



TABLEAU COMPARATIF DES MODES DE PRODUCTION BIO ET STANDARD

	POULET STANDARD	POULET IGP BIO
Race	croissance rapide	rustique à croissance lente
Age d'abattage	35 à 40 jours	> 81 jours
Type d'élevage	en claustration	plein air
Taille du poulailler	pas de limite (jusqu'à 2 000 m ²)	< 480 m ²
Densité dans le poulailler	20 à 25 poulets / m ² (directive bien-être)	4 400 poulets max. (10 poulets/m ²)
Espace en plein air	AUCUN	4 m ² / poulets sur un parcours conduit selon les principes de l'agriculture biologique
Alimentation	pas d'exigence	95% mini. en bio céréales et soja français sans OGM
Contrôle tiers indépendant		organisme certificateur



communiqué de presse ♦ mai 2021

LES VOLAILLES FERMIÈRES D'Auvergne BIO DÉCROCHENT L'IGP !

Bonne nouvelle pour les volailles fermières d'Auvergne !

La filière avicole auvergnate vient de coupler la précieuse indication géographique protégée (IGP), décernée par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), à sa production de poulets de chair BIO.

c'est donc une nouvelle reconnaissance pour cette filière organisée, preuve de son engagement en faveur de l'environnement et du bien-être animal mais également preuve de l'excellence du terroir auvergnat, riche de zones céréalières fertiles et de grands espaces naturels et préservés.



CONTACT PRESSE

AGENCE QUI PLUS EST
04 73 74 62 35
Anne-Cécile Runavot
06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quipluses.com
Lucie Lefèvre
07 50 56 35 48
lucie.lefevre@quipluses.com



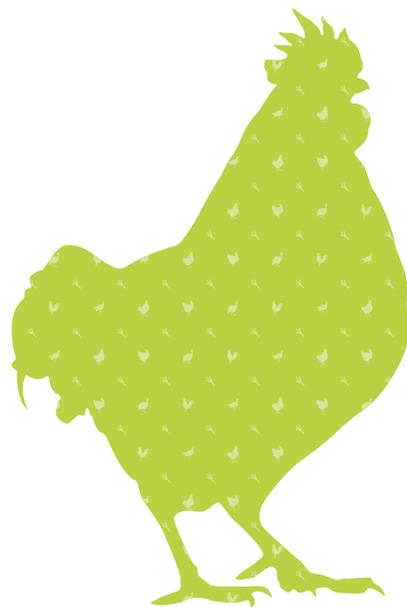
SYVOFA

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



L'IGP KÉSAKO

créée en 1992, l'IGP (Indication géographique protégée) est un signe officiel de qualité à l'échelle européenne. L'appellation désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration. Pour le consommateur, elle apporte une garantie d'origine, de qualité mais aussi des saveurs spécifiques au terroir.



ALLIER VOLAILLES, ABATTOIR RÉGIONAL VALORISANT L'IGP EN BIO

basé à Escurolles dans l'Allier, l'abattoir Allier volailles a depuis sa création en 1961, adopté un positionnement qualité axé sur trois produits régionaux et de haute qualité :

- ◆ volailles fermières d'Auvergne (Label rouge et IGP),
- ◆ poulet du Bourbonnais (en cours de reconnaissance en AOP),
- ◆ volailles fermières bio.

c'est pour répondre à la demande croissante de ses clients (en circuit traditionnel principalement) qui souhaitaient du bio 100% made in Auvergne que l'abattoir régional (filiale du groupe solexia) a demandé cette reconnaissance en IGP pour sa production de volailles de chair bio.

« cette volonté répond à une demande de plus en plus forte des consommateurs : consommer local et de qualité ! Les consommateurs actuels sont devenus très exigeants et nos clients nous font part très régulièrement de leurs souhaits » précise Loïc Perraud, responsable agro du groupe solexia.

