ÉLEVAGE DU BON POUSSIN

Ferme Elchinger Auguste

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Élevage du bon poussin Elchinger Auguste : L'excellence du Foie Gras et des produits artisanaux Alsaciens, entre tradition et innovation



Derrière chaque bouchée de foie gras, chaque tranche de charcuterie, une histoire se cache.

Celle d'Elchinger Auguste, une maison familiale qui, depuis 1945, incarne le meilleur de la gastronomie alsacienne avec une précision artisanale et une passion de longue date.

Mais aujourd'hui, un défi se présente : comment rester fidèle à des recettes ancestrales tout en répondant aux exigences d'une consommation moderne et responsable ?

Spécialiste du foie gras, des plats cuisinés maison et des produits à base de volaille, Elchinger Auguste fait le pari de l'authenticité et de l'originalité dans un secteur où la standardisation semble omniprésente. Sans additifs ni conservateurs, ses produits sont une ode à la tradition, mais l'entreprise regarde aussi vers l'avenir.

Ambitieuse, elle veut conquérir de nouveaux marchés et réinventer l'approche du produit artisanal en le rendant accessible tout au long de l'année, bien au-delà des fêtes traditionnelles.

Découvrez comment cette entreprise alsacienne, riche d'un héritage familial de quatre générations, se réinvente pour toucher un public de plus en plus exigeant tout en préservant ce qui fait son âme : l'amour du métier et le goût du travail bien fait.

ÉLEVAGE DU BON POUSSIN

Ferme Elchinger Auguste

Producteur de Foie Gras - Volailles
Charcuterie de Volaille - Gibiers

2b rue des Champs ~ 67410 DRUSENHEIM

Tél. 03 88 53 30 41



Une entreprise familiale au cœur des traditions alsaciennes, l'un des derniers volaillers du bas-rhin

L'histoire d'Elchinger Auguste commence en 1910. Auguste est l'un des 3 fils de Louise Elchinger. Cette mère de 4 enfants transmet à chacun d'eux une part de l'entreprise, et les 3 frères développent à leurs tour l'élevage des volailles et la production de foie gras d'oie et de canard. C'est ainsi qu'Auguste crée, en 1945, Elchinger Auguste qu'il rebaptise Elevage du Bon Poussin en 1970. Sa fille Marlène intègre alors la société et la développe en multipliant le nombre de marchés hebdomadaires pour revendre les produits de la ferme. Le fils de Marlène, Frédéric rejoint à son tour l'entreprise familiale en 1997 et prend la tête de l'héritage le 1er juillet 2011. Il enrichit l'offre de produits en créant de nouveaux mets prêts à déguster comme les tourtes à la volailles, les bouchées à la Reine pour ne citer que ceux-là. Fidèle aux recettes ancestrales, l'entreprise a su se transmettre de génération en génération le goût des produits bons et de qualité, tout en s'adaptant aux nouvelles tendances culinaires.

Aujourd'hui, Frédéric, quatrième génération à la tête de l'entreprise, poursuit ce travail avec un profond respect des traditions familiales. Baigné durant toute son enfance dans la tradition de l'élevage et la production de foie gras, mais aussi dans l'ambiance des marchés Alsaciens, Frédéric a acquis une belle expérience de cuisinier traiteur et la fibre commerciale pour transmettre la cuisine Alsacienne et faire croître l'entreprise. Acharné de travail, orienté amélioration continue, les Elchinger ne se reposent pas sur leur acquis, mais poursuivent le développement d'une gamme de produits finis sans additifs ni nitrite et en choisissant des volailles et du gibier de qualité supérieure.

Le cœur de l'entreprise reste cependant le foie gras, un produit phare d'exception, qui incarne l'héritage gastronomique alsacien.





Une palette de produits artisanaux haut de gamme

Au cœur de l'offre de l'Élevage du Bon Poussin d'Elchinger Auguste, on trouve une sélection de produits gastronomiques haut de gamme, qui incarnent à la fois l'authenticité du terroir alsacien et l'expertise artisanale d'une entreprise familiale qui a su préserver un savoir-faire unique au fil des générations.



Le Foie Gras d'Excellence : L'incontournable spécialité Alsacienne

Produit central de la proposition culinaire de l'Élevage du bon poussin, nous retrouvons le foie gras d'alsace. Spécialiste dans ce domaine, l'entreprise gave elle même oie et canard pour maîtriser la chaine complète du foie gras: de l'animal à vos assiettes ; tout en conservant religieusement les recettes traditionnelles. L'absence d'additifs et de conservateurs dans leur fabrication garantit une expérience gustative pure et authentique.

Ces produits sont une véritable signature de la maison, symbolisant l'excellence du savoir-faire familial.

Cru ou prêts à déguster, en verrine pasteurisée, en tranche individuelle ou entière, quelque soit votre souhait, Elchinger le fait.

Chaque produit est une invitation à redécouvrir la richesse et la finesse des saveurs alsaciennes.







Les Produits à base de volaille : Charcuterie Maison et Plats Cuisinés

Au-delà du foie gras, Elevage du Bon Poussin élargit son offre avec des plats cuisinés maison et de charcuterie à base de volaille. Ces produits sont conçus avec des méthodes familiales et respectent les recettes traditionnelles de la région, pour offrir un goût authentique, fidèle à l'Alsace.

