin de production de Volailles Fermières Label Rouge en France, la filière construit depuis près de soixante ans une légitimité qui dépasse aujourd'hui son ancrage régional.

Son modèle repose sur un élevage fermier en plein air, un savoir-faire traditionnel et une organisation collective solide, de l'éleveur aux entreprises de transformation, en phase avec les attentes des consommateurs en matière de transparence et d'alimentation d'origine française.

Cette capacité d'anticipation se concrétise dans la démarche **Bee Naturel** : une charte volontaire portée par la filière pour aller plus loin en matière de bien-être animal, de traçabilité et de lutte contre l'antibiorésistance. Une démarche concrète, déployée sur le terrain par le Syndicat des Volailles Fermières d'Auvergne aux côtés de chaque éleveur.



Aurélien Lafoucrière, président du Syndicat des Volailles Fermières d'Auvergne

« Élever des volailles en Auvergne, c'est un choix. Celui de l'exigence, du respect du vivant et d'un territoire que nous habitons avec fierté.

Au fil des années, nos éleveurs ont fait bien plus que produire des volailles de qualité. Ils ont supprimé les traitements antibiotiques, planté des haies, semé des essences mellifères, installé des ruches pour certains d'entre eux. Ils sont devenus, sans le chercher, des gardiens de la biodiversité.

Bee Naturel, c'est la formalisation de tout cela. Une charte qui rassemble nos engagements mettant en avant le bien-être animal avec une traçabilité totale, la lutte contre l'antibiorésistance et la préservation du vivant. Nous faisons le maximum en un seul programme clair, exigeant et vivant. Une vision commune pour aller encore plus loin, ensemble. Notre filière avance. Elle innove, elle s'engage, elle rayonne ! ».

Les Volailles Fermières d'Auvergne, engagées !

Les Volailles Fermières d'Auvergne, c'est l'assurance d'un produit de qualité supérieure répondant à des conditions de production fixées dans des cahiers des charges stricts. C'est aussi un mode d'agriculture durable, soucieux de l'environnement et du bien-être animal et bien plus encore.

Zoom sur les 4 piliers majeurs de la charte **Bee Naturel**, qui viennent illustrer l'engagement de la filière avicole auvergnate :



Les 4 piliers majeurs

1

Bien-être animal

Un mode d'élevage fermier soucieux du bien-être animal.

Un abattage respectueux des volailles.

2

Lutte contre l'antibiorésistance

Démédicalisation en production animale (pas d'antibiotique ni de produits chimiques de synthèse).

Prophylaxie préventive à base d'huiles essentielles.

3

Tracabilité renforcée et accessible

Mise en place d'un QR Code qui renvoie sur la vidéo de l'éleveur qui a élevé la volaille concernée.

4

Biodiversité sur les exploitations

La reforestation des parcours avec des arbres, arbustes et plantes mellifères.

L'installation de ruches sur les parcours avec formation des éleveurs à l'apiculture.

Le développement d'une agriculture durable et autonome.

Le bien-être animal

Tout premier engagement pris à la création du SYVOFA, Syndicat de défense des Volailles Fermières d'Auvergne, le bien-être animal et la bientraitance sont intrinsèques à la filière.

Ils se caractérisent par :

◆ Un élevage en plein air

Les Volailles Fermières d'Auvergne vivent **en plein air tout au long de la journée**. De l'ouverture des trappes au lever du soleil jusqu'à leur fermeture au crépuscule, elles **évoluent librement** entre l'intérieur de leur bâtiment et l'espace extérieur, clôturé et herbeux, de **8 800m² minimum**.

Le parcours extérieur doit être en majeure partie **recouvert de végétation** avec notamment des aménagements naturels composés d'arbres, de haies, d'arbustes, de bosquets... favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments. Ces arbres, arbustes et haies **apportent ombre et abris contre les intempéries et les prédateurs**, deux composantes essentielles au bien-être des volailles en extérieur.

◆ Une croissance lente

Les souches (races) autorisées sont rustiques à croissance lente ou adaptées aux conditions d'élevage en plein air.

◆ Un confort et une sécurité garantie

Les Volailles Fermières d'Auvergne ont à leur disposition des **bâtiments confortables et de faible densité** (4 400 volailles au maximum soit 11 sujets au m²). À l'intérieur, une **litière douillette** composée de paille et **de perchoirs** leur assure un confort maximal. **Du grit** (petit gravillon) est également distribué aux volailles pour faciliter leur digestion en début d'élevage.

◆ Une manipulation des volailles en douceur et un abattage encadré

Afin de limiter le stress des volailles, le ramassage est effectué de préférence la nuit. Le délai entre la fin de l'enlèvement et le début de l'abattage est de 12 heures maximum. La distance entre l'élevage et l'abattoir est inférieure à 100 km ou la durée de transport entre l'élevage et l'abattoir est inférieure à 3h. L'abattage se déroule toujours avec une **anesthésie préalable** qui peut être électrique ou gazeuse.

Tous ces critères de bien-être et de bientraitance animale sont contrôlés à plusieurs niveaux :

- En autocontrôles, par les éleveurs et les entreprises
- En interne, par le SYVOFA
- En externe, par un Organisme Certificateur indépendant.

L'étiquetage Bien-être Animal (BEA), unique en son genre !

Une étiquette apposée sur les Volailles Fermières d'Auvergne commercialisées en GMS indique leur niveau de bien-être animal, sur une échelle de A à E. Complémentaire au cahier des charges Label Rouge, cette démarche permet d'informer le consommateur sur les conditions de vie de l'animal, de sa naissance jusqu'à son abattage (élevage et transport inclus). À ce jour, **la grande majorité des volailles sont classées A**, soit le niveau le plus élevé.

Plus d'infos : www.etiquettebienetreanimal.fr



Lutte contre l'antibiorésistance

Depuis 2014, la filière des Volailles Fermières d'Auvergne encourage la **démédicalisation en production animale**.

Dans ce cadre, le SYVOFA a écrit un cahier des charges spécifique **basé sur des soins préventifs à base de plantes : ail, thym et romarin qui interdisent tout usage de substances médicamenteuses (antibiotiques et anticoccidiens de synthèse) aux Volailles Fermières d'Auvergne**. Santé, bien-être et qualité des volailles sont ainsi assurés en privilégiant les conditions d'élevage, la qualité de l'alimentation, la prophylaxie préventive et l'utilisation de méthodes alternatives naturelles telle que **la phytothérapie ou l'homéopathie** si cela est nécessaire.

Ces conditions d'élevage qui concernent actuellement 244 éleveurs font écho au plan national de réduction des risques d'antibiorésistance mis en œuvre par le Ministre de l'Agriculture. Ce plan a pour objectif de réduire de 25 % le recours aux antibiotiques dans les filières de production animales en développant des alternatives permettant de préserver la santé animale.

L'antibiorésistance, kézako ?

L'antibiorésistance désigne la capacité des bactéries à devenir résistantes aux antibiotiques.

En s'y adaptant, elles développent des mécanismes de défense qui neutralisent leur action, rendant ces médicaments inefficaces contre les infections.

Ce phénomène concerne aussi bien les bactéries pathogènes que les bactéries naturellement présentes chez l'humain, l'animal et dans l'environnement.



Il est directement lié à la surconsommation et au mauvais usage des antibiotiques, en santé humaine comme animale.

Problème de santé publique mondiale, l'antibiorésistance s'accélère depuis les années 2000 et menace 70 ans d'avancées médicales.

Sans changement de pratiques, elle pourrait devenir l'une des premières causes de mortalité dans le monde.*

* Source : Ministère de la Santé — solidarites-sante.gouv.fr



Traçabilité renforcée et accessible par tous

Dans un objectif de réassurance des consommateurs, la filière avicole auvergnate a souhaité renforcer la traçabilité de ses Volailles Fermières d'Auvergne et trouver une solution pour relier directement l'éleveur aux consommateurs.

Pour cela, après plusieurs années de R&D, la filière s'est dotée d'un **procédé unique** qui permet aux consommateurs de remonter directement à l'éleveur de la volaille achetée en libre-service des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS).



Comment ?

Par un QR Code apposé sur chaque Poulet Fermier d'Auvergne ou Poularde Fermière d'Auvergne qui renvoie vers une courte vidéo intitulée « à la rencontre des éleveurs d'Auvergne ».

D'une durée de 46 secondes, chaque film présente l'éleveur qui a produit la volaille flashée, sur son site d'élevage. Celui-ci s'exprime sur son poulailler, sa vision du métier et son élevage.

Comment ça marche ?

- ◆ Le QR Code de l'éleveur est imprimé sur l'étiquette poids/prix de sa Poularde ou de son Poulet Fermier d'Auvergne
- ◆ Le consommateur se munit de son smartphone ou de sa tablette et flashe le QR Code
- ◆ Une fois flashé, le QR Code renvoie à un film qui montre l'éleveur de la volaille sur son site d'élevage.

Un procédé unique qui permet aux consommateurs d'avoir une vision plus juste de l'élevage avicole en Auvergne.

À ce jour, ce **dispositif de traçabilité renforcée** demeure **le seul proposé par une filière agro-alimentaire en France**, concerne 244 éleveurs sur les 320 éleveurs que compte la filière avicole auvergnate.



Biodiversité sur l'exploitation

Depuis plusieurs années, la filière avicole auvergnate a décidé d'orienter ses actions en faveur de la biodiversité et de la reconquête du végétal. Une prise de conscience essentielle dans l'intérêt des abeilles et pollinisateurs en tout genre, mais aussi pour le bien-être animal.

◆ Biodiversité sur l'exploitation

Depuis plusieurs années, **la filière avicole auvergnate s'engage** en faveur de la **biodiversité** et de la **reconquête du végétal**, au service du **bien-être animal** et de **l'environnement**.

Cela se traduit par des espaces extérieurs arborés, favorisant à la fois la protection des volailles, leur exploration et une meilleure gestion des ressources naturelles.

À ce jour, **plus de 6 000 arbres et arbustes ont été plantés**, ainsi que plus de **15 000 mètres linéaires de haies**, sur plus de 400 parcours concernant plus de 200 éleveurs, avec un objectif d'extension à l'ensemble des 320 éleveurs.

Parallèlement, la filière garantit une alimentation 100% française, à base de céréales (maïs, blé, orge) et de soja non OGM, contribuant à une agriculture plus autonome et moins dépendante des intrants.



◆ Abeilles et volailles : une démarche complémentaire

Dans la continuité de ses engagements, **la filière soutient l'installation de ruches sur les parcours**. Cette initiative favorise la biodiversité tout en créant une synergie naturelle : les volailles participent à la régulation du frelon asiatique, prédateur des abeilles.

Les éleveurs deviennent ainsi également apiculteurs, dans un cadre encadré et sécurisé par la SYVOFA :

- 4 journées de formation initiale
- 3 visites sanitaires la première année puis 1 visite annuelle

À ce jour, **13 projets** ont été accompagnés pour une **cinquantaine de ruches installées**.

Cette action répond à une attente sociétale actuelle de protection des abeilles et de soutien à l'apiculture.

Car, sans abeille pas de vie !

Les Volailles Fermières d'Auvergne, plaisir de la diversité

Les Volailles Fermières d'Auvergne regroupent cinq espèces différentes conjuguant éthique, authenticité et saveur.

Les incontournables



Le Poulet Fermier d'Auvergne

Qu'il soit blanc ou jaune, le Poulet Fermier d'Auvergne est issu d'un croisement spécifique de souches à croissance lente soigneusement sélectionnées.

♥♥♥ Sa chair particulièrement savoureuse et ses qualités nutritionnelles.

Pour 4 personnes • entre 1,4 et 1,7 kg



La Pintade Fermière d'Auvergne

Avec son goût unique et parfumé, la Pintade Fermière d'Auvergne est un véritable mets de choix. Riche en magnésium, calcium, fer et protéines, elle est, par ailleurs, peu calorique. Originaires d'Afrique, elles sont restées très proches de l'état sauvage et apprécient de ce fait les grands espaces en plein air.

♥♥♥ Sa chair ferme et colorée qui rappelle la saveur du gibier.

Pour 4 personnes • entre 1,2 et 1,4 kg

Volaille jaune ou blanche ?

Dans la filière avicole auvergnate, certaines des volailles sont blanches et d'autres jaunes. C'est le cas pour le Poulet Fermier d'Auvergne, le Chapon Fermier d'Auvergne et la Poularde Fermière d'Auvergne.

Blanches ou jaunes, toutes ces espèces de volailles bénéficient du même mode d'élevage. Elles doivent donc leur couleur à la souche (race) de volaille à laquelle elles appartiennent mais également à leur alimentation.

En Auvergne, par exemple, les volailles dites « cou-nu », car dépourvues de plumes à la base de leur cou, sont naturellement des volailles à chair jaune.

Les festifs

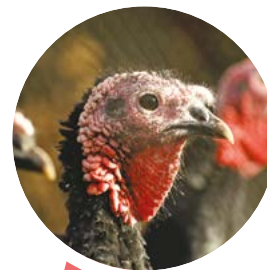


Le Chapon Fermier d'Auvergne

Volaille festive par excellence, le Chapon Fermier d'Auvergne est un coq castré selon les méthodes traditionnelles et élevé avec grand soin pendant au moins 5 mois. Très apprécié des fins gourmets, il est engraisé avec une alimentation à base de céréales. À noter qu'en Auvergne, il existe des chapons blancs et des chapons jaunes.

♥♥♥ Sa chair moelleuse et sa saveur incomparable.

Pour 6 à 10 personnes • entre 2,8 et 4 kg



La Dinde Fermière d'Auvergne

« Grande Dame des réveillons », la Dinde Fermière d'Auvergne est la volaille traditionnelle des fêtes de fin d'année. Naît au plus tard au mois de juin, la qualité de sa chair est due à un élevage traditionnel en plein air exceptionnellement long (au moins 20 semaines).

