



les

*Volailles*

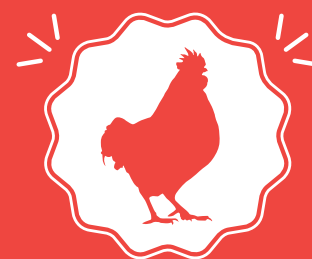
FERMIERES

D'Auvergne

DOSSIER DE PRESSE



depuis la fin du XIX<sup>e</sup>  
siècle, l'Auvergne  
a su développer une  
tradition de volailles  
de haute qualité :  
les volailles fermières  
d'Auvergne.



c'est aux confins de la Limagne, pays de céréales, que la tradition des volailles fermières d'Auvergne s'est développée dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, en profitant d'un environnement unique. c'est ainsi, dans un écrin de nature, que le poussin fermier d'Auvergne voit le jour et est minutieusement élevé par des aviculteurs soucieux de développer un élevage respectant la tradition et apportant une réelle assurance de qualité aux consommateurs. À l'âge adulte, il devient une volaille fermière d'Auvergne, préparée et commercialisée par l'un des 4 abattoirs régionaux.

Arborant fièrement deux signes officiels de qualité, le **Label rouge** et l'**IGP (Indication Géographique Protégée)**, les volailles fermières d'Auvergne représentent un véritable pilier de la filière agroalimentaire auvergnate avec près de **8,7 millions de volailles** mises en élevage en 2018. **L'Auvergne est ainsi devenue le 5<sup>e</sup> bassin de production Label rouge dans l'hexagone.**

qualité et goût des volailles dépendent essentiellement de leur alimentation. c'est pourquoi les volailles fermières d'Auvergne bénéficient d'une alimentation 100 % végétale sans OGM composée à 75 % minimum de céréales d'origine française exclusivement qui leur confèrent des qualités organoleptiques uniques et 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**
- ◆ **moins de lipides et plus de protéines dans la chair**

preuve en est, les volailles fermières d'Auvergne se distinguent chaque année au concours général agricole. depuis le début de leur participation, elles ont en effet obtenu 30 médailles dont 8 en or ! En 2018, elles obtiennent une médaille d'or pour le poulet fermier d'Auvergne jaune. une distinction d'autant plus appréciée que c'est la seule médaille d'or attribuée sur l'ensemble des catégories de volailles entières en compétition. Et pour l'année 2019, la filière se voit attribuer une médaille d'argent sur les cuisses de poulets fermiers blancs d'Auvergne ! ces récompenses font honneur à la filière auvergnate toute entière.

découvrez sans plus tarder ce fleuron de la gastronomie auvergnate respectueux d'un mode d'élevage dit extensif et répondant à des règles de production strictes guidées par un cahier des charges.

# LES VOLAILLES FERMIÈRES D'Auvergne, LE CHOIX DU GOÛT ET DE LA QUALITÉ

Les volailles fermières d'Auvergne, c'est l'assurance d'un produit de qualité supérieure répondant à des conditions de production fixées dans un cahier des charges strict, mais c'est aussi indirectement favoriser un mode d'agriculture durable, soucieux de l'environnement et du bien-être animal.

## UN MODE D'ÉLEVAGE FERMIER

### En plein air soucieux du bien-être animal...

Les volailles fermières d'Auvergne Label Rouge vivent en plein air tout au long de la journée. Le parcours extérieur est clôturé avec un espace minimum de 2 m<sup>2</sup> par volaille. tout au long de la journée, les volailles évoluent dans des espaces herbeux ou forestiers. Elles entrent à la nuit tombée et dorment dans des bâtiments confortables de faible densité respectueuse du bien-être animal.

### ... qui respecte le paysage et l'environnement

Les volailles fermières Label Rouge sont produites dans des exploitations de taille limitée, en harmonie avec le paysage environnant: poulaillers isolés, plantations d'arbres et de haies sur le parcours, fumier naturel, alimentation à base de céréales produites localement. un mode d'élevage extensif, moins exigeant en énergie (chauffage, ventilation et lumière naturelle) et respectueux de la nature.

### ... qui favorise la biodiversité génétique et la qualité

Les éleveurs de volailles fermières d'Auvergne Label Rouge contribuent à maintenir la sélection génétique de races rustiques choisies pour leur croissance lente, leur adaptation à l'élevage en plein air et la qualité de leur chair. Les labels ont ainsi permis le sauvetage d'anciennes souches locales.

### ... de proximité qui maintient une agriculture traditionnelle dans les régions françaises

Le Label Rouge associé à une IGP (Indication géographique protégée) représente la démarche collective de toute une filière (couvoirs, éleveurs, abattoirs, fabricants d'aliments) évoluant au cœur d'un même bassin de production. ce mode d'élevage « fermier » permet le développement durable de nombreux territoires agricoles défavorisés, par le maintien d'un tissu rural riche d'exploitations à taille humaine.

## LA PRÉVENTION PAR LES PLANTES

depuis de nombreuses années, le SYVOFA, syndicat de défense des volailles fermières d'Auvergne, encourage la démedicalisation en production animale. ses résultats en production de volailles fermières bio l'ont amené à étendre les contraintes liées à l'absence d'OGM et des produits chimiques de synthèse dont les antibiotiques utilisés en médecine humaine, à sa production de poulets fermiers d'Auvergne Label rouge.

Le SYVOFA a donc mis en place un **nouveau cahier des charges**, imaginé et écrit par Arrivé Auvergne, innovant et précurseur en termes de **bien-être naturel (BEN)**, dans lequel démedicalisation en production animale, qualité de l'alimentation et conditions d'élevage sont les principales mesures qu'il applique et fait appliquer à ses partenaires.

ce nouveau cahier des charges **interdit ainsi l'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 **priviliégiant 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 nouvelles conditions d'élevage concernent actuellement 266 éleveurs mais dans un avenir proche pourraient être étendues à l'intégralité des éleveurs de la filière.

elle font par ailleurs écho au plan national de réduction des risques d'antibiorésistance mis en œuvre par le ministre de l'Agriculture qui 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.

## LE POULET **BEN**

### Élevé sans traitement antibiotique

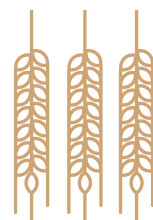
**BEN, pour bien-être naturel, est une nouvelle démarche visant à mieux respecter l'animal et à offrir aux consommateurs un véritable produit de tradition.**

Élevés en Auvergne selon un cahier des charges basé sur des soins préventifs à base de plantes: ail, thym et romarin, les poulets BEN sont garantis élevés sans traitement antibiotique ni molécule chimique de synthèse. **nourris à partir de céréales françaises sans OGM, ils bénéficient de grands espaces en plein air au cœur de l'Auvergne.**

**Leur chair est peu grasse, riche en protéines et plus ferme, plus gouteuse que des volailles classiques.**



## UNE ALIMENTATION À BASE DE CÉRÉALES ET DE SOJA FRANÇAIS



dans un souci permanent d'offrir aux consommateurs une qualité remarquable et une traçabilité totale des intrants, la filière garantit désormais une **alimentation à base de céréales et soja cultivés uniquement sur le territoire français**. En effet, l'ensemble des céréales (maïs, blé et orge) et le soja qui composent l'alimentation des volailles fermières d'Auvergne proviennent désormais uniquement de France.

jusqu'à présent, le soja utilisé dans l'alimentation des volailles était importé, en provenance de pays émergents comme l'Amérique du sud, l'Inde ou encore la Chine, du fait de l'insuffisance de la production française. La diminution de cette dépendance est donc aujourd'hui un enjeu majeur pour ceux qui souhaitent réorienter l'agriculture.

d'autant qu'avec du soja français, il n'y a aucun risque de contamination croisée puisque **la production française est exclusivement non OGM**.

cette recherche d'une plus grande indépendance protéique s'inscrit donc pour la filière avicole auvergnate dans l'objectif de **promouvoir une agriculture plus autonome en intrants** et donc moins consommatrice de carbone fossile.

par ailleurs, en s'approvisionnant auprès de producteurs français, la filière peut désormais maîtriser coûts, volumes et qualité de la production, tout en répondant à la tendance «locavore».

un véritable acte citoyen pour la filière avicole auvergnate qui s'engage au **développement d'une agriculture durable et autonome sur son territoire** en produisant des céréales et du soja.



## UN ENGAGEMENT EN FAVEUR DES ABEILLES



depuis une trentaine d'années, les populations d'abeilles sont en déclin, pourtant elles jouent un rôle important dans le maintien de la biodiversité. comme d'autres insectes, elles assurent la reproduction sexuée de nombreuses plantes à fleurs par leur action de pollinisation. Pour favoriser leur présence en milieu agricole, il est important de garder un pool d'essences le plus diversifié possible dans l'espace et le temps avec un étalement des floraisons sur l'année.

**À NOTER QUE LES PLANTS SONT LABELLISÉS « VÉGÉTAL LOCAL » C'EST-À-DIRE ISSUS DE GRAINES RÉCOLTÉES EN AUVERGNE. LE SYVOFA UTILISE DONC DES ESSENCES LOCALES ADAPTÉES AUX CONDITIONS DU MILIEU.** conscient de cette problématique environnementale majeure, le SYVOFA a fait le choix **d'engager une démarche en faveur de la biodiversité, en œuvrant notamment à la préservation des abeilles et de leur écosystème.**

parce qu'un paysage diversifié est le plus favorable au développement des populations des abeilles, **le SYVOFA**

**s'engage dans l'agroforesterie en imposant une reforestation de ses parcours.**

un parcours bien arboré devant contenir :

- ◆ des arbustes buissonnants : noisetier, aubépine, prunellier, troène, viorne lantane...
- ◆ des arbres moyens : prunier sauvage, pommier ou poirier sauvage, cerisier, érable champêtre, charme, robinier acacia, saule marsault, saule osier...
- ◆ des arbres de haut-jet : orme, tilleul, châtaignier, noyers, érable plane, chênes, merisier des bois, peupliers...

À ce jour **plus de 10 000 arbres et plantations ont été plantés.**

mise en place avec le soutien et l'appui technique de mission haies Auvergne, structure associative financée par le conseil régional Auvergne rhône-alpes et les départements de l'Allier et du puy-de-dôme, cette nouvelle initiative du SYVOFA concerne actuellement 324 parcours de volailles fermières pour 152 éleveurs d'Auvergne mais devrait être étendue à l'ensemble des éleveurs (350) d'ici à 2020.



**EXCLUSIVITÉ AUVERGNATE!**

## UNE TRAÇABILITÉ PAR L'IMAGE



dans un objectif de réassurance des consommateurs parfois méfiants, la filière avicole auvergnate a souhaité renforcer la traçabilité de ses volailles par l'image.

pour cela, la filière se dote d'un procédé unique permettant aux consommateurs de remonter directement à l'éleveur du poulet acheté en libre-service. comment? par un QR code apposé sur chaque poulet fermier d'Auvergne qui renvoie vers une courte vidéo intitulée « à la rencontre des éleveurs d'Auvergne ». chaque film, d'une durée de 46 secondes, présente l'éleveur qui a produit la volaille flashée. celui-ci s'exprime sur son poulailler, sa vision du métier et son élevage.

**tout est ainsi mis en œuvre pour rapprocher le consommateur de l'éleveur. Alors, n'hésitez plus, FLASHÉZ sur les éleveurs de volailles fermières d'Auvergne!**

## COMMENT ÇA MARCHE?

1

Le QR code de l'éleveur est imprimé sur l'étiquette poids/prix de son poulet fermier d'Auvergne



2

Le consommateur se munit de son smartphone ou de sa tablette et flashe le QR code



3

une fois flashé, le QR code renvoie à un film présentant l'éleveur du poulet



# UNE GAMME DIVERSE ET VARIÉE

**Pintade Fermière d'Auvergne, poulet Fermier d'Auvergne, chapon Fermier d'Auvergne, poularde Fermière d'Auvergne et dinde Fermière d'Auvergne... 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 1,7kg • environ 6,60€ le kg**

#### En pratique

Abattu entre 81 et 90 jours.

En 2018, plus de 7,75 millions de poulets, blancs et jaunes confondus, ont été mis en place (-1 % par rapport à 2017).



### LA PINTADE FERMIERE 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. Originaire d'Afrique, elle est restée très proche de l'état sauvage et apprécie 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 1,4kg • de 7€ à 8€ le kg**

#### En pratique

Abattue à 94 jours.

En 2018, 803600 pintades fermières d'Auvergne ont été mises en place (+4,2 % par rapport à 2017).

## 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 4kg • de 9€ à 11€ le kg**

#### En pratique

Abattu à 150 jours minimum.

Le nombre de chapons est en légère diminution avec 81820 têtes mises en place en 2018 (-9,5 % par rapport à 2017).



### LA DINDE FERMIERE D'AUVERGNE

« grande dame des réveillons », la dinde fermière d'Auvergne est la volaille traditionnelle par excellence. 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 4,5kg • de 7€ à 9€ le kg**

#### En pratique

Abattue à 140 jours minimum.

Le nombre de dindes reste stable avec 17500 volailles mises en place en 2018.



### LA POULARDE FERMIERE D'AUVERGNE

Jeune poule n'ayant jamais pondu, la poularde est très appréciée lors des fêtes de fin d'année. Réputée pour la finesse de sa chair, elle profite d'un élevage plein air pendant au moins 120 jours.

♥♥♥ sa chair exceptionnellement tendre et fine et son petit format pour les tablées plus petites.

**pour 4 à 6 personnes • environ 1,8kg • de 8€ à 10€ le kg**

#### En pratique

Abattue à 120 jours.

En 2018, 31200 poulardes ont été mises en place (+50 % par rapport à 2017).

# LES VOLAILLES NUTRI- FERMIÈRES TIONNEL- D'Auvergne LEMENT BONNES



En conjuguant équilibre et saveur, la viande de volailles est de plus en plus plébiscitée par les ménages français (2<sup>e</sup> viande la plus consommée des français devant la viande bovine, bœuf et veau réunis et derrière le porc). Tout comme les nutritionnistes qui conseillent, pour une alimentation saine et équilibrée, d'en consommer 3 à 4 fois par semaine.


Du fait de leurs souches spécifiques, de leur âge, de leur alimentation riche en céréales et de leur mode d'élevage, les qualités nutritionnelles des Volailles Fermières d'Auvergne Label Rouge sont nombreuses :

Elles contiennent ainsi :

- ◆ **Plus de protéines de qualité :** 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 et moins de lipides** et donc peu de graisses, que les volailles classiques.
- ◆ **Moins de sel** (en moyenne 70 mg / 100g), ce qui fait de la viande de volaille un aliment intéressant lors d'un régime hyposodé ou sans sel.
- ◆ **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**,
- ◆ **Des vitamines** avec :
  - la **vitamine B3** qui est la plus abondamment représentée,
  - les **vitamines B1 et B6** (La pintade est légèrement plus riche en vitamine B1 que le poulet).

## VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES DES POULETS ET PINTADES FERMILIERS D'Auvergne\*

\*Source SYNALAF

	valeurs nutritionnelles pour 100 g			valeurs énergétiques pour 100 gr
	Protéines	Lipides	Glucides	
poulet Fermier d'Auvergne	22 g	3,4 g	< 0,1 g	117 kcal 495 kJ
pintade Fermière d'Auvergne	23,7 g	0,9 g	1,4 g	108 kcal 459 kJ



## STÉPHANE RANIÉRI DE L'EN-BUT, NOUVEL AMBASSADEUR TOQUÉ DES VOLAILLES FERMIÈRES D'Auvergne

La qualité irréprochable des produits, le côté abordable, leur saveur incomparable et l'aspect santé indéniable... autant de caractéristiques inhérentes aux volailles fermières d'Auvergne qui permettent à de nombreux chefs auvergnats ou autres de prendre un réel plaisir à les travailler et les cuisiner.

c'est notamment le cas de stéphane raniéri qui n'a de cesse, depuis qu'il a repris les rênes du restaurant L'EN-BUT, de proposer à sa carte les volailles fermières d'Auvergne.

