*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Licques » approuvée par la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 13 décembre 2022*

**Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Volailles de Licques »**

Homologué par l'arrêté du 31 mars 2023, *JORF* du 5 avril 2023
**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 17**

## SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

## GROUPEMENT DEMANDEUR

QUALICNOR
Rue de l'abbé Pruvost
62850 Licques
Tél. : 03 21 35 70 16
Fax : 03 21 85 46 33
Courriel : contact@licques-volailles.com

Forme juridique : Association Loi 1901

Composition **:** fabricants d'aliments, éleveurs, abatteurs, découpeurs, surgélateurs et conditionneurs

## TYPE DE PRODUIT

Classe 1.1 « Viandes (et abats) frais »

## 1) NOM DU PRODUIT

« Volailles de Licques »

## 2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les « Volailles de Licques » sont des oiseaux de l'ordre des galliformes.
Elles sont issues de souches rustiques à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue et un abattage proche de la maturité sexuelle.

Les « Volailles de Licques » présentent :
- une bonne conformation,
- des carcasses avec un bon engraissement et charnues, avec une chair ferme,
- un bon développement musculaire des filets et des cuisses.

L'IGP « Volailles de Licques » comprend plusieurs types d'animaux :

- Le poulet : il est élevé pendant une durée minimale de 81 jours. Le poids minimum de la carcasse est de 1,30 kg pour la présentation effilée et 0,95 kg pour la présentation éviscérée sans abat « prête à cuire » (PAC).

- La pintade : elle est élevée pendant une durée minimale de 94 jours. Le poids minimum de la carcasse est de 1,10 kg pour la présentation en effilée et 0,85 kg pour la présentation éviscérée sans abat « prête à cuire » (PAC).

- La dinde : elle est élevée pendant une durée minimale de 140 jours. Le poids minimum de la carcasse est de 2,70 kg pour la présentation en effilée et 2,30 kg pour la présentation éviscérée sans abat « prête à cuire » (PAC).

- Le chapon : il est élevé pendant une durée minimale de 150 jours. Le poids minimum de la carcasse est de 2,90 kg pour la présentation en effilée et 2,50 kg pour la présentation éviscérée sans abat « prête à cuire » (PAC).

- La poularde : elle est élevée pendant une durée minimale de 120 jours. Le poids minimum de la carcasse est de 1,95 kg pour la présentation en effilée et 1,65 kg pour la présentation éviscérée sans abat « prête à cuire » (PAC).

- Le chapon de pintade : il est élevé pendant une durée minimale de 150 jours. Le poids minimum de la carcasse est de 1,80 kg pour la présentation en effilée et 1,40 kg pour la présentation éviscérée sans abat « prête à cuire » (PAC).

Les « Volailles de Licques » sont commercialisées en carcasse ou sous forme de découpes, en frais ou surgelé (sauf pour les volailles effilées).
Les carcasses doivent répondre aux critères de présentation de la classe A.
Les découpes doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A et sont issues de carcasses respectant le poids minimum en « prêt à cuire »

Les « Volailles de Licques » sont proposées en « nues » ou conditionnées sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.
Elles sont présentées de façon :
- « Prête à cuire » (PAC)
- « Effilée »
- Sous forme de découpes

## 3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'élevage (qui correspond à la période comprise entre la mise en place des poussins en élevage et l'enlèvement des volailles à destination de l'abattoir) est réalisé dans l'aire géographique de l'IGP « Volailles de Licques » dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2022.

