

Cahier des charges de la dénomination « Volailles de l'Ain »

homologué par Arrêté du 5 mars 2026, JORF du 7 mars 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2026-11 du 12 mars 2026

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon
71120 Charolles

Tél. : 03 85 88 01 50
Courriel : administration@qualinea.fr

Composition : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Volailles de l'Ain ».

1) NOM DU PRODUIT

« Volailles de l'Ain »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les « Volailles de l'Ain » se caractérisent par :

- L'utilisation de souches rustiques à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue
- Un élevage en plein air avec un accès à un parcours herbeux et arboré
- Une alimentation composée de 70% minimum de céréales en phase d'engraissement.

Les « Volailles de l'Ain » présentent une bonne conformation, une carcasse bien couverte avec des masses musculaires bien réparties sur l'ensemble du squelette et un état d'engraissement caractérisé par une mince couche de graisse sur la poitrine, le dos et les cuisses.

Seules les carcasses de classe A sont commercialisées en pièces entières.

Pour les découpes, leur classement est indépendant du classement des carcasses entières. Elles proviennent de carcasses pouvant présenter de légers défauts (non classable en A) mais devant être conformes aux critères de présentation de la classe A, tout en respectant le poids minimal des carcasses commercialisées entières.

Le poulet

Elevé pendant une durée minimale de 81 jours, il peut être commercialisé entier ou en découpes, en frais ou surgelé. Les abats (cœur, gésier et foie) sont également commercialisés en frais ou surgelé.

Il est proposé non emballé, conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 1,300kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 1,000kg)
- Découpes.
- Abats (cœur, gésier et foie)

Le chapon

Elevé pendant une durée minimale de 150 jours, le chapon peut être commercialisé en entier, découpes, en frais ou en surgelé. Il est proposé non emballé, conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 2,900kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 2,500kg)
- Découpes.

La poularde

Elevée pendant une durée minimale de 120 jours, la poularde peut être commercialisée en entier, découpes, en frais ou en surgelé. Elle est proposée non emballée, conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 1,950kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 1,650kg)
- Découpes.

La pintade

Elevée pendant une durée minimale de 94 jours, la pintade peut être commercialisée en entier, découpes, en frais ou en surgelé. Les abats (cœur, gésier et foie) sont également commercialisés en frais ou surgelé. Elle est proposée non emballée, conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 1,100kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 0,850kg)
- Découpes.
- Abats (cœur, gésier et foie)

Le chapon de pintade

Elevé pendant une durée minimale de 150 jours, le chapon de pintade peut être commercialisé en entier, découpes, en frais ou en surgelé. Il est proposé non emballé, conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 1.800 kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 1.400 kg)
- Découpes.

La dinde

Elevée pendant 140 jours minimum, la dinde peut être commercialisée en entier, découpes, en frais ou en surgelé, et est proposée non emballée, conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 2,700kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 2,300kg)
- Découpes.
-

L'oie

L'oie est élevée pendant 140 jours minimum.

Elle peut être commercialisée en entier, découpes, en frais ou en surgelé, et est proposée non emballée, conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 3,100 kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 2,700kg)
- Saignée non vidée (poids minimum de carcasse de 3,500kg)
- Découpes

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Dès leur arrivée à l'âge d'un jour et jusqu'au jour d'enlèvement, les « Volailles de l'Ain » sont exclusivement élevées dans l'aire géographique de l'IGP, dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 :

- Département de l'Ain en intégralité

- Département du Rhône,

Albigny-sur-Saône, Alix, Ambérieux, Anse, Arnas, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Cailloux-sur-Fontaines, Cercié, Charentay, Charnay, Chassieu, Chazay-d'Azergues, Cogny, Colombier-Saugnieu, Corcelles-en-Beaujolais, Couzon-au-Mont-d'Or, Curis-au-Mont-d'Or, Décines-Charpieu, Denicé, Dracé, Fleurieu-sur-Saône, Fontaines-Saint-Martin, Fontaines-sur-Saône, Genas, Genay, Gleizé, Jonage, Jons, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Limas, Lozanne, Lucenay, Marcy, Meyzieu, Montanay, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Neuville-sur-Saône, Odenas, Le Perréon, Poleymieux-au-Mont-d'Or, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Pusignan, Quincieux, Rillieux-la-Pape, Rivolet, Rochetaillée-sur-Saône, Saint-Bonnet-de-Mure, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-au-Mont-d'Or, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Lager, Saint-Laurent-de-Mure, Saint-Romain-au-Mont-d'Or, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sathonay-Camp, Sathonay-Village, Taponas, Vaulx-en-Velin, Vaux-en-Beaujolais, Villefranche-sur-Saône,