c'est donc tout naturellement qu'il a accepté de devenir l'ambassadeur des volailles fermières d'Auvergne comme il explique : «*«il n'y pas de bonne cuisine sans bon produit» disait paul bocuse, c'est encore plus vrai aujourd'hui...*

*Le consommateur fait confiance au chef pour lui garantir une volaille « saine », c'est pourquoi, depuis longtemps, j'ai choisi de travailler les volailles fermières d'Auvergne. de savoir que les éleveurs jouissent d'un terroir auvergnat riche en travaillant dans l'esprit de faire perdurer les valeurs et les méthodes d'élevages ancestrales avec des moyens modernes me rassure. une alimentation maîtrisée et garantie sans ogm couplée aux soins apportés à l'animal est la clef d'une volaille d'excellente qualité.*

*ses muscles fermes et savoureux liés aux nouvelles techniques de cuisson, rendent la volaille fermières d'Auvergne source d'inspiration et de créativité. elle facilite le travail à cru du cuisinier qu'il s'agisse de recettes traditionnelles ou plus élaborées.*

*sa bonne tenue à la cuisson permet d'obtenir une peau bien caramélisée et croustillante, et sa chair conserve toute sa jutosité naturel et ainsi préserve son moelleux. Ainsi, il devient simple de rendre bon un produit qui l'est déjà... ».*

### ZOOM SUR STÉPHANE RANIÉRI

Après avoir fait ses gammes dans de grands restaurants étoilés (dont le château de bagnols et château de codignat avec stéphane dupuy, MOF 2004...), stéphane raniéri a profité de son sens aigüé de la pédagogie et de la communication pour devenir chef de cuisine à l'Atelier des chefs de Lyon. AUTEUR d'un livre de recettes en 2007, il a également co-animé des émissions culinaires à la télévision. depuis 2012, il officie aux pianos du restaurant L'EN-BUT, le restaurant panoramique ouvert par l'ASM, le club de rugby clermontois, installé au cœur des tribunes de l'emblématique stade marcel-michelin.

### LE RESTAURANT L'EN-BUT

RESTAURANT L'EN-BUT • 07 AVENUE DE LA RÉPUBLIQUE  
63100 CLERMONT-FERRAND • TÉL : 04 73 90 68 15  
www.lenbut.com



## SUPRÊME DE POULET FERMIER D'Auvergne LAQUÉ AU MIEL D'ÉPICES, ÉTUVÉE DE CHOU VERT



### LA RECETTE

#### POUR 6 PERSONNES

- 6 suprêmes de Poulet Fermier d'Auvergne
- 3 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de graines de coriandre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 1 chou vert frisé
- 1 oignon
- 100 g de lardons fumés
- 50 g de beurre

retirer le manchon du suprême de poulet, le conserver pour faire un jus de viande.

colorer à feu vif les suprêmes de poulet fermier d'Auvergne à l'huile d'olive sur les 2 faces. ajouter ensuite le miel et les épices.

Laisser cuire à couvert durant 5 à 8 min à feu doux. verser un peu d'eau si besoin.

emincer le chou vert, puis le blanchir à l'eau bouillante.

dans une sauteuse, faire suer les lardons, ajouter l'oignon finement émincé, laisser cuire 10 min à feu doux.

Ajouter l'émincée de chou, puis le beurre et rectifier l'assaisonnement.

servir l'étuvée de choux avec le suprême de poulet fermier d'Auvergne. vous pourrez l'accompagner d'une purée de carottes et d'une tranche de courge spaghetti rôtie au four.





## LES VOLAILLES FERMILIÈRES D'AUVERGNE PARTENAIRES DU SKIPPER YANNICK BESTAVEN

Après avoir soutenu pendant 6 ans Jérémie Beyou, les volailles fermilières d'Auvergne démarrent, aux côtés de Maître Coq, un nouveau partenariat avec Yannick Bestaven, skipper rochelais, engagé sur les plus grandes courses de la classe IMOCA jusqu'en 2021. Le premier défi à relever sera la route du rhum dès le 4 novembre prochain: Yannick Bestaven sera sur la ligne de départ avec un IMOCA 60 aux couleurs de Maître Coq.

