



les

Volailles FERMIERES D'Auvergne

DOSSIER DE PRESSE



PARTENAIRE OFFICIEL



Les volailles fermières d'Auvergne arborent deux signes officiels de qualité : le Label Rouge depuis 1967 et l'IGP Auvergne, depuis 1996. Chacun apporte des garanties spécifiques et induit le respect d'un cahier des charges strict et contrôlé qui encadrent les conditions d'élevage et d'abattage des volailles fermières d'Auvergne.

Depuis toujours, la filière des volailles fermières d'Auvergne s'est engagée en faveur d'un mode d'agriculture durable, soucieux de l'environnement et du bien-être animal. Un engagement fort qui se traduit au quotidien par un mode d'élevage fermier en plein air, de proximité pour maintenir une agriculture traditionnelle, respectueuse du paysage et de l'environnement, favorisant la biodiversité génétique ainsi que la qualité.

À cela viennent également s'ajouter les nombreuses initiatives mises en place par la filière avicole auvergnate au cours des 6 dernières années répondant en tout point aux attentes sociétales :

- ◆ **prévention des maladies par les plantes**
- ◆ **traçabilité renforcée**
- ◆ **céréales et soja 100% français**
- ◆ **traitement sans antibiotique**
- ◆ **engagement dans l'agroforesterie et en faveur des abeilles**

dernière action en date, depuis janvier 2022, les aviculteurs (éleveurs de volailles) deviennent des apiculteurs. Après avoir œuvré pour la biodiversité sur les exploitations, la filière s'est lancée un nouveau défi : s'engager à la sauvegarde des abeilles.

Aujourd'hui, pour poursuivre et amplifier toutes ses actions, la filière des volailles fermières d'Auvergne lance **bee naturel, la charte de qualité et de bonnes pratiques, au service de tous !** À travers bee naturel c'est l'ensemble des engagements des volailles fermières d'Auvergne qui est rassemblé en un seul et même programme. véritable fer de lance de toute la filière avicole auvergnate, il n'aura de cesse d'évoluer pour coller toujours plus aux attentes sociétales.

LES VOLAILLES FERMIÈRES D'AUVERGNE, LE CHOIX DU GOÛT ET DE LA QUALITÉ

Les volailles fermières d'Auvergne, c'est l'assurance d'un produit de qualité supérieure répondant à des conditions de production fixées dans des cahiers des charges stricts. c'est aussi un mode d'agriculture durable, soucieux de l'environnement et du bien-être animal et bien plus encore.



ZOOM SUR LES 4 PILIERS MAJEURS DE LA CHARTE BEE NATUREL, QUI VIENNENT ILLUSTRER L'ENGAGEMENT DE LA FILIÈRE AVICOLE AUVERGNATE :

LES 4 PILIERS MAJEURS



1

BIEN-ÊTRE ANIMAL

un mode d'élevage fermier soucieux du bien-être animal

un abattage respectueux des volailles

2

LUTTE CONTRE L'ANTIBIORÉSISTANCE

démédicalisation en production animale (pas d'antibiotique ni de produits chimiques de synthèse)

prophylaxie préventive à base d'huiles essentielles

3

TRACABILITÉ RENFORCÉE ET ACCESSIBLE

Mise en place d'un QR code qui renvoie sur la vidéo de l'éleveur qui a élevé la volaille concernée

4

BIODIVERSITÉ SUR LES EXPLOITATIONS

La reforestation des parcours avec des arbres, arbustes et plantes mellifères

L'installation de ruches sur les parcours avec formation des éleveurs à l'apiculture

Le développement d'une agriculture durable et autonome



LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Tout premier engagement pris à la création du svvofa, syndicat de défense des volailles fermières d'Auvergne, le bien-être animal et la bientraitance sont intrinsèques à la filière.

Ils se caractérisent par :

◆ un élevage en plein air

Les volailles fermières d'Auvergne vivent **en plein air tout au long de la journée**. De l'ouverture des trappes au lever du soleil jusqu'à leur fermeture au crépuscule, elles **évoluent librement** entre l'intérieur de leur bâtiment et l'espace extérieur, clôturé et herbeux, de **8 800m² minimum**.

Le parcours extérieur doit être en majeure partie **recouvert de végétation** avec notamment des aménagements naturels composés d'arbres, de haies, d'arbustes, de bosquets..., favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments. ces arbres, arbustes et haies **apportent ombre et abris contre les intempéries et les prédateurs**, deux composantes essentielles au bien-être des volailles en extérieur.

◆ une croissance lente

Les souches (races) autorisées sont rustiques à croissance lente ou adaptées aux conditions d'élevage en plein air.

◆ un confort et une sécurité garantie

Les volailles fermières d'Auvergne ont à leur disposition des **bâtiments confortables et de faible densité**

(4 400 volailles au maximum soit 11 sujets au m²). À l'intérieur, une **litière douillette** composée de paille et **de perchoirs** leur assure un confort maximal. **du grit** (petit gravillon) est également distribué aux volailles pour faciliter leur digestion en début d'élevage.

