



# Volaille de Bresse :

## "Reine des volailles

## Volaille des rois"

Brillat Savarin

### Unique...

C'est la seule, en FRANCE, en EUROPE, dans le monde entier, qui, à l'image d'un grand vin, bénéficie, depuis 1957, d'une A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée). Cette loi d'A.O.C. définit, de façon très précise : la zone, la race et les conditions d'élevage donnant droit à ce titre « **Volaille de Bresse** »

En 1996, l'EUROPE reconnaît les qualités de notre volaille et lui attribue :

**l'Appellation d'Origine Protégée, A.O.P. Volaille de Bresse.**

La Volaille de Bresse a une image dépendante de la valorisation qu'en fait la grande cuisine : **Georges BLANC**, Président de notre Appellation, Paul BOCUSE, la Mère Brazier, Régis Marcon, Patrick Bertron et de nombreux chefs tous aussi talentueux ont su exacerber les qualités de notre volaille.

**Pas de grande carte sans Volaille de Bresse.** Il faut savoir cuisiner et déguster la poularde moelleuse, le poulet doré à souhait et, le chapon, roi des tablées de Noël.

### Différente...

Sa chair est ferme et persillée, sa peau très fine et nacrée. Elle a un goût de terroir qui, pour les papilles des amateurs, varie d'une ferme à une autre. Issue d'une race ancienne à croissance lente : la **Gauloise de Bresse Blanche**, son histoire remonte au début du XVII<sup>ème</sup> siècle et coïncide avec l'implantation du maïs en Bresse.

Les principales caractéristiques de son élevage qui font la différence : un minimum de **10m<sup>2</sup> par poulet de parcours herbeux** lui permet de **trouver lui-même 1/3 de son alimentation**. Il s'agit d'un véritable territoire de chasse : **vers de terre, mollusques et herbe grasse**, doivent s'y trouver en abondance. Conséquence et spécificité de sa vie en liberté : son taux de mortalité de 10% est

dû à la prédation ! La Bresse est, en effet, la destination touristique préférée des buses, corbeaux et renards qui viennent s'y régaler.

Sa nourriture est constituée de **maïs et de blé** et ces céréales doivent être **produites sur la zone A.O.C. Bresse !** Le reste de son alimentation consiste en **produits laitiers** (seule volaille à qui on donne du lait tout au long de sa croissance)

Sa durée de vie minimum est également hors normes : 4 mois pour les poulets, 5 mois pour les poulardes, 9 mois pour les chapons.

Les poulardes et chapons de Bresse bénéficient, pour les repas festifs de décembre, d'une préparation qui optimise la tendreté de leur chair : ces volailles fines sont en effet, après abattage, **roulées** et serrées dans une toile végétale.

« *Goûtez la différence et savourez l'excellence* », telle est notre devise.

Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse. [www.pouletdebresse.fr](http://www.pouletdebresse.fr)

Bois de Chize – 71500 BRANGES – Tél. 03.85.75.10.07 – Fax 03.85.75.28.99 – [civb@wanadoo.fr](mailto:civb@wanadoo.fr)

# Histoire d'une Reine, histoire d'une Volaille, histoire de la Reine de la Volaille.

Si les premiers gallus (coqs) apparaissent en Inde en 3200 av. J.C., il faudra attendre 400av. J.C. pour trouver des poules domestiquées sur le continent européen. En Bresse, les envahisseurs étrangers des premiers siècles de notre ère, ayant pour habitude de se déplacer avec leur propre cheptel, ont probablement apporté du sang andalou ou méditerranéen dans nos basses-cours. Métissage bénéfique qui a permis à la volaille de Bresse d'assimiler les meilleurs apports de ces races qui se sont retrouvés dans **la noire de Louhans, grise de Bourg-en-Bresse et blanche de Bény.**

C'est en **1591**, dans les registres de Bourg-en-Bresse, qu'il est fait mention pour la première fois de la Volaille de Bresse. Ce texte nous révèle que les Burgiens offrirent 2 douzaines de volailles grasses au marquis de Treffort pour le remercier d'avoir chassé les troupes savoyardes.

En **1601**, la Bresse Savoyarde rejoint la Bresse Bourguignonne et la France. C'est à cette époque que le maïs, aliment de prédilection de notre volaille, fait son entrée en Bresse.

La rumeur prétend que **Henri IV**, un essieu de son carrosse cassé, fut hébergé en Bresse, au lieu dit "Palais Royal". Il fut tant séduit par le goût de la volaille qu'on lui servit, qu'il fit le vœu, que toujours son peuple puisse "**mettre la poule au pot**".

La vraie consécration, c'est **Brillat Savarin** qui nous l'apporte quand, en **1825**, dans son ouvrage "La physiologie du goût", il classe la Volaille de Bresse au 1<sup>er</sup> rang,

**"Reine des Volailles et Volaille des Rois"**

Viennent ensuite les concours de volailles institués en **1862** par le Comte de Hon, à Bourg-en-Bresse. Concours qui feront connaître la Volaille de Bresse non seulement

à Paris, mais, dans toutes les **capitales européennes**. "**Le goût des choses bien faites**" était le moteur de ces compétitions.

**A partir de cette période, le chemin de fer et la mise en place de la chaîne du froid permettent à la Volaille de Bresse de prendre son envol. Le succès est tel qu'elle commence à être imitée. L'histoire de notre célèbre Volaille devient une suite de batailles, mais aussi de belles ententes avec des "papes" de la Volaille, tels que Cyrille Poncet, tenu pour le doctrinaire et le penseur de l'origine. Dans l'histoire de la Volaille de Bresse, nous avons oublié le personnage principal : la fermière bressane. C'est elle, en effet, qui jusque dans les années 1950, a amené la Volaille à son statut de Reine. Elle assurait tous les rôles de la filière, sélectionnait le meilleur coq reproducteur, la meilleure poule pondeuse, embecquait, gavait et roulait. La vente de cette production sur les marchés lui permettait d'acheter le sucre, café, savon sans entamer le budget de la ferme. Ce rôle essentiel a été loué par notre barde bressan **Joseph Maublanc****

**« Notre poularde est ton œuvre, Bressane, c'est bien à toi qu'on doit prospérité »**

C'est à l'occasion d'un procès contre un éleveur jurassien, le **22 décembre 1936**, que les éleveurs bressans décident de faire le ménage. Les conclusions géologiques d'un ingénieur agronome, Louis Duc, seront prises comme base de délimitation d'un **territoire Bresse**, dans un jugement du tribunal de Bourg-en-Bresse.

Un comité regroupant toute la filière professionnelle est créée en 1957, le **Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse**.



**Le 1<sup>er</sup> août 1957, l'Assemblée Nationale vote la loi relative à l'attribution d'une Appellation d'Origine Contrôlée pour la Volaille de Bresse.**

**1996 : Reconnaissance européenne de l'A.O.C. Volaille de Bresse qui devient : Appellation d'Origine Protégée**



# *Les signes extérieurs de qualité d'une Volaille de Bresse :*

**ATTENTION ! Une Volaille produite « en Bresse »  
n'est pas forcément une Volaille « de Bresse » !**

Elevée dans le bocage bressan, la Volaille de Bresse est facilement reconnaissable par ses codes couleurs (article 2 du décret du 04.01.95)

- **Plumage** entièrement **blanc**, y compris le camail ; **pattes bleues** fines, entièrement lisses ; **crête rouge**, simple, à grandes dentelures, barbillons rouges, oreillons blancs ou sablés de rouge ; peau et chair blanches.

Et ses codes d'identité (caractéristiques d'authenticité - article 11 de ce même décret) :

- **Bague aux nom, prénom et adresse du producteur**, apposée à la patte gauche de la volaille ;
- **le scellé tricolore pincé à la base du cou aux nom et prénom ou raison sociale de l'expéditeur ayant préparé la volaille ;**
- **L'étiquette et le logo A.O.P.**
- **Le sceau d'identification pour les Chapons et les Poulardes.**



# La zone A.O.C Bresse

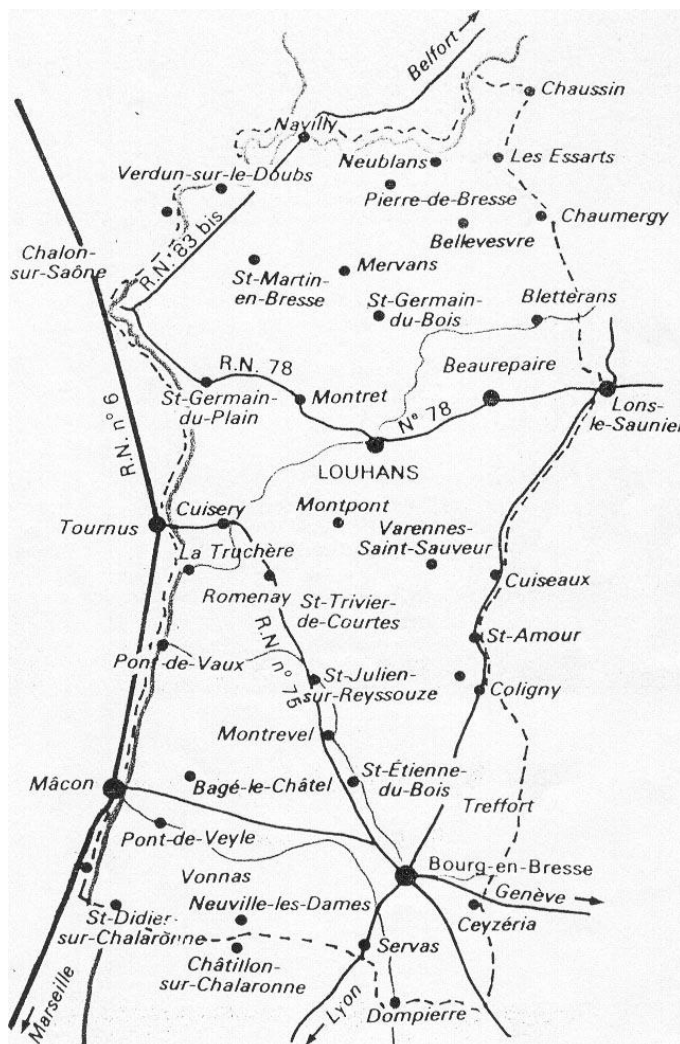
## La zone A.O.C Bresse

Cette Bresse, basse-cour du Monde, il n'y en a qu'une. Elle se répartit sur trois départements :  
l'**AIN** au sud, la **SAONE ET LOIRE** au Nord et le **JURA** en bordure Est.  
Soit une superficie de 3 536 km<sup>2</sup>.

Ce pays de bocage divisé administrativement à l'échelon départemental, l'est tout autant au niveau régional puisqu'il dépend des régions :  
**RHONE-ALPES, BOURGOGNE et FRANCHE-COMTE.**

Mais la Bresse « A.O.C » est une entité, délimitée dans l'espace par la loi du **1<sup>er</sup> août 1957**, signée du Président René COTY, faisant de la Volaille de Bresse « la seule volaille bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée »

Il faut remonter en **1936**, date à laquelle les éleveurs de Bresse, défenseurs d'une qualité séculaire, décident de « faire le ménage » Le Tribunal de Bourg est saisi et des experts sont sollicités : leur étude concernera l'analyse géologique des sols bressans, les procédés d'élevage, la détermination de la « race pure et exempte de croisements » Ainsi, après un long et fastidieux combat, la référence ultime en est le jugement du 22.12.36 dont la teneur confirme qu'une A.O.C. est acquise par les « paysans » eux-mêmes, sur la valeur tangible du savoir-faire, des usages loyaux et constants, des connaissances et habitudes ancestrales, d'un terroir leur appartenant plus qu'à tout autre...





# L'élevage de l'A.O.P. Volaille de Bresse : Pour un goût de terroir.

*Un cahier des charges (décret du 18 décembre 2009) dicté par les éleveurs bressans, basé sur l'expérience et la tradition ; l'élevage de la Volaille de Bresse est une production artisanale nécessitant un travail minutieux et exigeant.*

## Les prairies:

un minimum de **10 m<sup>2</sup> de parcours herbeux par poulet**

*une bande de 700 poulets maximum avec, entre deux lots, un temps de repos de 15 jours minimum, appelé « vide sanitaire »*

*un bâtiment de 60 m<sup>2</sup> (12 poulets maxi/m<sup>2</sup>)*

## L'alimentation

*Une alimentation complète 1<sup>er</sup> âge et agréée par le C.I.V.B. pour le poussin de Bresse.*

*à partir du 36<sup>ème</sup> jour, l'éleveur fournit au poulet :*

- 1. des céréales de Bresse garanties sans OGM** (maïs et blé)
- 2. des produits laitiers** (500 g ou 4 l/poulet et le double pour les chapons)

*Le poulet, élevé en plein air sur les prairies bressanes (pour une bonne conformation et un plein épanouissement physique du sujet) doit y trouver **1/3 de sa nourriture\*** (herbe, vers, mollusques, insectes...)*

*\*En cas de défaillance du parcours (problème climatique), pendant la constitution du squelette du poulet (du 36<sup>ème</sup> au 84<sup>ème</sup> jour) une complémentation en protéine de céréales (500 g/animal) et un apport en minéraux et vitamines (uniquement sous forme de blocs à picorer) peuvent être alors envisagés, pour le bien-être animal.*

## L'affinage :

*La  **finition ou engraissement**, s'effectue en épinette (cage en bois). Ce « repos du guerrier » est d'une durée de 10 jours minimum pour les poulets, de 3 semaines pour les poulardes et 4 semaines pour les chapons.*

*En conclusion, la durée de vie ne peut être inférieure à :*

**4 mois pour les poulets, 5 mois pour les poulardes et 8 mois pour les chapons.**

# La filière Volaille de BRESSE

## La filière Volaille de BRESSE

*Centre de Sélection, accoureur, éleveur, volailler, détaillant et même restaurateur se relayent pour donner le meilleur produit final et satisfaire le consommateur...*

**le Centre de Sélection**, situé à ST-ETIENNE-DU-BOIS, dans l'AIN, assure la Sélection de la race Gauloise de Bresse Blanche afin de combiner au mieux les caractères suivants :

- harmonie de croissance,
- finesse de squelette, viabilité, rusticité, pattes bleues, plumage blanc...

*Il produit des reproducteurs sains et homogènes.*

**Accoureur** le Centre de sélection produit les poussins garantis Gauloise de Bresse qu'il livre, âgés de 1 jour, aux éleveurs de Bresse.

**l'éleveur** : le nombre d'éleveurs recensés est aujourd'hui de 180, la production est, quant à elle, d'environ 1 million de poussins par an.

*Les éleveurs sont, pour la plupart, organisés en association, le Groupement des éleveurs de Volailles de Bresse, qui planifie la production et la répartit selon les besoins des abattoirs-transformateurs de la Volaille de Bresse.*

*Une vingtaine d'éleveurs a son propre abattoir et fait partie du réseau de vente directe « Vente à la Ferme »*

**le volailler** : la Volaille de Bresse possède une peau très fragile et doit être soumise à un abattage soigné. 6 volaillers abattent et commercialisent en France et à l'Étranger la Volaille de Bresse par le biais des détaillants, des restaurateurs et de la grande distribution :

- Au Chapon Bressan
- Ets Gavand Prudent
- Ets Guillot Cobreda
- Ets Mairet
- Ets Mieral
- Ets Ronsard



# Poulardes, chapons et dindes de Bresse : Les volailles festives

*Spécifiques à la Bresse, ce sont des volailles préparées spécialement pour vos repas de Noël.*

*Vedettes des concours de fin d'année, leur chair tendre et goûteuse, optimisée par le « roulage », réjouit le palais des gourmets les plus exigeants.*

## La plus tendre, la plus délicate : **LA POULARDE DE BRESSE**

*La future Poularde de Bresse est issue de poussin femelle. Après 3 mois de vie en liberté sur les riches prairies bressanes (10 m<sup>2</sup>/poularde) en quête de la nourriture nécessaire à sa conformation et à son épanouissement physique, la Poularde de Bresse est mise en épinette (cage en bois) pendant minimum 3 semaines. Cette période de repos permet à la Poularde de parfaire son engraissement. Son alimentation, sous forme de pâtée, est composée de blé, de maïs et de lait.*

*La poularde est arrivée à maturité sexuelle mais n'a pas encore pondu : c'est « une jeune fille » Après ces 5 mois de soins attentifs, la Poularde peut être vendue effilée mais, pour les fêtes de décembre, elle est roulée dans une toile végétale, cousue à l'aiguille pour former un corset dans lequel elle est serrée très fortement. La tendreté de sa chair est alors optimisée*

## Le plus moelleux, le plus savoureux : **LE CHAPON DE BRESSE**

*Issu du poussin mâle né au printemps, le chapon de Bresse est nourri de maïs, blé, céréales (cultivées en Bresse) et de produits laitiers (lait écrémé, babeurre) Pour son plein épanouissement physique, il doit compléter ce menu par les produits de sa chasse : les mollusques, les insectes, les larves et les vers dont les vastes prairies bressanes (20 m<sup>2</sup>/chapon) sont richement dotées.*

*C'est pour Pâques que les plus beaux sujets mâles sont sélectionnés par l'éleveur pour subir la castration ou chaponnage. Cette opération nécessite un long apprentissage et une parfaite dextérité. Ainsi privé de ses nobles attributs, l'arrogant volatile devient paisible, prend du poids au fil des saisons et perd progressivement sa crête.*

*Fin novembre, le chapon est mis au repos, en épinettes (cages en bois) Cette période d'affinage de 4 semaines lui permet de parfaire son engraissement. Son alimentation, sous forme de pâtée, est toujours composée de blé, de maïs et de lait.*

*Au bout de 9 mois de soins attentifs, le chapon est prêt pour sa mise en forme et en beauté. Après abattage, alors qu'il pèse de 4 à 5 kg, il est plumé à la main, lavé, roulé et moulé dans une toile végétale cousue à l'aiguille et serrée très fortement.*

*Sa chair est alors persillée de fines veines de graisse, comme les viandes les plus goûteuses. Le chapon est alors prêt pour les concours de Volailles fines.*

*Brillat-Savarin vantait déjà en 1825 les mérites du Chapon de Bresse : « Sa tendreté due à l'infiltration de la graisse dans les muscles, sa sapidité, un mélange unique de parfums issus du Terroir et libérés par la cuisson ».*



Connaissez-vous nos prestigieux concours et marchés de volailles fines ? Ces quatre manifestations gourmandes qui regroupent le nec plus ultra des éleveurs de volailles fines, se déroulent chaque année avant Noël dans les capitales bressanes, Bourg en Bresse, Louhans, Montrevel et Pont de Vaux. Un terrible esprit de compétition règne entre les éleveurs bressans pour le plaisir des spectateurs gastronomes et la gloire de la Volaille de Bresse.

Le premier concours fut organisé en 1862, à Bourg-en-Bresse, par le Président du Comice Agricole, le Comte de Hon. Il réussit à faire concourir dès la première année 116 éleveurs présentant 591 volailles. Le plus beau chapon, grand prix d'honneur, fut offert à Napoléon III. L'année suivante, à Paris, le Comte et ses amis bressans, confrontèrent 63 lots de Volailles de Bresse qui laissèrent sur place leurs adversaires.

A Louhans, la première Glorieuse se déroula au théâtre puis fut transférée à partir de 1884 dans la halle de la Grenette.

Au fil des années, les concours, au nombre de 4, à Bourg en Bresse, Louhans, Montrevel en Bresse et Pont-de-Vaux gagnèrent en solennité et festivité. Seule la seconde guerre mondiale marqua un arrêt de ces tournois qui reprirent petit à petit avec l'organisation de notre prestigieuse production bressane et l'obtention de l'A.O.C. Volaille de Bresse, en 1957.

#### Des volailles bien roulées.

Avant le jour J, les quelques 1000 volailles présentées à chaque concours ont, en effet, été plumées, roulées, bridées, moulées dans une toile végétale pour obtenir une même forme oblongue. Savoir-faire ancestral bressan et amour du travail bien fait.

Le matin du Concours, dès potron-minet, les éleveurs, fébriles, déshabillent et installent sur de longues tables leurs poulardes, chapons et dindes.

Pour obtenir le prestigieux Grand Prix d'Honneur et le Vase de Sèvres offert par le Président de la République, il faut présenter le lot le plus homogène, le mieux roulé, avec la peau la plus blanche. Les éleveurs, anxieux, changent une poularde de place, ajustent le ruban d'un chapon... Il leur faut laisser la place, le jury est annoncé. Composé de personnalités, vétérinaires, professionnels, il doit décider de l'attribution des différentes appréciations officielles : Grand Prix d'Honneur, Prix d'Honneur, 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup> 3<sup>ème</sup> prix et mentions honorables.

#### Marché de Noël.

Ce n'est qu'après la distribution des prix, avec force discours et applaudissements que la vente peut commencer. On se dispute les plus beaux spécimens, souvent retenus par les grands Chefs. Les négociations entre producteurs et amateurs vont bon train, les premiers, confortés par leur prix et les seconds, bien décidés à présenter sur la table de Noël une Volaille de Bresse à la chair goûteuse, fondante et persillée.

Cette ambiance festive et authentique attire un public nombreux, les Grands de la cuisine et des personnalités du spectacle, tant à Bourg-en Bresse, Montrevel, Pont-de-Vaux et Louhans, chaque concours ayant sa spécificité, ses propres animations : expositions, repas, démonstrations de cuisine...

Les 4 Glorieuses sont des manifestations d'encouragement pour les producteurs, aboutissement du travail de toute une année et reconnaissance de la valeur de notre Appellation d'Origine Contrôlée Volaille de Bresse. C'est en 1999, que fut remis aux co-capitales de la Volaille de Bresse, le label "Site Remarquable du Goût" par le Conseil National des Arts Culinaires.

[www.glorieusesdebresse.com](http://www.glorieusesdebresse.com)

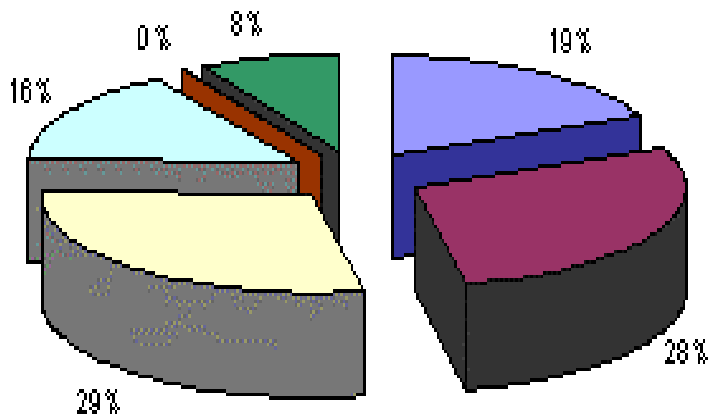
13 décembre 2013 : à BOURG en BRESSE  
14 décembre 2013 : à LOUHANS  
15 décembre 2013 : à PONT de VAUX  
17 décembre 2013 : à MONTREVEL en BRESSE

A vos agendas



# Le marché en chiffres

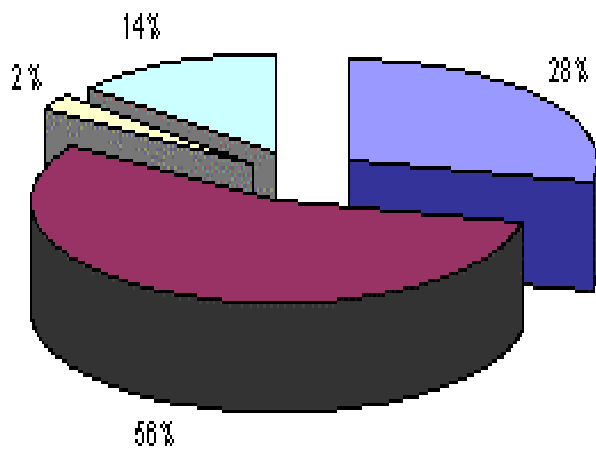
- GMS
- Bouchers
- grossistes
- Restaurants
- epicerie
- autre



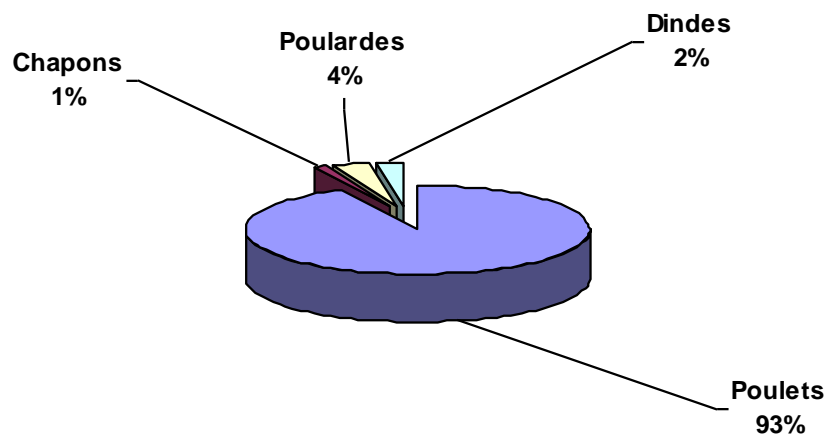
*Nos principaux clients sont bouchers et restaurateurs : 60 % de notre production. 65 % de poulets sont vendus effilés, 35 % commercialisés en prêt à cuire, principalement destinés aux grandes surfaces et à l'exportation.*

## Répartition géographique :

- Région parisienne
- Est
- Ouest
- Exportation



## Répartition de la production des différentes volailles de Bresse



## [www.pouletdebresse.fr](http://www.pouletdebresse.fr)

Le **Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse**, *Organisme de Défense et Gestion*, est chargé du contrôle de la production, de la gestion, de la traçabilité et de la promotion de la Volaille de Bresse. Différents plans d'actions sont mis en place pour accroître, en France et à l'étranger, les débouchés commerciaux de l'AOP Volaille de Bresse.

### ↳ identification de notre terroir...

- le siège social du C.I.V.B. **Maison de la Volaille de Bresse**, à Branges (71) où sont accueillis les groupes et professionnels. Les départements de Saône et Loire, de l'Ain et du Jura ont permis l'installation en 2006, à la Maison de la Volaille de Bresse, d'un parcours pédagogique accessible au public. **Tél. 03.85.75.10.07**
- **l'aire d'autoroute A39 l'AIRES DU POULET DE BRESSE**, où notre emblématique volaille est mise en valeur et à disposition des gourmets, à la boutique, à la Station Service et au restaurant.
- **A l'Ecomusée de la Bresse Bourguignonne**, à Pierre de Bresse, à Romenay, à la **Ferme du Champ Bressan**
- Au **Musée des Pays de l'Ain**, domaine **des Planons**, à Saint-Cyr-sur-Menthon (01) par la création d'un musée vivant de la Volaille de Bresse.
- **La «Route de la Bresse»** de l'Ain, avec nos partenaires :associations, offices de Tourisme et Comités Départementaux et régionaux du Tourisme, R3AP...

### ↳ création d'évènements et participation aux manifestations ...

Le SIHRA et Bocuse d'Or, en 2007 ; LA Percée du Vin Jaune ; le Concours de Poularde à RUNGIS ; les CHEFS en OR ; les Entretiens de Belley ; Beaufort et les Sites du Goût... Les FRANCOSGOURMANDES.

### ↳ sur le National et l'International...

- participation aux **salons** de l'Agroalimentaire : Salon de l'Agriculture en France, SLOW FOOD, SIHRA...
- Organisation avec les villes et Comités d'organisation de BOURG en BRESSE, LOUHANS, MONTREVEL et PONT de VAUX, des traditionnelles « **Glorieuses de Bresse** » avec, à LOUHANS, de célèbres parrains : Julien CLERC, Carole BOUQUET, Stéphane COLLARO, Jacques LAMELOISE, Romuald FASSETNET, Claude CHABROL, Gérard DEPARDIEU, Patrick BERTRON du RELAIS LOISEAU, GREGORY, gagnant du Dîner Presque Parfait de M6 et Harry ROSELMACK.
- Partenaire d'associations telles que : la Confrérie des Poulardiers, la Route de la Bresse de l'Ain...
- Les Ain'pertinentes, biennale d'Art populaire contemporain de Bourg en Bresse et son livre de recettes spéciales Volaille de Bresse.

### ↳ édition de supports publicitaires et de plaquettes informatives...et promotionnelles.

- Dépliants : « **Invitation gourmande en Bresse** » notre livret recettes édité chaque année grâce à nos partenaires gourmands et « **les Bonnes Adresses du Bresse** », autocollants, affiches, posters, fiches recettes, présentoirs...
- Supports publicitaires : tabliers, tee-shirts, sets de table, livres de cuisine, sacs isothermes...

### ↳ nos réseaux « **Les Bonnes Adresses du BRESSE** » :

**LA BRESSE DANS L'ASSIETTE** : les restaurateurs régionaux qui cuisinent toute l'année et de préférence, la Volaille de Bresse.

**Les POINTS BRESSE** : 150 bonnes adresses de bouchers et volaillers en France.

**LES 150 bonnes adresses de bouchers volaillers en France**

**VIENTE A LA FERME** : 30 éleveurs pratiquant la vente directe.

## *SAVOURER LA VOLAILLE DE BRESSE :*

***La Volaille de Bresse possède un parfum spécial qui la fait rechercher des gourmets les plus exigeants.***

### ***Ses caractéristiques savoureuses...***

*La Volaille de Bresse est un produit de qualité. De même que, pour apprécier toute la vertu d'un grand crû, on doit les déguster selon certains rites, de même la préparation de la Volaille de Bresse n'est pas indifférente, si on veut en faire ressortir toutes les qualités. Pour comprendre les principes judicieux de préparation, il faut se souvenir que la Volaille de Bresse a **une chair « fondante »**, que cette chair est imprégnée de graisse jusque dans ses fibres les plus intimes et que cette graisse contient en puissance l'essentiel des produits sapides. Pour que la Volaille conserve le maximum de ses qualités, il faudra donc **la « cuire en elle-même »**. De cette façon, la plus grande partie de la graisse intramusculaire et même de l'eau de constitution resteront à l'intérieur et les réactions chimiques provoquées par la chaleur et qui donnent le goût délicat imprégneront bien toute la masse. Une préparation qui aurait pour résultat de faire sortir de la volaille la plus grande partie de l'eau de constitution et de la graisse intra-musculaire, constituerait une hérésie culinaire. Il ne resterait qu'un animal réduit et desséché ayant perdu la presque totalité de son parfum, tout s'étant évaporé dans l'atmosphère ou dissout dans la sauce.*

### **SECRETS DE CUISSON**

***Vous venez de vous offrir une Volaille de Bresse que les éleveurs bressans ont élevée longtemps et doucement ; ils vous conseillent de la cuisiner avec autant de soin et de respect : longtemps et doucement.***

*Difficulté de préparation : aucune ; votre succès est garanti avec ces quelques conseils ...*

*La Volaille de Bresse a **une chair « fondante »** qui est imprégnée de bonne graisse jusque dans ses fibres les plus intimes. Pour que la Volaille conserve le maximum de ses qualités, il faudra donc **la « cuire en elle-même »**.*

*Évitez de la piquer, arrosez-la de son jus tous les ¼ d'heure .*

***Comptez 45 minutes par kg –Thermostat 6.***

*En fin de cuisson, piquez l'intérieur de la cuisse ; si le jus est rosé, la cuisson n'est pas suffisante.*

*Saine, sûre et savoureuse, ses qualités diététiques dépendront aussi des recettes que vous choisirez : rôtie, à la vapeur ou pochée, elle vous réglera en toute bonne conscience.*

*Morceau choisi : le sot l'y laisse, parties charmues et délicates se nichant dans le creux des os du bassin.*

*Pour vos repas d'été : à la broche ou au barbecue mais elle est aussi délicieuse froide avec une salade !*

*Les recettes de Georges BLANC sont à votre disposition sur nos plaquettes et sur notre site internet.*

***A consulter en cliquant sur l'œuf « gastronomie » de notre Site [www.pouletdebresse.fr](http://www.pouletdebresse.fr)***

***Préférée par les amateurs de bonne chère et les chefs de cuisine les plus renommés, la véritable Volaille de Bresse est présente sur toutes les bonnes tables de la France gourmande.***

## STATISTIQUES 2012

Par volume de mises en place (nombre de poussins de Bresse)

	SAONE ET LOIRE			AIN			JURA			TOTAL		
	ELE	MEP	MOY	ELE	MEP	MOY	ELE	MEP	MOY	ELE	MEP	MOY
<b>DE 1 A 499</b>	2	580	290	5	1 420	284				7	2 000	286
<b>DE 500 A 2999</b>	19	27 865	1 467	36	60 765	1 688	1	1 125	1 125	56	89 755	1 603
<b>DE 3000 A 4999</b>	14	50 850	3 632	28	108 970	3 892	3	10 200	3 400	45	170 020	3 778
<b>DE 5000 A 9999</b>	18	129 670	7 204	7	53 140	7 591	1	6 350	6 350	26	189 160	7 275
<b>DE 10000 A 19999</b>	17	226 685	13 334	9	109 145	12 127				26	335 830	12 917
<b>DE 20000 A 39999</b>	3	92 500	30 833	1	22 780	22 780				4	115 280	28 820
<b>DE 40000 ET +</b>	1	48 100	48 100							1	48 100	48 100
<b>TOTAL</b>	74	576 250	7 787	86	356 220	4 142	5	17 675	3 535	165	950 145	5 758

En 2012, 165 éleveurs actifs ont mis en place 950 145 poussins contre 172 éleveurs actifs en 2011 mettant en place 955 555 poussins (5 410 mises en place en moins soit une baisse de 0.57 %).

La moyenne des mises en place par élevage en 2012 a été de 5 758 poussins contre 5 556 poussins en 2011.

177 éleveurs sont déclarés éleveurs de volailles de Bresse au 31 décembre 2012, soit 12 éleveurs qui n'ont pas produit en 2012 mais qui le feront peut-être en 2013.

### \* Commentaires pour la production en AOP

Les éleveurs de **SAONE ET LOIRE** (45 % en nombre d'éleveurs) représentent 60.65 % des mises en place 2012.

(74 éleveurs effectuant 576 250 mises en place en 2012 contre 81 éleveurs effectuant 576 015 mises en place en 2011, soit une diminution du nombre d'éleveurs mais une stabilité en nombre de mises en place).

Les éleveurs de **l'AIN** (52 % en nombre d'éleveurs) représentent 37.49 % des mises en place en 2012. (86 éleveurs effectuant 356 220 mises en place en 2012 contre 84 éleveurs effectuant 360 375 mises en place en 2011, soit 2 éleveurs de plus et 4 155 mises en place en plus).

Les éleveurs du **JURA** (3 % en nombre d'éleveurs) représentent 1.86 % des mises en place en 2012. (5 éleveurs effectuant 17 675 mises en place en 2012 contre 7 éleveurs effectuant 19 165 mises en place en 2011, soit 2 éleveurs de moins et 1 490 mises en place en moins).

La taille moyenne des élevages en **SAONE ET LOIRE** est toujours en augmentation en 2012 (7 787 mises en place en moyenne en 2012 contre 7 111 mises en place en 2011) et reste plus importante que celle des élevages de **l'AIN** (4 142 mises en place en moyenne). Le **JURA** perd 2 éleveurs (5 en 2012 contre 7 en 2011) ainsi que 1 490 mises en place.

### Volailles fines 2012 :

CHAPONS : **15 822** (14 663 en 2011)

POULARDES : **20 945**

POULARDES non roulées : **13 788**