« chez solexia, notre volonté a toujours été de valoriser les produits régionaux, de qualité reposant sur des circuits courts et sur la traçabilité. Avec cette IGP Auvergne rattachée à nos volailles bio, c'est l'assurance d'une qualité supérieure et de règles de production définies dans un cahier des charges strict et contrôlé. De quoi répondre en tout point aux attentes sociétales. une fierté pour notre abattoir ».

À ce jour, 11 éleveurs sont habilités à produire des volailles fermières d'Auvergne bio et IGP. Actuellement la production représente 2000 poulets par semaine.



KARINE ET CAMILLE LEMONNIER, ÉLEVEUSES DE VOLAILLES FERMIERES D'Auvergne BIO DE MÈRE EN FILLE

c'est à Lapeyrouse dans le Puy-de-Dôme que Karine Lemonnier et sa fille Camille élèvent des poulets fermiers d'Auvergne bio. En tout, les deux femmes possèdent 8 bâtiments, 5 gérés par la mère, 3 par la fille. une exploitation familiale certifiée bio et IGP! Arrivée de Picardie en 2006, Karine et son mari ont repris une exploitation sur laquelle ils ont construit 2 poulaillers. Au démarrage en janvier 2010, point de bio mais une production Label Rouge. c'est en rachetant un 3e poulailler situé sur la commune de Lapeyrouse et conduit en bio, qu'elle décide de convertir l'intégralité de son exploitation. Il faut dire qu'elle y était déjà très sensible avec des pratiques qui s'en rapprochaient fortement.

En 2019, après avoir suivi une formation agricole, sa fille Camille, rejoint l'exploitation familiale. elle y installe 3 poulaillers supplémentaires. Depuis 2 ans maintenant, mère et fille profitent pleinement de leur production qui représente une mise en élevage de 130 000 poulets par an.

Le couplage bio et IGP Auvergne apporte une reconnaissance de plus comme Karine Lemonnier l'explique « je fais beaucoup d'animations en magasin. Je constate que les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux conditions d'élevage et à l'origine des produits. Avec cette IGP Auvergne, je peux leur apporter la garantie que les volailles sont, élevées et abattues ici, en Auvergne. c'est un vrai plus ! ».



UNE RECONNAISSANCE EN IGP SYMBOLE DE NOMBREUSES GARANTIES !

UN LIEN AU TERROIR

L'IGP garantie aux consommateurs qu'au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration d'un produit doit avoir lieu dans une aire géographique délimitée.

De plus, l'éleveur de volailles fermières d'Auvergne bio doit garantir un lien au sol au niveau de l'alimentation des poulets de chair bio. Aussi, l'alimentation végétale, issue à 95% de l'agriculture biologique provient principalement de l'exploitation ou d'autres fermes bio de la région.

Par ailleurs, les conditions d'élevage sont fixées dans un cahier des charges strict et contrôlé qui garantit une qualité du produit en imposant des règles exigeantes, un suivi régulier, une traçabilité, une sélection des matières premières et la non présence d'OGM (< 0,9%).

UN GAGE DE PROXIMITÉ

Les volailles fermières d'Auvergne bio sont élevées en Auvergne ou dans les cantons limitrophes, nourries avec des céréales et du soja bio produits en France et localement.

Cette proximité se retrouve également dans le circuit de distribution des volailles fermières d'Auvergne bio : bouchers situés en majeure partie dans l'Allier, le Puy-de-Dôme et les départements limitrophes.

UNE TRANSPARENCE ABSOLUE

En plus de garantir l'origine d'un produit, l'IGP apporte aux consommateurs un éclairage sur le mode d'élevage des volailles fermières d'Auvergne. rien n'est caché : pratiques d'élevages, alimentation, conditions d'abattage... tout est défini dans un cahier des charges précis et public, validé par l'Etat et contrôlé de manière régulière par le syndicat de défense des volailles fermières d'Auvergne (SYVOFA) et par des organismes indépendants agréés par l'INAO (CERTIPAQ).

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle ne se crée pas, elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale mais aussi européenne. Le savoir-faire avicole en Auvergne est reconnu depuis la fin du XIX^e siècle, époque à partir de laquelle l'Auvergne est devenue un bassin historique dans la production de volailles.