- Département de la Saône et Loire,

Azé, Bantanges, Berzé-la-Ville, Bissy-la-Mâconnaise, Burgy, Bussièrès, Chaintré, Champagnat, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, La Chapelle-Thècle, Charbonnières, Chardonnay, Chasselas, Chevagny-les-Chevrières, Clessé, Condal, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Cuiseaux, Davayé, Dommartin-lès-Cuiseaux, Farges-lès-Mâcon, Flacey-en-Bresse, Fleurville, Frontenard, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Joudes, Lacrost, Laizé, Leynes, Lugny, Mâcon, Martailly-lès-Brancion, Ménestreuil, Milly-Lamartine, Le Miroir, Montbellet, Montpont-en-Bresse, Ozenay, Péronne, Préty, Prissé, Pruzilly, Ratenelle, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Romenay, Royer, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand, Sainte-Croix, La Salle, Sancé, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, La Truchère, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Varennes-Saint-Sauveur, Vergisson, Verzé, Le Villars, Vinzelles, Viré,

- Dans le département du Jura,

Andelot-Morval, Arinthod, Aromas, Avignon-lès-Saint-Claude, Balanod, Bellecombe, La Boissière, Les Bouchoux, Broissia, Cernon, Chancia, Charchilla, Charnod, Chassal-Molinges, Châtel-de-Joux, Chevreux, Choux, Coiserette, Condes, Cornod, Coyrière, Coyron, Crenans, Les Crozets, Coteaux-du-Lizon, Digna, Dramelay, Etival, Genod, Gigny, Graye-et-Charnay, Jeurre, Lajoux, Lamoura, Larrivoire, Lavancia-Epercy, Lect, Leschèrès, Les Trois Châteaux, Loisia, Maisod, Marigna-sur-Valouse, Martigna, Meussia, Moirans-en-Montagne, Montlainsia, Monnetay, Montagna-le-Reconduit, Montcusel, Montfleur, Montrevel, Les Moussières, Nanchez, La Pesse, Lavans-lès-Saint-Claude, La Rixouse, Rogna, Saint-Amour, Saint-Claude, Saint-Hymetière-sur-Valouse, Septmoncel Les Molunes, Thoirette-Coisia, Thoissia, Val d'Epy, Val Suran, Valzin en Petite Montagne, Vescles, Villard-Saint-Sauveur, Villards-d'Héria, Viry, Vosbles-Valfin, Vulvoz,

- Dans le département de l'Isère,

Les Abrets en Dauphiné, Annoisin-Chatelans, Anthon, Aoste, Arandon-Passins, Avenières-Veyrins-Thuellin, La Balme-les-Grottes, La Bâtie-Montgascon, Le Bouchage, Bouvesse-Quirieu, Brangues, Chamagnieu, Charette, Charvieu-Chavagneux, Chavanoz, Chimilin, Choeau, Corbelin, Courtenay, Crémieu, Creys-Mépieu, Dizimieu, Frontonas, Granieu, Hières-sur-Amby, Janneyrias, Leyrieu, Montalieu-Vercieu, Moras, Morestel, Optevoz, Panossas, Parmilieu, Le Pont-de-Beauvoisin, Pont-de-Chérucy, Porcieu-Amblagnieu, Pressins, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Baudille-de-la-Tour, Saint-Hilaire-de-Brens, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Romain-de-Jalionas, Saint-Sorlin-de-Morestel, Saint-Victor-de-Morestel, Sermérieu, Siccieu-Saint-Julien-et-Carisiu, Soleymieu, Tignieu-Jameyzieu, Trept, Vasselin, Vénérieu, Vernas, Vertrieu, Veyssilieu, Vézeronce-Curtin, Villemoirieu, Villette-d'Anthon,

- Dans le département de Savoie,

Avressieux, La Balme, Billième, Champagneux, Chanaz, La Chapelle-Saint-Martin, Chindrieux, Conjux, Gerbaix, Jongieux, Loisieux, Lucey, Marcieux, Meyrieux-Trouet, Motz, Novalaise, Ontex, Rochefort, Ruffieux, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Genix-les-Villages, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Curtille, Sainte-Marie-d'Alvey, Serrières-en-Chautagne, Traize, Verthemex, Vions, Yenne,

- Dans le département de Haute Savoie,

Archamps, Bassy, Beaumont, Bossey, Challonges, Chaumont, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chessenaz, Chevrier, Chilly, Clarafond-Arcine (Clarafond), Clermont, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Desingy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Feigères, Franciens, Frangy, Jonzier-Epagny, Marlioz, Menthonnex-sous-Clermont, Minzier, Musièges, Neydens, Présilly, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Julien-en-Genevois, Savigny, Seyssel, Usinens, Valleiry, Vanzy, Vers, Viry, Vulbens.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Volailles de l'Ain » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation, laquelle doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

L'origine des produits est assurée par l'identification et la traçabilité des animaux et des produits à chacune des étapes de production et d'élaboration.

