

DOSSIER DE PRESSE
SEPTEMBRE 2022

➡ NOUVELLE AOC / AOP ⬅

Le poulet du Bourbonnais rejoint le club très fermé
des volailles d'Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée

COCORICO ! La commission permanente de l'INAO reconnaît le Poulet du Bourbonnais au titre d'Appellation d'Origine Contrôlée. C'est la seconde filière de volailles françaises à être distinguée par cette appellation aux côtés de la volaille de Bresse.

À ce jour, Allier Volailles est le seul abattoir à proposer le Poulet du Bourbonnais.



L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE :

La reconnaissance d'une volaille fermière d'exception

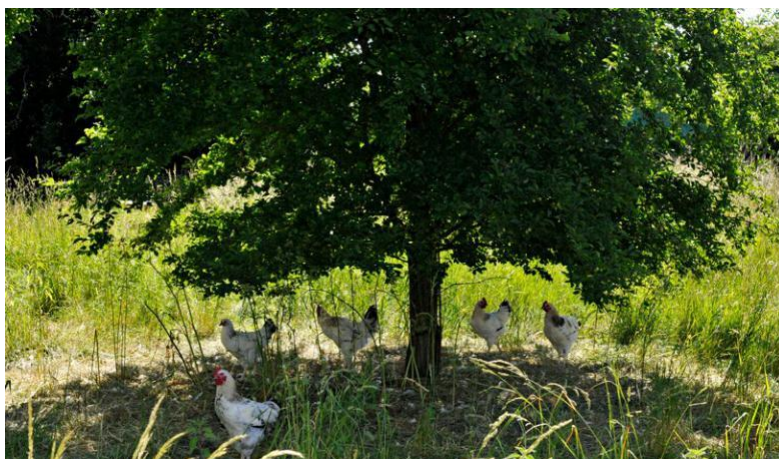
L'histoire du Poulet du Bourbonnais trouve ses origines en 1905 avec la création du Bourbonnais club, une organisation d'éleveurs collectionneurs pour la défense et la protection de la race. En 1961, le Tribunal d'Instance de Moulins reconnaît l'Appellation d'Origine Judiciaire (AOJ) du Poulet du Bourbonnais.

En 1994, la filière du Poulet du Bourbonnais se structure autour d'un comité interprofessionnel. C'est à cette date qu'Allier Volailles s'investit dans la défense du Poulet du Bourbonnais aux côtés d'éleveurs, couvoirs et firmes aliments. Allier Volailles voit tout de suite le potentiel de cette volaille d'exception enracinée dans son terroir. Un poulet porteur de l'histoire de son territoire. Un produit différenciant, haut-de-gamme qui a su garder les saveurs d'une volaille authentique, le vrai goût du poulet cuisiné par nos grands-mères !

En 2003, l'ensemble de la filière travaille à monter un dossier solide pour l'obtention de l'AOP : sélection génétique de la race, formalisation de la traçabilité et amélioration continue de la qualité, mise en place d'un jury de dégustation.

En 2014, le dossier de demande de reconnaissance est relancé par le Syvofa (syndicat de défense des volailles fermières d'Auvergne). Et 2016, l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) nomme une commission d'enquête. Il aura fallu près de 20 ans de passion de femmes et d'hommes pour que la qualité unique du Poulet du Bourbonnais soit officiellement reconnue auprès de l'INAO.

Aujourd'hui, le Poulet du Bourbonnais c'est une volaille d'exception élevée pendant plus de 100 jours, une alimentation finie au lait et une production limitée à 500 poulets pour 3 000m² sur une zone clairement limitée.



L'AOC est décernée à un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique et qui confère au produit toutes ses caractéristiques. L'AOP est l'équivalent de l'AOC au niveau européen. Les démarches étant plus longues, le poulet du Bourbonnais sera reconnu AOP d'ici un an. C'est une reconnaissance officielle pour le Poulet du Bourbonnais qui tire ses spécificités d'une HISTOIRE, d'un SAVOIR-FAIRE et d'un TERROIR partagés par tous les opérateurs et encadrés par un même cahier des charges.