À l'origine de ce partenariat, Maître Coq, qui a souhaité associer ses fournisseurs, dont font partie les volailles fermilières d'Auvergne, installé en Vendée, Maître Coq entretient en effet un lien solide avec le monde de la mer et confirme par ce nouvel engagement sa passion pour la course au large, symbole de dépassement de soi, maîtrise, engagement et innovation. Des valeurs partagées également par la filière des volailles fermilières d'Auvergne pour laquelle ce co-sponsoring s'inscrit dans une logique de cohésion entre les valeurs de la marque et celles du skipper.

L'objectif: accroître encore davantage la notoriété des volailles fermilières d'Auvergne à travers l'épreuve reine du nautisme, le Vendée Globe, course autour du monde, en solitaire et sans escale! une belle façon également de fédérer les acteurs de la filière, éleveurs ou salariés de l'abattoir Arrivé Auvergne (filiale régionale du volailler Maître Coq).

### À NOTER !

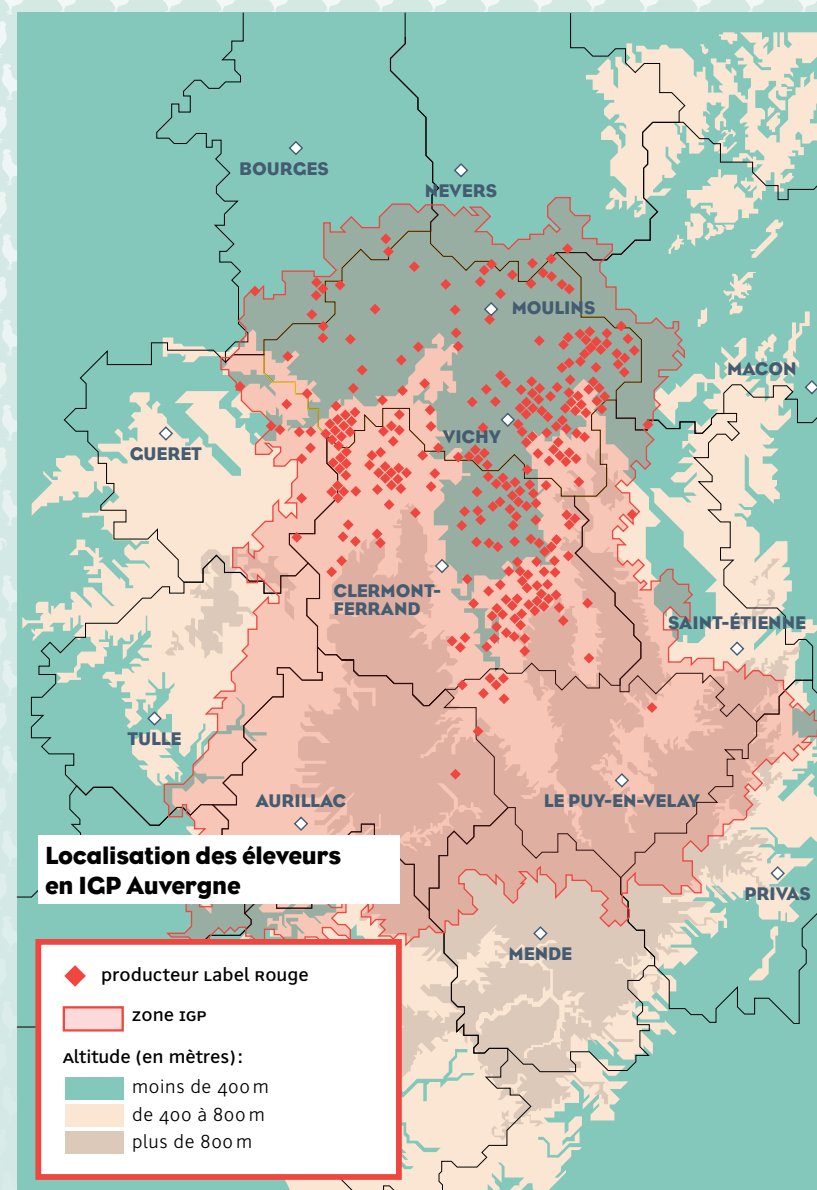
Pour impliquer un peu plus les acteurs de la filière au projet, une journée découverte se déroulera le mercredi 3 juillet 2019. Au programme, rencontre avec Yannick Bestaven et navigation au large des côtes de La Rochelle! 10 salariés et 10 éleveurs auront la chance de pouvoir participer à cette journée exceptionnelle. un projet passionnant, fédérateur et engageant!



