Cahier des charges de l'appellation d'origine « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse » ou « Poularde de Bresse » ou « Chapon de Bresse »

Homologué par l'arrêté du 20 avril 2022, JORF du 24 avril 2022

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, et de l'alimentation n°2022-28

SERVICE COMPETENT 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

Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse
Siège social : Bois de Chize,
71500 Branges – France.
Tél : (33) 03-85-75-10-07
Fax : (33) 03-85-75-28-99
Mél : civb@wanadoo.fr

Composition : Le comité interprofessionnel de la volaille de Bresse est composé des opérateurs de l'appellation d'origine « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse » ou « Poularde de Bresse » ou « Chapon de Bresse » que sont les sélectionneurs, les accouveurs, les éleveurs, les abatteurs, les ateliers de découpe et les membres associés répartis en six collèges :
- le collège des sélectionneurs ;
- le collège des accouveurs ;
- le collège des éleveurs ;
- le collège des éleveurs-abatteurs ;
- le collège des abatteurs et ateliers de découpe ;
- le collège des membres associés.

Le comité interprofessionnel de la volaille de Bresse est régi par la loi du 1er août 1957, modifiée et par le décret du 21 janvier 2008, qui en précise sa composition et son mode de fonctionnement.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

1) Nom du produit

« Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse » ou « Poularde de Bresse » ou « Chapon de Bresse ».

2) Description du produit

La « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse » ou « Poularde de Bresse » ou « Chapon de Bresse » appartiennent au genre *Gallus* et à la race gauloise ou Bresse de variété blanche.

A l'âge adulte, les animaux présentent les caractères extérieurs spécifiques suivants :

- Le plumage est entièrement blanc, y compris le camail (plume du cou) ;
- Les pattes sont fines, entièrement lisses, bleues ou bleutées, à 4 doigts, pouce simple ;
- La crête est simple à grandes dentelures ;
- Les barbillons rouges ;
- Les oreillons sont blancs ou sablés de rouge ;
- La peau est fine et la chair blanche.

La crête et les barbillons des chapons sont réduits, atrophiés et de couleur rouge pâle, à la différence de la crête et des barbillons développés et rouge vif des poulets mâles entiers.

Seuls ont droit à l'appellation d'origine :
- « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse » : les poulets, mâles ou femelles âgés de 108 jours minimum ;
- « Poularde de Bresse » : les femelles âgées de 140 jours minimum à maturité sexuelle ayant constitué leur chaîne d'œufs mais n'étant pas entrées en cycle de ponte ;
- « Chapon de Bresse » : les chapons, mâles castrés âgés de 224 jours minimum.

Les volailles abattues doivent être bien en chair, avec filets développés ; leur peau doit être nette, sans sicots, sans déchirures, meurtrissures ou colorations anormales ; leur engraissement doit rendre invisible l'arête dorsale ; la forme naturelle du bréchet ne doit pas être modifiée. Les membres doivent être exempts de fracture. La collerette de plumes conservée sur le tiers supérieur du cou doit être propre. Les pattes doivent être débarrassées de toute souillure.

Les volailles doivent être commercialisées sous la forme « effilée ». La présentation « prêt à cuire » est admise pour les poulets et poulardes à condition que les membres, à l'exception des doigts, ne soient pas amputés. La découpe est autorisée pour les poulets et ne porte que sur des morceaux présentant de la peau. Les viscères, têtes et pattes sont exclus de la découpe. La présentation « surgelée » est autorisée pour les poulets en « prêt à cuire » et pour les morceaux découpés.

Le chapon est commercialisé exclusivement à l'occasion des fêtes de fin d'année, entre le 1er novembre et le 31 janvier.

Il doit selon les usages, obligatoirement avoir subi un roulage dans une toile d'origine végétale (lin, chanvre, coton) et un bridage de façon à ce que la volaille soit entièrement « emmaillotée », à l'exception du cou dont le tiers supérieur est laissé emplumé. Les techniques de roulage et de bridage sont définies au point 5.4 du présent cahier des charges.

Les poulets et les poulardes peuvent avoir subi un roulage et un bridage selon les techniques définies au point 5.4 du présent cahier des charges.

Les volailles qui ont subi un roulage et un bridage peuvent être commercialisées roulées ou déroulées. Elles se présentent alors sous une forme oblongue. Ailes et pattes s'incrustent dans le corps et ne sont plus saillantes. La chair doit être ferme, dure et d'une bonne tenue.
Les volailles mortes pèsent au minimum :

- 1,3 kg effilé pour les poulets (soit 1 kg « prêt à cuire ») ;
- 1,8 kg effilé pour les poulardes (soit 1,5 kg « prête à cuire »)
- 3,0 kg effilé pour les chapons.

3) Délimitation de l'aire géographique

Toutes les étapes de la production la sélection, la multiplication et l'accouvage ainsi que l'élevage, l'abattage, la préparation et la découpe et, le cas échéant, leur surgélation) ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du Code Officiel Géographique de 2018 :

- Département de l'Ain:
En partie :
Abergement-Clémenciat (L'), Ceyzériat, Châtillon-sur-Chalaronne, Coligny, Courmangoux, Dompierre-sur-Chalaronne, Dompierre-sur-Veyle, Druillat, Jasseron, Meillonnas, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Étienne-sur-Chalaronne, Saint-Martin-du-Mont, Salavre, Tossiat, Val-Revermont,Verjon.
En totalité :
Arbigny, Asnières-sur-Saône, Attignat, Bâgé-Dommartin, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bény, Béréziat, Bey, Biziat, Boissey, Bourg-en-Bresse, Boz, Buellas, Certines, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Condeissiat, Confrançon, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Cras-sur-Reyssouze, Crottet, Cruzilles-lès-Mépillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Domsure, Etrez, Feillens, Foissiat, Garnerans, Gorrevod, Grièges, Illiat, Jayat, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Marsonnas, Mézériat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Ozan, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huiriat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Bénigne, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Étienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Sermoyer, Servas, Servignat, Sulignat, Thoissey, Tranclière (La), Vandeins, Vernoux, Vescours, Vésines, Villemotier, Viriat, Vonnas.

