

VOLAILLE DE BRESSE :

“Reine des volailles,
Volaille des rois”

Brillat SAVARIN



A.O.P. VOLAILLE DE BRESSE ET DINDE
DE BRESSE - ORIGINE BRESSE FRANCE



DOSSIER DE PRESSE

« *Goûtez la différence et savourez l'excellence* », telle est notre devise.
Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse et de la Dinde de Bresse
Bois de Chize - 71500 BRANGES
Tél. 03.85.75.10.07 - civb@pouletdebresse.fr - www.pouletdebresse.fr

UNIQUE...

C'est l'une des seules, 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, Guy SAVOY... 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, le chapon et la dinde, stars 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 Blanche, son histoire remonte au début du XVII^e siècle et coïncide avec l'implantation du maïs en Bresse.

Les principales caractéristiques de son élevage qui font la différence : un minimum de 15 m² de prairie par poulet qui permet à la volaille de trouver elle-même un tiers 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 belle vie en liberté, son taux de prédation est important !

La Bresse est, en effet, la destination touristique préférée des buses, corbeaux et renards qui viennent s'y régaler. Mais tout le monde doit vivre ensemble sur le même territoire.

Sa nourriture est constituée de maïs, de blé ou autres céréales produites sur la zone A.O.C. Bresse ! Le reste de son alimentation est constitué de produits laitiers (seule volaille à qui on donne du lait tout au long de sa croissance).

Sa durée de vie est également hors normes : minimum quatre mois pour les poulets, cinq mois pour les poulardes, neuf mois pour les chapons et sept pour les dindes.

Les poulardes, dindes 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, après abattage, roulées et serrées dans un corset de toile végétale.

HISTOIRE D'UNE REINE, D'UNE VOLAILLE, DE LA REINE DE LA VOLAILLE...

Si les premiers gallus (coqs) apparaissent en Inde en **3 200** av. J.C., il faudra attendre **400** av. 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**, la **grise de Bourg-en-Bresse** et la **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 qu'**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^{er} 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**.

À 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, le café et le 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 créé en 1957, le **Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse**.



Le 1er août 1957, l'Assemblée Nationale vote la loi relative à l'attribution d'une Appellation d'Origine Contrôlée pour la Volaille de Bresse et... en 1976 pour la Dinde de Bresse.

1996 : Reconnaissance européenne de l'A.O.C. Volaille de Bresse et de l'A.O.C. Dinde de Bresse qui deviennent deux Appellations d'Origine Protégée.

LES SIGNES EXTÉRIEURS DE QUALITÉ D'UNE VOLAILLE DE BRESSE AOP ET D'UNE DINDE DE BRESSE AOP.

Élevée dans le bocage bressan, la Volaille de Bresse est facilement reconnaisable 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
- **Scellé tricolore** pincé à la base du cou **aux nom et prénom ou raison sociale de l'expéditeur** ayant préparé la volaille
- **Étiquette et logo A.O.P.**
- **Sceau d'identification** pour les Chapons, dindes et les Poulardes.



Une Volaille produite « en Bresse »
N'est pas forcément une Volaille « de Bresse » !

LA ZONE BRESSE

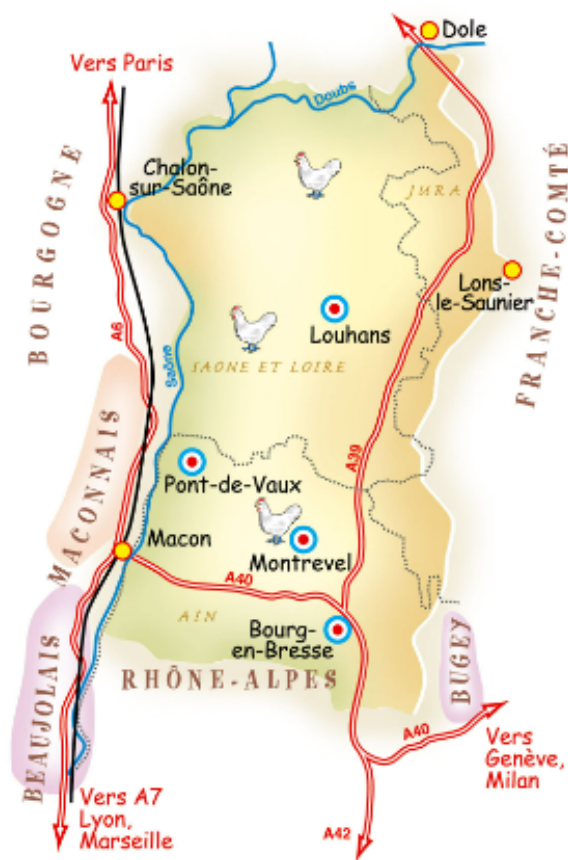
Cette Bresse, basse-cour du Monde, il n'y en a qu'une.

Elle se répartit sur trois départements : l'**AIN** au sud, le **SAONE ET LOIRE** au Nord et le **JURA** en bordure Est. Soit une superficie de 3 536 km².

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

Mais la Bresse « A.O.C » est une entité, délimitée dans l'espace par la loi du **1^{er} 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 des habitudes ancestrales, d'un terroir leur appartenant plus qu'à tout autre...



ORIGINE BRESSE FRANCE

L'élevage de A.O.P. Volaille de Bresse : Une longue vie épanouie en pleine nature.

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 15 m² 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 d'ortoir de 60 m²

Son alimentation :

Une alimentation complète 1^{er} âge et agréée par le C.I.V.B. pour le poussin de Bresse. A partir du 36^{ème} jour, l'éleveur fournit au poulet :

1. des céréales de Bresse garanties sans OGM
2. des produits laitiers (minimum 500 g ou 4l/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 **un tiers de sa nourriture*** (herbe, vers, mollusques, insectes...).

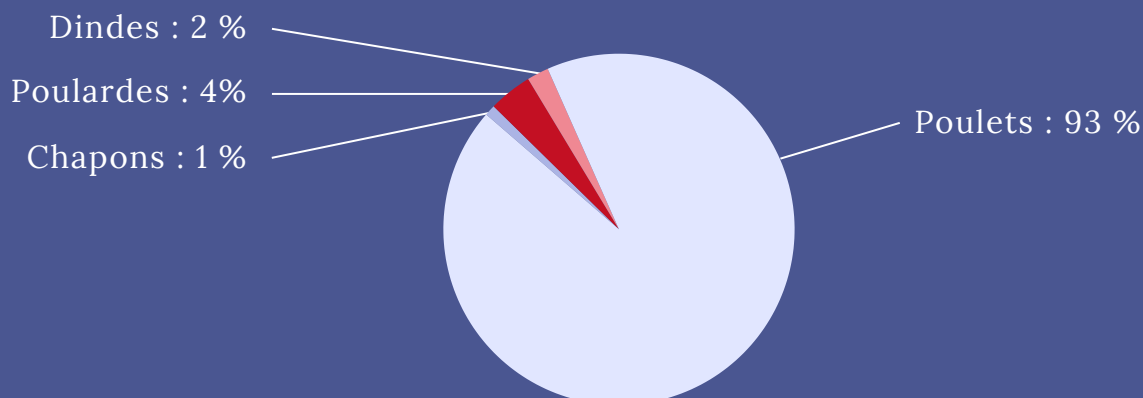
**En cas de défaillance du parcours (problème climatique), pendant la constitution du squelette du poulet (du 36^{ème} au 84^{ème} jour) une complémentation en protéine de céréales (500 g/animal) et un apport en minéraux et vitamines (uniquement sous forme de blocs à picorer) peuvent être alors envisagés,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

L'affinage :

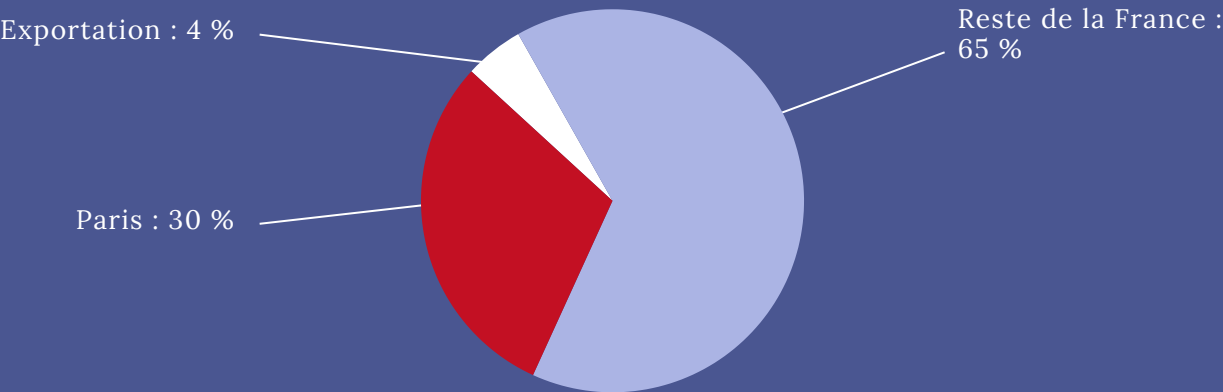
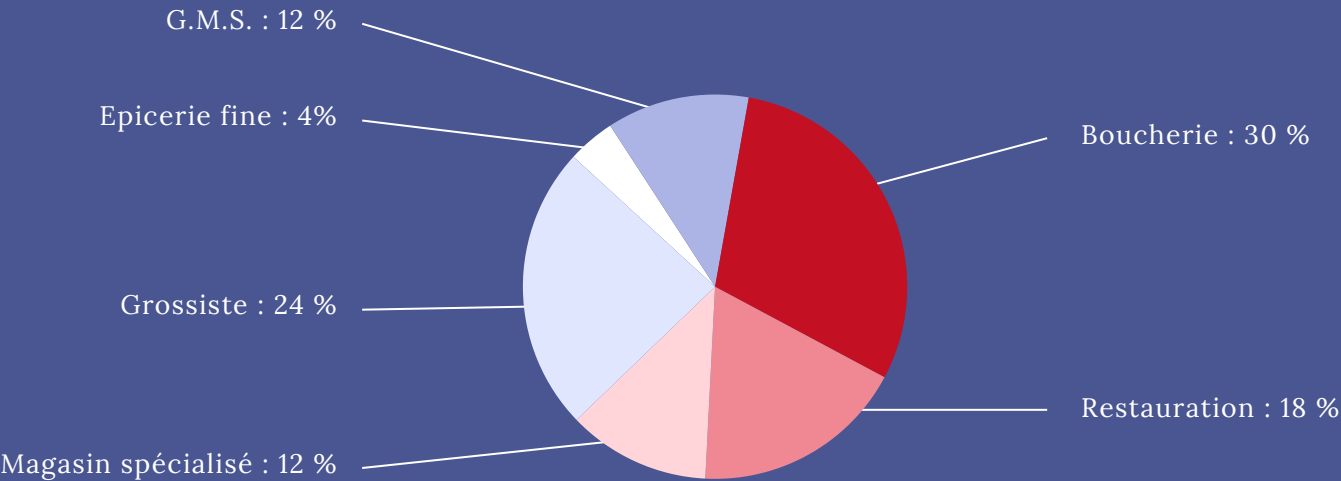
La **finition ou engraissement**, en fin de vie, est une période de repos qui s'effectue en épinette (cage en bois). Leur longue vie sportive les a musclées ; elles doivent maintenant engraisser. Ce « repos du guerrier » est d'une dizaine de jours pour les poulets, de 3 semaines pour les poulardes et 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.**

LE MARCHÉ EN CHIFFRES



Nos principaux clients sont bouchers et restaurateurs : 60 % de notre production.
60 % de poulets sont vendus effilés, 40 % commercialisés en prêt à cuire.