♥♥♥ Sa chair dense et son format généreux.

Pour 8 à 10 personnes • entre 3 et 4,5 kg

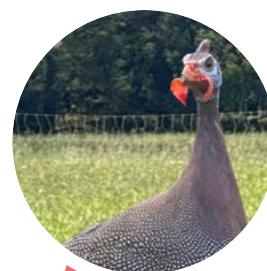


La Poularde Fermière d'Auvergne

Jeune poule n'ayant jamais pondue, la Poularde Fermière d'Auvergne offre une chair moelleuse et goûteuse, se prêtant aux plats les plus raffinés. La qualité de sa viande en fait une volaille incontournable et très appréciée durant les repas de fête. Depuis peu, en Auvergne, la Poularde peut être blanche ou jaune.

♥♥♥ Sa chair exceptionnellement fine et son format idéal pour les plus petites tablées.

Pour 4 à 6 personnes • environ 1,8 kg



Le Chapon de Pintade Fermier d'Auvergne

Autrefois incontournable des tables de fête, le chapon de pintade fermier d'Auvergne a été remis à l'honneur par les éleveurs Label Rouge. Issu d'une race rustique sélectionnée pour la qualité de sa viande et sa croissance lente, il est élevé avec soin dans des bâtiments lumineux avec accès à un vaste parcours herbeux et ombragé dès son emplumement. Sa chair persillée, son goût noble et délicat, ainsi que son parfum subtilement proche de celui du gibier en font une volaille d'exception, plébiscitée par les amateurs de gastronomie.

♥♥♥ Sa chair fine et savoureuse au caractère unique.

Pour 6 à 8 personnes • entre 2,2 et 2,8 kg

Le SYVOFA, un collectif engagé



Créé en 1967, le **SYVOFA*** regroupe tous les maillons de la filière avicole autour de la marque Volailles Fermières d'Auvergne. Il est le garant de la qualité des volailles de tradition produites par ses adhérents.

Reconnu par l'Institut National des Appellations d'Origine et de Qualité en tant qu'unique « Organisme de Défense et de Gestion », il gère l'IGP Auvergne et 9 cahiers des charges Label Rouge.

Le SYVOFA regroupe aujourd'hui:

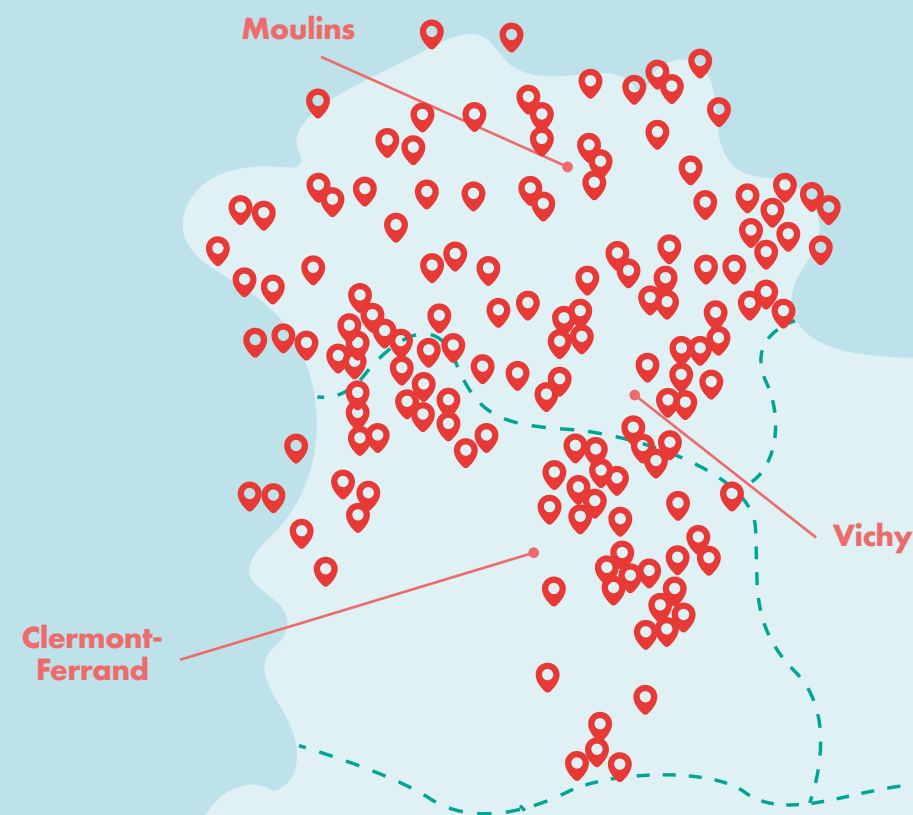
- ◆ **320 éleveurs**
répartis dans les 4 départements de la région Auvergne et leurs cantons limitrophes : 163 dans l'Allier et 113 dans le Puy-de-Dôme.
- ◆ **7 accouveurs**
qui font éclore les œufs et livrent les poussins aux éleveurs : Grimaud Frères Sélection, Hendrix (HGTF), Socavic, BD France, Auvergne Poussins, Boyé et Couvoir de Bourgogne.
- ◆ **3 fabricants d'aliments**
SAS Relief, Tellus et Atrial.
- ◆ **4 organismes de production**
Force Centre, SAS Relief, Atrial et Huttepain Sud-Est Auravol.
- ◆ **3 abattoirs régionaux**
qui assurent la commercialisation des Volailles Fermières d'Auvergne : Arrivé Auvergne (Saint-Germain-des-Fossés), Allier Volailles (Escurolles) et Volaille du Puy-de-Dôme (Combronde).