**Département du Pas-de-Calais (62) :**

Acquin-Westbécourt, Affringues, Aire-sur-la-Lys, Airon-Notre-Dame, Airon-Saint-Vaast, Aix-en-Ergny, Aix-en-Issart, Alembon, Alette, Alincthun, Alquines, Ambleteuse, Ambricourt , Andres, Anvin, Ardres, Arques, (Les) Attaques, Attin, Aubin-Saint-Vaast, Aubrometz, Auchy-au-Bois, Auchy-lès-Hesdin, Audembert, Audincthun, Audinghen, Audrehem, Audresselles, Audruicq, Aumerval, Autingues, Auxi-le-Château, Avesnes, Avondance, Avroult, Azincourt, Bailleul-lès-Pernes, Baincthun, Bainghen, Balinghem, Bayenghem-lès-Éperlecques, Bayenghem-lès-Seninghem, Bazinghen, Béalencourt, Beaumerie-Saint-Martin, Beaumetz-lès-Aire, Beaurainville, Beauvoir-Wavans, Bécourt, Belle-et-Houllefort, Bellebrune, Bellinghem, Berck, Bergueneuse, Bernieulles, Beussent, Beutin, Beuvrequen, Bezinghem, Bimont, Blangy-sur-Ternoise, Blendecques, Bléquin, Blessy, Blingel, Boffles, Boisdinghem, Boisjean, Bomy, Bonnières, Bonningues-lès-Ardres, Bonningues-lès-Calais, Boubers-lès-Hesmond, Boubers-sur-Canche, Bouin-Plumoison, Boulogne-sur-Mer, Bouquehault, Bourecq, Bouret-sur-Canche, Bournonville, Bours, Boursin, Bourthes, Bouvelinghem, Boyaval, Brêmes, Brévillers, Bréxent-Énocq, Brimeux, Brunembert, Buire-au-Bois, Buire-le-Sec, Caffiers, Calais, (La) Calotterie, Camiers, Campagne-lès-Boulonnais, Campagne-lès-Guines, Campagne-lès-Hesdin, Campagne-lès-Wardrecques, Campigneulles-les-Grandes, Campigneulles-les-Petites, Canlers, (La) Capelle-lès-Boulogne, Capelle-lès-Hesdin, Carly, Caumont, Cavron-Saint-Martin, Chériennes, Clairmarais, ~~Clarques~~, Clenleu, Clerques, Cléty , Colembert , Colline-Beaumont , Conchil-le-Temple , Conchy-sur-Canche , Condette , Contes , Conteville-en-Ternois , Conteville-lès-Boulogne , Coquelles , Cormont , Coulogne , Coulomby , Coupelle-Neuve , Coupelle-Vieille , Courset , Coyecques , Crémarest , Crépy , Créquy , Cucq , Dannes , Delettes , Dennebrœucq , Desvres , Dohem , Doudeauville , Douriez , Echinghen , Éclimeux , Ecques , Écuires , Elnes , Embry , Enquin Lez Guinegatte, Enquin-sur-Baillons , Éperlecques , Eps , Équihen-Plage , Équirre , Ergny , Érin , Erny-Saint-Julien , Escalles , Escœuilles , Esquerdes , Estrée , Estrée-Blanche , Estréelles , Étaples , Fauquembergues , Febvin-Palfart , Ferques , Fiefs , Fiennes , Fillièvres , Fléchin , Fleury , Floringhem , Fontaine-l'Étalon , Fontaine-lès-Boulans , Fontaine-lès-Hermans , Fortel-en-Artois , Frencq , Fresnoy , Fressin , Fréthun , Frévent , Fruges , Galametz, Gennes-Ivergny , Gouy-Saint-André , Grigny , Groffliers , Guemps , Guigny , Guînes , Guisy , Halinghen , Hallines , Ham-en-Artois , Hames-Boucres , Haravesnes , Hardinghen , Haut-Loquin , Helfaut , Henneveux , Herbinghen , Herly , Hermelinghen , Hervelinghen , Hesdigneul-lès-Boulogne , Hesdin , Hesdin-l'Abbé , Hesmond , Hestrus , Heuchin , Heuringhem , Hézecques , Hocquinghen , Houlle , Hubersent , Huby-Saint-Leu , Huclier , Hucqueliers , Humbert , Incourt , ~~Inghem~~ , Inxent , Isbergues , Isques , Journy , Labroye , Lacres , Laires , Lambres , Landrethun-le-Nord , Landrethun-lès-Ardres , Lebiez , Ledinghem , Lefaux , Lépine , Lespinoy , Leubringhen , Leulinghem , Leulinghen-Bernes , Licques , Liettres , Ligny-lès-Aire , Ligny-sur-Canche , Linghem , Lisbourg , (La) Loge , Loison-sur-Créquoise , Longfossé , Longuenesse , Longueville , Longvilliers , Lottinghen , Louches , Lugy , Lumbres , (La) Madelaine-sous-Montreuil , Maintenay , Maisoncelle , Mametz , Maninghem , Maninghen-Henne, Marant , Marck , Marconne ,