◆ une manipulation des volailles en douceur et un abattage encadré

Afin de limiter le stress des volailles, le ramassage est effectué de préférence la nuit. Le délai entre la fin de l'enlèvement et le début de l'abattage est de 12 heures maximum. La distance entre l'élevage et l'abattoir est inférieure à 100 km ou la durée de transport entre l'élevage et l'abattoir est inférieure à 3h. L'abattage se déroule toujours avec une **anesthésie préalable** qui peut être électrique ou gazeuse.

tous ces critères de bien-être et de bientraitance animale sont contrôlés à plusieurs niveaux :

- En autocontrôles, par les éleveurs et les entreprises
- En interne, par le svvofa
- En externe, par un organisme certificateur indépendant.



L'ÉTIQUETAGE BIEN-ÊTRE ANIMAL (BEA), UNIQUE EN SON GENRE !

une étiquette collée sur la volaille fermière d'Auvergne, commercialisée en GMS, indique le niveau de bien-être animal, sur une échelle de A à E.

cet étiquetage est indépendant du cahier des charges de production Label rouge qui intègre, par ailleurs, des exigences relatives au bien-être animal.

cette démarche a donc pour but de proposer une solution qui permette au consommateur de connaître les conditions de vie de l'animal dont les produits en magasins sont issus, de sa naissance jusqu'à son abattage, en incluant l'élevage et le transport.

À ce jour, 98% des volailles fermières d'Auvergne sont classées A (niveau le plus élevé).

Plus d'infos :

www.etiquettebienetreanimal.fr





LUTTE CONTRE L'ANTIBIORÉSISTANCE



Depuis 2014, la filière des volailles fermières d'Auvergne encourage la **démédicalisation en production animale**.

dans ce cadre, le SYVOFA a écrit un cahier des charges spécifique **basé sur des soins préventifs à base de plantes : ail, thym et romarin qui interdit tout usage de substances médicamenteuses (antibiotiques et anticoccidiens de synthèse) aux volailles fermières d'Auvergne**. santé, bien-être et qualité des volailles sont ainsi assurés en privilégiant les conditions d'élevage, la qualité de l'alimentation, la prophylaxie préventive et l'utilisation de méthodes alternatives naturelles telle que **la phytothérapie ou l'homéopathie** si cela est nécessaire.

ces conditions d'élevage qui concernent actuellement 236 éleveurs font écho au plan national de réduction des risques d'antibiorésistance mis en œuvre par le ministre de l'Agriculture. ce plan a pour objectif de réduire de 25 % le recours aux antibiotiques dans les filières de production animales en développant des alternatives permettant de préserver la santé animale.

L'ANTIBIORÉSISTANCE, KÉSAKO ?

L'antibiorésistance est le phénomène qui consiste, pour une bactérie, à devenir résistante aux antibiotiques. Les bactéries exposées aux antibiotiques évoluent et développent des mécanismes de défense qui leur permettent d'échapper à leur action. ce phénomène touche aussi bien les bactéries à l'origine des infections (bactéries pathogènes) que les bactéries généralement inoffensives qui sont naturellement présentes sur notre corps (bactéries dites commensales), chez les animaux (de compagnie ou de production de denrées) et dans l'environnement.

Les antibiotiques deviennent ainsi inefficaces et ne peuvent plus nous soigner contre des infections à bactéries résistantes



ce phénomène est fortement lié au mauvais usage ainsi qu'à la surconsommation des antibiotiques, que ce soit en santé humaine ou animale.

L'antibiorésistance est un grave problème de santé publique mondial, qui progresse extrêmement rapidement, et qui s'accélère depuis les années 2000. La résistance aux antibiotiques menace notre mode de vie actuel et compromet toutes les avancées que la médecine a effectuées depuis plus de 70 ans. si les habitudes de surconsommation d'antibiotiques ne sont pas stoppées, l'antibiorésistance pourrait devenir l'une des principales causes de mortalité dans le monde*.

*source : <https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/les-antibiotiques-des-medicaments-essentiels-a-preservedes-antibiotiques-a-l-antibiorésistance/article/l-antibiorésistance-pourquoi-est-ce-si-grave>

EXCLUSIVITÉ AUVERGNATE!

TRAÇABILITÉ RENFORCÉE ET ACCESSIBLE PAR TOUS



Dans un objectif de réassurance des consommateurs, la filière avicole auvergnate a souhaité **renforcer la traçabilité de ses volailles fermières d'Auvergne et trouver une solution pour relier directement l'éleveur aux consommateurs**.

pour cela, après plusieurs années de R&D, la filière s'est dotée d'un **procédé unique** qui permet aux consommateurs de remonter directement à l'éleveur de la volaille achetée en libre-service des grandes et moyennes surfaces (GMS).

COMMENT ?

Par un QR code apposé sur chaque poulet fermier d'Auvergne ou poularde fermière d'Auvergne qui renvoie vers une courte vidéo intitulée « à la rencontre des éleveurs d'Auvergne ». D'une durée de 46 secondes, chaque film présente l'éleveur qui a produit la volaille flashée, sur son site d'élevage. celui-ci s'exprime sur son poulailler, sa vision du métier et son élevage.

COMMENT ÇA MARCHE ?

- ◆ Le QR code de l'éleveur est imprimé sur l'étiquette poids/prix de sa poularde ou de son poulet fermier d'Auvergne
- ◆ Le consommateur se munit de son smartphone ou de sa tablette et flashe le QR code
- ◆ une fois flashé, le QR code renvoie à un film qui montre l'éleveur de la volaille sur son site d'élevage.

un procédé unique qui permet aux consommateurs d'avoir une vision plus juste de l'élevage avicole en Auvergne.

À ce jour, ce **dispositif de traçabilité renforcée** qui demeure **le seul proposé par une filière agro-alimentaire en France**, concerne 236 éleveurs sur les 360 éleveurs que compte la filière avicole auvergnate.





BIODIVERSITÉ SUR L'EXPLOITATION

Depuis plusieurs années, la filière avicole auvergnate a décidé d'orienter ses actions en faveur de la biodiversité et de la reconquête du végétal. une prise de conscience essentielle dans l'intérêt des abeilles et pollinisateurs en tout genre, mais aussi pour le bien-être animal.

cela se traduit par :

◆ Des espaces extérieurs arborés

La présence d'un couvert végétal varié et permanent est essentielle pour le bien-être animal et environnemental. il permet notamment de **répondre aux besoins des volailles fermières d'Auvergne pour une exploration maximale, de leur offrir des abris contre les intempéries et les prédateurs, d'optimiser la production d'herbe sur l'exploitation et d'améliorer la gestion des effluents.**

un espace extérieur bien arboré doit contenir des arbustes buissonnants (cornouiller, groseiller, houx, noisetier...), des arbres moyens (charme commun, sureau, sorbier...) et des arbres de haut jet (chêne, érable, noyer...).

À ce jour **plus de 6000 arbres et arbustes ont été plantés ainsi que 13 100 mètres linéaires de haies**, avec le soutien et l'appui technique de Mission Haies Auvergne.

cette initiative concerne actuellement **442 parcours de volailles fermières d'Auvergne pour 202 éleveurs** mais devrait être étendue à l'ensemble des éleveurs (360).

◆ une agriculture durable et autonome

dans un souci permanent d'offrir une traçabilité totale des intrants, la filière garantit une **alimentation à base de céréales et soja cultivés uniquement sur le territoire français.** L'ensemble des céréales (maïs, blé et orge) et le soja qui composent l'alimentation des volailles fermières d'Auvergne provient uniquement de France. D'autant que le soja français garanti aucun risque de contamination croisée puisque la production française est exclusivement non ogm. cette recherche d'une plus grande indépendance protéique s'inscrit donc pour la filière avicole auvergnate dans l'objectif de **promouvoir une agriculture plus autonome en intrants** et donc moins consommatrice de carbone fossile.

NOUVELLE INITIATIVE !

◆ D'avicultriceur à apicultriceur

Après avoir œuvré ces dernières années à la reforestation des parcours en veillant à planter un maximum d'essences mellifères pour le bien des abeilles, **la filière avicole auvergnate soutient désormais l'installation de ruches sur les parcours.**

cette nouvelle action répond à une attente sociétale actuelle de protection des abeilles et de soutien à l'apiculture. car, sans abeille pas de vie !

dans ce cadre, la filière avicole auvergnate a opté pour la gestion des ruches par les éleveurs eux-mêmes, les ruches étant installées sur l'espace extérieur dédiées aux volailles. Ainsi, les avicultrices deviennent des apicultrices.

toutefois, conscient des risques sanitaires liés à l'apiculture, le SYVOFA a décidé d'encadrer rigoureusement les projets avec notamment une formation initiale et un suivi sanitaire obligatoire.

Ainsi, les éleveurs engagés dans cette démarche doivent se soumettre au programme suivant :

- **4 journées de formation initiale avec un apicultriceur,**
- **3 visites sanitaires pédagogiques sur l'exploitation par un vétérinaire, la première année,**
- **1 visite sanitaire/an sur l'exploitation, par un vétérinaire.**

À ce jour, 13 projets d'installation de ruches sur parcours sont validés. une cinquantaine de ruches seront installées dès le printemps 2022.



Abeilles et volailles en parfaite symbiose

cette cohabitation entre volailles et abeilles a de multiples atouts et permet notamment de lutter contre les attaques du frelon asiatique.

Les abeilles représentent un mets de choix pour le frelon asiatique qui se place à l'entrée des ruches, en vol stationnaire, pour les capturer. Les attaques atteignent leur paroxysme à la fin de l'été où les frelons peuvent décimer un essaim entier en seulement quelques heures.

néanmoins, en restant immobile devant les ruches, il devient lui-même une proie de plus faciles pour la volaille qui apprécie grandement cet apport complémentaire protéinique.