L'HISTOIRE :

Une volaille fermière née sur la terre des rois

L'histoire du Poulet du Bourbonnais débute à la fin du XIXème siècle au cœur du bocage bourbonnais. Les métayers, nombreux dans cette province, se sont employés à développer une production de qualité pour en tirer des revenus substantiels, revenus qu'ils n'avaient pas à partager avec le propriétaire. Dans ce terroir préservé, où se mêlent à l'infini bocages et prairies, se révèle la vraie nature du Poulet du Bourbonnais.

La race bourbonnaise 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 caractéristiques du Poulet du Bourbonnais ont été définies en 1917 et reconnues par le ministère de l'agriculture : un plumage blanc herminé, une ponte précoce et abondante, une aptitude à l'engraissement, une grande finesse de chair et une remarquable rusticité. Aujourd'hui ces qualités foncières ont été soigneusement conservées et développées.



BON À SAVOIR !

Le Poulet du Bourbonnais est facilement identifiable par son étiquette cartonnée de couleur bleue, avec des lys emblématiques de la terre des Ducs de Bourbons et son ruban bleu blanc rouge.

LE SAVOIR-FAIRE :

Méthodes d'élevage héritées des métayers d'antan

Le Poulet du Bourbonnais jouit de conditions d'élevage traditionnelles entièrement pensées dans le respect du bien-être animal.

Le Poulet du Bourbonnais aime vagabonder entre champs et prairies. Il gambade chaque jour sur un parcours herbeux ombragé de 3 000 m² minimum pour 500 volailles. Sur ce parcours, il trouve 15% de son alimentation : herbe, vers, insectes, baies... Des petits poulaillers en bois sur plancher de 70 m² maximum permettent une meilleure isolation et donc le confort des volailles.



LE POULET DU BOURBONNAIS EN BREF !

- AOC depuis le 26 juillet 2022
- 100 jours d'élevage minimum
- 26 000 poulets abattus par an
 - 9 éleveurs à ce jour
- 1 seul abattoir (Allier Volailles)
 - 70% commercialisés en circuit traditionnel

« Le temps, la nature, l'espace... j'ai la sensation de faire véritablement mon métier d'éleveur ».

François Perichon, éleveur de Poulet du Bourbonnais.

Les éleveurs sont engagés à fournir une alimentation composée de 70% de céréales minimum provenant de l'aire géographique, puis 2 à 3 semaines avant l'abattage l'alimentation est complétée par de la poudre de lait afin de donner du moelleux et un goût persillé à la chair. Une tradition ancestrale héritée des métayers d'antan qui finissaient les volailles au petit-lait. D'un point de vue nutritionnel, comme pour le goût, cela change tout !

Ici, on apprivoise le temps en toute sérénité.

Abattu à plus de 100 jours (soit le double d'un poulet standard), le Poulet du Bourbonnais bénéficie d'une croissance lente.

« Elever des Poulets du Bourbonnais, c'est plus qu'une satisfaction, c'est respecter la transmission du savoir-faire de nos anciens ». François Perichon, éleveur de Poulet du Bourbonnais.

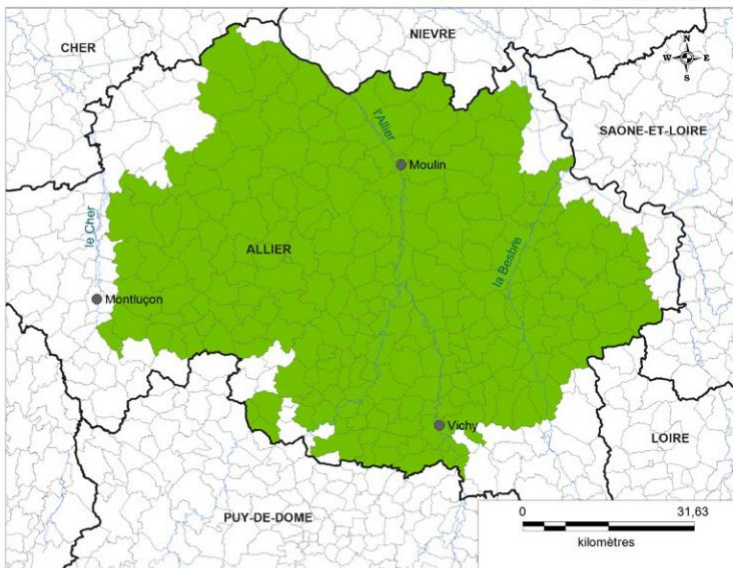


BON À SAVOIR !

Le Poulet du Bourbonnais est une volaille de qualité supérieure essentiellement commercialisée chez les artisans bouchers et volaillers. Mais aussi au rayon boucherie des GMS locales.

LE TERROIR :

La zone de production du Poulet du Bourbonnais est délimitée et essentiellement concentrée sur le département de l'Allier.



sources : INAO, Admi_Express IGN, BD_Carthage - Sept 2021



LE GOÛT :

N'est pas Poulet du Bourbonnais qui veut !

Avant de retrouver le goût subtil de ce poulet qui nous ramène à nos parfums d'enfance, le Poulet du Bourbonnais doit passer l'ultime test de la dégustation. La marque de l'excellence cela se mérite.

Depuis 2003, un jury de dégustation a mis en place une caractérisation organoleptique propre au Poulet du Bourbonnais avec l'appui du Laboratoire d'analyse sensorielle d'Aurillac (ENILV). Des membres de la filière : éleveurs, accoueurs, restaurateurs... se réunissent mensuellement afin de goûter à l'aveugle les différents lots selon une grille de critères pré établis : odeur, texture, saveur, persistance en bouche, etc...

Autant d'attentions en font un mets d'exception. Le Poulet du Bourbonnais est une volaille authentique à la chair fine, moelleuse, juteuse, savoureuse et goûteuse.

« Impossible de se tromper, le Poulet du Bourbonnais est unique, il est immédiatement reconnaissable à cette légère veine de gras qui donne tout son moelleux à sa chair. Et en plus, il a ce petit goût de bouillon et de laitage qui font la différence avec les autres poulets ».

Jean-Jacques Barbot, restaurant l'Alambic à Vichy.



« Pour ma part, je préfère le Poulet du Bourbonnais simplement rôti ou en cocotte cuisiné nature. C'est ainsi qu'il révèle toutes ses saveurs ».

Isabelle Simonet, porteuse de mémoire au sein du jury de dégustation du Poulet du Bourbonnais.



BON À SAVOIR ! 

Le Poulet du Bourbonnais se cuisine aussi bien à la cocotte qu'au four. Le choisir c'est miser sur la qualité.



Idée RECETTE

POULET DU BOURBONNAIS EN CROÛTE DE SEL CAVIAR D'AUBERGINE AU CUMIN

Recette imaginée par Clovis Khoury
(Maison Clovis Lyon 6)



6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1h00



Ingrédients :

- 1 Poulet du Bourbonnais
- 1 kg de farine
- 500 g de gros sel
- 15 cl d'huile
- 40 cl d'eau
- 2 jaunes d'oeufs
- 3 aubergines
- 1 échalote
- 3 gousses d'ail
- 1/2 botte de thym
- 1 poivron rouge,
1 poivron vert, 1 poivron jaune
- 20 cl d'huile d'olive
- Cumin
- Sel et poivre de moulin

Préparation :

Pâte à sel : dans un récipient ou batteur mélangeur, ajouter la farine, le gros sel, l'huile et l'eau. Bien travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène.

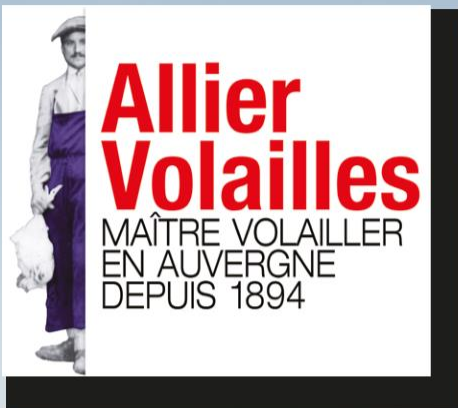
Préchauffer le four à 180°C. Sur une plaque mettre les poivrons, les arroser d'huile d'olive et cuire pendant 15 minutes. Sortir du four et couvrir 5 minutes avec un papier aluminium pour faire décoller la peau. Ouvrir les poivrons avec un couteau. Retirer les pépins et la peau et les tailler en triangle à parts égales pour en obtenir 4 de chaque. Procéder de la même façon pour le caviar d'aubergine. À 180°C sur une plaque, couper les aubergines en 2 dans le sens de la longueur. Les quadriller avec la pointe de couteau. Arroser d'huile d'olive, sel et poivre, et cuire 15 à 20 minutes. Récupérer la chair à l'aide d'une cuillère.

Dans une casserole, faire suer l'échalote avec de l'huile d'olive. Ajouter le cumin, ensuite l'aubergine et faire cuire en remuant sans cesse pour la sécher de son eau. Réserver.

Dans un moule en forme de triangle, chemiser les parois avec les triangles de poivrons, une couleur de chaque et les remplir avec le caviar d'aubergine.

Assaisonner le poulet et le faire dorer dans une cocotte de tous les côtés avec du beurre, une gousse d'ail et un brin de thym. Etaler la pâte à sel en 2 parties à 5mm d'épaisseur. Poser le poulet sur la première et couvrir avec la deuxième. Bien fermer les extrémités et badigeonner la pâte avec les jaunes d'oeufs à l'aide d'un pinceau. Cuire au four à 180°C pendant 45 minutes. Laisser reposer 5 à 10 minutes.

La pâte ne se mange pas, elle sert à parfumer le poulet et le rendre moelleux.



Allier Volailles est un abattoir implanté dans l'Allier, aux confins des volcans d'Auvergne depuis 1894. Quatre générations se sont succédées pour proposer des volailles de qualité, reflets de la richesse du terroir auvergnat.

Dans une logique de circuit court, Allier Volailles abat, conditionne et expédie des volailles élevées uniquement dans l'Allier et le Puy-de-Dôme.

Allier Volailles produit 25 000 à 30 000 volailles par semaine.

Et si toutes les volailles sont différentes, elles ont en commun une nature généreuse et le temps, indispensables pour garantir la qualité et le goût.



Une gamme de volailles entières et découpes :

- Poulet fermier d'Auvergne Label Rouge
- Poulet fermier d'Auvergne BIO
- Poulet fermier du Bourbonnais AOP
- Lapin
- Cane et Canard
- Et pour les fêtes, notre gamme de volailles des Volcans : Dinde et Chapon fermiers d'Auvergne Label Rouge, Poularde et Chapon de pintade
- Pintade fermière d'Auvergne Label Rouge
- Poulet 100% végétal
- Dinde des Volcans
- Poule et Coq
- Caille et Pigeon

Et une gamme unique de produits élaborés, sous la marque Gastronomie Bourbonnaise :

- Quenelle de volaille, moulée à la cuillère pure beurre
- Saucisse de volaille au boyau naturel
- Paupiette de volaille
- Ballotine de pintade aux cèpes
- Pâté croûte à la volaille
- Coq au vin d'Auvergne
- Boudin blanc de volaille
- Cuisse de poulet farcie cuite
- Melon de poulet aux girolles
- Confit de canard
- Gallichon, saucisson cuit 100% viande de volaille
- Brochettes de volailles
- Et plein d'autres spécialités...



www.allier-volailles.fr

SOLEXIA

NATURELLEMENT ENTREPRENEURS



Allier Volailles est une filiale du groupe Solexia.

Fonds indépendant d'investissement entrepreneurial, le groupe Solexia est né en 2005 du regroupement des participations détenues alors à titre personnel par Hervé Kratiroff. Il est rejoint en 2007 par Eric Versini.

En 2021, le pôle agroalimentaire de Solexia représentait 75% du C.A du groupe soit 77.1 M€ de C.A. et 397 salariés, ce pôle compte 9 entreprises :

- Pôle volailles avec Volailles Vey (Pagnac 43), Sedivol (Isserteaux 63) et Allier Volailles (Escurolles 03)
- Pôle salaisons avec les Salaisons du Val d'Allier (Langeac 43), Maison Chillet (Saint-Symphorien-sur-Coise 69) et Aux Salaisons Savoyardes (Cognin 73)
- Mais aussi, Le Graton Lyonnais (Reventin-Vaugris 38), Maison Bissardon (Saint-Paul-en-Jarez 42) et Max Natura (Suisse).

La force du pôle agroalimentaire de Solexia réside dans l'étendue de sa palette d'entreprises qui assure des synergies de marchés entre différentes filiales ayant les mêmes segments de clientèle.

SOLEXIA EN CHIFFRES

- ↳ Date de création : 2005
- ↳ Nombre d'entreprises : 12
- ↳ Effectif : 484
- ↳ C.A. 2020 : 87.5 M€
- ↳ C.A. 2021 : 103 M€



Plus d'infos sur le groupe et les différentes sociétés sur www.groupe-solexia.fr