

DOCUMENT UNIQUE

« Poulet du Bourbonnais »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S)

« Poulet du Bourbonnais »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.1 : viandes (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Poulet du Bourbonnais » est issu du croisement entre un coq de race bourbonnaise et :

- soit une poule de race bourbonnaise,
- soit une poule récessive permettant l'expression du phénotype du coq chez les produits qui en sont issus.

Le poids minimal des carcasses est de 1,4 kilogrammes minimum en effilé et de 1,2 kilogrammes minimum en prêt-à-cuire (PAC) avec la tête, la collerette avec ou sans les pattes, soit 1,1 kilogrammes minimum en PAC.

La carcasse présente une allure générale allongée caractéristique. Le bréchet est saillant. Les filets sont constitués d'une chair claire et ferme. Les muscles des cuisses sont fermes. Les carcasses sont bien en chair, leur engraissement rend invisible l'arrête dorsale. La peau a une texture et un grain particulièrement fins et délicats, la graisse intramusculaire des muscles rouges est bien développée, la graisse sous-cutanée, dense et ferme, forme une couverture uniformément répartie au niveau du dos.

Les poulets abattus sont présentés en produit frais en pièce entière, soit en effilés (avec les abats, la tête, la collerette et les pattes), soit en prêts-à-cuire (PAC), soit en PAC avec la tête, collerette et pattes, soit en PAC avec la tête et la collerette ou en découpe.

En volailles effilées, les mâles sont présentés face dorsale visible, les pattes reposant sur les ailes alors que les femelles sont présentées face ventrale visible, les pattes retournées sur l'arrière de la volaille.

Les présentations des découpes sont :

- Filet : masse pectorale avec ou sans peau attenant,
- Coffre : filet avec os comprenant le bréchet, les côtes et ailes avec peau attenante, présenté entier ou divisé en deux,

- Cuisse : fémur, tibia et péroné avec masse musculaire les enveloppant, avec peau attenante,
- Viande de cuisse : cuisse désossée,
- Suprême : moitié de la poitrine avec la première phalange de l'aile attenante, avec la peau.

Après cuisson, le « Poulet du Bourbonnais » présente des muscles rouges marbrés et des muscles blancs de couleur pâle, avec la présence de gras sous-cutané. Il dégage une odeur intense et persistante. Sa texture avant dégustation est ferme et compacte, sa texture en bouche est ferme et fondante. Son goût est intense et persistant, il présente une spécificité de bouillon de volaille. Ses saveurs sont équilibrées et ne font pas apparaître d'excès d'acidité ni d'amertume.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Outre les ressources issues du parcours, la ration des poulets est composée de la manière suivante, en matière sèche, par rapport au poids total de la formule :

- Au démarrage de 1 à 34 jours au plus tard : 50% de grains de céréales minimum.
- Pendant la période d'engraissement soit au plus tard à partir du 35^{ème} jour jusqu'à abattage : 70% de grains de céréales minimum.
- Au plus tard à partir du 86^{ème} jour d'élevage, 70% de grains de céréales minimum additionnés de 9 à 11% de produits laitiers et 1 à 3% de levure de bière.

Les matières premières et les additifs autorisés dans l'aliment sont précisés dans une liste positive.

L'alimentation est sans OGM.

Les volailles ont accès quotidiennement à un parcours herbeux et arboré au plus tard à partir du 42^{ème} jour d'élevage et jusqu'au début de la période de finition.

Une finition en claustration est réalisée, au minimum durant les deux dernières semaines précédant l'abattage et au plus tôt à partir du 87^{ème} jour, sans excéder trois semaines.

La totalité des grains de céréales provient de l'aire géographique, ce qui représente au moins 67% de l'alimentation du « Poulet du Bourbonnais ». La provenance de l'aire géographique des autres matières premières n'est pas imposée dans la mesure où cette aire ne dispose pas des ressources agricoles suffisantes. Les caractéristiques du produit ne sont pas altérées par le fait qu'une partie minoritaire des aliments ne provient pas de l'aire géographique.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La naissance des poussins, l'élevage et l'abattage du « Poulet du Bourbonnais » ont lieu dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

La découpe et le conditionnement du « Poulet du Bourbonnais » ont lieu dans l'aire géographique. L'aspect des découpes est conforme aux critères de présentation de la classe A.

L'obligation de réaliser ces étapes dans l'aire géographique est nécessaire pour :

- Maintenir les caractéristiques qualitatives, grâce à une découpe qui peut s'effectuer rapidement, dans un délai de 72 heures maximum après abattage. La viande découpée plus rapidement est moins sèche avec des tendons et muscles plus souples ce qui permet une découpe de meilleure qualité. Les délais courts évitent une maturation de la viande trop importante qui dégraderait la qualité du produit,
- Garantir la traçabilité individuelle par un système de numéro d'identification individuel de chaque unité de vente, et ainsi mieux maîtriser le suivi,
- Assurer un savoir-faire de découpe manuelle précis s'adaptant à l'anatomie de chaque carcasse.

Cette obligation ne concerne pas la découpe et le conditionnement en vue de la vente immédiate au sens du règlement (UE) n° 1169/2011.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à l'étiquetage de la viande de volaille, l'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation d'origine « Poulet du Bourbonnais » comporte les indications suivantes :

- Le nom de l'appellation et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel,
- Un numéro individuel d'identification.

Dans le cas des volailles vendues entières, le nom de l'éleveur et la commune d'élevage sont également indiqués sur l'étiquetage.

L'étiquette comportant la dénomination du produit est centrée sur la face visible de la volaille entière ou de l'unité de vente de découpes.

L'étiquette comportant la dénomination du produit apposée sur chaque volaille et chaque unité de vente de découpes respecte un modèle défini par le groupement qui :

- Comporte le logo « Poulet du Bourbonnais » reproduit ci-après, dont l'axe le plus long mesure au minimum :
 - Pour les volailles entières, 10 centimètres ;
 - Pour les pièces de découpe, les deux-tiers de la largeur de l'étiquette ;



- Suit le code couleur du blason du duché de Bourbon à savoir bleu, rouge et jaune, auquel est ajoutée la couleur blanche.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE

Le périmètre de l'aire géographique englobe les territoires suivants dans le département de l'Allier :

Cantons en entier : Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Moulins-1, Moulins-2, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Souvigny, Vichy-1, Vichy-2, Yzeure

Et les communes d'Andelaroche, Barberier, Barrais-Bussolles, Bellenaves, Billezois, Biozat, Bizeneuille, Le Bouchaud, Bourbon-l'Archambault, Le Breuil, Buxières-les-Mines, Chantelle, La Chapelle-aux-Chasses, Chareil-Cintrat, Charmes, Charroux, Chevagnes, Chezelle, Chézy, Chouvigny, Cosne-d'Allier, Coulevre, Couzon, Deneuille-lès-Chantelle, Dompierre-sur-Besbre, Le Donjon, Droiturier, Etroussat, Fleuriel, Fourilles, Franchesse, Gannat, Haut-Bocage, Hérisson, Isserpent, Jenzat, Lalizolle, Lapalisse, Lenax, Limoise, Loddes, Louroux-Bourbonnais, Lurcy-Lévis, Lusigny, Le Mayet-d'Ecole, Mazerier, Monestier, Monétay-sur-Loire, Montaiguët-en-Forez, Montcombroux-les-Mines, Monteignet-sur-l'Andelot, Moulins, Nades, Naves, Nérès-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Neure, Paray-le-Frésil, Périgny, Le Pin, Poëzat, Pouzy-Mésangy, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Bonnet-de-Rochefort, Saint-Christophe, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Etienne-de-Vicq, Saint-Germain-de-Salles, Saint-Hilaire, Saint-Léopardin-d'Augy, Saint-Plaisir, Saint-Pourçain-sur-Besbre, Saint-Prix, Saligny-sur-Roudon, Saulzet, Sauvagny, Servilly, Target, Taxat-Senat, Theneuille, Thiel-sur-Acolin, Tortezaïs, Ussel-d'Allier, Valignat, Vaumas, Venas, Le Veudre, Vichy, Vicq, Vieure, Le Vilhain, Villebret, Voussac, Ygrande.

