Allier Volailles
MAÎTRE VOLAILLER EN AUVERGNE DEPUIS 1894

PARTAGEONS
NOTRE GOÛT DU TERROIR !







L'Auvergne est un lieu magique, à la frontière de deux mondes, celui de la terre et celui de l'air. Dans ce décor s'épanouissent les volailles élevées pour Allier Volailles.

Des volailles bénéficiant d'une Indication Géographique Protégée depuis 1996, les « Volailles Fermières d'Auvergne », et certifiées par le Label Rouge.

Elles sont uniques, gages d'authenticité, de goût vrai et de plaisir.

Depuis 1894, Allier Volailles perpétue son savoir-faire et vous garantit des volailles d'une qualité irréprochable.

Allier Volailles

MAÎTRE VOLAILLER EN AUVERGNE DEPUIS 1894



Allier Volailles est implanté dans l'Allier, aux confins des volcans d'Auvergne depuis 1894.
Quatre générations se sont succédées pour vous offrir des volailles de qualité, reflets de **la richesse du terroir auvergnat**.

Dans une logique de circuit court, Allier Volailles abat, conditionne et expédie des volailles élevées uniquement dans l'Allier et le Puy-de-Dôme.

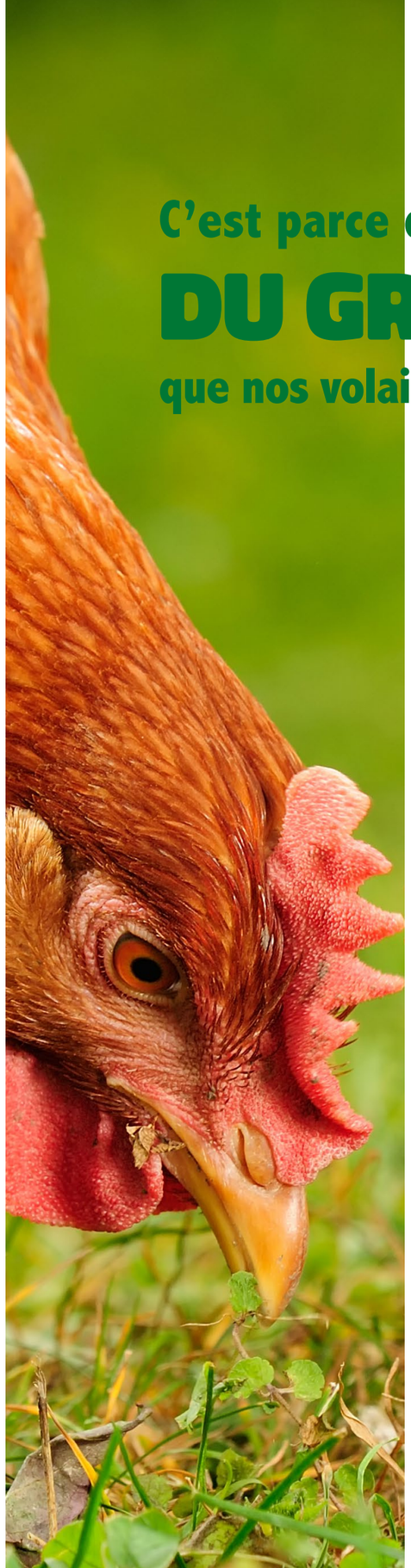
Nous produisons 25 000 à 30 000 volailles par semaine. Et si toutes nos volailles sont différentes, elles ont en commun une nature généreuse et le temps, indispensables pour **garantir la qualité et le goût**.

NOUS VOUS PROPOSONS UNE GAMME DE VOLAILLES ENTIÈRES ET DÉCOUPES :

- Poulet fermier d'Auvergne Label Rouge
- Poulet fermier d'Auvergne BIO
- Pintade fermière d'Auvergne Label Rouge
- Poulet 100% végétal
- Poulet fermier du Bourbonnais AOC *(spécialité Allier Volailles)*
- Dinde des Volcans
- Lapin d'Auvergne
- Poule et Coq
- Cane et Canard
- Caille et Pigeon
- Et pour les fêtes, notre gamme de volailles des Volcans :
  Dinde et Chapon fermiers d'Auvergne Label Rouge, Poularde et Chapon de pintade

Et une gamme unique de produits élaborés, sous la marque Gastronomie des Volcans.

GASTRONOMIE DES VOLCANS



C'est parce qu'elles profitent DU GRAND AIR que nos volailles sont si savoureuses !

AFIN DE VOUS GARANTIR LA MEILLEURE VOLAILLE, ALLIER VOLAILLES RÉPOND À UNE DÉMARCHE QUALITÉ STRICTE :

- ✓ Nous produisons des volailles **100% françaises** nées, élevées et préparées en France
- ✓ Nous respectons le **bien-être animal, la bientraitance des volailles** et préservons l'environnement aux côtés de nos éleveurs engagés
- ✓ Nous vous garantissons une **sécurité alimentaire maximale** via des productions raisonnées
- ✓ Nous vous garantissons aussi une **traçabilité**, un suivi sécurisé, une identification particulière à chaque étape de production
- ✓ Nous respectons la **chaîne du froid**, à travers divers procédés de conditionnement conformes au Plan de Maîtrise Sanitaire
- ✓ Nous maîtrisons les **livraisons** afin de vous garantir la fraicheur des produits, avec nos propres véhicules réfrigérés, dans le cadre de notre organisation logistique intégrée.

Nos engagements

POUR LE BIEN-ÊTRE

animal et la bientraitance des volailles



1/ L'ENGAGEMENT EN BIEN-ÊTRE ANIMAL DE NOS ÉLEVEURS PARTENAIRES

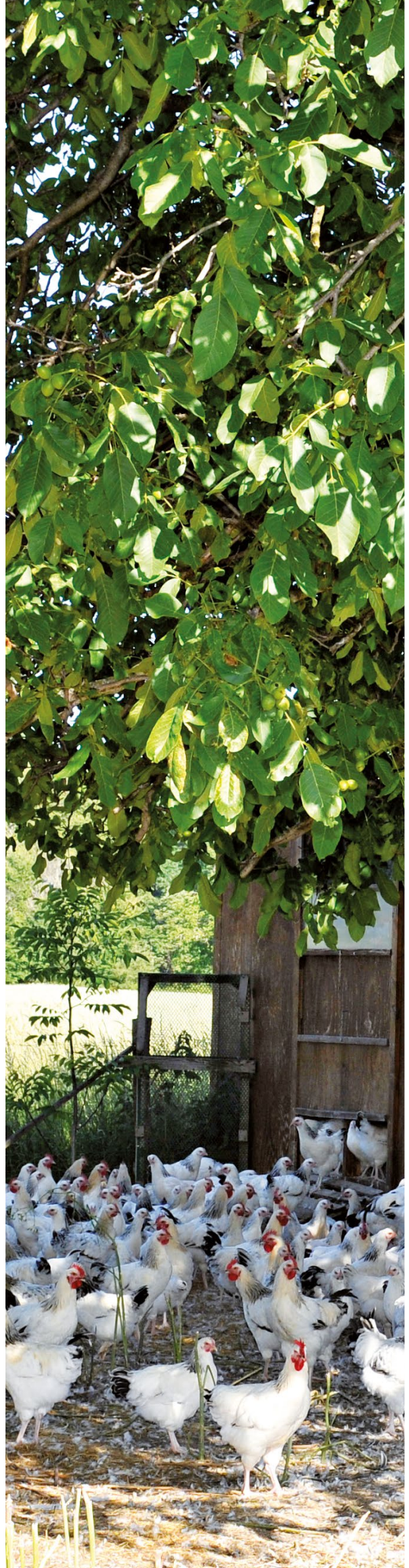
Nous travaillons en circuit court. Tous nos éleveurs sont situés dans l'Allier et le Puy-de-Dôme.

- ✓ **Les souches** de nos volailles fermières sont rustiques à croissance lente, reconnues comme ayant un intérêt démontré pour le bien-être animal par l'European Chicken Commitment
- ✓ Chaque éleveur suit **un guide d'élevage** décrivant les paramètres techniques d'élevage (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours...)
- ✓ **Le délai de livraison** des oisillons n'excède pas 36h après l'éclosion
- ✓ Les bâtiments d'élevage offrent **des ouvertures** translucides en nombre et taille suffisants, des isolations, des implantations favorisant la sortie des volailles
- ✓ L'élevage est pratiqué au sol sur **litière en paille.**
  La totalité du **bâtiment est disponible** à compter du 29ème jour d'âge des volailles
- ✓ La **densité maximale des volailles** par bâtiment est de 11 poulets/m² ou 13 pintades/m² maximum
- ✓ L'**accès au parcours est obligatoire** pour toutes les volailles Label Rouge : les bâtiments sont ouverts de 9h00 au plus tard et jusqu'au crépuscule. Les volailles évoluent dans des espaces herbeux ou forestiers sur un parcours d'1 hectare minimum.

2/ LE « BIEN-ÊTRE NATUREL »

Les principales mesures du bien-être naturel passent par la démédicalisation en production, la qualité de l'alimentation et les conditions d'élevage.

Les soins préventifs sont réalisés à base de plantes : ail, thym et romarin. Ainsi, nos volailles sont garanties **élevées sans traitement antibiotique ni molécule chimique de synthèse, et nourries à partir de céréales françaises sans OGM**.



3/ L'ALIMENTATION

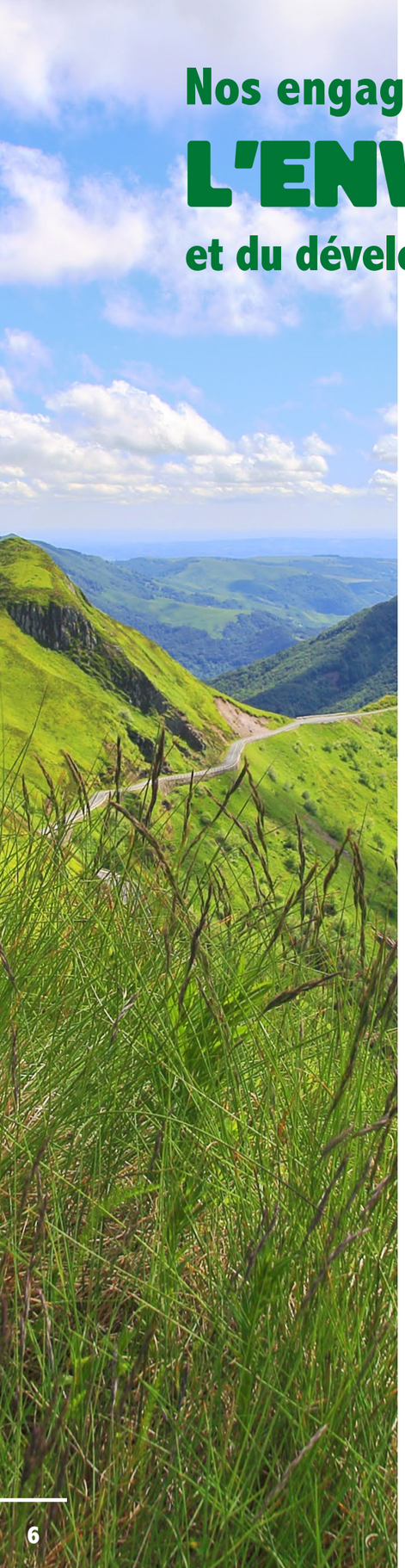
Dans un souci de transparence quant à la traçabilité des intrants pour le consommateur, l'**alimentation de nos volailles est exclusivement composée de céréales (maïs, blé, orge) produites en Auvergne** et départements limitrophes à Tréteau (03), Saint-Germain-de-Salles (03), Aigueperse (63) et Lapeyrouse (03). **Le soja est cultivé en France.**

4/ LE RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL AU SEIN DE L'ABATTOIR ALLIER VOLAILLES

- ✓ **La durée minimale d'élevage** est de 81 jours minimum pour les poulets et 94 jours minimum pour les pintades
- ✓ **Le ramassage est effectué manuellement** en caisse avec un nombre limité d'animaux par caisse suivant leur poids et les conditions climatiques (nombre de volailles limité lors des chaleurs d'été)
- ✓ Le délai entre la fin de l'enlèvement et le début de l'abattage est **limité au maximum** (12h maximum)
- ✓ La distance entre l'élevage et l'abattoir est située **à moins d'une heure de route**
- ✓ L'attente des animaux avant l'abattage s'effectue **à l'abri des aléas climatiques**
- ✓ Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente de 30 minutes minimum est respectée avant l'abattage
- ✓ Pour limiter le stress des animaux, les opérations d'accrochage et d'étourdissement sont réalisées dans une **ambiance adaptée** (pénombre, lumière bleutée, barres anti-stress)
- ✓ Tout le personnel au contact des animaux vivants jusqu'à la mise à mort sont **formés au bien-être animal**
- ✓ **Un responsable du bien-être animal** a été désigné, il s'assure du respect des règles de bien-être animal à l'abattoir.

5/ LA TRAÇABILITÉ

Le suivi et la traçabilité de l'abattage, de la découpe et de la transformation est assuré par la GPAO (Gestion de la Production Assistée par Ordinateur). Les données sont archivées informatiquement et une étiquette de traçabilité est posée sur le colis, l'information traçabilité est reprise sur le bon de livraison et la facture.



Nos engagements en faveur de L'ENVIRONNEMENT et du développement durable

1/ LA PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE

- ✓ **Une charte sanitaire** est signée avec tous nos partenaires éleveurs
- ✓ **Une charte environnementale** est signée par tous les acteurs (éleveurs, couvoirs, abattoirs) de l'interprofession des Volailles Fermières d'Auvergne (Syvofa)
- ✓ Nous travaillons exclusivement en **circuit court** : proximité entre les éleveurs (Allier et Puy-de-Dôme) et notre abattoir à Escurolles (Allier)
- ✓ Tous nos chauffeurs sont formés à l'**éco-conduite**. La formation est renouvelée tous les 5 ans.

<u>À l'abattoir</u>

- ✓ **Tri des déchets** à la source et recyclage des cartons, plastiques, bois, fers, papiers administratifs, néons
- ✓ Informatisation pour **réduire le papier**
- ✓ **Optimisation de la consommation d'eau** : réduction de 30% de la consommation annuelle en 10 ans
- ✓ **Valorisation des coproduits** issus de l'abattage (20 tonnes/ semaine) en circuits adaptés (farine de plumes, petfoods).

<u>Conditionnements</u>

- ✓ Nous travaillons sur un stock de volailles non-conditionnées, le **conditionnement se fait lors de la commande**
- ✓ Priorité au **conditionnement vrac**
- ✓ Emballages en **cartons recyclables** OU possibilité de livraison en **caissettes réutilisables** (évite le carton) récupérées par nos chauffeurs d'une livraison sur l'autre
- ✓ Nous réfléchissons avec nos clients à une meilleure prise en compte de l'impact environnemental. L'**utilisation du conditionnement sous-vide peut être limitée** en raisonnant sur les 4 paramètres : Date de livraison, Date de consommation, Date limite de consommation, Exploitation.



2/ LE CYCLE VERTUEUX DE L'EAU … EN CIRCUIT COURT

- ✓ L'eau utilisée dans l'abattoir pour le process et le nettoyage est traitée sur place grâce à une **station de traitement biologique**, suivie de **deux bassins de décantation** et **d'une lagune de finition**
- ✓ L'eau ainsi traitée est rejetée dans un **fossé végétalisé** contenant des roseaux assurant une **qualité parfaite** avant de rejoindre la rivière « l'Andelot »
- ✓ Des mesures quotidiennes de débit, pH et températures et des analyses mensuelles permettent un **suivi irréprochable de la qualité de l'eau**
- ✓ Les boues engendrées par le traitement biologique sont épandues sur les parcelles attenantes à l'abattoir, jouant un rôle d'**engrais pour les cultures**.

3/ L'ENGAGEMENT SOLIDAIRE ET DURABLE

La contractualisation des éleveurs avec les acteurs de la filière volaille leur garantit des revenus stables ne dépendant pas des cours mondiaux des céréales.

4/ L'INVESTISSEMENT POUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ET POUR LA LUTTE CONTRE LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

En 2020, Allier Volailles a signé un contrat avec CertiNergy & Solutions (groupe engie) pour réaliser **des économies d'énergie par la récupération de chaleur des compresseurs et la régulation intelligente de la distribution de froid**. L'investissement s'élève à 1.306K€.

<u>Le périmètre du projet :</u>

- **Le changement de toute la production frigorifique**

L'objectif : Utiliser des fluides frigorigènes plus performants sur le plan environnemental. Pour ce faire, Allier Volailles n'utilise que des gaz naturels (Ammoniac, Propane, C02) qui ont « un pouvoir de réchauffement climatique » en moyenne 3 500 fois inférieur aux gaz dits « traditionnels ».

- **La récupération de toute la chaleur générée par la fabrication du froid**

Un système de récupération de chaleur est mis en place sur la centrale de production de froid pour chauffer l'eau des échaudoirs et l'eau servant au nettoyage. Ainsi, le gaz utilisé traditionnellement pour ces postes a vocation à définitivement supprimé.

- **La réalisation d'économies d'énergie** est possible grâce à :
  - La récupération de chaleur,
  - Le système de supervision permettant de mesurer en continue les consommations d'énergie,
  - Un suivi des indicateurs principaux afin de toujours améliorer l'efficacité énergétique,
  - L'identification des éventuelles causes grâce à une analyse détaillée – permettant ainsi d'engager des actions correctives,
  - La maîtrise et l'anticipation des futures dérives.

