



Le goût de l'excellence

DOSSIER DE PRESSE 2026



En Auvergne, au cœur du bocage Bourbonnais, une volaille unique se dresse fièrement.

Issu du coq de race ancienne rustique et fermière, le Poulet du Bourbonnais trouve ses origines dans le métayage, à la fin du XIX^e siècle. Facilement reconnaissable à son élégant plumage herminé, il possède tous les atouts d'une volaille d'exception. Élevé plus de 100 jours, il gambade en plein air sur les riches terres bourbonnaises. Il bénéficie d'une alimentation riche en céréales locales, d'un engraissement à la poudre de lait qui apporte à sa chair un moelleux unique et des notes lactées caractéristiques, et prend du repos dans de petites cabanes en bois sur pilotis. Des méthodes d'élevage ancestrales héritées du savoir-faire des métayers d'antan.

Fort de son histoire singulière et de sa grande qualité, le Poulet du Bourbonnais est reconnu AOP en novembre 2023. Une consécration pour cette volaille supérieure qui devient alors le 2^e poulet au monde à obtenir cette reconnaissance.

Aujourd'hui, 7 éleveurs sont les gardiens de cette distinction et de cet élevage unique.



Héritier de toute une histoire



À l'origine, le métayage...

L'histoire du Poulet du Bourbonnais remonte à la fin du XIXe siècle, au cœur du bocage bourbonnais. À cette époque, le mode d'exploitation des terres par métayage (nom donné à la location d'une propriété rurale sous réserve que le « métayer », le locataire des lieux, partage les récoltes avec le propriétaire) était très répandu dans le Bourbonnais. Seuls les produits de la « basse-cour » n'étaient pas soumis à cette règle. C'est pourquoi, les métayers, nombreux dans cette région, se sont employés à développer cette production de poulets pour en tirer des compléments de revenus importants qu'ils n'avaient pas à partager avec leur propriétaire. Ces poulets faisaient alors l'objet de beaucoup d'attention. Les poules étaient choisies avec soin pour assurer la réussite de la couvée. Les poulets étaient logés dans de petites cabanes en bois avec plancher et s'égaillaient dans les prés arborés, nombreux autour des fermes. Les femmes de métayers, qui s'occupaient de la basse-cour, battaient le beurre à la fraîcheur du matin et mettaient à cailler le petit lait. Ce dernier était distribué aux poulets pour leur permettre de finir leur engraissement.

Les poulets étaient alors vendus sur le marché de Vichy, station thermale très en vogue à l'époque. Au fil des ans, ce mode d'élevage a perduré. Les éleveurs d'aujourd'hui ont à cœur de perpétuer le savoir-faire de ces hommes et femmes pour produire un poulet d'exception.

Après 28 ans, le couronnement

13 NOVEMBRE 2023

Le Poulet du Bourbonnais est reconnu AOP (Appellation d'Origine Protégée) par publication du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne.

Après avoir obtenu le label AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en août 2022, les acteurs de la filière du Poulet du Bourbonnais obtiennent ainsi une reconnaissance de leur produit à l'échelle européenne : l'AOP. Un formidable atout pour **ancrer durablement cette volaille royale dans son territoire, le Bourbonnais, appuyer son origine mais également pour valoriser et pérenniser la production de cette volaille d'exception.**

« Avec l'AOP obtenue en 2023, la filière a franchi un cap décisif. Aujourd'hui, un nouveau chapitre s'ouvre : accompagner la montée en puissance d'une filière encore confidentielle et faire connaître ce poulet d'exception bien au-delà de notre territoire.

Pour cela, nous allons dès cette année accueillir de nouveaux éleveurs et soutenir la montée en volume, sans rien céder sur l'exigence. Car ce qui fait le Poulet du Bourbonnais, c'est un savoir-faire hérité des métayers du bocage bourbonnais : petites cabanes en bois, plus de 100 jours de croissance lente en plein air, finition au petit lait pour obtenir ce persillé si caractéristique.

Le Poulet du Bourbonnais, c'est une pépite de notre terroir. À nous, collectivement, de la faire grandir. »

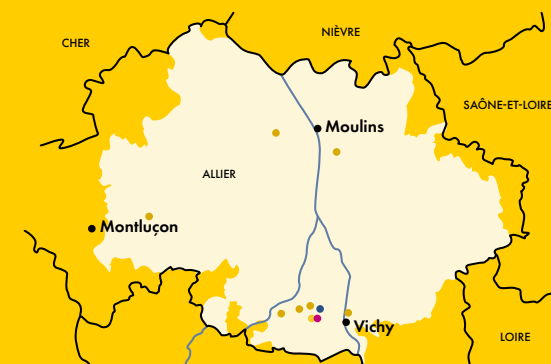


Franck Lustriat, Président du Comité Interprofessionnel du Poulet du Bourbonnais et éleveur de Poulets du Bourbonnais



Que garantit l'AOP ?

L'AOP 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. Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.



Limites départementales
Abattoir Allier Volailles
Firme Aliment
AOP Poulet du Bourbonnais
Couvain
Éleveurs

Délimité, le territoire concerné par l'appellation Poulet du Bourbonnais se concentre principalement sur le département de l'Allier.

La filière en chiffres

2^e poulet au monde à obtenir l'AOP

12^e viande AOP en France

177 ans d'histoire

7 éleveurs

1 couvain (Auvergne Poussin)

1 abattoir (Allier Volailles)

400 poulets mis en place en élevage par semaine



Un mode d'élevage unique et ancestral

Issu d'un croisement avec la race locale Bourbonnaise, dont il exprime toutes les caractéristiques rustiques, le Poulet du Bourbonnais est élevé dans le strict respect des conditions d'élevage traditionnelles.

En bref

101 jours d'élevage minimum

3 000m² de parcours minimum

70 % de céréales locales minimum dans l'alimentation

Élevage en plein air et respectueux du bien-être animal



Le Poulet du Bourbonnais est élevé plus de **101 jours en plein air**, sur un parcours herbeux et arboré de plus de 3 000 m². La journée pour se reposer et la nuit pour dormir, il a à sa disposition de **petits poulaillers en bois sur pilotis** de 70 m² maximum, dotés d'une ventilation naturelle et d'un plancher en bois améliorant l'isolation et son confort. Des habitations typiques et fidèles au métayage d'antan.

De **nature très curieuse**, le Poulet du Bourbonnais explore en toute liberté sur la riche terre bourbonnaise. Toute la journée, il gratte la terre à la recherche de vers, fourmis ou autres insectes. Quand le soleil paraît, il se repose à l'ombre d'un arbre, à proximité de ses congénères.

Alimentation locale et riche en céréales

Pour lui assurer une belle croissance, le Poulet du Bourbonnais bénéficie d'une **alimentation sans OGM, riche en céréales locales** et d'un engraissement aux produits laitiers. Son alimentation est composée d'un minimum de **70 % de céréales provenant de la zone de production**. Comme pratiqué traditionnellement, quelques semaines avant l'abattage, l'alimentation du Poulet du Bourbonnais est additionnée de poudre de lait pour apporter davantage de moelleux et de persillé à sa chair.



Comment reconnaître le Poulet du Bourbonnais ?

Facilement identifiable à son **plumage herminé**, rappelant l'apanage des rois, et à ses pattes hautes, le Poulet du Bourbonnais est vendu avec une étiquette cartonnée de couleur bleue arborant des lys emblématiques de la terre des Bourbons, ainsi qu'un **numéro individuel de traçabilité**. Traditionnellement, 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 qui ouvre la voie à de nouveaux éleveurs

Pour offrir ce poulet de qualité AOP, ils sont 7 éleveurs : Henri-Claude Buvat, Jean-François Fouquet, Franck Lustriat, Julien et Brigitte Meloux, François Périchon, Pierre Picard et Sébastien Porte. De l'aube au crépuscule, ils s'assurent de la qualité de vie de leurs poulets et leur accordent un soin tout particulier. Avec passion, tous sont héritiers du savoir-faire de leurs aïeux bourbonnais.



François Périchon

Éleveur à Gannat (03)

« Dans ma famille, l'élevage de volailles est un savoir-faire depuis 4 générations. Mon arrière-grand-père est arrivé sur l'exploitation en 1918 et j'ai repris le flambeau en 1986. » Bercé dans les poulaillers et passionné par son métier, il a naturellement fait partie des premiers éleveurs à intégrer la filière Poulet du Bourbonnais : « Toute ma famille a été métayer. Ce mode d'élevage est dans mon ADN. J'hérite de leur savoir-faire ancestral et suis fier de faire perdurer cette volaille d'exception et de tradition. » Rapidement, François devient président de la filière et s'engage durablement à porter haut les couleurs de cette volaille. Durant 28 ans, il se bat pour faire reconnaître la qualité de cette volaille à l'histoire unique jusqu'à l'obtention de l'AOP en 2023. Aujourd'hui encore, sa passion et son amour pour le Poulet du Bourbonnais guident son chemin.



Henri-Claude Buvat

Éleveur à Nades (03)

Aux confins de l'Allier, Henri-Claude élève des vaches allaitantes et cultive des céréales. Dans les années 1995, alors que la filière Poulet du Bourbonnais reprend forme, Henri-Claude entend parler du projet de pérenniser la race locale. Convaincu de ses atouts, il se lance alors : « J'ai souhaité prendre part à l'histoire de ce poulet unique. Mon installation a été simple puisque je n'ai pas eu à réaliser un gros investissement. C'est un des atouts de cette filière ! ». Henri-Claude voit également les qualités du Poulet du Bourbonnais : « Ils sont rustiques, robustes, vifs et très curieux. Ils explorent en permanence sur leur parcours de 3 000 m² et l'été, ils ont un petit bosquet de bois pour les maintenir au frais. ». La belle vie pour tous en somme !



Julien Meloux

Éleveur à Saint-Bonnet-de-Four (03)

Installé en plein cœur de l'Allier, Julien a repris le flambeau de son père en 2022. Il élève des moutons charollais, des vaches charolaises mais également des Poulets du Bourbonnais AOP. Sa cabane fait partie des premières montées, en 1997 : « Cette installation m'a permis de me diversifier dans un nouvel élevage de qualité. Aux côtés de ma mère, Brigitte, je suis fier de perpétuer ce savoir-faire ancestral et de valoriser un poulet local et labellisé. Quand je vois mes poulets gambader quotidiennement dans leur parcours herbeux et arboré, je me dis que leur qualité de vie est incomparable. » confie-t-il.



Patricia NIFLE

Directrice du SYVOFA

« Faire partie de la filière du Poulet du Bourbonnais, c'est faire le choix d'un élevage à taille humaine, ancré dans un terroir d'exception et porté par une AOP obtenue en 2023. Pour répondre à la demande croissante des consommateurs, des bouchers et des chefs, nous nous fixons un objectif ambitieux : augmenter la production en doublant le nombre d'éleveurs dans les prochaines années. Notre modèle séduit parce qu'il a du sens : l'intégration à une filière soudée, un investissement maîtrisé grâce à l'accompagnement d'acteurs techniques sur le territoire, un complément de revenu valorisant et un produit de grande qualité, à forte valeur ajoutée. »

Les perspectives
2026/2027

11 nouveaux
poulaillers

3 nouveaux
éleveurs



Sous une bonne étoile

Qualité supérieure, histoire ancestrale, saveur unique... le Poulet du Bourbonnais a su conquérir le cœur des chefs amoureux des bons produits. Parmi eux, le chef étoilé Olivier Valade, devenu en 2024 le chef ambassadeur officiel du Poulet du Bourbonnais AOP.



Olivier Valade a grandi aux 4 coins du Massif central, entre Auvergne et Limousin. Formé auprès des plus grands dont Alain Ducasse et Bernard Loiseau, il s'installe en 2019 dans le prestigieux Château Saint-Jean à Montluçon. Aux commandes du restaurant La Chapelle, étoilé depuis 2020, et du Bistrot, il offre une cuisine fine et créative.

“J’ai réalisé la grande qualité de l’AOP Poulet du Bourbonnais en le travaillant. Ce dernier est unique par sa chair, ses filets longs charnus, son goût intense mais aussi par son histoire. Le Poulet du Bourbonnais est héritier d’une aventure humaine qui traduit l’amour d’un produit et de son terroir. C’est ce qui a motivé mon rapprochement avec la filière. De la même façon, cuisiner est un investissement, une quête de la vérité où le supplément d’âme est la clé. Dans une volonté de renouvellement permanent et parce que ce poulet mérite d’être magnifié sans lasser, je ne proposerai pas de plat signature. Chacune de mes inspirations sera l’occasion de faire découvrir une nouvelle facette de ce poulet ancestral au fil des saisons.”



À quoi reconnaît-on le goût d'un Poulet du Bourbonnais ?

“Du fait de l’expression de sa race spécifique, de sa croissance lente, de son alimentation riche en céréales et de son mode d’élevage, le Poulet du Bourbonnais présente une chair fine, moelleuse, juteuse, savoureuse et persillée à souhait. En bouche, son fondant est remarquable. Facile à cuisiner, il n’a pas besoin d’artifice : juste assaisonné de sel et de poivre, il fait le bonheur des papilles. Un mets d’exception à savourer en toute occasion.”

Comment je préfère le cuisiner ?

“À la maison, Olivier Valade conseille une cuisine en toute simplicité : « Afin de maintenir tout son fondant et mettre en lumière ses saveurs, je préconise de cuire le Poulet du Bourbonnais en cocotte, au four. On peut tout à fait le farcir de viande, selon ce qui se trouve dans les placards. Il m’arrive même de le farcir de coquillettes. Agrémentée de truffe, cette recette simple démultiplie les saveurs et offre une nouvelle facette du poulet du dimanche.”

Parmi ses nombreuses interprétations du Poulet du Bourbonnais, le chef dévoile deux nouvelles créations en 2026 :

Poulet du Bourbonnais AOP entier et petits pois à la française

Suprême de Poulet du Bourbonnais AOP laqué au miso, aubergines et câpres frites



Dans son écrin de verdure, le luxueux Château Saint-Jean propose des séjours haut de gamme dans son Hôtel & Spa *****. Pour un voyage culinaire envoûtant, rendez-vous au Restaurant La Chapelle* et son cadre d’exception mais également au Bistrot Saint-Jean pour un moment convivial. Avenue Henri de la Tourfondue à Montluçon
www.chateau-saint-jean.com



Découvrir toutes les idées recettes du Poulet du Bourbonnais AOP



Contact presse

Vanessa LAI
Agence WHY
06 03 51 61 89
vlai@gs-com.fr



Retrouvez le Poulet du Bourbonnais sur
ainsi que sur le site