LE MARCHÉ DES VOLAILLES FERMILIÈRES D'Auvergne EN CONSTANTE AUGMENTATION



devenue **3e bassin de production de Label rouge en France**, l'Auvergne continue de valoriser son modèle extensif grâce aux bons chiffres enregistrés en 2021 par la filière des volailles fermilières d'Auvergne et ce, malgré un contexte compliqué.

Avec plus de **9,8 millions de volailles fermilières d'Auvergne mises en place en 2021**, les chiffres affichent une légère progression de +2,41 %, confirmant la marge de progression constante de la filière.

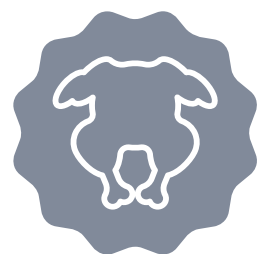
détail des mises en production, en 2021 :

- ◆ 9 millions de poulets fermilières d'Auvergne, blancs et jaunes confondus soit une augmentation de 2,8% vs 2020
- ◆ 727 200 pintades fermilières d'Auvergne soit une baisse de 1,8% vs 2020
- ◆ 39 100 poulardes fermilières d'Auvergne, blanches et jaunes confondues soit une augmentation de 19,7% vs 2020
- ◆ 13 969 dindes fermilières d'Auvergne soit une baisse de 19,7% vs 2020
- ◆ 89 916 chapons fermilières d'Auvergne, blancs et jaunes confondus soit une baisse de 2,7% vs 2020

cette progression s'accompagne également d'une **augmentation du nombre d'installations au sein de la filière** (5 éleveurs supplémentaires en 2021) et par conséquent d'un plus grand nombre de bâtiments d'élevage (29 poulaillers supplémentaires en 2021).

ces 3 dernières années plus de 100 bâtiments sont entrés en production. de quoi conforter le maintien de l'activité agricole et lutter contre la désertification des campagnes.

part de carcasses vendues entières et découpées :



5 437 092 volailles fermilières d'Auvergne labellisées entières



2 763 595 volailles fermilières d'Auvergne labellisées découpées

Répartition des ventes en 2021

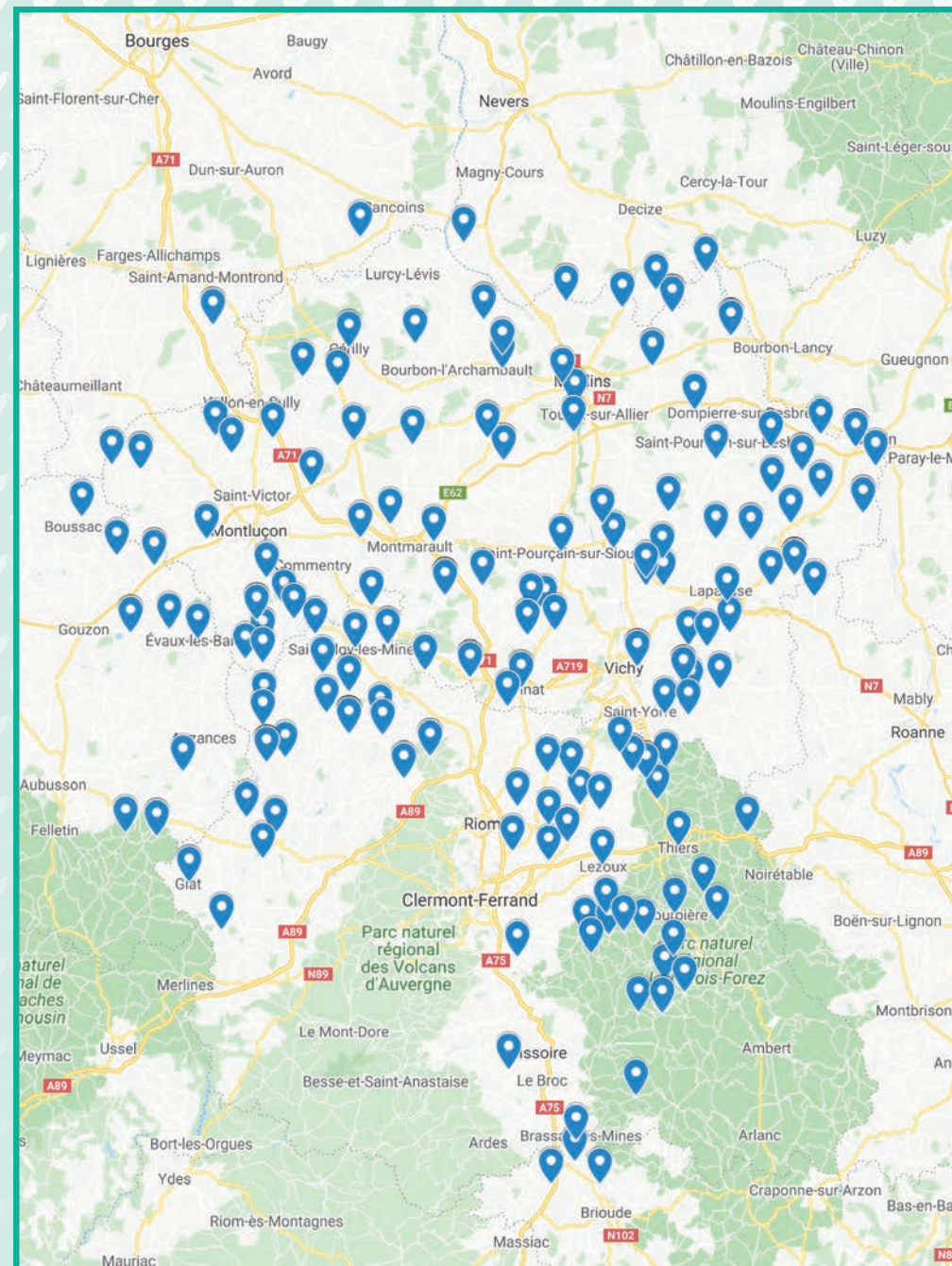
- 80 % • GMS
- 16% • Réseau traditionnel (boucheries-volaillers)- RHD
- 3 % • Export
- 1% • Divers

