

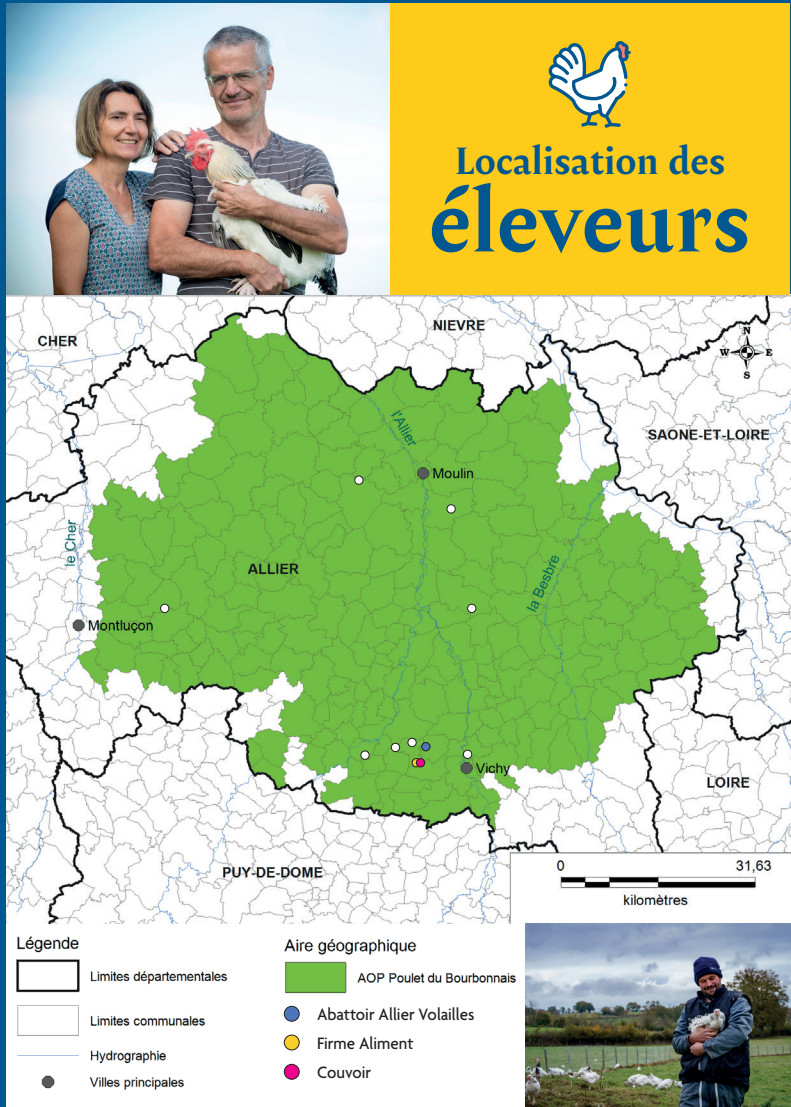
Le Poulet du Bourbonnais un goût unique.



Laissez-vous surprendre par son authenticité, sa chair fine, moelleuse, juteuse, savoureuse et persillée à souhait !

Facile à cuisiner, le Poulet du Bourbonnais n'a pas besoin d'artifice ! Juste assaisonné de sel et de poivre, il fera le bonheur des papilles simplement rôti au four ou lentement cuit en cocotte.

Assurément, un mets d'exception à savourer en toutes occasions !



aop-pouletdubourbonnais.fr



**PLUS D'INFOS
ET TOUTES
NOS RECETTES
EN FLASHANT
CE QR CODE**

SYVOFA

78 rue de Paris - 03200 VICHY
info@syvofa.com - 04 70 97 64 42



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Cofinancé par
l'Union européenne

Conception : Agence Qui Plus Est - 04 73 74 62 35 / Crédits photos : SYVOFA, J. Chabanne, N. Dubost, S. Alphonsine.



Le goût de l'excellence

Élevé sur la terre des Bourbons



aop-pouletdubourbonnais.fr

Le Poulet du Bourbonnais

une volaille d'exception.



Facilement reconnaissable à son beau plumage herminé, le Poulet du Bourbonnais a tout d'une volaille d'exception !

Élevé plus de 100 jours, il gambade, en toute liberté, sur les fertiles terres bourbonnaises. Il bénéficie d'une alimentation riche en céréales locales et d'un engraissement au lait.

Il vit dans de petits poulaillers en bois sur plancher.

Des méthodes d'élevage héritées du **savoir-faire ancestral des métayers d'antan** que les éleveurs de poulets du Bourbonnais continuent de faire perdurer.

Née de la rencontre entre la poule blanche, présente depuis des siècles dans les vallées de l'Allier et de la Loire et le coq Brahma, race asiatique importée par un colonel entre 1850 et 1860, cette volaille d'exception affiche un magnifique plumage herminé rappelant l'apanage des rois de France.

Une volaille royale !



Toute une histoire

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 près alentours.

Levée 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.

Aujourd'hui, les éleveurs ont à cœur de perpétuer le savoir-faire de ces femmes courageuses et de vous offrir un produit d'exception.

Quand l'histoire se met au service de l'excellence, c'est pour vous permettre de partager des moments uniques de convivialité et ravir vos papilles de gourmets !



Reconnaissables entre tous !

Les Poulets du Bourbonnais sont facilement identifiables par une étiquette cartonnée de couleur bleue, avec des lys emblématiques de la terre des Bourbons. Chaque Poulet du Bourbonnais est identifié par un numéro individuel de traçabilité. Pour une présentation traditionnelle, 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.



Une AOP pour le Poulet du Bourbonnais

Preuve de son caractère exceptionnel, le Poulet du Bourbonnais a été reconnu AOP !

Après près de 25 ans d'instance, la patience et la persévérance de la filière du Poulet du Bourbonnais sont pleinement récompensées.

Une reconnaissance qui va permettre de valoriser et de pérenniser encore davantage la production de ces volailles d'exception.

Le Poulet du Bourbonnais rejoint le cercle très restreint des AOP en devenant, à ce jour, **la 2^e volaille au monde à bénéficier d'un tel signe de qualité !**

L'AOP, quésaco ?

Reconnaissance officielle, l'AOP, Appellation d'Origine Protégée, 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 officiel de qualité qui protège le nom du produit à l'échelle européenne.



Une méthode d'élevage héritée d'un savoir-faire ancestral.

Le Poulet du Bourbonnais est élevé dans le strict respect des conditions d'élevage traditionnelles.

- ✦ 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.
- ✦ Une alimentation riche en céréales locales additionnées de produits laitiers : 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 produits laitiers afin de donner plus de moelleux et de persillé à la chair.

- ✦ De petits poulaillers en bois sur plancher : 70m² 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 zone de production délimitée : principalement concentrée sur le département de l'Allier