Le SYVOFA est garant:

- ◆ de la rédaction des cahiers des charges et de leur application.
- ◆ des contrôles réalisés par un organisme certificateur indépendant.
- ◆ des informations et statistiques de la filière, transmises au Ministère de l'Agriculture.
- ◆ de la communication de la filière.
- ◆ de la protection de la production avicole fermière d'Auvergne.

* Syndicat de défense des Volailles Fermières d'Auvergne

Localisation des éleveurs de Volailles Fermières d'Auvergne



Ancrage territorial et enjeux agricoles

La proportion de productions sous SIQO* en région Auvergne est bien supérieure à la moyenne nationale, un cadre dans lequel les Volailles Fermières d'Auvergne s'inscrivent pleinement.

Face à la baisse de la démographie agricole (50% des exploitations en AURA seront concernées par une transmission d'ici 2030) le SYVOFA s'engage activement pour accompagner l'installation et la transmission des exploitations, afin de garantir la pérennité et le dynamisme de la filière pour les générations à venir.

* SIQO : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine.


Les Volailles Fermières d'Auvergne, Nutritionnellement bonnes



Nombreuses sont les qualités gustatives des Volailles Fermières d'Auvergne. Mais ces dernières sont également reconnues pour leurs nombreux bienfaits nutritionnels, du fait de leurs souches spécifiques (races), de leur âge, de leur alimentation riche en céréales et de leur mode d'élevage.

Valeurs nutritionnelles et énergétiques des Poulet et Pintade Label Rouge*

* Source synalaf

 Poulet Fermier / Pintade Fermière	Valeurs nutritionnelles pour 100g			Valeurs énergétiques pour 100gr
	Protéines	Lipides	Glucides	
Poulet Fermier	22g	3,4g	<0,1g	117 Kcal 495 Kj
Pintade Fermière	23,7g	0,9g	1,4g	108 Kcal 459 Kj

Elles contiennent ainsi :

- ◆ **Plus de protéines** : avec une teneur en protéines élevée, la viande de volailles fait partie des aliments les plus riches en protéines. *Source Nutrifizz – février 2013
- ◆ **Moins d'eau** que les volailles classiques ou les autres viandes.
- ◆ **Moins de lipides** que les volailles classiques ou les autres viandes, donc peu de graisses.
- ◆ **Un bon équilibre en acides gras** avec une teneur en acides gras polyinsaturés plus importante (60% d'insaturés et 30% de saturés). Ces acides gras polyinsaturés sont considérés comme de véritables «acides gras santé» aux champs d'application tant préventifs que curatifs.
- ◆ **Des minéraux avec** :
 - une teneur en **potassium** importante
 - du **phosphore** également présent en grande quantité
 - une faible teneur en **sodium** (en moyenne 70 mg / 100g) ce qui fait des Volailles Fermières d'Auvergne un aliment intéressant lors d'un régime hyposodé.
- ◆ **Des vitamines avec** :
 - la **vitamine B3** qui est la plus abondamment représentée.
 - les **vitamines B1 et B6**



Grâce à leur alimentation et leur mode d'élevage, les Volailles Fermières d'Auvergne réunissent parfaitement toutes les conditions d'une viande saine et parfaitement adaptée dans le cadre d'une pratique sportive de très haut niveau.

Pourquoi la viande de volaille est-elle un incontournable de l'alimentation des sportifs ?

La volaille possède un taux de protéine très intéressant pour deux raisons : elles permettent au sportif de **prendre de la masse** mais également de **régénérer ses muscles** ; l'exercice physique provoque des lésions musculaires, détruisant les protéines présentes, il convient donc de les remplacer et c'est là que la viande de volaille intervient.