### PALMARÈS

- 2017 ♦ 5<sup>e</sup> de la transat Jacques-Vabre en IMOCA sur Bastide OtiO en double kito de Pavant.
- 2015 ♦ vainqueur de la transat Jacques-Vabre sur class40 en double
- 2014 ♦ 7<sup>e</sup> de la route du rhum sur class40
- 2013 ♦ 4<sup>e</sup> de la transat Jacques-Vabre sur class40
- 2011 ♦ vainqueur de la transat Jacques-Vabre sur class40 en double
- 2008 ♦ départ au Vendée Globe mais contraint à l'abandon
- 2001 ♦ vainqueur de la Mini-transat
- 1999 ♦ 1<sup>er</sup> de la course de l'Europe aux côtés d'Yves Parlier et de Ellen MacArthur

# UNE FILIÈRE RÉGIONALE IMPORTANTE



La filière avicole auvergnate, sous signe officiel de qualité, représente un poids économique de plus en plus important avec près de 960 emplois directs. tous les ans, de jeunes éleveurs s'installent et consacrent toute leur énergie à la production de ces volailles de grande qualité, sur les pas de leurs aînés.

**De quoi maintenir le tissu rural et lutter ainsi contre la désertification des campagnes via :**

- ♦ La création d'emplois
- ♦ La contribution au maintien de l'activité agricole
- ♦ Le lien au territoire et maintien de la diversité des productions régionales
- ♦ Le maintien d'un tissu de petits outils régionaux : abattoirs, couvoirs

# LE SYVOFA, UN SYNDICAT ENGAGÉ ET TOURNÉ VERS L'AVENIR



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.

En juin 2007, le SYVOFA a été reconnu par l'Institut National des Appellations d'Origine et de Qualité en tant que seul «Organisme de Défense et de Gestion» gestionnaire de l'IGP Auvergne et de 7 cahiers des charges Label Rouge.

## Le SYVOFA regroupe aujourd'hui :

- ◆ **360 éleveurs** répartis dans les 4 départements de la région Auvergne et leurs cantons limitrophes, avec une prédominance du puy-de-dôme (128 éleveurs) et de l'Allier (163 éleveurs)
- ◆ **7 accoueurs** qui font éclore les œufs et qui livrent les poussins aux éleveurs : Auvergne poussins, caringa, socavic, grimaud, couvoir de bourgogne et boyé
- ◆ **3 fabricants d'aliments** sanders centre Auvergne, Axereal Élevage et Atrial
- ◆ **3 organismes de production** Force centre, SOCALIM et ATRIAL
- ◆ **4 abattoirs régionaux** qui assurent la commercialisation des volailles fermières d'Auvergne : Arrivé Auvergne (saint-germain-des-Fossés), Allier volailles (Escurolles), André volaille (combronde) et sedivol (Isserteaux).

## 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 des 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

# LES VOLAILLES FERMIÈRES D'Auvergne EN CHIFFRES



## CONTACT PRESSE

AGENCE QUI PLUS EST

04 73 74 62 35

Anne-cécile runavot

06 34 87 35 87

anne-cecile.runavot@quiplusest.com

## SYVOFA

78 rue de paris - 03200 VICHY

[WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM](http://WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM)

[www.facebook.com/  
volaillesfermieresauvergne](https://www.facebook.com/volaillesfermieresauvergne)



#VolaillesFermièresAuvergne



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



PUY-DE-DÔME  
LE DÉPARTEMENT

[www.quiplusest.com](http://www.quiplusest.com)

crédits photos: Jérôme Chabanne, Ludovic Combe, Pierre Soissons