Statistiques 2024 *Par volume de mises en place (poussins) et nombre d'éleveurs

	Saône-et-Loire			Ain			Jura			Total		
	ELE	MEP	MOY	ELE	MEP	MOY	ELE	MEP	MOY	ELE	MEP	MOY
Total 2024	En cours de comptabilisation											
Rappel 2023	50	380 400	7 608	63	305 155	4 844	7	34 200	4 806	120	719 755	5 998
Rappel 2022	54	414 170	7 670	66	330150	5 002	6	28 160	4 693	126	772 480	6 131
Rappel 2021	57	424 820	7 453	69	358 650	5 198	5	30 750	6 150	131	814 220	6 215

En 2023, 120 éleveurs actifs ont mis en place 719 755 poussins.
La moyenne des mises en place par élevage en 2023 a été de 5 998 poussins.
Les éleveurs de **SAÔNE-ET-LOIRE** (41.67 % en nombre d'éleveurs) représentent 52.85 % des mises en place 2023.
Les éleveurs de l'**AIN** (52.50 % en nombre d'éleveurs) représentent 42.40 % des mises en place en 2023.
Les éleveurs du **JURA** (5.83 % en nombre d'éleveurs) représentent 4.75 % des mises en place en 2023.

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 de Béchanne : situé à Saint-Etienne-Du-Bois, dans l'AIN, assure la sélection de la race **Gauloise 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, futurs parents des poussins de nos éleveurs.

L'accoupage (naissance des poussins) se réalise également au Centre de sélection de Béchanne, chargé de la production et distribution des poussins à nos éleveurs de Bresse.



BECHANNE

Les éleveurs : le nombre d'éleveurs recensés est aujourd'hui de 120, la production est, quant à elle, d'environ 698 ... poussins par an.

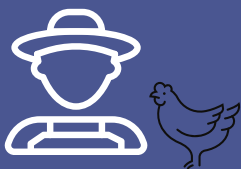
Depuis 2024, les éleveurs se sont associés pour créer une coopérative d'éleveurs. Cette dernière a pour rôle principal de planifier la production et de la répartir selon les besoins des abattoirs expéditeurs et transformateurs.



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

Les volaillers (abattoirs expéditeurs) : la Volaille de Bresse possède une peau très fragile et doit être soumise à un abattage respectueux et soigné. Quatre volaillers abattent et commercialisent en France et à l'Étranger la Volaille de Bresse par le biais des détaillants, bouchers, restaurateurs...

- **Ets Gavand Prudent** à Coligny tél.04.74.30.10.75
- **Ets Guillot Cobreda** à Cuisery tél.03.85.27.06.06
- **Ets Mairat** à Simard tél.03.85.72.20.03
- **Ets Miéral** à Montrevel-en-Bresse tél.04.74.30.81.13



POULARDES, CHAPONS ET DINDES DE BRESSE

Les volailles fines et 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 m²/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, de céréales cultivées en Bresse et de produits laitiers. 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 m²/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 céréales 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 ».

La perle noire : La DINDE de BRESSE

Apparue dans nos contrées dès le XVI^{ème} siècle, Olivier de Serres l'appelait la "poulailler d'Inde" parce qu'elle venait d'être ramenée du nouveau Monde par Christophe Colomb. Née au printemps chez les accoueurs bressans, elle est mise en place dans les élevages fin avril début mai.

Après être restée au poulailler pendant 10 semaines, nourrie de lait, céréales et maïs, elle doit trouver elle-même le complément de son alimentation sur les parcours herbeux (20 m² minimum) riches en mollusques, baies et insectes. La dinde raffole d'herbe et d'orties. Ces parcours doivent être vastes, car la dinde de Bresse aime voler et se déplacer loin. Le soir, il faut arriver à la convaincre de rentrer au poulailler, car elle préfère quelquefois passer la nuit dans un arbre. Des perchoirs peuvent être installés dans les bâtiments.