Au-delà de cet avantage essentiel, la viande de volaille trouve ses qualités dans sa **faible acidité** : en effet, lors de leur pratique, les sportifs produisent beaucoup d'acidité dans leurs muscles. S'agit alors de ne pas augmenter de trop, au risque de performances altérées, dans ce cadre, la volaille est donc idéale. Elle offre ainsi l'avantage de ne pas contenir de « **mauvais gras** », bête noire des sportifs.



Pourquoi les Volailles Fermières d'Auvergne sont nutritionnellement plus intéressantes ?

Les Volailles Fermières d'Auvergne se distinguent par des caractéristiques d'élevage qui ont une incidence directe et mesurable sur la qualité nutritionnelle de leur viande.

Des souches à croissance lente pour une viande plus dense. L'utilisation de souches à croissance lente, propres aux filières Label Rouge et certifiées, favorise un développement musculaire plus progressif. Résultat : une teneur en protéines accrue, un gras intramusculaire réduit et un pH plus bas, gage d'une meilleure conservation de la viande. Ces données sont confirmées par la revue de littérature publiée par CIWF en 2023, qui recense les effets des pratiques d'élevage sur la qualité de la viande de poulet.

L'accès au plein air enrichit le profil lipidique. Les Volailles Fermières d'Auvergne bénéficient d'un accès régulier au plein air et à des parcours enherbés. Ce mode

d'élevage améliore significativement la teneur en acides gras polyinsaturés (AGPI) et en vitamine E. Le pâturage enrichit naturellement la viande en oméga-3, grâce aux végétaux consommés lors des sorties. Ce lien entre conditions d'élevage et qualité nutritionnelle des produits animaux est documenté dans le rapport ESCo de l'INRAE publié en 2020.

Une alimentation céréalière pour un meilleur équilibre oméga-6/oméga-3. Avec un minimum de 75% de céréales dans la ration alimentaire, les Volailles Fermières d'Auvergne présentent un ratio oméga-6/oméga-3 plus favorable que celui observé chez des volailles nourries principalement à base de soja importé. Cet équilibre lipidique est un marqueur reconnu de qualité nutritionnelle, particulièrement dans le cadre d'une alimentation orientée santé ou performance sportive.

Les Volailles Fermières d'Auvergne

Plaisir gustatif

Côté cuisine, la volaille occupe une place prépondérante. Facile à préparer et s'accommodant à tous types de préparation, elle offre de multiples possibilités.

Que l'on soit débutant ou cordon bleu, pressé ou prêt à passer des heures aux fourneaux, il y a en toute circonstance la recette de Volaille Fermière d'Auvergne idoine.

D'autant que les Volailles Fermières d'Auvergne affichent des qualités organoleptiques remarquables :

- Une chair ferme, goûteuse et plus adhérente à l'os
- Une couleur attirante
- Des os plus fermes
- Moins de perte d'eau à la cuisson



À chacun son morceau

Filets, cuisses, ailes ou sot-l'y-laisse, tout est bon dans une Volaille Fermière d'Auvergne ! Pour varier les plaisirs au quotidien, le Poulet Fermier d'Auvergne se décline dans une gamme de découpes faciles et rapides à cuisiner, pouvant satisfaire au goût de chacun :

Filets de Poulet Fermier d'Auvergne blanc ou jaune

Tendres et moelleux à souhait, les filets de Poulets Fermiers d'Auvergne sont les complices idéaux d'une cuisine saine et légère.

Cuisses de Poulet Fermier d'Auvergne blanc ou jaune

Goûteuses, faciles à cuisiner, les cuisses de Poulets Fermiers d'Auvergne s'accommodent à toutes les recettes, rôties ou cuites en cocotte.



Poulet ou pintade au four, un grand classique

Pour tous les adeptes des repas dominicaux, en famille, rien de tel qu'un poulet ou une pintade simplement rôtie au four, accompagné de frites, purée ou légumes rôtis. Une véritable madeleine de Proust !

Quelques astuces pour une cuisson réussie :

- Saler la volaille, intérieurement comme extérieurement et ce, avant la cuisson.
- Tourner la volaille toutes les 15 ou 20 minutes pour une cuisson uniforme.
- Privilégier la cuisson au grill ou à la broche.

- Toujours terminer la cuisson avec la poitrine tournée vers le bas pour une absorption des sucs.
- Laisser la volaille reposer 10 minutes dans le four avant de le servir, pour que sa chair se détende.

Achetés en GMS ou chez le boucher, les Poulets Fermiers d'Auvergne et Pintade Fermière d'Auvergne sont disponibles prêts à cuire (PAC) ou effilés (avec leurs abats).

Comment découper son poulet à cru ?
regardez la vidéo !