5. LIEN AVEC L' AIRE GEOGRAPHIQUE

Apparu dans un contexte socio-économique favorable au développement de l'aviculture, le « Poulet du Bourbonnais », qui présente le phénotype de la race ancienne bourbonnaise, est adapté aux conditions de milieu naturel de l'aire géographique. Il bénéficie des ressources locales en céréales pour son alimentation, qu'il complète par l'exploitation de parcours herbeux et protégés. Ce mode d'élevage lent en plein air, associé à une finition en claustration avec des produits laitiers, confère au produit une chair ferme, fondante en bouche, au goût intense et persistant.

L'aire géographique se situe au centre de la France dans le département de l'Allier et est constituée pour l'essentiel de basses collines ondulées, avec des altitudes dans l'ensemble modestes (200 à 500 m). Elle est délimitée au sud par les reliefs annonçant les prémices du Massif Central, trop enforestés et trop hauts pour permettre l'élevage de poulets en plein air. Des secteurs boisés situés au nord-ouest constituent une autre limite du fait des prédateurs naturellement présents.

Le climat présente des contraintes réelles pour l'agriculture avec des printemps et des automnes humides, parfois accompagnés de gels, des hivers relativement rudes et neigeux et une sécheresse en été.

Au niveau géopédologique, l'aire géographique principalement localisée sur le socle cristallin ou métamorphique se caractérise par la prédominance de sols à faible potentiel agronomique mis en valeur surtout par de la polyculture-élevage destinée aux bovins, laissant une place importante aux céréales dans la plaine de la Limagne qui traverse l'aire géographique en son milieu du sud au nord.

La présence de nombreuses rivières a favorisé l'établissement de plusieurs moulins, qui ont eu un rôle majeur dans la structuration de la filière avicole en Bourbonnais de par la dynamique de la céréaliculture, principale denrée de l'alimentation des volailles.

Le mode d'exploitation des terres selon le métayage a particulièrement été implanté en Bourbonnais au XIX^{ème} siècle. Ce statut prévoyait des contrats entre propriétaires et exploitants dans lesquels la production de lait et de volailles de basse-cour n'était pas ou très peu comptabilisée. Ainsi, la vente des volailles constituait un revenu secondaire d'importance réalisé par les femmes des métayers à la faveur du marché proche que constituait la station thermale de Vichy. Cette période se matérialise encore aujourd'hui dans le paysage par une architecture particulière faite de petits châteaux et de fermes en forme de longères typiques de l'aire géographique.

Les savoir-faire se sont alors 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. Ces éléments ont été reconnus par une appellation d'origine judiciaire en 1961, aujourd'hui disparue.

Il faut ajouter à cela l'émergence d'un mouvement identitaire au début du XX^{ème} siècle à l'origine de la perpétuation de la culture bourbonnaise et de la reconnaissance en 1919 de la race bourbonnaise, aujourd'hui généralement utilisée en croisement avec des poules récessives (permettant l'expression du phénotype de la race bourbonnaise) pour obtenir le « Poulet du Bourbonnais ».

Les conditions de production actuelles s'inscrivent dans la continuité des pratiques traditionnelles :

Les parcours sont constitués de prairies permanentes. Ils offrent des abris sous forme de haies, d'arbustes et d'arbres qui protègent les poulets du vent, du soleil et des prédateurs. Les bâtiments sont en bois, de taille modeste, avec un plancher isolant les animaux du sol dont la conception et la production ont été développés localement. Le positionnement des bâtiments et des abris végétaux est organisé pour favoriser la sortie des poulets et l'exploration de l'ensemble des parcours.

L'alimentation est à base de céréales provenant de l'aire géographique, complétées par des éléments glanés par les poulets sur les parcours et des produits laitiers distribués en finition. Celle-ci a lieu en claustration au minimum durant les deux dernières semaines précédant l'abattage.