- Département du Jura :
En partie :
Annoire, Asnans-Beauvoisin, Augéa, Balanod, Beaufort, Bois-de-Gand, Césancey, Chaînée-des-Coupis, Chassagne (La), Chaumergy, Chaussin, Chaux-en-Bresse (La), Cousance, Cuisia, Desnes, Digna, Essards-Taignevaux (Les), Foulenay, Francheville, Gevingey, Longwy-sur-le-Doubs, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Orbagna, Petit-Noir, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Jean-d'Etreux, Sainte-Agnès, Trois-Châteaux (Les), Val-Sonnette, Vincelles, Vincent- Froideville.
En totalité :
Bletterans, Chapelle-Voland, Chêne-Sec, Chilly-le-Vignoble, Commenailles, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Fontainebrux, Frébuans, Hays (Les), Larnaud, Nance, Neublans-Abergement, Relans, Repôts (Les), Trenal, Villevieux.

- Département de Saône-et-Loire :
En partie :
Chalon-sur-Saône, Champagnat, Charette-Varennes, Cuiseaux, Fretterans, Joudes, Lays-sur-le-Doubs, Longepierre, Navilly, Tournus.

En totalité :
Abergement-de-Cuisery (L'), Abergement-Sainte-Colombe (L'), Allériot, Authumes, Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Bey, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Saint-Sauveur (La), Chapelle-Thècle (La), Châtenoy-en-Bresse, Chaux (La), Ciel, Condal, Cuisery, Damerey, Dampierre-en-Bresse, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Epervans, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenard, Frontenaud, Genête (La), Guerfand, Huilly-sur-Seille, Jouvençon, Juif, Lacrost, Lans, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montcoy, Montjay, Montpont-en-Bresse, Montret, Mouthier-en-Bresse, Ormes, Oslon, Ouroux-sur-Saône, Pierre-de-Bresse, Planois (Le), Pontoux, Préty, Racineuse (La), Rancy, Ratenelle, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Christophe-en-Bresse, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Étienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Marcel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-en-Bresse, Saint-Maurice-en-Rivière, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Sainte-Croix, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Sermesse, Serrigny-en-Bresse, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Torpes, Toutenant, Tronchy, Truchère (La), Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs, Vérissey, Verjux, Villegaudin, Vincelles.

Pour les communes où seule une partie du territoire est incluse dans l'aire géographique, la limite de celle-ci est reportée sur des documents graphiques déposés dans la mairie des communes concernées.

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) Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

4.1. Identification des opérateurs

Une déclaration d'identification est présentée par tout opérateur mettant en œuvre le présent cahier des charges. Elle est adressée par l'opérateur au groupement au moins trois mois avant le démarrage prévisionnel de son activité suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité et qui comporte obligatoirement l'identité du demandeur et les éléments descriptifs des outils de production.

4.2. Traçabilité

4.2.1 Obligations déclaratives

Les centres de sélection doivent adresser au groupement une déclaration de mise en place des reproducteurs au sein des différents couvoirs dans les quarante-huit heures suivant la mise en place des reproducteurs.
Cette déclaration précise :
- le nombre de reproducteurs livrés ;
- leur date de naissance ;
- leur destination.

Les accouveurs et les éleveurs-revendeurs de volailles destinées à être commercialisées en appellation d'origine doivent adresser au groupement chaque fin de mois les récapitulatifs hebdomadaires de mise en place des poussins.
Cette déclaration précise :

- le nombre de poussins livrés ;
- leur date de naissance ;
- l'élevage de destination.

Pour les chapons et les poulardes destinés à être commercialisés entre le 1er novembre et le 31 janvier, l'éleveur adresse au groupement une déclaration de mise en place. Cette déclaration doit être transmise au plus tard le 31 août précédent la période de commercialisation.
Cette déclaration précise notamment :
- le nombre de poulets chaponnés et leur date de naissance ;
- le nombre de poulardes dont celles destinées à être roulées et leur date de naissance.

Pour les poulardes destinées à être commercialisées en dehors de la période du 1er novembre au 31 janvier, l'éleveur adresse au groupement une déclaration de mise en épinette dans les quarante-huit heures suivant la mise en épinette.
Cette déclaration précise notamment :
- le nombre de poulardes mises en épinette ;
- leur date de naissance ;
- la date de mise en épinette.

Les abatteurs doivent adresser au groupement chaque fin de mois un récapitulatif des enlèvements et des abattages.
Cette déclaration précise notamment :
- la date d'abattage ;
- le nombre et le type de volailles abattues ;
- leur date de naissance ;
- le nombre de volailles classées en appellation d'origine.

4.2.2 Tenue de registres

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production.

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots de reproducteurs ;
- la date de naissance des parquets de reproducteurs, le nombre livré et leur destination ;
- le nombre d'œufs produits par parquet, le nombre d'œufs déclassés, le nombre d'œufs mis à couver ;
- les dates d'éclosion, le nombre de poussins éclos, le nombre de poussins détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots de reproducteurs ;
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur ;
- le nombre d'œufs produits par lot, le nombre d'œufs déclassés, le nombre d'œufs mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs) ;
- les dates d'éclosion, le nombre de poussins éclos, le nombre de poussins détruits ;
- la date de livraison, le nombre total de poussins livrés, le parquet d'origine et la destination des poussins ;
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés.

Les éleveurs-revendeurs doivent enregistrer les données suivantes :
- la provenance des bandes ;
- la date de naissance des poussins ;
- le nombre de poussins mis en place ;
- la date de mise en place des lots d'un même âge ;
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire ;
- les dates d'enlèvements, la destination des poussins vifs et le nombre de poussins expédiés.

Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes :
- la provenance des bandes ;
- la date de naissance des poussins ;
- le nombre de poussins mis en place ;
- la date de mise en place des lots d'un même âge ;
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire ;
- la date, le nombre et le type de volailles mises en épinettes ;
- les dates d'enlèvements, la destination des volailles et le nombre de volailles expédiées ;
- pour les chapons : la provenance du lot et le nombre de poulets « chaponnés ».

Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de naissance des volailles ;
- la date, l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage ;
- le nombre total de volailles abattues et de volailles classées en appellation d'origine par type de volailles ;
- le nombre de volailles faisant l'objet de saisies sanitaires et de volailles déclassées ;
- le poids total mort du lot ;
- en cas d'abattage à façon, l'identification de l'opérateur ayant fait réaliser l'abattage des volailles.

Les ateliers de découpe doivent enregistrer les données suivantes :

- le nom de l'abattoir (si entité différente que l'atelier de découpe),
- le lot de volailles au nom de l'éleveur et la date d'abattage,
- le type de morceaux découpés,
- le nombre de morceaux,
- le poids d'entrée des volailles à découper,
- le poids de sortie des morceaux découpés.

4.3. Identification des volailles

Les opérateurs sont tenus d'identifier les volailles avec les marques d'identification prévues au point 8 du présent cahier des charges.

Les bagues ne sont délivrées qu'après la mise en place des poussins au vu des récapitulatifs hebdomadaires de livraison des accouveurs ou des éleveurs-revendeurs.

Les scellés et les étiquettes sont délivrés aux abatteurs dans des quantités identiques et au même moment.

Les sceaux d'identification des « Chapon de Bresse » et des « Poularde de Bresse » destinés à être commercialisés entre le 1er novembre et le 31 janvier sont délivrés aux éleveurs après mise en épinette des volailles et passage de la commission « volailles fines ».

Les sceaux d'identification des poulardes destinées à être commercialisées en dehors de la période du 1er novembre au 31 janvier ne sont délivrés qu'après la mise en épinette au vu de la déclaration de mise en épinette.
Les marques d'identification doivent être rétrocédées au groupement par tout opérateur ayant fait l'objet d'un déclassement de lot et/ou d'un retrait de son habilitation.

Dans le cas de découpes de poulets chaque unité de vente est identifiée individuellement pour permettre une traçabilité jusqu'à l'éleveur (un numéro d'identification délivré par le groupement).

Le groupement tient à la disposition des agents chargés des contrôles un récapitulatif mensuel dans lequel sont enregistrés le nombre, la date de délivrance et la destination de toutes les marques d'identification délivrées aux éleveurs et abatteurs au cours du mois précédent.

4.4 . Contrôle des produits

Les volailles sur lesquelles ont été apposées les marques d'identification définies au point 8 du présent cahier des charges sont soumises par sondage à un examen organoleptique, sous la responsabilité des structures de contrôle, dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits classés en appellation d'origine.

5) Description de la méthode d'obtention du produit

5.1. Sélection et multiplication

Afin que les volailles conservent les caractéristiques définies au point 2 du présent cahier des charges, la sélection doit répondre aux conditions suivantes :

Les souches et les lignées doivent justifier d'une sélection généalogique, réalisée en cohérence avec le référentiel « Mode de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles » du Syndicat des sélectionneurs aquacoles et avicoles français (SYSAAF).

Afin de garantir la conservation de la race, une commission de sélection est chargée de définir les objectifs de sélection et de croisement des lignées pures.

Les centres de sélection doivent se conformer aux objectifs définis par la commission de sélection.

Les œufs, poussins ou animaux adultes, issus de la sélection des lignées pures et destinés à la production du ou des croisement(s) agréé(s) pour l'élevage, ne peuvent provenir que de centres de sélection répondant aux conditions définies ci-dessus. Ils ne peuvent être commercialisés par les centres de sélection qu'auprès de centres d'accouvage de la filière « Volaille de Bresse ».

Les animaux de lignée pure destinés à la production du ou des croisement(s) agréé(s) pour l'élevage ne doivent pas être commercialisés dans un but de reproduction lors de leur réforme notamment.

5.2. Accouvage

Les œufs mis en incubation doivent être propres**,** désinfectés et présenter un poids supérieur à 50 g.

Les poussins doivent peser au minimum 32 g. Ils doivent avoir un duvet lisse et soyeux, une vigueur apparente, une bonne locomotion, ne pas boiter et leur ombilic doit être cicatrisé.

5.3. Conditions d'élevage des animaux

5.3.1 Principes généraux

On entend par « bande », l'ensemble des volailles du même âge présentes sur une exploitation et qui peut donner lieu à la constitution d'un ou de plusieurs lots.

Le « lot » est constitué des volailles détenues dans un même bâtiment couvert et fermé.

Le mélange de volailles de genre, de race et d'âges différents au sein d'un lot est interdit dans les bâtiments et sur les parcours, à l'exception de 5% de pintades qui peuvent être introduites dans un lot afin de limiter la prédation. Leur nombre est alors comptabilisé dans le calcul des densités et des tailles maximales des lots.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des volailles :
- les céréales, pures ou associées à des légumineuses à graines, provenant exclusivement de l'aire géographique de l'appellation d'origine et produites si possible sur l'exploitation,
- les végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant des volailles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse » ou « Poularde de Bresse » ou « Chapon de Bresse ». Cette interdiction d'implantation s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux volailles de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

5.3.1.1. Période de démarrage

Selon les usages locaux, loyaux et constants, les volailles doivent être élevées sur des parcours herbeux, après une période dite « de démarrage » dont la durée est fixée au maximum à trente-cinq jours.

Les poussins peuvent être élevés en poussinière pendant cette période. Entre chaque bande ou lot, le vide sanitaire est au minimum de quinze jours après nettoyage et désinfection du bâtiment.

La taille maximale d'une bande est limitée à 4 200 poussins par bâtiment. La densité des poussins en bâtiment doit être inférieure ou égale à 24 sujets par mètre carré. Au-delà de 1400 poussins, le bâtiment doit être équipé d'une ventilation dynamique.

L'accès à la mangeoire doit être supérieur ou égal à 1 centimètre par poussin et l'accès à l'abreuvoir doit être supérieur ou égal à 0,35 centimètre par poussin.

Durant cette période, la ration alimentaire est constituée d'au minimum 50% en volume de céréales auxquelles peuvent être ajoutées les matières premières suivantes :
- produits et sous-produits de grains de céréales ;
- graines ou fruits oléagineux, leurs produits ou sous-produits (concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées) ;
- graines de légumineuses, leurs produits ou sous-produits ;
- tubercules et racines, leurs produits et sous-produits : betterave, pomme de terre ;

- autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits : raisin ;
- fourrages, y compris fourrages grossiers : luzerne et ses dérivés ;
- autres plantes, leurs produits et sous-produits : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines ;
- produits laitiers : lait, babeurre, lactosérum ;
- minéraux.

Le taux de matières grasses totales de l'aliment démarrage est limité à 6%.

Pendant toute la durée de démarrage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur ; à l'exception des « additifs technologiques » des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants qui sont interdits.

Toute distribution systématique d'aliment médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.

5.3.1.2. Périodes de croissance et de finition

Les volailles, après la période dite « de démarrage », sont élevées sur parcours herbeux. L'alimentation est alors essentiellement constituée par les ressources du parcours (herbe, insectes, petits mollusques...) auxquelles s'ajoutent des céréales : maïs, sarrasin, blé, avoine, triticale, orge, seigle, ainsi que du lait et ses sous-produits. Ces céréales peuvent être produites en association culturale avec des légumineuses à graines (vesce, pois, gesse, féverole, lupin, lentille) si la proportion de céréale au semis est majoritaire en nombre de graine.

Ces graines, dont le maïs constitue au moins 40% de la ration alimentaire, peuvent avoir subi une cuisson, une germination, un concassage ou une mouture, à l'exclusion de toute autre transformation.

Lors du passage en épinette, il peut être ajouté du riz à la ration.

Le lait, entier ou écrémé, sous forme liquide ou en poudre, ainsi que ses sous-produits - sérum de fromagerie, babeurre, lactosérum – peuvent être distribués sous forme liquide ou être incorporés à la pâtée.

Du 36^{e} jour d'élevage à l'abattage, la quantité de produits laitiers distribués en poudre est au minimum 500 grammes par poulet et par poularde en moyenne et 1 kilogramme par chapon en moyenne. Pour les produits laitiers distribués sous forme liquide, elle est au minimum 4 litres par poulet et par poularde en moyenne et 8 litres par chapon en moyenne.

Du 36^{e} au 84^{e} jour d'élevage, période qui correspond à la constitution du squelette, une complémentation des volailles en protéines, minéraux et vitamines peut intervenir en appoint des ressources locales.

L'apport de protéines ne peut se faire que par de la protéine issue de céréales (gluten de blé et gluten de maïs) ; la quantité distribuée sur la période considérée est au maximum de 500 grammes par animal en moyenne.

L'apport de minéraux et de vitamines ne peut se faire que sous la forme de blocs à picorer mis à disposition des volailles sur les parcours et composés des matières premières suivantes : calcium, magnésium, phosphore, sodium, vitamines AD3E. Le liant du bloc à picorer est composé de produits céréaliers et/ou de produits laitiers.

Le taux de protéine de la ration alimentaire journalière est de 15% maximum.

L'administration de tout médicament y compris les compléments phytothérapiques soumis à prescription vétérinaire et autorisé sur ordonnance est interdite pendant au moins les trois semaines qui précèdent l'abattage.

Le support utilisé en phytothérapie est composé de produits céréaliers et/ou produits laitiers. Les acidifiants et purifiants sont autorisés dans l'eau de boisson.

La période de croissance s'étend sur une période de neuf semaines minimum pour les poulets, onze semaines minimum pour les poulardes et vingt-trois semaines minimum pour les chapons.

Au cours de cette période, les volailles sont élevées par lot de 700 volailles maximum du même âge dans un même bâtiment et doivent avoir libre accès à un parcours herbeux de 10 mètres carrés minimum par volaille. Le nombre de volailles par mètre carré de bâtiment couvert et fermé est strictement inférieur à 12 pour les poulets et les poulardes et de 6 au maximum pour les chapons. Pour les chapons, la densité s'applique à compter du 15 juillet.

L'accès à la mangeoire doit être supérieur ou égal à 2 cm par volaille et l'accès à l'abreuvoir doit être supérieur ou égal à 0,35 cm par volaille.

Entre chaque lot, le vide sanitaire est au minimum de quinze jours après nettoyage et désinfection du bâtiment.

Au cours de la période de croissance, les volailles destinées à être commercialisées en « Chapon de Bresse » sont castrées au plus tard le 15 juillet.

La période de croissance et la période de finition sont réalisées sur la même exploitation.

La période de finition dure au minimum 10 jours pour les poulets, trois semaines pour les poulardes et quatre semaines pour les chapons.

Cette finition s'effectue en épinettes qui sont des cages placées dans un local spécifique sombre, calme et aéré. Le nombre de places en épinette est limité à 2 000 volailles par local.

L'ablation des crêtes et des barbillons des volailles est interdite.

Pour les chapons et les poulardes, l'épointage des ongles est obligatoire à la mise en épinette.

Au cours de cette étape tout le savoir-faire des hommes permet un engraissement qui exprime les caractères de la volaille acquis pendant l'élevage en liberté.