Lumière sur notre ambassadeur

le chef Stéphane Ranieri

Cuisinier exigeant aux racines italiennes assumées, le Chef Ranieri place le produit au cœur de sa philosophie culinaire. Partenaire engagé de la filière Volailles Fermières d'Auvergne (SYVOFA), il partage sa vision du bien manger, de l'artisanat en cuisine et de l'exigence au quotidien.

Restaurant L'En-But
7 avenue de la République
63100 Clermont-Ferrand
04 73 90 68 15
www.lenbut.com



« Le goût, ça ne s'invente pas, ça se travaille à la source. »

Qu'est-ce que vous recherchez avant tout dans les produits que vous travaillez ?

Avec mon parcours, j'ai appris que tout part du produit. Je recherche avant tout une matière première avec une origine claire, un élevage respecté, et surtout du goût. C'est cette exigence qui guide toute ma cuisine aujourd'hui.

Pourquoi avoir choisi de travailler avec les Volailles Fermières d'Auvergne ?

Travailler avec le SYVOFA, c'est un choix logique pour moi. Le consommateur fait confiance au Chef pour lui garantir une volaille « saine ». J'ai toujours été sensible aux filières structurées, aux producteurs engagés. Ici, on n'est pas dans un produit standardisé, mais dans une vraie démarche de qualité.

En quoi la Volaille Fermière d'Auvergne change-t-elle le travail en cuisine ?

Une volaille fermière, ça change complètement le travail en cuisine. Sa chair ferme et savoureuse est une véritable source d'inspiration. Les cuissons sont plus techniques, mais les résultats sont incomparables : des jus plus concentrés, une peau qui réagit mieux, une chair qui garde du caractère. Sa bonne tenue à la cuisson permet d'obtenir une peau bien caramélisée et croustillante, tout en préservant une jutosité naturelle. C'est un produit qui valorise le geste du cuisinier.

Comment travaillez-vous la volaille dans votre cuisine ?

Je travaille la volaille dans sa globalité, c'est essentiel pour moi. Valoriser chaque partie, comprendre le produit dans son ensemble. Je recommande une approche assez brute : un poulet fermier rôti lentement, travaillé sur coffre, avec un jus très réduit et une garniture simple. C'est dans cette expression directe qu'on comprend la vraie valeur du produit.

Quel est votre premier souvenir autour de la volaille ?

Mon premier souvenir reste le poulet rôti du dimanche : une peau bien caramélisée, une chair moelleuse. C'est une image simple, mais fondatrice.

Comment votre identité culinaire se reflète-t-elle dans votre façon de préparer la volaille ?

Ma cuisine reste influencée par mes racines italiennes : l'huile d'olive, le basilic, le citron. Mais j'aime surtout la saisonnalité ! Je ne cuisine pas de la même manière une volaille en été qu'en hiver. Les Volailles Fermières d'Auvergne s'adaptent à toutes les envies créatives, du cuisinier débutant au plus expérimenté. Mon plat signature ? Le chapon à la royale... un plat qui me représente pleinement !

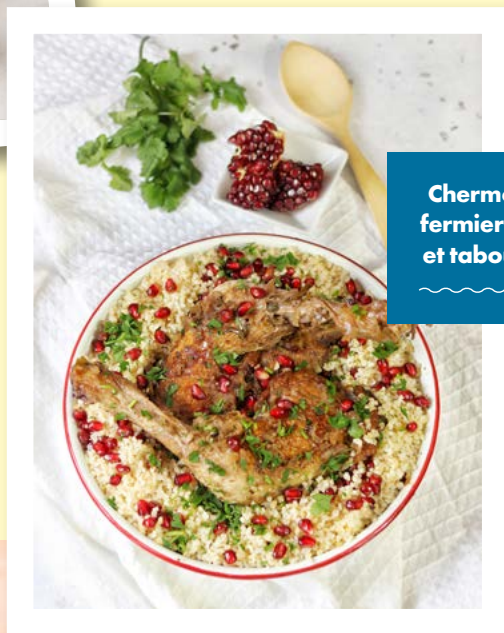
5 recettes Printanières

Retrouvez plusieurs idées de recettes sur :

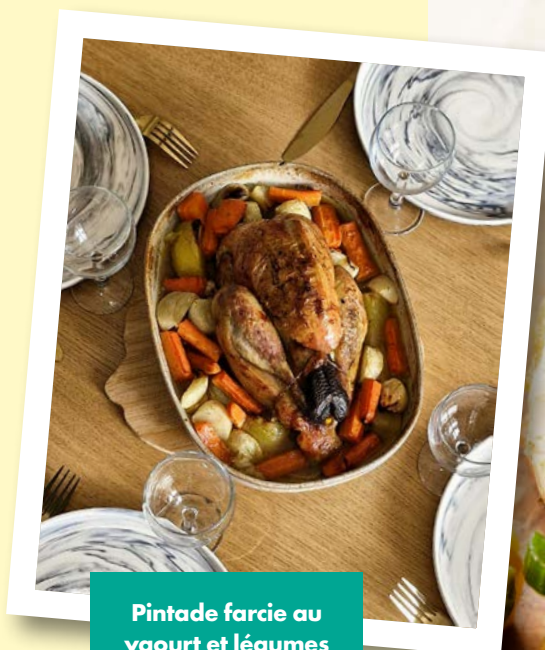
volailles-auvergne.com/recette-de-chefs



Cuisses de poulet fermier d'Auvergne à la libanaise



Chermoula de poulet fermier en crapaudine et taboulé printannier



Pintade farcie au yaourt et légumes



Rôti de pintade au pesto à l'ail des ours, jardinière de printemps

Petite fritattas de volaille façon muffin



Chicken and chips aux flocons d'avoine, potaotes aux épices et ketchup à la bière

Le marché des Volailles Fermières d'Auvergne en augmentation en 2025

Devenue **3^e bassin de production de Label Rouge en France**, l'Auvergne continue de valoriser son modèle extensif et ce, malgré un contexte compliqué.

Plus de **9,2 millions de Volailles Fermières d'Auvergne mises en place en 2025**.

Détail des mises en production, en 2025 :

- ◆ 8,5 millions de Poulets Fermiers d'Auvergne, blancs et jaunes confondus
- ◆ 598 400 Pintades Fermières d'Auvergne
- ◆ 20 800 Poulardes Fermières d'Auvergne, blanches et jaunes confondues
- ◆ 7 500 Dindes Fermières d'Auvergne
- ◆ 67 600 Chapons Fermiers d'Auvergne, blancs et jaunes confondus
- ◆ 4 000 Chapons de Pintades Fermières d'Auvergne

Part de carcasses vendues entières et découpées :



61 %
Volailles Fermières d'Auvergne labellisées entières

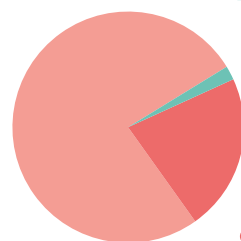


39 %
Volailles Fermières d'Auvergne labellisées découpées

Répartition des ventes en 2023



77 %
GMS



1 %
Export

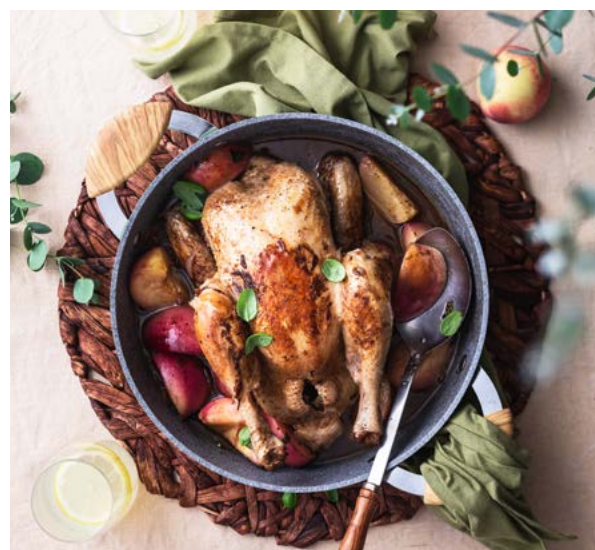


22 %
Réseau traditionnel (boucheries - volaillers) - RHD

Une présence en France et à l'international
Le principal marché des Volailles Fermières d'Auvergne est **la France**.

Suivent **le marché belge et le marché scandinave** (Suède et Finlande) puis les **pays de l'Europe de l'Est** (Roumanie notamment).

1 700 volailles exportées par semaine.



Un marché porté par une présence forte dans les medias !

73 %

des connaisseurs des Volailles Fermières d'Auvergne déclarent vouloir les acheter (un meilleur taux de considération que celui de marques reconnues au niveau national).

Étude Ipsos/BVA 2026.

Nouvelle campagne !

Volailles Fermières d'Auvergne = un produit qui performe sur la qualité perçue mais qui manque de visibilité - d'où une nouvelle campagne nationale.

Un plan média ambitieux déployé sur tout le territoire et en Auvergne-Rhône-Alpes.





Contact presse

AGENCE WHY

Vanessa Lai

06 03 51 61 89

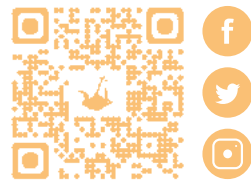
vlai@gs-com.fr



SYVOEA

78 rue de Paris - 03200 VICHY

WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM



#VolaillesFermièresAuvergne