une présence en France et à l'international Le principal marché des volailles fermilières d'Auvergne est **la France**. suivent **le marché belge et le marché scandinave** (suède et Finlande) puis les **pays de l'Europe de l'est** (Roumanie notamment).

Les débouchés à l'export sont en augmentation avec **2 500 volailles exportées par semaine**.



LOCALISATION DES ÉLEVEURS DE VOLAILLES FERMILIÈRES D'Auvergne



LES VOLAILLES FERMIÈRES D'AUVERGNE, PLAISIR DE LA DIVERSITÉ

Les Volailles Fermières d'Auvergne regroupent cinq espèces différentes conjuguant éthique, authenticité et saveur.

LES FESTIFS



LE CHAPON FERMIER D'AUVERGNE

volaille festive par excellence, le chapon fermier d'Auvergne est un coq castré selon les méthodes traditionnelles et élevé avec grand soin pendant au moins 5 mois. très apprécié des fins gourmets, il est engraisé avec une alimentation à base de céréales. À noter qu'en Auvergne, il existe des chapons blancs et des chapons jaunes.

♥♥♥ sa chair moelleuse et sa saveur incomparable.

pour 6 à 10 personnes • entre 2,8 et 4 kg • de 7,5€ à 9 € le kg



LA DINDE FERMÈRE D'AUVERGNE

« grande dame des réveillons », la dinde fermière d'Auvergne est la volaille traditionnelle des fêtes de fin d'année. naît au plus tard au mois de juin, la qualité de sa chair est due à un élevage traditionnel en plein air exceptionnellement long (au moins 20 semaines).

♥♥♥ sa chair dense et son format généreux.

pour 8 à 10 personnes • entre 3 et 4,5 kg • de 9€ à 11 € le kg



LA POULARDE FERMÈRE D'AUVERGNE

Jeune poule n'ayant jamais pondue, la poularde fermière d'Auvergne offre une chair moelleuse et gouteuse, se prêtant aux plats les plus raffinés. La qualité de sa viande en fait une volaille incontournable et très appréciée durant les repas de fête. depuis peu, en Auvergne, la poularde peut être blanche ou jaune.

♥♥♥ sa chair exceptionnellement fine et son format idéal pour les plus petites tablées.

pour 4 à 6 personnes • environ 1,8 kg • de 7€ à 9 € le kg

LES INCONTURNABLES



LE POULET FERMIER D'AUVERGNE

qu'il soit blanc ou jaune, le poulet fermier d'Auvergne est issu d'un croisement spécifique de souches à croissance lente soigneusement sélectionnées.

♥♥♥ sa chair particulièrement savoureuse et ses qualités nutritionnelles

pour 4 personnes • entre 1,4 et 1,7 kg • environ 6,60€ le kg



LA PINTADE FERMÈRE D'AUVERGNE

Avec son goût unique et parfumé, la pintade fermière d'Auvergne est un véritable mets de choix. riche en magnésium, calcium, fer et protéines, elle est, par ailleurs, peu calorique. originaire d'Afrique, elle est restée très proche de l'état sauvage et apprécie de ce fait les grands espaces en plein air.

♥♥♥ sa chair ferme et colorée qui rappelle la saveur du gibier

pour 4 personnes • entre 1,2 et 1,4 kg • de 8€ à 10 € le kg

VOLAILE JAUNE OU BLANCHE ?

dans la filière avicole auvergnate, certaines des volailles sont blanches et d'autres jaunes. c'est le cas pour le poulet fermier d'Auvergne, le chapon fermier d'Auvergne et la poularde fermière d'Auvergne.

blanches ou jaunes, toutes ces espèces de volailles bénéficient du même mode d'élevage. elles doivent donc leur couleur à la souche (race) de volaille à laquelle elles appartiennent mais également à leur alimentation plus ou moins concentrée en maïs.

en Auvergne, par exemple, les volailles dites « cou-nu », car dépourvues de plumes à la base de leur cou, sont naturellement des volailles à chair jaune. cette belle couleur dorée sera réhaussée si leur alimentation est riche en maïs.