A chaque étape de la filière, les différents opérateurs (Organismes de Production et de Suivi Technique, éleveurs, fabricants d'aliment, abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de conditionnement) tiennent à jour des documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de l'indication géographique protégée « Volailles de l'Ain ».

Le schéma de traçabilité précise pour chaque étape la nature des informations à enregistrer, ainsi que le document d'enregistrement associé. A chaque étape, les animaux et les produits sont identifiés par un numéro de lot permettant de faire le lien entre l'étape précédente et la suivante.

Enregistrements relatifs à la traçabilité :

ETAPE	Document associé	Enregistrement relatif au suivi et au contrôle
-------	------------------	--

OPST (Organisme de production et de Suivi Technique)	Liste des élevages Bons de Livraison des oisillons	Identification des élevages Surface bâtiments et parcours associés Souches d'oisillons Densité
Fabrication d'aliment	Registre de fabrication et de livraison Bons de livraison et étiquettes	Identification du Fabricant d'aliment Enregistrement du dosage des aliments Identification de l'élevage
Elevage	Fiche d'élevage Bons de livraison des oisillons Bons de livraison de l'aliment Bon d'enlèvement Partiel	Identification de l'élevage N° de CO (Certificat d'Origine) N° du bâtiment Date de mise en place Age d'accès au parcours Souche d'oisillons Densité Aliments distribués Coordonnées de l'élevage N° du bâtiment, Heure de mise à jeun Date d'enlèvement, Heure départ élevage Heure arrivée abattoir Nombre de volailles enlevées Coordonnées de l'abattoir
Abattage	Bon d'enlèvement Partiel Fiche abattage, fiche suiveuse du lot d'abattage Déclaration certification IGP	Identification de l'abattoir Temps de transport N° de lot Date d'abattage Nombre abattus, déclassés et saisies certifiées IGP par lot par éleveur
Atelier de découpe	Fiche abattage, fiche suiveuse du lot de découpe Déclaration certification IGP	Identification de l'atelier de découpe Date d'abattage Date de découpe Quantité découpée et certifiée IGP par lot par éleveur
Atelier de surgélation	Fiche abattage, fiche suiveuse du lot de surgélation Déclaration certification IGP	Identification de l'atelier de surgélation, N° de lot Date d'abattage Date de surgélation Nombre surgelé, certifié IGP par lot par éleveur
Atelier de conditionnement	Fiche abattage, fiche suiveuse du lot de conditionnement Déclaration certification IGP	Identification de l'atelier de conditionnement Date abattage Date de conditionnement Référence du lot / éleveur Nombre conditionné, certifié IGP par lot par éleveur

La durée de conservation des documents relatifs au suivi et au contrôle des conditions de production est de 24 mois minimum. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou sous format numérique.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Les souches utilisées

Les souches retenues pour produire les « Volailles de l'Ain » présentent les phénotypes suivants :

PRODUCTION	PHENOTYPE
Poulet blanc, Chapon de poulet blanc Poularde blanche	Plumage roux, pattes et peau blanches
Poulet jaune, Chapon de poulet jaune	Plumage roux, pattes et peau jaunes
Poulet noir	Plumage noir, pattes noires et peau blanche
Pintade, Chapon de pintade	Plumage gris barré à noir ; Tarses plus ou moins foncés
Dinde	Plume noire, peau blanche
	Plume noire, peau jaune
	Plume bronze, peau blanche
Oie	Plumage blanc

5.2. Le mode d'élevage

Les « Volailles de l'Ain » sont élevées en plein air, elles ont accès à un parcours au plus tard à 9 heures du matin et jusqu'à la tombée de la nuit.

Les animaux sont mis en place dans des bâtiments de 400m² maximum présentant des fenêtres pour laisser passer la lumière naturelle, et des trappes pour permettre l'accès des volailles sur le parcours. Dans le cas des dindes et des oies la surface maximale des bâtiments est de 500m².

