

Poulet du Bourbonnais

Volaille

LE PRODUIT

Le « Poulet du Bourbonnais » est issu d’un croisement avec la race locale bourbonnaise, dont il exprime toutes les caractéristiques. D’une croissance lente et abattu à 101 jours minimum, il est proposé avec ses abats, la tête, le camail à dessin herminé qui le caractérise, et les pattes lorsqu’il est vendu dans sa présentation effilée traditionnelle.

ARÔMES ET SAVEURS

Après cuisson, le « Poulet du Bourbonnais » présente une texture ferme et compacte. En bouche, sa texture à la fois ferme et fondante, révèle un goût intense et persistant, avec une spécificité de bouillon de volaille. Ses saveurs sont équilibrées et ne font pas apparaître d'excès d’acidité ni d'amertume.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Toutes les étapes de production, à savoir la naissance des poussins, l’élevage, l’abattage, la

découpe et le conditionnement ont lieu dans une aire géographique située au au cœur de l'Allier. L'alimentation du « Poulet du Bourbonnais » est principalement à base de céréales, complétées par des éléments glanés sur les parcours et des produits laitiers distribués en finition. L'élevage est en plein air et les OGM sont interdits.

UN PRODUIT RECONNU

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, majoritairement menée par les femmes des métayers constituait un revenu secondaire d'importance et n'était pas à partager avec le propriétaire. L'activité était facilitée par sa proximité à la avec la station thermale de Vichy. Les savoir-faire se sont construits autour des ressources locales disponibles, à savoir lait, céréales, parcours herbacés et arborés des fermes.

Le saviez-vous

Le « Poulet du Bourbonnais » est devenu le deuxième poulet AOP au monde.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La naissance des poussins, l'élevage, l'abattage, la découpe et le conditionnement du Poulet du Bourbonnais ont lieu dans l'aire géographique.
Cette disposition ne concerne pas la découpe et le conditionnement en vue de la vente immédiate au sens du règlement (UE) n° 1169/2011.

Le périmètre de l'aire géographique englobe le territoire de certaines dommunes de l'Allier, sur la base du code officiel géographique de 2021

Carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense des volailles fermières d'Auvergne (SYVOFA)

78 rue de Paris

03200 VICHY CEDEX

N°SIRET : 38747356400020
Président(e) : LAFOUCRIERE Aurélien **Contact :** NIFLE Patricia
Tél. : 04 70 97 64 42
Mél. : info@syvofa.com

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Aurillac

Village d'entreprises
14 avenue du Garric
15000 AURILLAC

N°SIRET : 13000270200038
Tél. : 04 71 63 85 42
Fax : 04 71 63 85 43
Mél. : INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Président(e) :
Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/poulet-du-bourbonnais-17941*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_Poulet_du_Bourbonnais_G_202109.pdf
2. mailto:info@syvofa.com
3. mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:certipaq@certipaq.com
12. mailto:slepesteur@certipaq.com