- **Le contrat de performance énergétique**

CertiNergy & Solutions s'engage sur des économies d'énergie, notamment en effaçant la consommation de gaz grâce à la récupération de chaleur sur les compresseurs de froid. Si l'objectif d'économies d'énergie de l'année n'est pas atteint, alors cet engagement se traduit par le remboursement de 66% de toute consommation éventuelle d'énergie primaire au-delà de l'engagement.

Nos volailles fermières
LABEL ROUGE

LE POULET FERMIER D'AUVERGNE



Notre poulet fermier est issu d'une souche rustique à croissance lente et résistante, il est né au pied des volcans d'Auvergne (principalement Allier et Puy-de-Dôme) et élevé pendant 81 jours minimum, soit deux fois plus de temps qu'un poulet standard.
Nourri avec une alimentation saine composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75% de céréales françaises - sans farine ni graisse animale.
Le poulet fermier d'Auvergne bénéficie d'un élevage sans OGM et sans intrants chimiques de synthèse, et de pratiques respectueuses du bien-être animal. Le poulet fermier profite de sorties quotidiennes sur des parcours herbeux aux pieds des volcans d'Auvergne.

Excellent pour la santé, le poulet fermier d'Auvergne contient plus de protéines, moins d'eau, moins de lipides, un équilibre juste en acide gras, un apport en minéraux et des vitamines B (B3, B1, B6).
Sa chair est ferme et goûteuse.

- Existe en PAC, effilé, et en découpes : cuisses, filets, suprêmes
- Poids moyen pac : 1.2 à 1.7 kg
- Délais de consommation : entre 10 et 14 jours selon conditionnement.

LA PINTADE FERMIERE D'AUVERGNE



Notre pintade fermière est élevée en plein air sur de vastes espaces herbeux et ombragés, dans le respect des traditions pendant 94 jours minimum.
Elle est nourrie avec une alimentation comprenant 75% de céréales françaises, sans farine ni graisse animale.
Les pratiques d'élevages se font dans le respect du bien-être animal, sans OGM et sans traitement antibiotiques.

La pintade fermière d'Allier Volailles est une viande légère à chair ferme, colorée, un peu typée, qui rappelle celle du gibier. Elle est riche en magnésium, calcium et en fer.

- Existe en PAC, effilée, et en découpes : cuisses, filets, suprêmes
- Poids moyen pac : 1 à 1.4 kg
- Délais de consommation : entre 11 et 15 jours selon conditionnement.

Nos volailles fermières
LABEL ROUGE
gamme festive



LA DINDE FERMIERE D'AUVERGNE

Notre dinde fermière est une volaille authentique à la chair goûteuse et moelleuse. Elle est élevée pendant 140 jours.
Elle bénéficie d'une alimentation équilibrée composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75% minimum de céréales françaises, sans farine ni graisse animale.

- Gamme festive
- Poids moyen pac : 3 à 3.5 kg
- Délais de consommation : 15 jours selon conditionnement.



LE CHAPON FERMIER D'AUVERGNE

Le chapon fermier est élevé spécialement pour les fêtes, il est reconnaissable à son goût subtil et sa chair délicate.
Elevé pendant 150 jours, il bénéficie d'une alimentation équilibrée composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75% minimum de céréales françaises, sans farine ni graisse animale.

- Gamme festive
- Poids moyen pac : 2.5 à 3.7 kg
- Délais de consommation : 15 jours selon conditionnement.

Nos volailles FRANÇAISES



LA DINDE DES VOLCANS

Nous vous proposons une dinde des Volcans » : née en France, élevée en Auvergne et nourrie avec des céréales 100% françaises.



LE POULET DU BOURBONNAIS - Spécialité Allier Volailles

L'histoire du poulet du Bourbonnais débute à la fin du XIXème siècle au cœur du bocage bourbonnais. Particularité unique du Bourbonnais, il est élevé dans des cabanes en bois avec plancher sur un espace en plein air de près de 3 000m². On apprivoise le temps en toute sérénité. Abattu à plus de 100 jours, le poulet du Bourbonnais bénéficie d'une croissance lente.

En 2022, la commission permanente de l'INAO reconnait le poulet du Bourbonnais au titre d'Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée. Sa chair est moelleuse, juteuse, savoureuse et goûteuse.

- Existe en pac et effilé
- Poids moyen pac : 1.2 à 1.7 kg
- Délais de consommation : entre 10 et 14 jours selon conditionnement.

LE LAPIN D'AUVERGNE

Nous vous proposons un lapin lourd (3 kg) né, élevé et transformé en Auvergne.

- Existe en entier et découpes

GAMMES COMPLEMENTAIRES

Allier Volailles vous propose des gammes de volailles élevées en France et transformées en Auvergne.

- Poules, coqs et coquelets
- Canards et canettes de Barbarie - entiers et découpes
- Cailles et pigeonneaux

Nous tenons à votre disposition des grilles tarifaires avec l'intégralité de nos produits et conditionnement.
N'hésitez pas à contacter notre service commercial au 04 70 90 50 33 ou sur client@allier-volailles.fr
Nous vous répondons du lundi au vendredi de 7h30 à 12h et de 14h à 17h.

Le poulet fermier D'AUVERGNE BIO

Allier Volailles est le premier abattoir à avoir obtenu l'Indication Géographique Protégée Volailles Fermières d'Auvergne BIO.

CETTE RECONNAISSANCE VOUS APPORTE LES GARANTIES DE :

- ✓ CIRCUIT-COURT : Toutes nos volailles IGP BIO sont élevées en Auvergne et nourries avec des céréales produites dans la région Auvergne-Rhône-Alpes
- ✓ TRANSPARENCE : Bien-être naturel, bientraitance des volailles, traçabilité : nous respectons un cahier des charges strict
- ✓ SAVOIR-FAIRE : Des volailles symboles de la richesse du terroir auvergnat depuis 1894
- ✓ 100% BIO : Une alimentation issue de l'Agriculture Biologique. Sans traitement antibiotique et sans OGM (<0.9%)
- ✓ GOÛT : Aussi «Bio que Bon», notre poulet fermier d'Auvergne BIO a une chair goûteuse et ferme qui contient moins de graisses et plus de protéines dans la chair.

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE UE/NON UE
CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Élevé en plein air

Sans traitement antibiotique et nourri sans OGM <0.9%

Alimentation avec des céréales issues de l'Agriculture Biologique

À TABLE !

Idée RECETTE

POULET DU BOURBONNAIS SAUCE MARSALA ET CHAMPIGNONS

6 personnes

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1h20

Facile



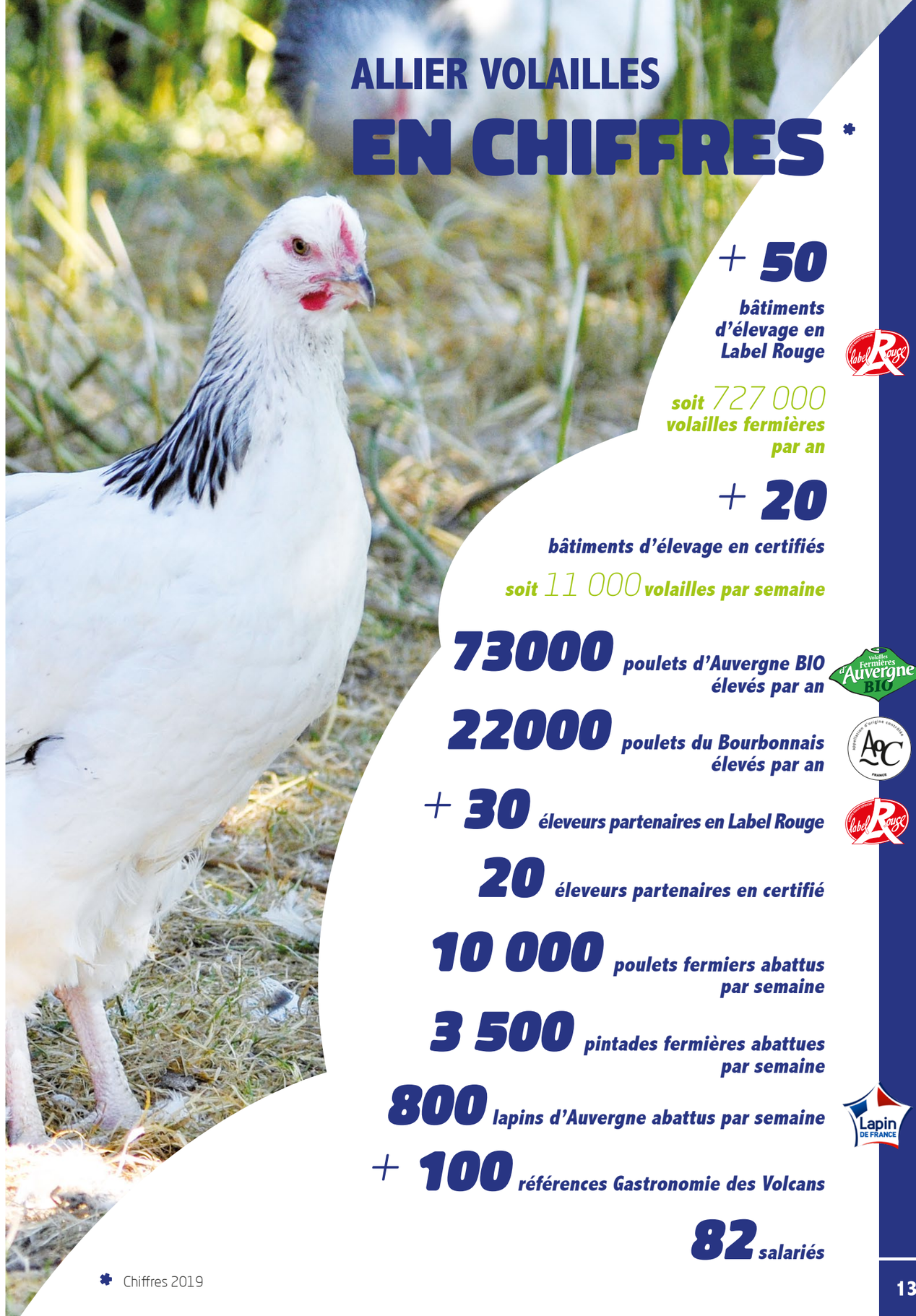
Recette imaginée par Sabine Alphonsine

Ingrédients :

- 1 poulet du Bourbonnais
- 400 g de champignons bruns rosés
- 200g de girolles
- 200 ml de Marsala
- 300 ml de bouillon de volaille
- 200 ml de crème entière
- 20 g de beurre
- 2 branches de thym
- 10 feuilles de sauge
- 1 oignon jaune haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 càs de Maïzena
- 2 càs d'huile d'olive

Préparation :

Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse.
Faites dorer le poulet sur chaque face, salez et poivrez.
Ajoutez l'ail et l'oignon jaune et faites revenir quelques minutes/
Ajoutez la crème entière, le bouillon de volaille, la Maïzena, le Marsala.
Mélangez le tout.
Ajoutez le thym et la sauge.
Salez et poivrez à nouveau, si besoin.
Couvrez et laissez cuire à feu doux.
15 minutes avant la fin de cuisson, ajoutez les champignons coupés en lamelles.
Servez le poulet Marsala avec du riz ou des pâtes.



ALLIER VOLAILLES EN CHIFFRES *

+ 50 bâtiments d'élevage en Label Rouge

soit 727 000 volailles fermières par an

+ 20 bâtiments d'élevage en certifiés

soit 11 000 volailles par semaine

73000 poulets d'Auvergne BIO élevés par an

22000 poulets du Bourbonnais élevés par an

+ 30 éleveurs partenaires en Label Rouge

20 éleveurs partenaires en certifié

10 000 poulets fermiers abattus par semaine

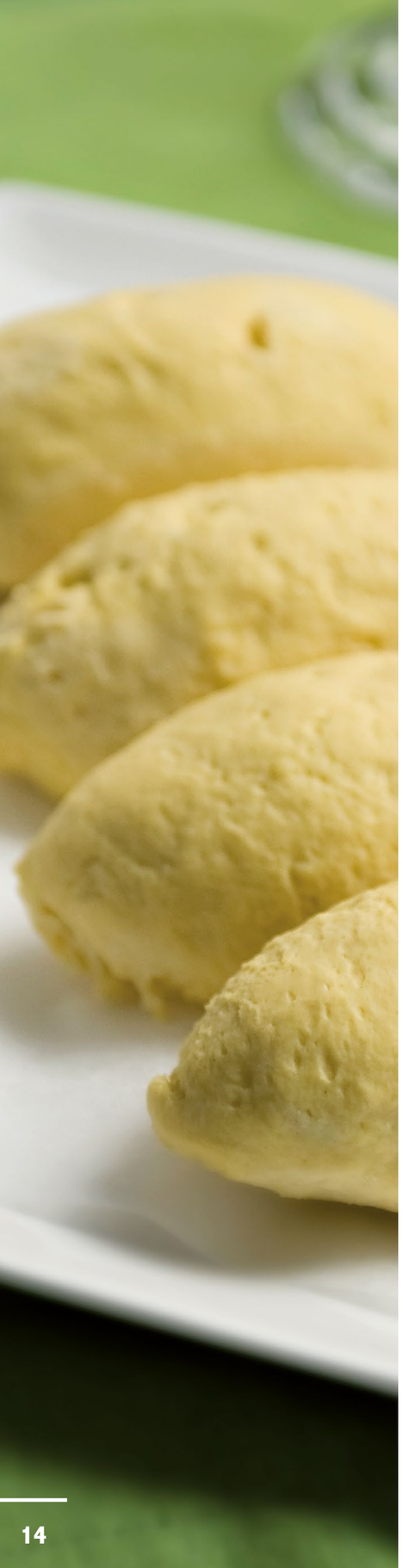
3 500 pintades fermières abattues par semaine

800 lapins d'Auvergne abattus par semaine

+ 100 références Gastronomie des Volcans

82 salariés

* Chiffres 2019



Notre gamme de produits ÉLABORÉS & charcuterie de volaille

La volaille avec sa chair fine et moelleuse permet de réaliser des préparations gourmandes et savoureuses. La marque Gastronomie des Volcans d'Allier Volailles revisite la gastronomie française avec des recettes artisanales et un savoir-faire maîtrisé.



Nous accordons beaucoup d'importance à privilégier des matières premières locales. L'art de la découpe, des assaisonnements justes et une maîtrise délicate de la cuisson garantissent qualité gustative et authenticité de toutes nos charcuteries et préparations culinaires.

NOS GAMMES DE LA MARQUE GASTRONOMIE DES VOLCANS :

- ✓ LA CHARCUTERIE : avec notamment les quenelles moulées à la cuillère, les saucisses, les paupiettes, les produits pour l'apéritif, les farces...
- ✓ LES PRODUITS ÉLABORÉS avec notamment les plats cuisinés comme le fameux coq au vin d'Auvergne, les rôtis, les confits, les melons (recette créée par Allier Volailles)...
- ✓ LES PRODUITS « NUTRITION » ET PAUVRES EN SEL pour que tout le monde puisse se faire plaisir
- ✓ L'ESTIVAL avec notamment les saucisses, les merguez, les brochettes...
- ✓ LE FESTIF avec notamment les boudins blancs, les foies gras, les volailles farcies...

N'hésitez pas à nous demander notre plaquette dédiée à la marque Gastronomie des Volcans, et découvrez l'intégralité de nos produits.

Produits D'EXCEPTION !

Liste non exhaustive - exemples de produits



Quenelle de volaille
Moulée à la cuillère, pure beurre avec 30% de filet de poulet.



Saucisse de volaille
Viandes de volaille et de porc hachées, boyau naturel.



Paupiettes de volaille
Viande de volaille et de porc hachée, recouverte d'une escalope de volaille, en crépine.



Ballotine de pintade aux cèpes
70% de pintade : pintade entièrement désossée, farcie avec de la pintade, du porc, des cèpes (1.5%).



Pâté croûte à la volaille
Elaboré à partir de viande de volaille et de porc haché fin, avec des foies de volaille, des filets de poulet entier et des pistaches.



Coq au vin d'Auvergne
Cuisiné avec du véritable coq vieux et du vin des Côtes d'Auvergne.



Cuisse de poulet farcie cuite
Demi cuisse de poulet entièrement désossée garnie avec une farce 100% volaille et des champignons.



Melon de poulet aux girolles
Poulet entièrement désossé, farce préparée avec de la viande de volaille et de porc, des girolles et ficelé façon melon.



Confit de canard
Cuisse de canard confite à la graisse de canard.



Gallichon
Saucisson cuit, 100% viande de volaille : filet de poulet et cuisse de dinde, légèrement aillé.



Brochettes de volaille
Brochettes dinde avec poivron, brochette dinde sans poivron, brochette de volaille curry et paprika



Boudin blanc de volaille
Recette préparée avec 25% de filets de poulet, du Porto, boyau naturel.

Allier Volailles

MAÎTRE VOLAILLER
EN AUVERGNE
DEPUIS 1894







Notre équipe commerciale vous répond du lundi au vendredi
de 7H30 à 12H et de 14H à 17H

9 rue David et Pérot – 03 110 Escurolles
Tél. : 04 70 90 50 33 – Fax : 04 70 90 55 96
Email : client@allier-volailles.fr

Découvrez l'ensemble de notre gamme sur :

www.allier-volailles.fr



Crédits Photos : Patrick André, Sabine Alphonsine, Allier Volailles, Adobe Stock. Suggestions de présentation.