Marconnelle , Marenla , Maresquel-Ecquemicourt , Marest , Maresville , Marles-sur-Canche , Marquise , Matringhem , Mazinghem , Mencas , Menneville , Mentque-Nortbécourt , Merck-Saint-Liévin , Merlimont , Monchel-sur-Canche , Monchy-Cayeux, Montcavrel , Montreuil , Moringhem , Moulle , Mouriez , Muncq-Nieurlet , Nabringhen, Nédon , Nédonchel , Nempont-Saint-Firmin , Nesles , Neufchâtel-Hardelot , Neulette , Neuville-sous-Montreuil , Nielles-lès-Ardres , Nielles-lès-Bléquin , Nielles-lès-Calais , Nœux-lès-Auxi , Nordausques , Norrent-Fontes , Nort-Leulinghem , Nortkerque , Nouvelle-Église , Noyelles-lès-Humières , Offekerque , Offin , Offrethun , Outreau , Ouve-Wirquin , Oye-Plage , (Le) Parcq , Parenty , Pernes , Pernes-lès-Boulogne , Peuplingues , Pihem , Pihen-lès-Guînes , Pittefaux , Planques , Polincove , (Le) Ponchel , (Le) Portel , Prédefin , Pressy , Preures , Quelmes , Quercamps , Quernes , (Le) Quesnoy-en-Artois , Quesques , Questrecques , Quiestède , Quilen , Quœux-Haut-Maînil , Racquinghem , Radinghem , Rang-du-Fliers , Raye-sur-Authie , Rebergues , Reclinghem , Recques-sur-Course , Recques-sur-Hem , Regnauville , Rely , Remilly-Wirquin , Renty , Rety , Rimboval , Rinxent , Rodelinghem , Rollancourt , Rombly , Roquetoire , Rougefay , Roussent , Royon , Ruisseauville , Rumilly , Ruminghem , Sachin , Sains-lès-Fressin , Sains-lès-Pernes , Saint-Aubin , Saint Augustin, Saint-Denœux , Saint-Étienne-au-Mont , Saint-Folquin , Saint-Georges , Saint-Hilaire-Cottes , Saint-Inglevert , Saint-Josse , Saint-Léonard , Saint-Martin-Boulogne , Saint-Martin-Choquel , Saint-Martin-d'Hardinghem , Saint-Martin Lez Tatinghem, Saint-Michel-sous-Bois , Saint-Omer , Saint-Omer-Capelle , Saint-Rémy-au-Bois, Saint-Tricat , Sainte-Austreberthe , Sainte-Marie-Kerque , Salperwick , Samer , Sangatte , Sanghen , Saulchoy , Selles , Sempy , Seninghem , Senlecques , Senlis , Serques , Setques , Sorrus , Surques , Tangry , Tardinghen , ~~Tatinghem~~ , Teneur , Thérouanne , Thiembronne , Tigny-Noyelle , Tilly-Capelle , Tilques , Tingry , Tollent , Torcy , Tortefontaine , (Le) Touquet-Paris-Plage , Tournehem-sur-la-Hem , Tramecourt , Tubersent , Vacquerie-le-Boucq , Vacqueriette-Erquières , Valhuon , Vaudringhem , Vaulx , Verchin , Verchocq , Verlincthun , Verton , Vieil-Hesdin , Vieil-Moutier , Vieille-Église , Villers-l'Hôpital , Vincly , Waben , Wacquinghen , Wail , Wailly-Beaucamp , Wambercourt , Wamin , Wardrecques , (Le) Wast , Wavrans-sur-l'Aa , Westrehem , Wicquinghem , Widehem , Wierre-au-Bois , Wierre-Effroy , Willeman , Willencourt, Wimereux , Wimille , Wirwignes , Wismes , Wisques , Wissant , Witternesse , Wittes , Wizernes, Zoteux , Zouafques , Zudausques , Zutkerque.

## 4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DELIMITEE

### 4.1. Généralités

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

Tout opérateur intervenant dans les étapes de fabrication des aliments, d'élevage, d'abattage, de découpe, de surgélation et de conditionnement est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Chaque opérateur devra tenir à disposition des agents chargés du contrôle : un bilan de comptabilité matière des produits mettant en rapport, par site, et à chaque étape, les quantités destinées à l'IGP mises en place sur la zone, et les quantités livrées, abattues, découpées, conditionnées et vendues.

Le tableau suivant précise, pour chaque étape, la nature des informations à enregistrer, ainsi que le type de document d'enregistrement (cf. Schéma de traçabilité). 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.

*N.B. : Selon les opérateurs, sous réserve de respecter le schéma de traçabilité défini, les documents de traçabilité pourront être regroupés ou fractionnés et prendre des intitulés différents. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.*

4.2. Schéma de traçabilité

La traçabilité est assurée tout au long de la filière :

| ÉTAPE | MOYENS DE MAITRISE |
|---|---|
| Fabrication d'aliment | Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication<br>Fabricants d'aliment industriel :<br>• Registre de fabrication et de livraison<br>• Bon de livraison et étiquettes<br>Fabricants d'aliment à la ferme :<br>• Bon de livraison, étiquettes et factures des composants achetés |
| Livraison des poussins | Lors de la livraison des poussins, le livreur remet un certificat d'origine des poussins et y ajoute ces informations :<br>• La date et l'heure de livraison des poussins<br>• La température relevée dans le bâtiment d'élevage<br>• Le nombre de poussins morts à l'arrivée |
| Élevage | Tenue d'une fiche d'élevage qui va permettre de suivre la bande d'animaux de leur mise en place chez l'éleveur à leur livraison à l'abattoir (indications du certificat d'origine, enregistrement de la mortalité, traitements effectués, aliments distribués) |
| Enlèvement | L'éleveur remplit le bon d'enlèvement, informe ainsi le nombre de volailles enlevées, la date d'enlèvement et la nature de ce dernier. |
| Transport à l'abattoir | Le bon d'enlèvement reprend la date et l'heure de l'enlèvement et de la livraison. |
| Déchargement et attente avant abattage | Le bon d'abattage est complété par l'abattoir notamment par le nombre de volailles mortes durant le transport. |
| Abattage | Abattage par lot et heure d'abattage |
| Tri | Le bon d'abattage, complété à l'abattoir, décrit la répartition des carcasses. |
| Ressuage/Découpe | Identification des rails comportant des carcasses pouvant prétendre à l'IGP<br>Identification des carcasses non IGP |
| Conditionnement Étiquetage | Une comptabilité étiquette est tenue à jour |
| Surgélation | Identification du lot d'abattage<br>Session de surgélation : enregistrement des sessions (date entrée – date sortie) |
| Stockage | Étiquette traçabilité de tous les produits conditionnés ou non conditionnés |

| ÉTAPE | MOYENS DE MAITRISE |
|---|---|
| Transport au lieu de vente | Bon de livraison<br>Étiquettes numérotées<br>Enregistrement de la destination de chaque lot |
| Distribution | Étiquettes comportant le n° de traçabilité sur chaque produit, conditionné ou non conditionné |

## 5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### 5.1. Mise en place

Les poussins sont mis en place sur une litière souple, propre, dans un bâtiment préchauffé. Dès leur arrivée, ils ont accès à des points d'eau et d'alimentation.

### 5.2. Souches utilisées

Les critères de choix de la souche ou du croisement de souches sont ainsi définis :

- Les croisements de parentaux utilisés sont issues de souches rustiques sélectionnées reconnues à croissance lente, adaptées à l'élevage plein air et leur permettant d'approcher la maturité sexuelle.

- Le choix de la souche ou du croisement de souches doit permettre, dans les conditions d'élevage, d'alimentation et de conduite définies ci-dessous, l'obtention de volailles bien conformées pour atteindre les poids de carcasses fixés comme objectifs à l'âge minimal d'abattage.

- Les souches retenues pour les productions de « Volailles de Licques » permettent d'obtenir des volailles présentant les phénotypes suivants :

| Production | Phénotype |
|---|---|
| Poulet blanc<br>Chapon de poulet blanc<br>Poularde blanche | Plumage roux, pattes et peau blanches |
| Poulet jaune<br>Chapon de poulet jaune<br>Poularde jaune | Plumage roux, pattes et peau jaunes |
| Poulet noir<br>Chapon de poulet noir<br>Poularde noire | Plumage noir, pattes noires et peau blanche |
| Pintade<br>Chapon de pintade | Plumage gris barré à noir<br>Tarses de couleur plus ou moins foncée |

| | |
|---|---|
| Dinde | Selon les croisements :<br>- Plumage noir et peau blanche<br>- Plumage noir et peau jaune<br>- Plumage bronze et peau blanche |

5.3. Mode d'élevage

Les « Volailles de Licques » sont élevées en plein air.

Spécificités pour les chapons et les chapons de pintade
Le chaponnage est pratiqué sur le site même de l'élevage, au plus tard à l'âge de 63 jours pour les chapons et 91 jours pour les chapons de pintade.
Les animaux sont isolés au maximum 2 jours avant et 6 jours après le chaponnage.
Pour achever leur phase d'engraissement, les chapons sont maintenus en bâtiment pendant une période minimale de 2 semaines. Un programme qui permet d'éclairer et d'obscurcir les bâtiments est mis en place pour améliorer le bien-être animal. Cette période de maintien en bâtiment commence au plus tôt le 125$^{ème}$ jour et ne peut excéder 4 semaines.

5.4. Alimentation des volailles

Les différentes catégories de matières premières pouvant composer l'aliment sont :

- Grains de céréales et produits dérivés ;
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus ;
- Huiles végétales : huiles brutes et raffinées ;
- Graines de légumineuses et produits dérivés ;
- Tubercules et racines, et produits dérivés ;
- Autres graines et fruits, et produits dérivés ;
- 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.

L'aliment est distribué sous forme de miettes, farine, vermicelle ou granulés.

La phase d'engraissement démarre au plus tard le 29$^{ème}$ jour, à l'exception de la dinde qui démarre au plus tard le 64$^{ème}$ jour. La quantité d'aliment administrée contient au stade de l'engraissement, selon une consommation calculée en moyenne pondérée, au moins 70 % de céréales et produits dérivés.
Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % en poids du total de la formule d'aliment**.**

5.5. Bâtiments et parcours d'élevage

Les animaux sont mis en place dans un bâtiment.
La taille maximale de chaque bâtiment est fixée à 400m².

Les parcours sont attenants au bâtiment et permettent un accès libre et un va-et-vient constant entre le bâtiment et l'extérieur.
Lors de la sortie des volailles sur le parcours, l'éleveur assure une surveillance pour éviter tout refroidissement ; en cas de température inférieure ou égale à -5°C, il est possible de rentrer les volailles à l'intérieur du bâtiment afin de préserver le bien-être des animaux.

Les volailles sont alimentées à volonté, au moyen de mangeoires et d'abreuvoirs à leur hauteur.

Âge minimal d'accès au parcours
L'accès au parcours quotidien commence au plus tard :
- le 42ème jour pour les poulets, chapons, poulardes,
- le 56ème jour pour les pintades, dindes et chapons de pintade.

Densité dans les bâtiments et sur les parcours

- *Densités maximales dans les bâtiments selon les types de volailles :*

| | *Poulet* | *Pintade* | *Poularde* | *Dinde* | *Chapon* | *Chapon de pintade* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bâtiment | * 11 sujets/m² (n'excédant pas 25kg/m² à l'âge minimal d'abattage) | 13 sujets/m² et 25kg/m² | * 11 sujets/m² et 25kg/m² du 1er au 90ème jour<br>* 9 sujets/m² et 35kg/m² à partir du 91ème jour | * 10 sujets/m² du 1er au 49ème jour<br>* 6,25 sujets/m² et 35kg/m² à partir du 50ème jour | * 11 sujets/m² et 25kg/m² du 1er au 91ème jour<br>* 6,25 sujets/m² et 35kg/m² à partir du 92ème jour | * 13 sujets/m² et 25kg/m² du 1er au 100ème jour<br>* 10 sujets/m² et 35kg/m² à partir du 101ème jour |

- *Superficie minimale du parcours selon les types de volailles :*

| *Poulet* | *Pintade* | *Poularde* | *Dinde* | *Chapon* | *Chapon de pintade* |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 m²/sujet | 2 m²/sujet | 2 m²/sujet jusqu'à 91 jours puis 3 m² / sujet | 6 m²/sujet | 2 m²/sujet jusqu'à 91 jours puis 4 m² / sujet | 2 m²/sujet jusqu'à 100 jours puis 3 m² / sujet |

Typologie du parcours

Chaque parcours est planté de 20 arbres ou arbustes minimum vivants, parmi les essences locales suivantes :
- Feuillus : merisier, chêne sessile ou pédonculé, peuplier, hêtre, frêne, érable, bouleau, charme et aulne
- arbres fruitiers (pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers)
- ainsi que les essences spontanées qui se développent à l'état naturel, sur ou à proximité du parcours.

Les parcours peuvent comporter des arbres d'essences non locales en sus du minimum de 20 arbres.

Un vide sanitaire de 7 semaines minimum est effectué pour permettre une bonne restauration de toutes leurs caractéristiques du parcours.

<u>Cas d'élevages en volière possible pour les pintades :</u>
Les bâtiments sont munis d'une volière extérieure, d'une surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur supérieure à 2 mètres.
Les bâtiments ou les volières sont pourvus de perchoirs d'une longueur cumulée au moins égale à 100 mètres pour 1 000 pintades.

5.6. Durée minimale du vide sanitaire en bâtiment

Dès que les volailles ont quitté l'élevage, le nettoyage et la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés dans un délai maximum de 7 jours suivant l'enlèvement de la bande.
Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).
Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.7. Conditions d'enlèvement et de transport vers l'abattoir

Une mise à jeun des volailles de 5 heures minimum est réalisée avant l'enlèvement des volailles.
La durée de transport entre l'élevage et l'abattoir n'excède pas 3 heures.
Le transport est dédié uniquement à la « Volaille de Licques ».

5.8. Qualité de la viande - Présentation

Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente de 30 minutes minimum est respectée avant abattage.

Ressuage
Le délai entre le début de l'abattage (phase d'accrochage des carcasses) et la mise au ressuage ne peut excéder 60 minutes.

Découpe
La découpe doit être réalisée dans un délai maximal de 96 heures après l'abattage, et dans un délai minimal de 6 heures après la mise en ressuage.

Surgélation
Seule la surgélation est autorisée.
La surgélation par immersion est interdite.
Le délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation est :

- De 3 jours pour les volailles entières ;
- De 6 jours pour les découpes.

Présentation
Les « Volailles de Licques » sont proposées en « nues » ou sont conditionnées sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

## 6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine de l'IGP « Volailles de Licques » repose sur des facteurs naturels et humains du territoire autour de Licques, avec une production de volailles présentant des caractéristiques spécifiques qui ont permis de construire dans le temps une réputation.

6.1. Spécificités de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique occupe une grande partie du département du Pas de Calais, dans le nord de la France. L'aire est bordée à l'ouest par la mer Manche (de la frontière du département de la Somme jusqu'à la ville de Calais) et la mer du Nord (de Calais jusqu'à la frontière avec le département du Nord) et s'enfonce vers l'est dans les terres agricoles.

Le climat est de type océanique. Les amplitudes thermiques sont faibles avec des hivers doux et des étés tempérés, sous l'influencedes brises marines et des précipitations régulières (600 à 800 millimètres par an). La moyenne annuelle des températures est d'environ 11 °C.
Ce climat doux et l'absence de pics de température permettent la sortie régulière des volailles à l'extérieur.

La topographie s'étage entre approximativement 0 et 200 mètres d'altitude, avec un relief varié, alternant plateaux et vallées. Les espaces agricoles et naturels sont diversifiés, présentent du bocage et de nombreuses prairies, avec un réseau hydrographique important notamment l'Authie, la Canche, la Ternoise, la Liane, la Scarpe, la Lys et l'Aa.

Facteurs humains

L'aire géographique est une région de polyculture-élevage avec des traditions d'élevage de volailles et de cultures céréalières, toujours largement pratiquées. Ces activités façonnent des paysages diversifiés, alternant espaces naturels, agricoles à vocations variées, et forestiers.
On observe de nombreux parcours extérieurs herbeux et arborés, mis à disposition des volailles.