Parmi les plats cuisinés, on retrouve des recettes comme les lasagnes de canard, les hachis parmentier de canard, ainsi que des tourtes à la volaille ; des pâtés Lorrain, des pâtés en croute, des figues au foie gras, des magrets fumés ou séchés. Ces plats, élaborés à partir de volaille de qualité, sont parfaits pour les repas en famille ou entre amis.

La charcuterie maison, également fabriquée sans nitrites ni conservateurs, comprend des produits comme des saucisses de volaille, des terrines, du jambon de poulet ou de dinde, du saucisson de canard, de dinde ou de marcassin, des rillettes d'oie, en passant par différents preskopf et autres spécialités. Chaque produit est conçu pour offrir une expérience gustative haut de gamme, en utilisant les meilleurs ingrédients disponibles.



Les Produits de la chasse : L’authenticité du terroir Alsacien

Elchinger Auguste propose aussi une large gamme gibier typique de l’Alsace. Marcassin, biche, chevreuil, lièvre, faisan, perdreau ou colvert, les produits de la chasse se dégustent nature ou farcis avec une farce foie gras faîte maison ou bien une farce de volaille agrémentée de morilles ou de girolles ou… nouveauté 2025 à venir. Dès l’ouverture de la chasse, Frédéric sélectionne les plus beaux spécimens qu’il sublime à son tour avec les recettes de sa grand-mère mises au goût du jour avec un seul objectif : mettre à l’honneur la richesse de la faune alsacienne et satisfaire une clientèle toujours plus exigeante. Les terrines de gibier, les pâtés en croûte au gibier et les saucisses de gibier ainsi que le bourguignon de biche sont des spécialités qui permettent de savourer toute l’authenticité des produits de la chasse alsacienne.

Chaque produit est travaillé avec soin, en utilisant du gibier sélectionné pour sa qualité provenant de la chasse locale, pour offrir un goût pur et sauvage, représentatif du terroir alsacien.









Des produits naturels et sans additifs : Un engagement pour la qualité et la santé

Une des caractéristiques principales de l'offre Elevage du Bon Poussin est l'absence d'additifs et de conservateurs dans tous ses produits.

L'entreprise s'engage à ne proposer que des produits 100% naturels, préparés avec des ingrédients sélectionnés avec soin. Cette approche garantit une qualité constante, sans compromis sur la saveur ni sur la santé des consommateurs.

Chaque produit est conçu pour offrir une expérience authentique, fidèle à la tradition culinaire de l'Alsace.



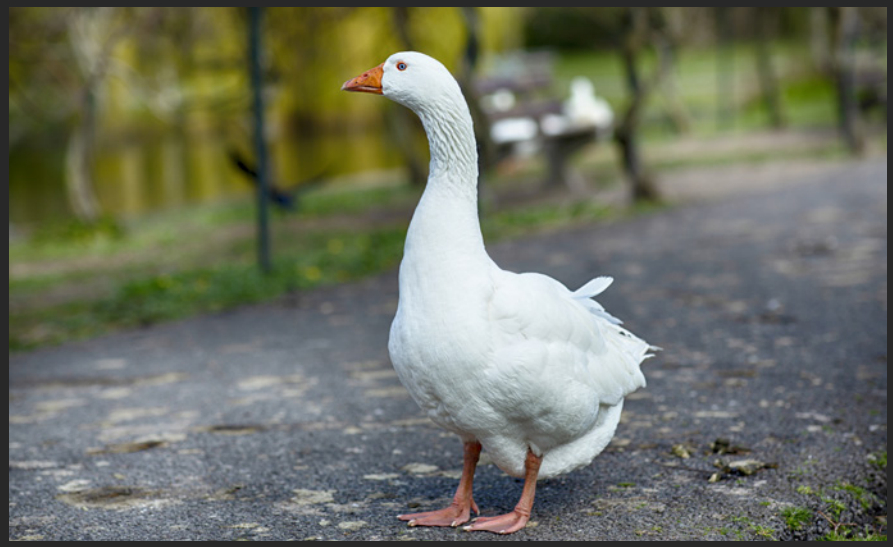
Un projet d'expansion : élargir l'horizon sans trahir les racines

Depuis plus de 70 ans, Elchinger Auguste incarne l'essence de la gastronomie alsacienne, un savoir-faire artisanal et des produits naturels qui en font un acteur incontournable localement.

Aujourd'hui, l'entreprise se projette dans une nouvelle étape de développement.

L'objectif ? Elargir sa présence sur les marchés Alsaciens et offrir une gamme de produit premium accessible à tous.

Au-delà de cette expansion géographique, Elchinger Auguste cherche également à diversifier sa clientèle tout au long de l'année. Plutôt que de se limiter aux périodes traditionnelles de forte demande comme Noël et Pâques, l'entreprise souhaite étendre ses ventes sur l'ensemble de l'année, en s'adaptant aux nouvelles attentes des consommateurs qui recherchent des produits locaux et faits maison en toute saison.





ÉLEVAGE DU BON POUSSIN

Ferme Elchinger Auguste

Pour en savoir plus

Site web

Contact presse

Alice Delacroix-Verchet

alice@edissio.com

09 52 93 08 31

Réalisé par **Mon studio graphique**