Le nombre de places en épinette doit être égal au minimum à la moitié de l'effectif maximum pour les lots supérieurs à 700 volailles et égal au tiers pour les lots inférieurs à 700 volailles. Les épinettes sont situées à 15 cm du sol et comportent trois étages au maximum avec une séparation de 10 cm minimum entre deux étages. Les mâles sont séparés des femelles.

Pour les poulets femelles, la surface disponible par animal est de maximum 17 volailles par mètre carré. Pour les poulets mâles et les poulardes, cette surface disponible est de maximum 14 volailles par mètre carré. Pour les chapons, la surface disponible est de maximum 9 volailles par mètre carré.

Le linéaire de mangeoire est de 10 cm minimum par poulet femelle. Pour les poulets mâles et les poulardes, il est de 12 cm minimum. Pour les chapons, il est de 20 cm minimum.

Le local d'épinette est nettoyé après chaque enlèvement final d'une bande de volailles.

5.3.2. Gestion des parcours

Afin de conserver un bon état d'enherbement des parcours, la production annuelle par hectare de parcours est limitée à 1 500 gallinacés. Le calcul annuel est effectué sur une période de référence de 365 jours.

Les parcours herbeux ne doivent être exploités par aucune volaille pendant au moins deux semaines précédant la sortie des volailles sur ces parcours.

Les parcours herbeux sont constitués de prairies permanentes ou de prairies temporaires de plus d'un an. Les prairies monospécifiques sont interdites. L'entretien des parcours est effectué par fauche, pâture ou broyage et doit permettre de conserver une hauteur de végétation adaptée à la taille des volailles.

Les parcours présentent 25 mètres linéaires de haies minimum par hectare.

Lorsque des lots de volailles d'âges différents sont élevés dans des bâtiments situés à moins de 200 mètres les uns des autres, les parcours doivent être séparés par une clôture interdisant le mélange des lots. Lorsque plusieurs lots de volailles du même âge ont accès au même parcours, les bâtiments d'élevage doivent être situés à plus de 40 mètres les uns des autres.

Les seules fumures autorisées sur les parcours sont les fumures minérales et les fumures organiques provenant de l'exploitation.

5.4. Abattage, découpe, préparation et conditionnement

L'abattage est réalisé de façon à préserver toutes les qualités de la volaille.

Les volailles vivantes destinées à être abattues doivent être en bon état d'engraissement, visualisé par une bonne couverture graisseuse de la veine scapulaire.

Au moment de l'enlèvement ou de la livraison, elles doivent être à jeun.

Les opérations de saignée, d'effilage ou d'éviscération, de finition de plumaison et de nettoyage des collerettes doivent être manuelles. Toutefois, l'incision circulaire de l'orifice cloacal des volailles peut être réalisée à l'aide d'un couteau à cloaque ou « coupe-cloaque ».

La plumaison doit se faire à sec ou par trempage dans une eau à une température inférieure à 58°C.

Après un ressuage de trois heures minimum, les volailles sont placées en chambre froide.

Les volailles font l'objet d'une préparation qui consiste en une finition de plumaison et un nettoyage des collerettes. A l'issue de cette opération et préalablement à l'expédition, au titre du classement définitif des volailles en appellation d'origine sont apposées les marques d'identification telles que définies au point 8 du présent cahier des charges.

Les opérations de roulage et de bridage sont réalisées selon les modalités suivantes :

- le roulage : les pattes et les ailes sont collées au corps de la volaille en position naturelle dans une toile d'origine végétale constituée de lin, de coton ou de chanvre cousue de façon que la volaille soit entièrement « emmaillotée », à l'exception du cou dont le tiers supérieur est laissé emplumé ;

- le bridage : la volaille est attachée et roulée en serrant très fortement et en tirant les ficelles de couture de façon à permettre une répartition des graisses autour de l'animal et à vider l'air contenu dans la volaille pour optimiser sa conservation ; le nombre de points de couture doit être au minimum de 15 pour les poulets et les poulardes et de 20 pour les chapons. Le bridage ou serrage des liens doit commencer par le milieu ventral de l'animal et se continuer vers la tête, puis se terminer vers le croupion pour chasser l'air contenu dans la cavité abdominale. Il doit être suffisant pour ne pas permettre le passage d'un doigt sous la couture.

La volaille roulée est ensuite stockée au froid au minimum pendant quarante-huit heures.

La découpe du poulet de Bresse :

- Hygiène et maîtrise sanitaire de la découpe :
  - Le délai entre l'abattage et la découpe doit être inférieur à 3 jours
  - La chaine ou la table de découpe doit être totalement débarrassée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.
- Critères particuliers à la découpe :
  - La découpe est réalisée avec des outils manuels.
  - Les volailles abattues doivent être bien en chair, avec un engraissement régulier; les membres doivent être exempts de fracture.
  - L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de l'AOP (selon le morceau concerné) : la peau doit être nette, sans sicots, sans déchirures, meurtrissures ou colorations anormales.

Le « Poulet de Bresse » se caractérise par une finesse du squelette et de la peau ainsi que par la présence importante de gras de couverture et intramusculaire. Les carcasses sont donc particulièrement délicates et doivent être manipulées avec soin sous peine de lésion des os, de la peau, qui doit être présente sur les morceaux de volailles commercialisées, et d'oxydation des graisses sous-cutanées. Pour illustration, la cadence d'abattage de cette volaille est particulièrement lente et l'étape de plumaison est obligatoirement finalisée par des opérations manuelles afin de tenir compte de cette fragilité de la peau et des os.

Les opérations d'abattage, la préparation des carcasses, la découpe et le conditionnement constituent des opérations essentielles à la préservation des qualités de l'AOP « Poulet de Bresse ».
Il est donc primordial que ces opérations soient réalisées par des opérateurs disposant des savoir-faire nécessaires, et qui ont été formés spécifiquement à la découpe de cette volaille. Ceci afin de se prémunir contre le risque de compromettre la garantie de qualité et conduire à la mise sur le marché d'un produit final non conforme aux critères organoleptiques.
De plus, les marques d'identification (bague et scellé) étant supprimées lors de la découpe et du conditionnement, la réalisation de ces opérations dans l'aire géographique, avec le système de contrôle mis en place pour en vérifier la réalisation, permet de limiter le risque de rupture de la traçabilité et ainsi le risque de fraude. Enfin la localisation de l'opération dans l'aire géographique

permet de limiter le nombre de manipulations et la durée de transport, préjudiciables à la qualité de ce produit fini particulièrement fragile.

Il en ressort que toutes les opérations de découpe et de conditionnement permettant l'obtention du « Poulet de Bresse » reposent sur des règles particulières et un savoir-faire spécifique. De ce fait, leurs réalisations dans des installations appropriées, situées dans l'aire géographique, apparaissent comme fondamentales pour :
- maintenir les caractéristiques qualitatives,
- garantir l'authenticité du produit,
- assurer un contrôle rigoureux de l'une des présentations du produit les plus présentes sur le marché.

5.5 Surgélation des poulets

La surgélation des poulets (entiers, PAC ou découpés) est effectuée au plus tard trois jours après l'abattage.

Les poulets (entiers, PAC ou découpés) sont surgelés par passage dans un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre -35°C et -40°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de -18°C dans un délai maximum de huit heures.

La date de durabilité minimum (DDM) maximale après surgélation est fixée à 12 mois.

6) Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique

La « Volaille de Bresse » / « Poulet de Bresse » / « Poularde de Bresse » / « Chapon de Bresse » est une volaille d'une race spécifique la race gauloise ou de Bresse de variété blanche, sélectionnée localement, à croissance lente.
Cette race rustique parfaitement adaptée aux conditions climatiques de la Bresse permet de valoriser au mieux les parcours herbeux qui lui sont mis à disposition où elle doit chercher elle-même sa nourriture, développant ainsi une musculature importante sur une ossature fine.
Son alimentation complémentaire carencée en protéines, mais riche en maïs et sa finition a permis la production de volailles grasses à l'origine de la notoriété des volailles de Bresse.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

✧ **Facteurs naturels**

L'aire de production des volailles de Bresse, correspond à plaine bocagère légèrement vallonnée, issue d'apports géologiques périglaciaires plio-quaternaires à l'origine de sols très argileux et imperméables. Le climat sous une forte influence océanique est humide et souvent brumeux.

Le maïs, apparu en Bresse au début du XVII^{e} siècle (soit à peine un peu plus d'un siècle après son arrivée sur les côtes andalouses) a joué un rôle central dans le système agricole bressan servant à la fois de base à l'alimentation humaine et à l'alimentation des volailles de ferme. Dans ce contexte, une polyculture traditionnelle basée sur les cultures herbagères et céréalières et l'élevage avicole et bovin (laitier puis allaitant) s'est mise en place au fil des siècles et perdure encore aujourd'hui.

✧ **Facteurs humains**

Dès 1591, les registres municipaux de la ville de Bourg-en-Bresse mentionnent les Volailles de Bresse et notamment les « chapons gras ». A partir du XVII^{e} siècle, les redevances en chapons et poulardes

se multiplient et, à la fin du XVIII^{e} siècle, ils figurent sur tous les baux. La succulence de la chair est soulignée plus tard par le gastronome Brillat-Savarin, qui, dans sa *Physiologie du goût*, écrit en 1825 : « Pour la poularde, la préférence appartient à celle de Bresse. »

Le développement de la production sera favorisé par les facilités de commercialisation liées à la mise en place du chemin de fer de la ligne Paris-Lyon-Marseille (PLM). La proximité d'une grande agglomération, comme celle de Lyon, est certainement également un facteur de développement non négligeable.

Les professionnels intentèrent des actions en justice pour préserver les usages de production et l'aire de production, et à l'issue d'une procédure particulièrement longue, le jugement du Tribunal de Bourg-en-Bresse du 22 décembre 1936 définit l'appellation d'origine en délimitant l'aire géographique et en fixant ses conditions de production. Puis l'appellation d'origine connut deux nouvelles réglementations importantes : la loi du 1er août 1957 réaffirmant la protection de l'appellation d'origine et instaurant une organisation professionnelle ainsi que l'arrêté du 15 juillet 1970 qui a défini de façon plus précise les conditions de production.

La race locale reconnue comme la seule pouvant conduire à l'obtention de l'appellation d'origine est d'une grande rusticité et très bien adaptée à l'environnement et aux sols humides de la Bresse. Historiquement, chaque éleveur sélectionnait lui-même ses reproducteurs dans son cheptel. Puis, par l'implication collective de la filière, un centre de sélection a été créé en 1955. Il conduit une sélection généalogique permettant une conservation de la race.

Les pratiques d'élevage reposent sur un régime alimentaire ancestral basé sur une alimentation autonome des volailles sur les parcours herbeux (vers de terre, herbe…), complétée de graines et de produits laitiers (lait dilué, petit lait, lait en poudre, babeurre...). L'engraissement final des animaux est réalisé dans des cages dites « épinettes », au calme et à l'abri de la lumière pour éviter toute agitation. Une fois abattues, les volailles sont généralement présentées d'une façon tout à fait originale et présentent une collerette de plumes à la base du cou.

L'éleveur porte une attention particulière aux volailles fines que sont le chapon, mâle né au début du printemps et castré avant le 15 juillet et la poularde, femelle plus âgée que le poulet et n'étant pas entrée en cycle de ponte. La finition en épinettes est plus longue pour les volailles fines que pour les poulets et elles bénéficient le plus souvent d'une alimentation appétente distribuée sous forme de pâtée. Elles font également l'objet de soins très délicats à l'abattage et sont plumées très soigneusement de façon à ne pas meurtrir la peau. Lorsqu'elles sont « parées » à la mode bressanne, ce qui est obligatoire pour le chapon, les pattes et les ailes des volailles sont collées au corps. Les volailles sont ensuite pliées dans une toile solide d'origine végétale puis cousue très serrée à la main à l'aide d'une ficelle fine en commençant par le centre et en finissant vers la tête et vers le croupion de façon à ce que la volaille soit entièrement « emmaillotée », à l'exception du cou dont le tiers supérieur est laissé emplumé. Une fois démaillotée la volaille présente la forme caractéristique d'un cylindre d'où seuls têtes et cou se détachent.