6.2. Spécificités du produit

Les « Volailles de Licques » sont issues de souches rustiques à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue et un abattage proche de la maturité sexuelle. Elles sont adaptées à la vie en plein air, ce qui permet d'exploiter les parcours en libre accès dans des prairies arborées.
Les « Volailles de Licques » présentent ainsi:
- une bonne conformation,
- des carcasses avec un bon engraissement et charnues, avec une chair ferme,
- un bon développement musculaire des filets et des cuisses.

6.3. Lien causal

Le climat doux et la faible altitude sont des paramètres qui font de l'aire géographique un territoire particulièrement adapté à l'élevage de volailles, en particulier sur parcours herbeux. L'influence océanique du climat, composé notamment de précipitations régulières, est propice à une pousse régulière de l'herbe et des plantes pérennes situées sur les parcours. La faible amplitude thermique et la douceur des températures est un atout pour la sortie des volailles sur ces parcours tout au long de l'année. De ce fait, les volailles sont en capacité de trouver un complément nutritionnel sur les parcours. En outre, ces conditions sont également favorable à une production régulière de céréales, base historique de l'alimentation des volailles.
Le savoir-faire historique des éleveurs, issus d'daptations au milieu, est centré sur :

- l'utilisation de souches à croissance lente ;
- la maîtrise de la sortie des volailles à l'extérieur ;
- l'alimentation à base de céréales.

Ces méthodes traditionnelles, encore présente aujourd'hui, sont à la base de la réputation des « Volailles de Licques ».

L'origine des « Volailles de Licques » se confond avec l'Abbaye de Licques fondée en 1051 et confiée à des moines Prémontrés au XIII$^{ème}$ siècle qui ont défriché des forêts et développé l'élevage de volailles dont la dinde, produit historique et la culture de céréales.

Au cours des XVII éme et XVIII éme siècles, 90 % de la population était composée de petits paysans qui produisaient pour leur propre consommation. Les volailles permettaient de couvrir les besoins de la famille et servaient également de monnaie d'échange. « La vie agricole sous l'Ancien Régime dans le Nord de la France » d'Albéric de Callone indique *« si l'on tuait en un an, dans les autres pays, le même nombre de chapons, de poules, de poulets qu'on fait disparaître ici en un jour, il serait à craindre que l'espèce n'en périt ».*

Au cours du XIXème et XXème siècle, l'élevage des « Volailles de Licques » va se développer en lien avec l'amélioration des cultures de céréales (blé, orge) permettant une meilleure alimentation mais aussi finission des volailles. La renommée des « Volailles de Licques » dépassent les limites du Pays de Licques pour s'étendre jusqu'en Angleterre comme le met en avant Jean Tribondeau dans sa monographie agricole « L'agriculture du Pas-de-Calais » : *« L'élevage du dindon est fort en honneur dans le Boulonnais, il fait également l'objet d'un commerce important avec l'Angleterre. ».*

Cependant, la production de volailles garde son caractère traditionnel, de type familial, fondement historique de l'élevage sur la zone.

A partir des années 1950, les modifications structurelles du mileu rural entraînèrent une évolution progressive du mode d'élevage. Les producteurs de « Volailles de Licques » ont souhaité maintenir un élevage extensif. Ils se rassemblent dès 1965 au sein du Syndicat des éleveurs de Licques pour maintenir une production de volailles traditionnelles.

Aujourd'hui encore, la production de « Volailles de Licques » représente une source de diversification et de revenus complémentaires pour les éleveurs.

## 7) REFERENCE 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
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@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 : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, 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 Licques » et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

## 9) EXIGENCES NATIONALES

Tableau des principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

| Etape | Principaux points à contrôler | Méthode d'évaluation |
|---|---|---|
| Élevage | Localisation géographique du site d'élevage | Documentaire et visuelle |
| | Souche à croissance lente et phénotypes | Documentaire |
| | Elevage plein air | Visuelle |
| | Durée d'élevage | Documentaire |
| Alimentation des volailles | Au stade de l'engraissement : 70% min de céréales et produits de céréales | Documentaire |
| Transport vers l'abattoir | Durée du transport entre le site d'élevage et d'abattage | Documentaire |