LES VOLAILLES FERMIÈRES D'Auvergne PLAISIR GUSTATIF

côté cuisine, la volaille occupe une place prépondérante. facile à préparer et s'accommodant à tous types de préparation, elle offre de multiples possibilités. que l'on soit débutant ou cordon bleu, pressé ou prêt à passer des heures aux fourneaux, il y a en toute circonstance la recette de volaille fermière d'Auvergne idoine.

d'autant que les volailles fermières d'Auvergne affichent des qualités organoleptiques remarquables :

- **une chair ferme, goûteuse et plus adhérente à l'os**
- **une couleur attirante**
- **des os plus fermes**
- **moins de perte d'eau à la cuisson**

À CHACUN SON MORCEAU



Filets, cuisses, ailes ou sot-l'y-laisse, tout est bon dans une volaille fermière d'Auvergne !

Pour varier les plaisirs au quotidien, le poulet fermier d'Auvergne se décline dans une large gamme de découpes faciles et rapides à cuisiner, pouvant satisfaire au goût de chacun :

- **Filets de poulet fermier d'Auvergne blanc ou jaune**
Tendres et moelleux à souhait, les filets de poulets fermiers d'Auvergne sont les complices idéaux d'une cuisine saine et légère.
- **cuisses de poulet fermier d'Auvergne blanc ou jaune**
Goûteuses, faciles à cuisiner, les cuisses de poulets

fermiers d'Auvergne s'accommodent à toutes les recettes, rôties ou cuites en cocotte.

- **Fricassée de poulet fermier d'Auvergne**
La fricassée de poulet fermier d'Auvergne se compose de 4 cuisses, 4 ailes et 2 hauts de cuisse. À faire griller, assaisonnée de sel, poivre et épices ou préalablement marinée.
- **découpes de poulet fermier d'Auvergne 10 morceaux**
composé de 2 pilons, 2 hauts de cuisse, 2 ailes et 4 filets sur os, le pack 10 morceaux est le complice idéal de tous ceux qui veulent se simplifier la vie en cuisine. prêt à l'emploi, le poulet est entièrement découpé pour permettre la préparation de tajines, couscous, poulet basquaise et bien d'autres. Le produit anti-gaspillage par excellence !



POULET OU PINTADE AU FOUR, UN GRAND CLASSIQUE

Pour tous les adeptes des repas dominicaux, en famille, rien de tel qu'un poulet ou une pintade simplement rôtie au four, accompagné de frites, purée ou légumes rôtis. une véritable madeleine de Proust !

quelques astuces pour une cuisson réussie :

- saler la volaille, intérieurement comme extérieurement et ce, avant la cuisson.
- tourner la volaille toutes les 15 ou 20 minutes pour une cuisson uniforme.
- privilégier la cuisson au grill ou à la broche.

- toujours terminer la cuisson avec la poitrine tournée vers le bas pour une absorption des sucs.
- Laisser la volaille reposer 10 minutes dans le four avant de le servir, pour que sa chair se détende.

Achetés en gms ou chez le boucher, les poulets fermiers d'Auvergne et pintade fermière d'Auvergne sont disponibles prêts à cuire (PAC) ou effilés (avec leurs abats).

comment découper son poulet à cru ?
regardez la vidéo !



DEUX AMBASSADEURS TOQUÉS DES VOLAILLES FERMIÈRES D'Auvergne

Cette qualité irréprochable et cette saveur incomparable séduisent, année après année, de nombreux chefs auvergnats.

Parmi eux, **stéphane ranieri** et **rodolphe regnauld**, tous deux ambassadeurs au service des volailles fermières d'Auvergne.



STÉPHANE RANIERI

Depuis de nombreuses années, Stéphane Ranieri prend un réel plaisir à travailler et à cuisiner les volailles fermières d'Auvergne. Dans son restaurant l'En-but, elles occupent toujours une place de choix à sa carte. Au gré des saisons, poulets et pintades fermiers d'Auvergne se disputent gentiment ses faveurs et quand vient la saison des fêtes, poulardes, chapons et pindes fermiers d'Auvergne s'invitent dans ses menus.

Depuis 3 ans maintenant, il n'a de cesse de valoriser la qualité des volailles fermières d'Auvergne auprès de ses clients.

Restaurant L'En-but
7 avenue de la République
63100 Clermont-Ferrand
04 73 90 68 15
www.lenbut.com



RODOLPHE REGNAULD

Nouvel ambassadeur de la filière, Rodolphe Regnauld est sur la même lignée. ce breton d'origine est un amoureux des bons produits. récemment auréolé d'une étoile au guide michelin, le chef aime sublimer dans l'assiette les produits de son terroir, la Bretagne et de celui de sa femme, l'Auvergne. À sa carte, le suprême de poulet fermier d'Auvergne n'hésite pas à côtoyer les langoustines du Guilvinec et autre bar de ligne. Pour ce passionné du goût, sensibilisé depuis sa plus tendre enfance à la nature et au soin qui doit être apporté à la terre, les volailles fermières d'Auvergne sont un produit de très grande qualité.