Connaissez-vous nos prestigieux concours et marchés aux 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 et la crise sanitaire de la COVID 19 marquèrent un arrêt de ces tournois. Ils 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 quelque 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^{er}, 2^e, 3^e prix et mentions honorables.

Quatre Marchés 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

Ce 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



GLORIEUSES 2025 : À VOS AGENDAS !

- 12 décembre : à BOURG en BRESSE
- 13 décembre : à LOUHANS
- 14 décembre : à PONT de VAUX
- 16 décembre : à MONTREVEL en BRESSE

Le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse et de la Dinde 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 territoire :

- Le siège social du C.I.V.B. **Maison de la Volaille de Bresse**, où sont accueillis les groupes et professionnels. Grâce aux départements de Saône-et-Loire, de l'Ain et du Jura un parcours pédagogique et un élevage ouvert au public a vu le jour en 2006.
- L'aire d'autoroute A39, l'**AIRE DU POULET DE BRESSE**, où vous trouverez la volaille en vente à la boutique ou à la Station-Service et servie rôtie au self.
- À l'**Écomusée** de la Bresse Bourguignonne, à Pierre de Bresse, et à **ST GERMAIN du BOIS, antenne dédiée à l'agriculture et à l'alimentation**.
- Au **Domaine des saveurs les Planons**, à Saint-Cyr-sur-Menthon par la création d'un musée vivant de la Volaille de Bresse dédié à la **gastronomie**.
- La «**Route de la Bresse**» de l'Ain, avec nos partenaires : associations, offices de Tourisme et Comités Départementaux et régionaux du Tourisme, GPPR, ARAG...

Création d'événements et participation aux manifestations :

Le Chat Perché ; les Entretiens de Belley ; Beaufort et les Sites du Goût... le Salon de la Gastronomie de Bourg ; Les Nuits Bressanes et la VALLEE de la GASTRONOMIE avec nos partenaires : **SAVEURS de l'AIN, Les 5 AOP 71, Le GPPR Bourgogne Franche Comté, ARAG et la Région du Goût**.

Sur le National et l'International :

- Participation aux salons : Salon de l'Agriculture et SIHRA...
- Organisation avec les villes et Comités d'organisation de BOURG en BRESSE, LOUHANS, MONTREVEL et PONT de VAUX, des traditionnelles « **Glorieuses de Bresse** »
- Partenaire d'associations telles que : la **Confrérie des Poulardiers** et la Route de la Bresse de l'Ain...

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...
- Et panneaux sur les routes de BRESSE et sur les élevages.

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.
- **Vente à la FERME** : 34 éleveurs pratiquant la vente directe.

GOÛTEZ LA DIFFERENCE, SAVOUREZ L'EXCELLENCE

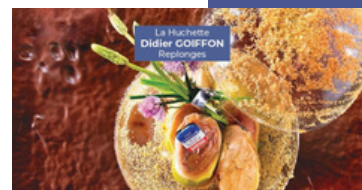
Ses caractéristiques savoureuses... La Volaille de Bresse est un produit de qualité.

De même que, pour apprécier toute la vertu d'un grand crû, on doit le 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 », cette chair est imprégnée de graisse jusque dans ses fibres les plus intimes et cette graisse contient 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 intramusculaire, 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.



 **Partageons
l'excellence**



**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.**

LA VOLAILLE
DU BOCUSE D'OR



**COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE LA VOLAILLE DE BRESSE
ET DE LA DINDE DE BRESSE (CIVB)**

Impasse du Bois de Chize – 71500 BRANGES

Tél : 03 85 75 10 07 - Facebook et Instagram : Volaille de Bresse AOP