5.2.1 Accès au parcours et finition en bâtiment

Les volailles ont accès à un parcours herbeux et ombragé au moins à partir de :

- 6 semaines pour les poulets, chapons, poulardes et oies,
- 8 semaines pour les pintades, chapons de pintade et les dindes,

Une finition en bâtiment, de 4 semaines maximum, est autorisée pour les chapons, poulardes et les chapons de pintade. Dans ce cas l'aliment distribué contient au minimum 80 % de grains de céréales et produits dérivés. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage pour améliorer le bien-être animal pendant cette période.

5.2.2 Densité dans les bâtiments et sur parcours

	En bâtiment	Sur parcours
Poulets	11 sujets/m ² maximum	2 m ² minimum par sujet
Chapons	- De la mise en place au jour de l'enlèvement partiel ¹ : 11 sujets/m ² maximum	- Jusqu'au jour de l'enlèvement partiel ¹ : 2 m ² /sujet

	- Du jour de l'enlèvement partiel ¹ à l'abattage : 6,25 sujets/m ²	- Après enlèvement partiel ¹ : 4m ² /sujet
Poulardes	- De la mise en place au jour de l'enlèvement partiel ² : 11 sujets/m ² maximum - Du jour de l'enlèvement partiel ² à l'abattage : 9 sujets/m ²	- Jusqu'au jour de l'enlèvement partiel ² : 2 m ² /sujet - Après enlèvement partiel ² : 3m ² /sujet
Pintades	13 sujets/m ² maximum	2 m ² /sujet minimum
Chapon de pintade	- De la mise en place au jour de l'enlèvement partiel ³ : 13 sujets/m ² maximum - Du jour de l'enlèvement partiel ³ à l'abattage : 10 sujets/m ²	- Jusqu'au jour de l'enlèvement partiel ³ : 2 m ² /sujet - Après enlèvement partiel ³ : 3m ² /sujet
Dinde	- Jusqu'à 7 semaines : 10 sujets/m ² - De 49 jours à l'abattage : 6,25 sujets/m ²	- 6m ² /sujet minimum
Oie	- Jusqu'à 6 semaines : 10 sujets/m ² - De 42 jours à l'abattage : 5 sujets/m ²	- 10m ² /sujet minimum

¹ La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ne doit pas être inférieure à 58 jours.

² La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ne doit pas être inférieure à 28 jours.

³ La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ne doit pas être inférieure à 49 jours.

5.3 Typologie du parcours

Les parcours se composent d'une zone arborée permettant aux animaux de se mettre à couvert et d'un espace ouvert avec une couverture végétale limitant la formation de boue. Ils disposent de 5 arbres minimum/100m² de bâtiment.

Les plantations de ces espaces sont composées de haies et d'arbres (plantés isolés, en ligne, regroupés en bosquet, en verger ou en sous-bois).

Les arbres plantés et présents sur le parcours sont issus majoritairement des essences locales suivantes : chêne, hêtre, érable, châtaignier, orme, frêne, platane, charme, aulne, tremble, peuplier, tilleul, bouleau, saule, pommier, poirier, prunier, cerisier, merisier, alisier, noisetier, cèdre, pin, sapin, cyprès, if, mélèze, aubépine, mûrier, charmille, laurier, églantine. Les essences locales doivent représenter un minimum de 50% de la plantation.

5.4 L'alimentation

L'alimentation des « Volailles de l'Ain » est composée de 70% minimum de céréales et dérivés de céréales en période d'engraissement (en moyenne pondérée à partir de 29 jours d'âge, sauf pour l'oie où la période d'engraissement débute à 36 jours).

2 types de céréales dont le maïs sont au minimum présentes dans les aliments. Les produits dérivés de céréales représentent au maximum 15% de l'ensemble de la formule.

Les différentes catégories de matières premières composant l'aliment sont :

- Grains de céréales et produits dérivés
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de palmiers à huile (huile et tourteaux)
- Graines de légumineuses et produits dérivés
- Tubercules et racines, et produits dérivés
- Autres graines et fruits et produits dérivés
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés
- Autres plantes, algues et produits dérivés
- Produits laitiers et produits dérivés
- Minéraux et produits dérivés
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : les invertébrés uniquement
- Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés
- Divers : produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes

5.5 Le transport et le ramassage des volailles

Au cours de la journée précédant l'enlèvement, l'éleveur procède à une mise à jeun préalable des volailles pour assurer une bonne vidange du tube digestif de 5 heures minimum.

La durée de transport entre le site d'élevage et l'abattoir n'excède pas 3 heures, ou la distance entre le site d'élevage et l'abattoir est inférieure ou égale à 100km.

5.6 Attente avant abattage

Suite au transport, afin de donner un temps de récupération aux volailles, un temps d'attente avant abattage de 30 minutes minimum est respecté.

5.7 La présentation des produits

5.7.1 Carcasses entières

Un premier tri des carcasses est réalisé avant ressuage, sur les défauts apparents, selon les critères de la classe A.

En sortie de ressuage, les carcasses ont une température inférieure ou égale à 4°C.

Selon la volaille et la présentation, les poids minimaux des carcasses sont à respecter (se reporter au chapitre 2. Description du produit).

Les abats sont issus de carcasses IGP « Volailles de l'Ain » puis collectés et stockés de façon à limiter les écrasements. L'intégrité des abats est assurée.

5.7.2 Découpes de produits

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est de 4 jours maximum.

Les pièces de découpe doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

Selon la volaille et la présentation, les poids minimaux des carcasses destinées à la découpe sont à respecter (se reporter au chapitre 2. Description du produit).

5.7.3 Surgélation des produits

Seules les volailles respectant les critères établis pour les produits frais peuvent être surgelées. Il est interdit de surgeler des carcasses effilées.

La surgélation intervient dans un délai maximum de 4 jours après abattage.

La surgélation se fait à sec, à l'aide d'un tunnel de surgélation ou d'une cellule de surgélation.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine des « Volailles de l'Ain » est fondé sur sa réputation et les spécificités du produit liées au savoir-faire des éleveurs.

6.1 Spécificité de l'aire géographique.

6.1.1 Les facteurs naturels

L'aire géographique est une région de contact et de transition entre des formations géologiques différentes.

La partie ouest correspond à la Bresse et la Dombes incluant la Côtière et une partie du Val de Saône. Elle correspond à un fossé tectonique d'effondrement initié au Tertiaire lors des phases majeures de l'orogénèse alpine. Plus au centre en direction du sud, on retrouve le Bugey et la partie sud du Revermont qui se caractérisent par une succession de monts. Le Pays de Gex, au nord-est, est composé d'une zone de montagne qui fait office de barrière climatique qui culmine jusqu'à 1 720 mètres, et d'une zone de plaine dont l'altitude varie entre 350 et 600 mètres.

Les plaines et plateaux de l'ouest connaissent une certaine uniformité. La pluviosité augmente de l'ouest à l'est assez régulièrement jusqu'aux premières pentes du Jura, du Revermont et du Bugey, et augmentant ensuite d'une manière irrégulière suivant l'orientation des versants et des vallées dans l'est. Les perturbations pluvieuses ont en effet pour habitude de venir buter sur les montagnes de l'est du département et de s'y attarder, ce qui explique que l'est du département soit plus arrosé. De la même manière, les températures sont plus élevées, et assez homogènes dans l'ouest du département, et un peu plus différenciées à l'est, du fait des reliefs.

Le réseau hydrographique du département est développé et dense. Deux familles de cours d'eau se distinguent : d'une part, les cours d'eau de plaine circulant sur les dépôts fluvioglaciaires de la plaine de Bresse, plateau de la Dombes et d'autre part, les cours d'eau circulant sur les reliefs plissés du Jura méridional dénommé Bugey.

De par ces facteurs naturels, la culture du maïs est une composante fondamentale de l'économie et de la tradition agricole de l'Ain.

L'Ain situé au carrefour de différentes influences climatiques (continentale, montagnarde et méditerranéennes) se distingue par :

- Des sols fertiles et variés : les plaines et vallées, notamment celles de la Bresse et du Val de Saône, sont riches en alluvions en argiles, idéales pour la culture du maïs
- Un climat tempéré : les étés chauds et humides et les automnes favorisent la production abondante de maïs

- Paysages diversifiés : les espaces ouverts, composés de prairies et de cultures céréalières offrent un cadre idéal pour l'élevage en plein air des volailles.

6.1.2 Les facteurs humains

La production de volaille est fortement ancrée dans le département de l'Ain. Elle représente près de 20% des productions animales du département de l'Ain. Sa force réside dans sa diversité de gammes et d'espèces, et la présence de filières de qualité à forte réputation. Cette diversité provient pour partie d'une demande forte de production locale. La filière bénéficie également de la présence de l'ensemble des acteurs (sélection, accoupage, groupements de producteurs, fournisseurs d'aliments, abattage).

Il s'agit d'une véritable terre de tradition volaillière. En 2015, 170 exploitations avaient un élevage de volaille à titre principal. Si l'on prend en compte le nombre de détenteurs de volailles, cela représentait plus de 800 exploitations. Traditionnellement, chaque exploitation de l'Ain possédait un atelier volaille qui permettait de compléter le revenu, et cela se perpétue aujourd'hui pour de nombreuses exploitations, dont l'aviculture n'est pas l'atelier principal.

6.2 Spécificité du produit

Les « Volailles de l'Ain » sont élevées en plein air à partir d'un âge minimum avec un accès libre à un parcours arboré et enherbé.

Elles sont issues de souches rustiques à croissance lente favorisant l'exploration des parcours.

Grâce à une alimentation basée sur un taux important de céréales, les « Volailles de l'Ain » présentent ainsi :

- une bonne conformation,
- une carcasse bien couverte avec des masses musculaires bien réparties sur l'ensemble du squelette, avec une chair ferme.

6.3 Lien causal

Les volailles de l'Ain sont élevées en plein air, selon le savoir-faire traditionnel des exploitations du territoire. Elles sont nourries pour partie avec du maïs, selon la tradition fermière. Elles étaient ensuite vendues sur les marchés. Ces pratiques sont fortement liées aux caractéristiques naturelles du territoire.

- Les prairies sont très présentes dans l'Ain. Les volailles sont ainsi traditionnellement élevées sur parcours.
- Le territoire est propice à la culture de céréales et de maïs. L'alimentation des Volailles de l'Ain est ainsi constituée de minimum 70 % de céréales. Cela agit sur la qualité de l'engraissement (dépôt de gras intramusculaire).
- Le choix de souches à croissance lente, et d'un âge minimal d'abattage perpétue la tradition d'élevage du territoire : les éleveurs prennent le temps d'élever leurs volailles. Elles sont abattues dans un état physiologique mature, le muscle a eu le temps de se constituer, et de s'infiltrer de graisse.

Ces spécificités confèrent aux « Volailles de l'Ain » une réputation de volaille de qualité.

C'est à la lecture des archives départementales que l'on peut constater des liens ancestraux de l'aviculture avec ce département. Ces quelques phrases par exemple « *Le peuple fut, ce jour-là, si joyeux du départ des Romains, que par reconnaissance pour le marquis de Treffort, le Conseil vota qu'il lui serait fait présent de deux douzaines de chapons gras* » - extraites des registres municipaux du 12 novembre 1591 de la ville de Bourg-en-Bresse – témoignent de la tradition avicole de l'Ain.

La culture de maïs est ancrée dans les pratiques agricoles locales depuis plusieurs siècles, influençant directement les méthodes d'élevage traditionnelle.

A l'instar de la production, la consommation de volaille est très ancrée dans le département de l'Ain.

L'Ain a une forte tradition gastronomique autour de la volaille. « L'Ain est le premier département dans l'art du bien manger. C'est celui qui compte le plus grand nombre de restaurants couronnés dans le guide Michelin. Dans chaque village, 2 ou 3 bonnes petites maisons proposent une table qui passerait pour somptueuses ailleurs alors qu'ici, on la considère comme toute simple » -A.Cognet-Marie-France n°339 – 1984- L'Ain Gourmand.

De nos jours, il n'est pas de restaurant qui ne fasse varier la volaille fermière sous différentes recettes :

Cuisse de poulet fermier de l'Ain farcie aux aromates, crème à l'orange

Recette de Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont

Poulet fermier de l'Ain aux écrevisses

Recette de la Table d'Augustine, Priay

Poulet Fermier de l'Ain aux morilles

Recettes des Glycines, Neuville les Dames

Poulet fermier de l'Ain, rôti à blanc, velouté à la crème d'Etrez

Recette de Stéphane Tégorina, Polliat

Elle y est dégustée sous toutes ses formes : au four, mijotée, grillée, entière ou en morceaux. Il existe ainsi une forte demande locale pour des volailles de qualité, à laquelle répondent les « Volailles de l'Ain ».

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : (33) (0)1 44 97 17 17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit « Volailles de l'Ain » et le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Etape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Elevage	Elevage dans l'aire géographique définie	Contrôle documentaire et visuel
Elevage	Souches	Contrôle documentaire et visuel
Elevage	Plein air avec accès aux parcours	Contrôle visuel
Abattage	Age minimum d'abattage	Contrôle documentaire