L'Auberge du Pont

70 Av. du Dr Besserve
63430 Pont-du-château
04 73 83 00 36
www.auberge-du-pont.com



LES VOLAILLES FERMIÈRES D'AUVERGNE,



NUTRITIONNELLEMENT BONNES

Nombreuses sont les qualités gustatives des volailles fermières d'Auvergne. Mais ces dernières sont également reconnues pour leurs nombreux bienfaits nutritionnels, du fait de leurs souches spécifiques (races), de leur âge, de leur alimentation riche en céréales et de leur mode d'élevage.



VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES DES POULETS ET PINTADES FERMIS D'AUVERGNE*

*Source SYNALAF

	valeurs nutritionnelles pour 100g			valeurs énergétiques pour 100gr
	Protéines	Lipides	Glucides	
 Poulet fermier d'Auvergne	22g	3,4g	< 0,1g	117 kcal 495 kJ
 Pintade fermière d'Auvergne	23,7g	0,9g	1,4g	108 kcal 459 kJ

Elles contiennent ainsi :

◆ **plus de protéines** : avec une teneur en protéines élevée, la viande de volailles fait partie des aliments les plus riches en protéines. *source nutritizz – février 2013

◆ **moins d'eau** que les volailles classiques ou les autres viandes.

◆ **moins de lipides** que les volailles classiques ou les autres viandes, donc peu de graisses.

◆ **un bon équilibre en acides gras** avec une teneur en acides gras polyinsaturés plus importante (60% d'insaturés et 30 % de saturés). ces acides gras polyinsaturés sont considérés comme de véritables « acides gras santé » aux champs d'application tant préventifs que curatifs.

◆ **des minéraux avec :**

- **une teneur en potassium importante**
- **du phosphore également présent en grande quantité**
une faible teneur en sodium (en moyenne 70 mg / 100 g) ce qui fait des volailles fermières d'Auvergne un aliment intéressant lors d'un régime hyposodé.

◆ **des vitamines avec :**

- **la vitamine B3** qui est la plus abondamment représentée.
- **les vitamines B1 et B6**



IDÉALES POUR LES SPORTIFS !

Grâce à leur alimentation et leur mode d'élevage, les volailles fermières d'Auvergne remplissent donc parfaitement toutes les conditions d'une viande saine et parfaitement adaptée dans le cadre d'une pratique sportive de très haut niveau.

preuve en est, la filière avicole est, depuis 2 ans, **le fournisseur officiel en volailles de l'ASM clermont Auvergne rugby**. Ainsi, tout au long de l'année, l'ensemble des joueurs et du staff de l'ASM dégustent poulets fermiers d'Auvergne et pintades fermières d'Auvergne lors des repas préparés sur place et servis au restaurant du centre d'entraînement et de perfectionnement du club. Des viandes de qualité qui s'invitent au moins deux fois par semaine dans les assiettes des « jaunards ». ou comment faire rimer équilibre et saveur.



pourquoi la viande de volaille est-elle un incontournable de l'alimentation des sportifs ?

stéphane walrand, nutritionniste de l'ASM et enseignant chercheur à la faculté de médecine de clermont-ferrand répond :

« La volaille possède un taux de protéine très intéressant pour deux raisons : elles permettent au sportif de **prendre de la masse** mais également de **régénérer ses muscles**. L'exercice physique provoque des lésions musculaires, détruisant

alors les protéines présentes. il convient donc de les remplacer et c'est ici que la viande de volaille intervient !

Au-delà de cet avantage essentiel, la viande de volaille trouve ses qualités dans sa **faible acidité**. en effet, lors de leur pratique, les sportifs produisent beaucoup d'acidité dans leurs muscles, il s'agit alors de ne pas l'augmenter de trop, au risque de performances altérées. dans ce cadre, la volaille est donc idéale.

enfin la viande de volaille n'apporte **pas de « mauvais gras »**, bête noire des sportifs ».

en savoir plus ?
regarder l'interview de stéphane walrand



LES VOLAILLES FERMIERES D'AUVERGNE, PARTENAIRE DE L'ASM CLERMONT AUVERGNE

Filière dynamique, les volailles fermières d'Auvergne ont souhaité renforcer leur image de produits fermiers de haute qualité en associant leur image à celle d'un club sportif de haut niveau.

Le club de l'ASM, acteur incontournable du rugby de haut niveau et emblématique de toute une région, était tout trouvé.



Des valeurs partagées pour un partenariat qui fait sens

Marc Saulnier, président des volailles fermières d'Auvergne nous explique l'évidence de ce partenariat: «ce partenariat s'inscrit dans une logique de cohésion entre les valeurs qui nous animent au quotidien - travail, innovation, responsabilité, respect, simplicité et performance- et celles du club. nous sommes également très attachés à notre territoire tout comme peut l'être le club de l'ASM. Autre constat et non des moindres, nous produisons une viande saine, nutritionnellement bonne et parfaitement adaptée dans le cadre d'une activité sportive de haut niveau.