6.2. Spécificité du produit

Les animaux se caractérisent par une finesse du squelette et du grain de la peau qui indique une aptitude au développement de la viande et de la graisse. La longueur de leur dos est la gageure de la quantité des filets.

La « Volaille de Bresse » est qualifiée de type « volaille grasse », c'est-à-dire longiligne et d'une finesse extrême, ce qui témoigne de la vocation à l'engraissement de ces animaux. Elle se distingue

facilement du type « poulet de grain » qui est plus large, plus ramassé et avec des caractères d'anémie moins prononcés.

Après une cuisson qui doit être maîtrisée pour conserver toutes les qualités organoleptiques des volailles, ces dernières se caractérisent notamment par leur rendement élevé en viande, la grande tendreté, l'intense sapidité et la jutosité importante de leur chair.

Concernant le rendement en viande, la volaille de Bresse est remarquable par l'ampleur des morceaux de choix comme la longueur et la largeur des filets ou la rondeur des pilons. Les os sont tous très fins, la tête et le cou sont grêles de sorte que les parties non consommables sont extrêmement réduites. Une fois saignée et plumée, la volaille se caractérise par sa rondeur en chair et en graisse ne laissant rien apparaître de saillant.

La chair est tendre voire fondante, c'est ce qui lui a valu le surnom de « moelleux » aux halles parisiennes. La chair se détache toute seule des os et les différents muscles se séparent les uns des autres avec une extrême facilité. Les fibres musculaires sont si fines qu'on ne les distingue quasiment pas. Les tendons et les aponévroses sont à peu près inexistants et se confondent avec la chair. En plus du gras de couverture qui varie selon le degré d'engraissement, le muscle des volailles est infiltré de graisse. Chacune des minuscules fibres musculaires est en quelque sorte « enrobée » d'une gaine de graisse délicate qui, après cuisson, confère à la chair sa tendreté exceptionnelle.

La poularde est plus ronde et plus lourde que le poulet et présente une qualité gustative particulière liée à son état d'engraissement plus avancé. Le chapon, en raison de sa castration et de sa durée de vie importante qui favorisent l'infiltration longue et régulière de la graisse dans les tissus musculaires est une volaille de très haute qualité gastronomique commercialisée exclusivement à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Enfin, les dégustateurs avertis reconnaissent que la chair des volailles possède un parfum spécial qui la fait rechercher des plus fins gourmets.

Cette production, fortement ancrée dans la gastronomie locale, est cuisinée et promue par les plus grands chefs tant en France qu'à l'étranger.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La polyculture bressane, induite directement par les caractéristiques de son milieu naturel, notamment ses aptitudes favorables aux cultures herbagères et à celle du maïs, qui exigent un climat arrosé et des sols aux réserves en eau importantes, est le facteur déterminant qui se trouve à l'origine de l'élevage de volailles en Bresse. Le maïs en complément des autres céréales, du fait de ses qualités nutritionnelles a permis la production de volailles grasses à l'origine de la réputation des volailles de Bresse.

Les producteurs ont su conserver la race à l'état pur afin de développer la volaille de Bresse. En effet, ses caractères de rusticité lui ont permis de vivre dans ce milieu difficile où elle se nourrit en partie de la faune spontanée du terroir et du complément substantiel issu de l'aire géographique (maïs, lait) apporté par l'éleveur au cours de son élevage et de son engraissement.

Ainsi, l'élevage repose sur une tradition forte associant un régime alimentaire particulièrement carencé en protéines, des méthodes d'engraissement spécifiques et un âge d'abattage tardif qui permet aux animaux d'acquérir une complète maturité physiologique.

Le mode d'élevage, les soins et l'engraissement confèrent aux volailles après leur cuisson des particularités organoleptiques remarquables. La pratique traditionnelle de roulage des volailles fines dans un tissu très serré permet notamment de favoriser l'imprégnation des graisses dans les muscles. Les éthers absorbés par la graisse et libérés par la cuisson réagissent entre eux et en imprégnant toute la masse, donnent à la volaille son parfum délicat.

Beaucoup de ces volailles sont vendues à la suite des quatre concours spécifiques appelés « Les glorieuses de Bresse » dont le premier a eu lieu à Bourg-en-Bresse le 23 décembre 1862. Trois autres manifestations se déroulent dans la semaine qui précède Noël, à Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse et Louhans et regroupent plus de 1000 animaux enrubannés dont les plus belles pièces sont soumises à l'appréciation du jury. Les volaillers se disputent les premiers prix des chapons et poulardes, aux tarifs les plus élevés, et ce sont les meilleures pièces qui vont orner les plus belles vitrines et les grandes tables de réveillon. Ces concours démontrent à quel point les éleveurs sont fiers de leurs produits et font preuve d'un profond attachement à leur activité.

7) Références concernant les structures de contrôle

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

L'institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du Ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882/2004.

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

59, boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13 – France.

Téléphone : (33) 01 44 87 17 17 - Fax : +33 01 44 97 30 37.

La DGCCRF est un service du ministère en charge 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) Éléments spécifiques de l'étiquetage

Les « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse » ou « Poularde de Bresse » ou « Chapon de Bresse » portent simultanément la bague de l'éleveur, le scellé de l'abatteur, une étiquette spécifique ainsi que pour les poulardes et les chapons un sceau d'identification.

L'étiquette est apposée sur le dos des volailles présentées effilées ou le bréchet des volailles présentées « Prêt à cuire » lors du classement des volailles en appellation d'origine préalablement à l'expédition.

Dans le cas de découpes de poulets, chaque unité de vente est identifiée individuellement pour permettre une traçabilité jusqu'à l'éleveur (un numéro d'identification délivré par le groupement).

8.1. Modèles des marques d'identification

La bague incessible se présente sous la forme d'un anneau inviolable qui porte les coordonnées de l'éleveur.

Le scellé incessible se présente sous la forme d'une agrafe portant l'inscription « Bresse ». Dans le cas d'abattoirs, figurent les coordonnées de l'abatteur. Dans le cas d'abattage à la ferme par l'éleveur, le scellé comporte l'indication « Abattage à la ferme ».

Les sceaux d'identification des chapons et poulardes se présentent sous la forme de sceau qui comporte la mention « Poularde de Bresse roulée » ou « Poularde de Bresse » ou « Chapon de Bresse » et la mention « Appellation d'origine contrôlée » jusqu'au 1er janvier 2012 ou « Appellation d'origine protégée ».

8.2. Conditions d'apposition des marques

La bague est apposée par l'éleveur à la patte gauche avant le départ de l'exploitation.
Le scellé est apposé à la base du cou lors du classement des volailles en appellation d'origine préalablement à l'expédition.
La bague et le scellé ne peuvent servir qu'une fois et leur mise en place doit être effectuée soigneusement pour les rendre inviolables. Les sceaux sont apposés à la base du cou et maintenus par le scellé.

9) Exigences nationales

En application de l'article R 641-12 du code rural, le tableau ci-dessous présente les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation.

Principaux points à contrôler		Valeurs de référence	Méthode d'évaluation
OUTILS DE PRODUCTION	Localisation des opérateurs	Structures de sélection (bâtiments d'élevage des parquets), d'accouvage (couvoirs), d'élevage, d'abattage et de découpe dans l'aire géographique de l'appellation	Documentaire et/ou Visuel
	Race	Gauloise ou Bresse, variété blanche	Documentaire et/ou Visuel
	Chargement des parcours	≤ 1500 gallinacés / ha de parcours / an	Documentaire

Principaux points à contrôler		Valeurs de référence	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Durée de vie	≤ 35 jours de démarrage - pour les poulets ≥ 10 jours de finition ≥ 108 jours d'élevage - pour les poulardes ≥ 21 jours de finition ≥ 140 jours d'élevage - pour les chapons ≥ 28 jours de finition ≥ 224 jours d'élevage	Documentaire
	Effectif d'une bande	≤ 4200 volailles en démarrage par bâtiment. ≤ 700 volailles en croissance par bâtiment.	Documentaire et/ou Visuel
	Densité en bâtiment	Démarrage : ≤ 24 sujets / m² Croissance : < 12 volailles / m² A compter du 15/07 : ≤ 6 chapons / m²	Documentaire
	Accès au parcours	≥ 10 m² par volaille pendant la période de croissance	Documentaire et/ou Visuel
	Parcours	Prairie multi espèce ≥ 1 an	Visuel
	Provenance des céréales	Aire géographique de l'appellation	Documentaire
	Composition de l'aliment distribuée jusqu'à 35 jours	≥ 50 % céréales de la ration alimentaire	Documentaire et /ou Examen analytique
	Composition de l'aliment distribué à partir du 36ème jour	Céréales pouvant être en association culturale avec des légumineuses à graines (autorisé si la proportion de céréale au semis est majoritaire en nombre de graine) ainsi que du lait et ses sous-produits sous forme liquide ou poudre Le maïs doit représenter au moins 40% de la ration alimentaire Produits laitier : ≥ 500 g de poudre ou ≥ 4 l par poulet et poularde en moyenne ≥ 1 kg de poudre ou 8 l par chapon en moyenne Riz autorisé en finition Jusqu'au 84ème jour : gluten de maïs ou gluten de blé ≤ 500 g par volaille en moyenne	Documentaire et /ou Examen analytique
	Finition des volailles	En épinette, local spécifique sombre, calme et aéré	Visuel
	Opération de finition de plumaison et de nettoyage des collerettes	Manuelle	Visuel

Principaux points à contrôler		Valeurs de référence	Méthode d'évaluation
	Roulage-bridage	≥ 15 points pour les poulardes ≥ 20 points pour les chapons Le serrage ne doit pas permettre le passage d'un doigt sous la couture	Visuel
	Classement définitif des volailles	Présence de toutes les marques d'identification	Visuel
CONTRÔLE PRODUIT	Aspect du produit fini (hors découpe)	Plumage entièrement blanc y compris le camail. Pattes bleues ou bleutées. Peau fine et chair blanche. Bien en chair avec filets développés, peau nette, sans sicot, sans déchirure, meurtrissure ou colorations anormales. Membres exempts de fracture. Arête dorsale rendue invisible par l'engraissement. Forme naturelle du bréchet non modifiée. Spécificité complémentaire pour les volailles effilées : collerette de plumes conservée sur le tiers supérieur du cou et propre. Spécificité complémentaire pour les volailles roulées : forme oblongue, ailes et pattes incrustées dans le corps et non saillantes. La chair doit être ferme, dure et d'une bonne tenue.	Examen organoleptique
	Découpe	La découpe est autorisée pour les poulets seulement. Les volailles abattues doivent être bien en chair, avec un engraissement régulier; les membres doivent être exempts de fracture. L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de l'AOP (selon le morceau concerné) : la peau doit être nette, sans sicots, sans déchirures, meurtrissures ou colorations anormales	Visuel

10) Annexe n°1

Carte présentant l'aire géographique de l'appellation d'origine « Volaille de Bresse » et sa localisation sur la carte de France :



Légende :

- Limites départementales
- Limites communales
- Aire géographique de l'Appellation d'Origine « Volaille de Bresse »