



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 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 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 communes 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

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

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipa@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipa@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture

52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

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

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

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

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

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

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipa.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:certipa@certipa.com
5. mailto:certipa@certipa.com
6. mailto:certipa@certipa.com
7. mailto:certipa@certipa.com
8. mailto:certipa@certipa.com
9. mailto:certipa@certipa.com
10. mailto:certipa@certipa.com
11. mailto:certipa@certipa.com
12. mailto:slepesteur@certipa.com