Fort de ce constat et de toutes ces analogies, il nous semblait évident de nous rapprocher du club et de nouer un partenariat. D'autant, que notre chef ambassadeur, Stéphane Ranieri, officie au cœur du restaurant panoramique ouvert par le club dans les tribunes de l'emblématique stade Marcel-Michelin». un partenariat évident et sensé.



De nombreuses actions ciblées

Pour valoriser ce partenariat auprès du plus grand nombre et accroître davantage sa notoriété, la filière des volailles fermières d'Auvergne entend faire parler d'elle entre campagne d'affichage massive, plan d'achat média print et web ainsi que présence accrue sur les réseaux sociaux. Les joueurs de l'ASM ne seront pas en reste puisque ce sont eux qui s'afficheront en 4x3 dans les rues des grandes agglomérations du puy-de-dôme et de l'Allier. À travers la signature unique,

«fiers de nos volailles», plusieurs joueurs prendront fièrement la pose sur fond de chaîne des puys, faisant ainsi écho à la campagne habituelle avec les éleveurs. on les retrouvera également dans de courtes vidéos décalées et humoristiques mettant en scène le partenariat, qui seront visibles sur les réseaux sociaux et sur le site web des volailles fermières d'Auvergne.



ZOOM SUR L'ASM CLERMONT-AUVERGNE

L'ASM Clermont Auvergne, anciennement Association sportive montferrandaise ou AS Montferrand, est un club de rugby à XV français fondé en 1911 par Marcel Michelin (fils d'André Michelin, cofondateur avec son frère Édouard de la société française des pneumatiques Michelin) et basé à Clermont-Ferrand. L'équipe première évolue dans le Top 14 et dispute régulièrement la Coupe d'Europe.

Palmarès :

- ♦ champion de France 2010 et 2017
- ♦ 11 fois vice-champion de France (1936, 1937, 1970, 1978, 1994, 1999, 2001, 2007, 2008, 2009, 2015).
- ♦ 3 victoires en challenge européen (1999, 2007, 2019).
- ♦ Finaliste de la coupe d'Europe (2013, 2015 et 2017).
- ♦ Finaliste du challenge européen (2004).
- ♦ 3 victoires en coupe de France challenge vives du manoir (1938, 1976, 1986).
- ♦ 1 victoire en coupe de la Ligue (2001).

LE SYVOFA, UN SYNDICAT ENGAGÉ ET TOURNÉ VERS L'AVENIR



Créé en 1967, le **SYVOFA*** regroupe tous les maillons de la filière avicole autour de la marque Volailles Fermières d'Auvergne. Il est le garant de la qualité des volailles de tradition produites par ses adhérents.

En juin 2007, le SYVOFA a été reconnu par l'Institut National des Appellations d'Origine et de Qualité en tant que seul «Organisme de Défense et de Gestion» gestionnaire de l'IGP Auvergne et de 9 cahiers des charges Label Rouge.

Le SYVOFA regroupe aujourd'hui :

♦ 360 éleveurs

répartis dans les 4 départements de la région Auvergne et leurs cantons limitrophes, avec une prédominance du puy-de-dôme (128 éleveurs) et de l'Allier (163 éleveurs)

♦ 7 accouveurs

qui font éclore les œufs et qui livrent les poussins aux éleveurs : Auvergne poussins, SOCAVIC, ORVIA, couvoir de Bourgogne, BD France, HENDRIX et Boyé

♦ 3 fabricants d'aliments

sanders centre Auvergne, Axereal élevage et Atrial

♦ 3 organismes de production

Force centre, SANDERS CENTRE AUVERGNE et ATRIAL

♦ 4 abattoirs régionaux

qui assurent la commercialisation des volailles fermières d'Auvergne : Arrivé

Auvergne (saint-germain-des-Fossés), Allier volailles (Escurolles), André volaille (combronde) et sedivol (Isserteaux).

Le SYVOFA est garant :

- ♦ de la rédaction des cahiers des charges et de leur application
- ♦ des contrôles réalisés par un organisme certificateur indépendant
- ♦ des informations et des statistiques de la filière, transmises au ministère de l'Agriculture
- ♦ de la communication de la filière
- ♦ de la protection de la production avicole fermière d'Auvergne.

*syndicat de défense des volailles fermières d'Auvergne

LES VOLAILLES FERMIÈRES D'Auvergne EN CHIFFRES



CONTACTS PRESSE

AGENCE QUI PLUS EST

04 73 74 62 35

Anne-cécile Runavot

06 34 87 35 87

anne-cecile.runavot@quipluses.com

Lucie Lefevre

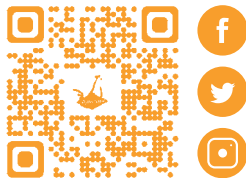
07 50 56 35 48

lucie.lefevre@quipluses.com

SYVOFA

78 rue de Paris - 03200 VICHY

WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM



#VolaillesFermièresAuvergne



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



www.quipluses.com, crédits photos : Jérôme Chabanne,
Ludovic Combe, Pierre Soissons, Sabine Alphonsine