

## ZOOM SUR LA PRODUCTION DU POULET DU BOURBONNAIS

La production actuelle du poulet du bourbonnais est d'environ 26 000 poulets mis en place par an. Elle est assurée par :

- **8 éleveurs**: chaque semaine 500 poussins en moyenne sont mis en place.
- **1 accoureur**: Auvergne Poussins
- **1 abattoir**: Allier volailles
- **1 firme aliment**: Axereal Élevage

commercialisés principalement en circuit traditionnel (70 %), les poulets du bourbonnais sont facilement identifiables par une étiquette cartonnée de couleur bleue, avec des lys emblématiques de la terre des borbons et un lien bleu blanc rouge (couleurs de la famille des ducs de borbons).

Les coordonnées de l'éleveur sont mentionnées par une étiquette bleue apposée sur le poulet préparé.



### CONTACT SYVOFA

PATRICIA NIFLE • 78 rue de paris • 03200 vichy • +33 (0)4 70 97 64 42 • info@syvoфа.com



communiqué de presse ✦ juin 2019

# LE POULET DU BOURBONNAIS, EN ROUTE VERS L'AOP!

Ils y sont presque... Après près de 25 ans d'instance, la patience et la persévérance de la filière du poulet du bourbonnais vont certainement bientôt être récompensées.

**La commission permanente INAO a en effet émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande de reconnaissance en AOP du poulet du bourbonnais. Ainsi après être venue visiter la filière pour avancer sur le dossier fin 2017, la commission d'enquête a présenté au comité national AOP INAO du 21 mars 2019, un premier rapport d'étape.**

Et la filière est plutôt confiante comme l'explique François PERICHON, président du CIPB, comité interprofessionnel du poulet du bourbonnais « ce rapport est plus que positif. Il valide de nombreux points importants et montre l'absence de problèmes majeurs. De plus, la nomination de consultants, dont le but est de proposer des principes généraux de délimitation de la future aire géographique, prouve que le comité a l'intention d'avancer en précisant les arguments du dossier ».

Une reconnaissance qui serait un formidable atout pour valoriser et pérenniser la production de ces volailles d'exception.

Le poulet du bourbonnais est de phénotype de race ancienne rustique. La race bourbonnaise qui trouve ses origines à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle pendant le métayage, serait née de la rencontre entre la poule blanche, présente depuis des siècles dans l'Allier et le coq brahma, importé d'Asie au milieu des années 1800. Les poulets du bourbonnais se distinguent donc par des caractéristiques physiques propres : plumage blanc avec camail bien fourni à dessin herminé, pattes et dos long.

Les caractéristiques du poulet du bourbonnais lui ont permis d'obtenir une Appellation d'origine judiciaire (AOJ) en 1961.

Depuis, la filière qui s'est structurée autour d'un comité interprofessionnel avec couvoir, firme aliment, abattoir et éleveurs espère vraiment transformer cette ancienne AOJ en AOP.

Il faut dire qu'avec plus de **100 jours d'élevage, un engraissement au lait, une production limitée à 500 têtes pour 3 000 m<sup>2</sup> sur une zone clairement limitée**, ce sont autant de critères qui aujourd'hui permettent à ce produit d'exception de prétendre à cette nouvelle reconnaissance en AOP.



### CONTACT PRESSE

AGENCE QUI PLUS EST  
04 73 74 62 35  
Anne-cécile runavot  
06 34 87 35 87  
anne-cecile.runavot@quipluslest.com



**SYVOFA**  
78 rue de Paris - 03200 VICHY  
WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM  
www.facebook.com/volaillesfermieresauvergne





## L'AOP QUESAKO?

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 européen qui protège le nom du produit dans toute l'union européenne. Contrairement à des marques privées, l'AOP est une reconnaissance officielle d'un produit qui tire sa spécificité d'un terroir, d'une histoire et de savoir-faire collectifs, partagés par tous les opérateurs et encadrés par un même cahier des charges.

À noter qu'afin de compléter ses archives, le SYVOFA est intéressé à recevoir tout article ou photo historique relatant l'histoire du poulet du Bourbonnais à travers les ans. Toute personne en possession d'éléments peut les faire suivre à : [info@syvofa.com](mailto:info@syvofa.com)

## QUELQUES DATES CLÉS

- 1905 création du Bourbonnais club: organisation d'éleveurs collectionneurs pour la défense et la protection de la race.
- 1920 Le standard de la race est approuvé par la Fédération Nationale des Sociétés d'Aviculture de France.
- 1951 Le Tribunal d'Instance de Moulins reconnaît l'Appellation d'origine Judiciaire (AOJ) du Poulet du Bourbonnais.
- 1950 - 1990 Perte de vitesse de la production de poulet du Bourbonnais.
- 1991 relance du poulet du Bourbonnais par Bernard LEUTRAT, accoureur et éleveur passionné.
- 1994 création du CIPB, comité Interprofessionnel du Poulet du Bourbonnais et 1<sup>ère</sup> demande de reconnaissance en AOC. Disposant déjà de l'AOJ, le Poulet du Bourbonnais souhaite conformément à la loi du 2 juillet 1990, passer en AOC: la demande est déposée auprès de l'INAO.
- 2000 L'AOJ tombe dans le domaine public.
- 2001 Le dossier d'instruction de l'AOC est clos par l'INAO.
- 2002 L'INAO prend acte de la volonté du CIPB de représenter un nouveau dossier.
- 2003 - 2011 L'ensemble de la filière travaille à lever les obstacles à la reconnaissance AOC.
  - ♦ sélection génétique de la race,
  - ♦ Formalisation de la traçabilité et amélioration continue de la qualité
  - ♦ mise en place d'un jury de dégustation.
- 2014 Relance du dossier de demande de reconnaissance confié au SYVOFA (syndicat de défense des volailles Fermières d'Auvergne):
  - ♦ relance du jury de dégustation,
  - ♦ relance des échanges avec l'INAO,
  - ♦ élaboration d'un dossier suivant la nouvelle forme,
  - ♦ Approvisionnement en céréales de la zone pour l'alimentation des poulets,
  - ♦ élaboration d'un dossier argumenté de la nouvelle délimitation de zone par le CERAMAC,
  - ♦ suivi de la sélection à béchane par des essais en élevage,
  - ♦ rédaction du plan de contrôlabilité.
- 2016 nomination d'une commission d'enquête par l'INAO.
- octobre 2017 visite de la commission d'enquête de l'INAO.
- 2018 réponses aux recommandations de la commission d'enquête de l'INAO.
- Mars 2019 rapport d'étape de la commission d'enquête et nomination de consultants.



## UNE MÉTHODE D'ÉLEVAGE HÉRITÉE D'UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Conscients du caractère exceptionnel du poulet du Bourbonnais, les aviculteurs ont préservé la qualité de ce produit issu du terroir Bourbonnais et respectant un savoir-faire hérité des métayers d'antan. Le poulet du Bourbonnais est ainsi élevé dans le strict respect des conditions d'élevage traditionnelles.

- ♦ poulet dont le phénotype est issu de la race ancienne Bourbonnaise.
- ♦ un élevage en plein air: un parcours herbeux ombragé de 3000 m<sup>2</sup> 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 additionnées de poudre de lait: 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 poudre de lait afin de donner plus de moelleux et de persillé à la chair.
- ♦ de petits poulaillers en bois sur plancher: 70m<sup>2</sup> 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.