L'abattage et la découpe font appel au savoir-faire des opérateurs pour préserver les qualités du produit : adaptation des étapes d'abattage à la taille des animaux, saignée manuelle des volailles effilées, soin de la présentation, découpe manuelle intervenant rapidement après l'abattage.

Le « Poulet du Bourbonnais » possède des caractéristiques phénotypiques spécifiques telles qu'un camail fourni à dessin herminé, des pattes et un dos longs.

Abattu à 101 jours minimum, ses filets sont constitués d'une chair claire et ferme. Les cuisses présentent des muscles rouges fermes, avec de la graisse intramusculaire bien développée. La graisse sous-cutanée, dense et ferme, forme une couverture uniformément répartie au niveau du dos. Une présentation effilée traditionnelle est proposée avec les abats, la tête, le camail et les pattes.

Après cuisson, le « Poulet du Bourbonnais » présente une texture ferme et compacte avant dégustation, avec du gras sous-cutané. En bouche, sa texture est ferme et fondante et son goût intense et persistant avec une spécificité de bouillon de volaille.

Les conditions particulières de milieu ont favorisé l'élevage et la polyculture à proximité de zones céréalières où les aviculteurs ont su mettre en valeur les denrées disponibles pour la basse-cour et réaliser un élevage sur parcours qui aide à la diversification de l'alimentation des animaux.

Le « Poulet du Bourbonnais », issu du croisement de mâles de race « bourbonnaise » avec des femelles récessives laissant s'exprimer des caractéristiques de cette race ancienne, est bien adapté aux conditions naturelles de l'aire géographique. Sa conformation, avec un camail fourni, des pattes et un dos longs, lui permettent de faire face aux périodes humides et froides. Il montre un comportement particulier le conduisant à explorer le parcours et à y prélever une partie de son alimentation.

La composition du parcours, offrant à la fois des sources de nourriture et des protections naturelles organisées dans l'espace, est favorable à l'expression de ce comportement et à la stimulation de l'appareil musculo-squelettique, ce qui contribue à la fermeté de la chair du « Poulet du Bourbonnais ».

L'apport traditionnel de produits laitiers dans l'alimentation de finition du « Poulet du Bourbonnais », en complément des céréales produites dans l'aire géographique, contribue à la couleur claire de la chair de ses filets et à la texture fondante en bouche.

La finition en claustration permet le dépôt de graisse intramusculaire dans les muscles rouges et de graisse sous-cutanée qui confèrent au produit un goût intense et persistant avec une spécificité de bouillon de volaille.

L'âge d'abattage tardif à 101 jours minimum permet une croissance lente de l'animal et renforce ses caractéristiques sensorielles particulières.

Enfin, le soin particulier apporté à l'abattage, à la découpe et à la préparation de la volaille préserve et met en valeur les caractéristiques du « Poulet du Bourbonnais ». Pour une présentation traditionnelle, le « Poulet du Bourbonnais » est proposé avec le camail herminé qui permet de l'identifier clairement sur les étals.

La notoriété du « Poulet du Bourbonnais » renvoie à l'importance ancienne de l'activité avicole dans l'aire géographique.

La reconnaissance par les marchés est ancienne et doit beaucoup aux expositions avicoles et aux marchés primés de volailles grasses de fin d'année, sans compter les débouchés vers la population des stations thermales d'Auvergne comme celle de Vichy.

Demande de reconnaissance en AOP de la dénomination « Poulet du Bourbonnais » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 février 2023

La reconnaissance par la presse est à la fois ancienne (couverture de la revue Rustica de 1935 où la race bouronnaise et ses poulets à la chair blanche et délicate sont mis à l'honneur) et contemporaine (presse grand public, revues culinaires, etc.).

Le « Poulet du Bourbonnais » connaît depuis longtemps le succès auprès des bouchers et restaurateurs, comme en témoignent les courriers des années 1960 des hôtels Carlton et Thermal de Vichy notamment. Il inspire aussi les chefs contemporains ayant créé des recettes originales.

Référence à la publication du cahier des charges

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDPdBbnaisQCOMUE1.pdf>