RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Le « Poulet du Bourbonnais » enregistré en AOP

Le « Poulet du Bourbonnais » est officiellement reconnu en Appellation d'Origine Protégée (AOP), par publication, le 13 novembre 2023, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne.

Une notoriété qui remonte au XIX° siècle

La notoriété de cette volaille d'excellence renvoie à l'importance ancienne de l'activité avicole dans l'aire géographique, située au centre de la France, dans le département de l'Allier.

Le mode d'exploitation des terres par métayage, bien implanté en Bourbonnais au XIXème siècle a fortement influencé la mise en place et l'essor de la production. La vente de volailles constituait un revenu secondaire d'importance réalisé par les femmes des métayers et qui n'était pas à partager avec le propriétaire, à la faveur du marché proche que constituait la station thermale de Vichy. Les savoir-faire se sont construits sur la base des productions locales disponibles (lait et céréales) pour l'alimentation des volailles ainsi que les parcours herbacés et arborés nombreux autour des fermes.

Une production durable

Le « Poulet du Bourbonnais » est issu d'un croisement avec la race locale bourbonnaise, dont il exprime toutes les caractéristiques. L'AOP participe ainsi à la sauvegarde de cette race menacée.

Son alimentation est à base de céréales provenant de l'aire géographique, complétées par des éléments glanés sur les parcours et des produits laitiers distribués en finition. Les OGM sont interdits.

Un élevage de plein air

S’inscrivant dans la continuité de ces pratiques traditionnelles, les éleveurs mettent à disposition du « Poulet du Bourbonnais » des parcours arborés et constitués de prairies permanentes multi espèces dès le 42ème jour d’élevage. Des bâtiments en bois, y compris le plancher, assurent un confort optimal.

Une volaille d’excellence

D’une croissance lente et abattu à 101 jours minimum, le « Poulet du Bourbonnais » est proposé avec les abats, la tête, le camail à dessin herminé caractéristique et les pattes quand il vendu dans sa présentation effilée traditionnelle. Après cuisson, le « Poulet du Bourbonnais » présente une texture ferme et compacte avant dégustation. En bouche, sa texture est ferme et fondante et son goût intense et persistant, avec une spécificité de bouillon de volaille.

Données chiffrées

8

éleveurs

1

couvoir

1

firme d’aliment

1

abattoir

500

poulets mis en place en élevage chaque semaine

Source URL: *https://inao.gouv.fr/aop-poulet-du-bourbonnais*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance