**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

**Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Volailles d'Ancenis »**

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 19 mars 2021, du règlement d'exécution (UE) 2021/467 de la Commission du 16 mars 2021 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [« Volailles d'Ancenis » (IGP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

**Cahier des charges de l'indication géographique protégée**

**« Volailles d'Ancenis »**

associé à l'avis publié au ***Bulletin officiel*** **du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation**

**n° 2021-13**

annule et remplace le cahier des charges publié au *Bulletin officiel* du Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation n° 2019-39

**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-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

Les Fermiers du Val de Loire
Boulevard Pasteur - BP 50262 44158 Ancenis Cedex
Tél : (33) (0)2 40 98 82 52
Fax : (33) (0)2 40 83 15 00
Courriel : fermiersduvaldeloire@terrena.fr
Association loi 1901

**Composition :**
Opérateurs : éleveurs et abatteurs

**TYPE DE PRODUIT**
Classe 1.1 : « Viande (et abats) frais »

## 1) NOM DU PRODUIT

« Volailles d'Ancenis »

## 2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les « Volailles d'Ancenis » sont des oiseaux de l'ordre des galliformes. Elles appartiennent à différentes familles et comptent plusieurs types d'animaux :

- poulet, poularde, chapon,
- pintade, chapon de pintade,
- dinde.

Toutes sont issues de souches rustiques à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue et un abattage à la limite de la maturité sexuelle assurant ainsi une qualité optimale (conformation et organoleptique).
Elles sont élevées en plein air sur des parcours enherbés et arborés favorables à l'expression naturelle de ces souches à l'exploration des parcours.
Les « Volailles d'Ancenis » se caractérisent par une carcasse ronde avec des filets rebondis et des dépôts de graisses marqués sur la face latérale des cuisses et de part et d'autre de l'os du bréchet.
Selon les productions, les caractéristiques des produits finis sont les suivantes :

| | Poids minimum Eviscérés sans abats | Couleur de chair et peau | Couleur des pattes |
|---|---|---|---|
| Poulet | 1 kg | Jaune ou blanche | Jaunes blanches ou noires |
| Pintade | 0,850 kg | Beige | Noires |
| Chapon | 2,5 kg | Jaune ou blanche | Jaunes ou blanches |
| Chapon de pintade | 1,4 kg | Beige | Noires |
| Poularde | 1,6 kg | Jaune ou blanche | Jaunes ou blanches |
| Dinde (femelle uniquement) | 2,3 kg | Jaune ou blanche | Noires |

Les pièces entières sont issues de carcasses de classe A.
Pour les découpes de volaille, leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses présentant de légers défauts (non classable en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.
Les pièces entières sont présentées :

- « prête à cuire » (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse) conditionnée sous film, sous atmosphère protectrice ou sous vide,
- « effilée » (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats)

Les volailles sont commercialisées en frais ou surgelé.
Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) sont commercialisés en frais ou surgelé.

## 3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les « Volailles d'Ancenis » sont élevées de l'âge d'un jour jusqu'à leur enlèvement pour l'abattage. L'élevage des volailles que ce soit les bâtiments comme les parcours sont situés dans l'aire géographique de l'IGP « Volailles d'Ancenis » dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2019.

Département de la Loire-Atlantique en intégralité

Département de Maine-et-Loire :

Communes en entier :
Angers, Angrie, Armaillé, Aubigné-sur-Layon, Avrillé, Beaucouzé, Beaulieu-sur-Layon, Beaupreau en Mauges, Bécon-les-Granits, Bégrolles-en-Mauges, Béhuard, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-l'Evêque, Briollay, Candé, Cantenay-Epinard, Carbay, Cernusson, Challain-la-Potherie, Chalonnes-sur-Loire, Chambellay, Champtocé-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudefonds-sur-Layon, Chazé-sur-Argos, Cheffes, Chemillé en Anjou, Chenillé-Champteussé, Cholet, Cléré-sur-Layon, Coron, Denée, Doué-en-Anjou, Ecouflant, Ecuillé, Erdre-en-Anjou, Feneu, Grez-

Neuville, Ingrandes-Le Fresne-sur-Loire, Juvardeil, La Jaille-Yvon, La Plaine, La Possonnière, La Romagne, La Séguinière, La Tessoualle, Le Lion-d'Angers, Le May-sur-Evre, Le Plessis-Grammoire, Les Cerqueux, Les Garennes-sur-Loire, Les Hauts-d'Anjou, Les Ponts-de-Cé, Loiré, Longuenée-en-Anjou, Lys Haut Layon, Mauges sur Loire, Maulévrier, Mazières-en-Mauges, Miré, Montilliers, Montreuil-Juigné, Montreuil-sur-Loir, Montreuil-sur-Maine, Montrevault sur Evre, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Nuaillé, Ombrée-d'Anjou, Orée d'Anjou, Passavant-sur-Layon, Rives-du-loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Barthélemy-d'Anjou, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-de-Linières, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saint-Sigismond, Sarrigné, Savennières, Sceaux-d'Anjou, Segré-en-Anjou Bleu, Sèvremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Soulaire-et-Bourg, Thorigné-d'Anjou, Tiercé, Toutlemonde, Trélazé, Trémentines, Val d'Erdre-Auxence, Val-du-Layon, Verrières en Anjou

Communes en partie :
Brissac-Loire-Aubance (pour le seul territoire des anciennes communes de Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hopital et Vauchrétien), Loire-Authion (pour le seul territoire des anciennes communes de Andard, La Bohalle, La Daguenière et Saint-Mathurin-sur-Loire), Morannes-sur-Sarthe-Daumeray (pour le seul territoire de l'ancienne commune de Chemiré-sur-Sarthe), Terranjou (pour le seul territoire des anciennes communes de Chavagnes et Notre-Dame-d'Allençon),

Département des Deux-Sèvres:
Adilly, Airvault, Allonne, Amailloux, Argentonnay, Aubigny, Availles-Thouarsais, Azay-Sur-Thouet, Beaulieu-Sous-Parthenay, Boisme, Bouille-Saint-Paul, Boussais, Bressuire, Bretignolles, Cerizay, Cersay, Chanteloup, Chatillon-Sur-Thouet, Chiche, Cirieres, Clave, Clesse, Combrand, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Faye-L'Abbesse, Fenery, Geay, Genneton, Glenay, Gourge, La Boissiere-En-Gatine, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, La Foret-Sur-Sevre, La Petite-Boissiere, La Peyratte, L'Absie, Lageon, Largeasse, Le Pin, Le Retail, Le Tallud, Les Chatelliers, Les Forges, Lhoumois, Loretz-d'Argenton, Louin, Luche-Thouarsais, Luzay, Maisontiers, Massais, Mauleon, Menigoute, Moncoutant-sur-Sèvres, Montravers, Neuvy-Bouin, Nueil-Les-Aubiers, Parthenay, Pierrefitte, Pompaire, Pougne-Herisson, Reffannes, Saint-Amand-Sur-Sevre, Saint-Andre-Sur-Sevre, Saint-Aubin-Du-Plain, Saint-Aubin-Le-Cloud, Saint-Clementin, Sainte-Gemme, Sainte-Verge, Saint-Germain-De-Longue-Chaume, Saint-Jacques-De-Thouars, Saint-Jean-De-Thouars, Saint-Lin, Saint-Loup-Lamaire, Saint-Martin-Du-Fouilloux, Saint-Maurice-Etusson, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Paul-En-Gatine, Saint-Pierre-Des-Echaubrognes, Saint-Varent, Saurais, Secondigny, Thouars, Trayes, Vasles, Vausseroux, Vautebis, Vernoux-En-Gatine, Viennay, Vouhe, Voultegon.

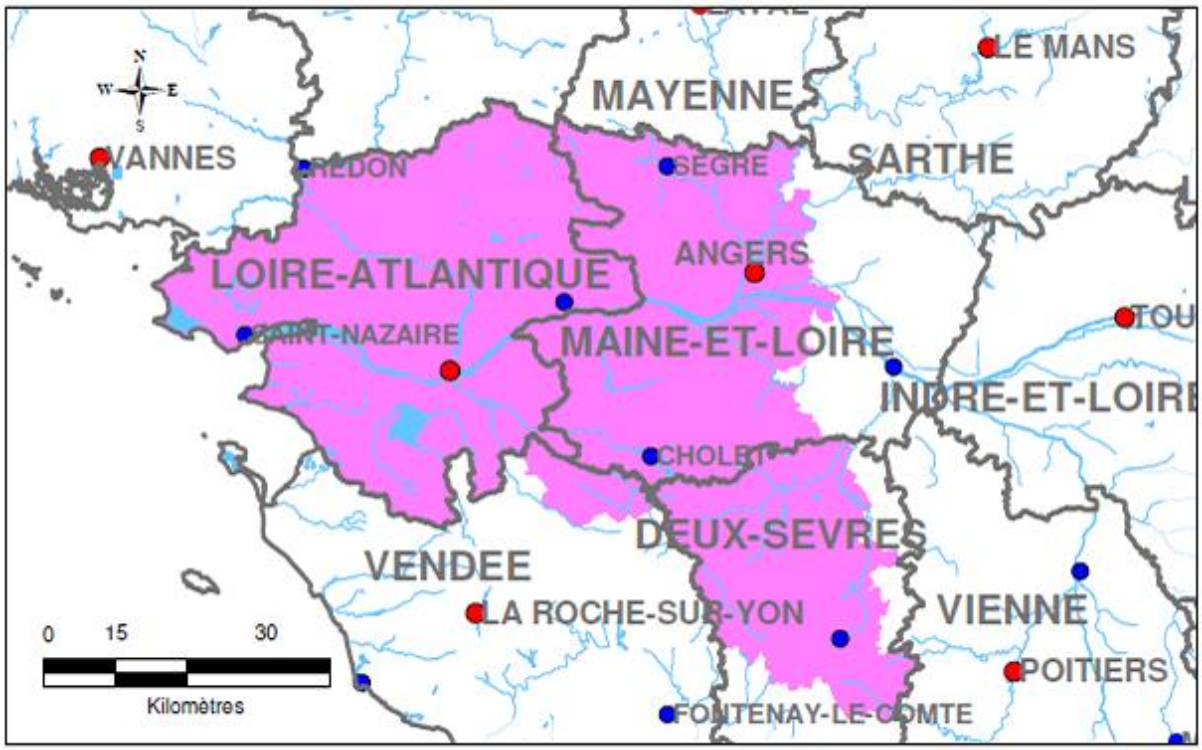
Département de la Vendée:
Bazoges-en-Paillers, Beaurepaire, Chanverrie, Cugand, La Bernardière, La Boissière-de-Montaigu, La Bruffière, La Gaubretière, Les Landes-Genusson, Mortagne-sur-Sèvre, Saint-Aubin-des-Ormeaux, Saint-Laurent-sur-Sèvre, Saint-Malô-du-Bois, Saint-Martin-des-Tilleuls, Tiffauges, Treize-Septiers, Treize-Vents.

**Présentation géographique succincte de l'aire**

L'aire géographique de l'IGP « Volailles d'Ancenis » couvre toute la basse vallée de la Loire depuis son embouchure jusqu'à la vallée du Loir au nord d'Angers et la vallée de la Sèvre nantaise au sud. Le relief est vallonné et s'organise autour d'un réseau assez dense de rivières qui sont drainées par la Loire. Au point de vue géologique, l'aire se situe sur la partie terminale du massif Armoricain. Aussi, l'aire fait

partie des régions bocagères françaises avec une densité de haies importante où le chêne pédonculé est très présent.

**Carte de l'aire géographique de l'IGP volailles d'Ancenis**




Légende

Entités administratives

Limites départementales

Préfectures

Sous-préfectures

aire géographique IGP volailles d'Ancenis

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

**Identification des opérateurs :** Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée des « Volailles d'Ancenis » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

**Enregistrements relatifs à la traçabilité**

| Etape | Information suivie | Document associé | Enregistrement relatif au suivi et au contrôle | Durée de conservation des documents |
|---|---|---|---|---|
| Couvoir | Quantité et type d'oisillons livrés<br>Coordonnées du couvoir et de l'éleveur | Bon de livraison, certificat d'origine | N° de bons de livraison des oisillons<br>N° de lot | 24 mois |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Elevage | Quantité et type d'oisillons livrés<br>Coordonnées de l'éleveur<br>Données journalière du lot (poids, mortalité, aliment, traitements) | Bon de livraison oisillons<br>Fiche d'élevage<br>Bon de livraison aliment<br>Ordonnance vétérinaire | N° de BL des oisillons<br>N° de lot<br>Bon de livraison aliment<br>N° d'ordonnance vétérinaire | 24 mois |
| Enlèvement | Quantité et type d'animaux abattus<br>Coordonnées de l'éleveur du transporteur et de l'abattoir | Bon d'enlèvement<br>Fiche ICA (information sur la chaine alimentaire) | N° de lot<br>Nombre annoncé à l'abattoir<br>Poids estimé à l'abattoir<br>Age d'abattage minimum | 24 mois |
| | | | | |
| Réception abattoir | Quantité et type d'animaux à abattre<br>Coordonnées de l'éleveur du transporteur et de l'abattoir | Bon d'enlèvement<br>Ticket de pesée<br>Lettre de voiture | N° de lot<br>Nombre abattu<br>Poids vif<br>Durée de transport<br>Nom de l'éleveur et numéro de bâtiment | 24 mois |
| Abattage | Quantité et type d'animaux abattus<br>Coordonnées de l'éleveur du transporteur et de l'abattoir | Bon d'enlèvement<br>Fiche identification des lots abattus | N° de lot<br>Nombre abattu<br>Poids abattu<br>Nombre de déclassé et saisie par lot | 5 ans |
| Conditionnement des abats | Quantité et type d'abats conditionnés | Fiches d'identification des lots abattus<br>Etiquettes chariot (non conservés) | N° de lot<br>Nombre abattu<br>Poids abattu<br>Nombre de déclassé et saisie par lot | 24 mois |
| Conditionnement des volailles entières | Quantité et type de volailles conditionnées | Etiquette chariot (non conservée)<br>Fiche d'identification des lots abattus | N° de lot | 24 mois s |
| Découpe | Quantité et type de volailles découpées | Fiche suivi de production<br>Fiche d'identification des lots abattus<br>Document de transfert (en cas de transfert) | N° de lot | 24 mois |
| surgélation | Quantité et type de volailles surgelées | Bon de livraison individuel<br>Certificat de transfert<br>Fiche suivi de production | N° de lot d'origine<br>N° de lot de fabrication<br>Poids entrée<br>Poids sortie | 24 mois |

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

### 5.1. Souches utilisées

Les souches utilisées sont des souches rustiques et à croissance lente. Les volailles sont ainsi adaptées à une durée d'élevage longue et à l'élevage en plein air ; elles utilisent au mieux les parcours.

Les souches retenues pour les productions de Volailles d'Ancenis 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 | Plumage noir, pattes noires et peau blanche |
| Pintade,<br>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 |

### 5.2. Mode d'élevage

Les « Volailles d'Ancenis » sont élevées en plein air : elles ont accès à un parcours à un âge défini. L'âge minimum d'abattage est lui aussi fixé par production.
Pour cela, les bâtiments sont munis de trappes qui sont ouvertes dès 9 heures du matin et jusqu'à la tombée de la nuit.

| | Age maximal d'accès au parcours | Age minimum d'abattage |
|---|---|---|
| Poulet | 37<br>Du 37ème au 42ème jour des aménagements d'horaires sont possibles l'hiver | 81 |
| Pintade | 56 | 94 |
| Chapon | 42 | 150 |
| Chapon de pintade | 56 | 150 |
| Poularde | 42 | 120 |
| Dinde | 56 | 140 |

## 5.3. Bâtiments et parcours d'élevage

Les bâtiments d'élevage sont de petites tailles, 400m² maximum sauf pour la dinde où ils peuvent atteindre 500 m². Ils sont clairs et munis de trappes pour assurer l'accès des volailles sur le parcours avec un ratio de 4 mètres minimum de trappe pour 100 m² de surface au sol.

Une densité maximum doit y être respectée pour chaque type de volailles :

| | Nombre maximum d'animaux/m² en bâtiment |
|---|---|
| Poulet | 11 |
| Pintade | 13 |
| Dinde | 6.25 |

| | Nombre maximum d'animaux/m² en bâtiment de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel | Nombre maximum d'animaux /m2 en bâtiment du jour de l'enlèvement partiel(1) à l'âge minimal d'abattage (1) |
|---|---|---|
| Chapon | 11 | 6,25 |
| Chapon de pintade | 13 | 10 |
| Poularde | 11 | 9 |

(1) La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage ne doit pas être inférieure à :
- 58 jours pour les chapons
- 49 jours pour les chapons de pintade
- 28 jours pour les poulardes

Enlèvement partiel (détassage) : Pratique de division de lots de volailles en cours d'élevage de la filière longue.

A partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment pour les poulets, chapons de poulet et poulardes (au moins 250kg/bâtiment de 400 m²/lot).

Au 42ème jour d'élevage au plus tard, des perchoirs sont installés dans les bâtiments de poulet et de pintade : la longueur cumulée de perchage offerte aux volailles est de 128 mètres minimum par bâtiment de 400 mètres carrés. Au même moment des objets à picorer comme des ficelles sont mises à disposition des animaux.

La taille de parcours doit être suffisante pour offrir aux « Volailles d'Ancenis » une surface minimale à chaque production :

| | Surface minimale de parcours par sujet |
|---|---|
| Poulet | 2m² |
| Pintade | 2m² |
| Dinde | 6m² |

| | Surface minimale de parcours par sujet de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel | Surface minimale de parcours par sujet du jour de l'enlèvement partiel(1) à l'âge minimal d'abattage (1) |
|---|---|---|
| Chapon | 2 m² | 4 m2 |
| Chapon de pintade | 2 m² | 3m2 |
| Poularde | 2 m² | 3m2 |

(1) La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage ne doit pas être inférieure à :

- 58 jours pour les chapons
- 49 jours pour les chapons de pintade
- 28 jours pour les poulardes

Enlèvement partiel (détassage) : Pratique de division de lots de volailles en cours d'élevage de la filière longue.

Le parcours est situé face aux trappes de sorties des animaux, arboré avec un minimum de 200 mètres linéaires de haies bocagères ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.

## 5.4. Alimentation des volailles

L'alimentation des « Volailles d'Ancenis » est composée de 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70% minimum de céréales et dérivés de céréales. 12% minimum des céréales sont apportées sous forme de blé entier durant toute la période d'engraissement (après 28 jours) favorisant le travail du gésier des animaux et ainsi répondre aux besoins naturels des oiseaux.
Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales. Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

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

- Grains de céréales et produits dérivés ; de céréales
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés ;

Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont utilisées ;

- Graines de légumineuses et produits dérivés
- Tubercules et racines, et produits dérivés
- Autres graines et fruits et produits dérivés comme par exemple raisin et produits dérivés
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés comme par exemple luzerne et produits dérivés
- Autres plantes, algues et produits dérivés
- Minéraux et produits dérivés
- (Sous) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bières inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal
    - Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates,
    - produits de la transformation de plantes.

Les produits bénéficient de l'IGP « Volailles d'Ancenis » à l'issue d'un classement effectué après ressuyage.

## 5.5. Conditions d'enlèvement et de transport des volailles

Une mise à jeun des animaux de 5 heures minimum est réalisée préalablement à l'enlèvement des volailles du site d'élevage pour assurer une bonne vidange de leur tube digestif.
La durée de transport entre le site d'élevage et l'abattoir n'excède pas 3 heures afin de garantir le bien-être de l'animal.

## 5.6 Attente avant abattage

Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, un temps d'attente de 30 minutes minimum est respecté.

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

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

### 6.1. Spécificités de l'aire géographique

#### 6.1.1 Facteurs naturels

**Hydrographie**

L'aire géographique de l'IGP « Volailles d'Ancenis » couvre toute la basse vallée de la Loire depuis son embouchure jusqu'au Loir (au niveau de sa confluence avec la Sarthe) au Nord d'Angers et jusqu'à la vallée du Thouet pour sa partie orientale. Le relief est vallonné et s'organise autour d'un réseau assez dense de rivières, affluents de la Loire principalement :
- l'Erdre et L'Oudon sur le versant Nord au Nord de l'aire,
- la Sèvre Nantaise et Le Thouet au Sud de l'aire

**Géo-pédologie**

L'aire géographique de l'IGP « Volailles d'Ancenis » correspond à la partie terminale du Massif Armoricain qui est caractérisé par des roches dures cristallines et cristallo-phylliennes. Les sols sont majoritairement bruns et bruns lessivés. Les différences topographiques induisent des caractéristiques variables que l'on considère la profondeur des sols, leur réserve en eau, leur fertilité chimique potentielle ou leur capacité de drainage. Les sols superficiels de pente contrastent avec ceux plus profonds des replats et des formations colluviales.

**Système agraire et paysage associé**

L'aire se caractérise par une grande variabilité des sols sur un socle commun, le massif armoricain, et en conséquence du point de vue du potentiel agronomique des sols une diversité spatiale y compris à l'échelle de l'exploitation. Cela explique dans une large mesure le régime de polyculture-élevage dominant de la région. Dans la manière de gérer la répartition des cultures, les agriculteurs et éleveurs de l'aire ont toujours réservé traditionnellement les terres les plus séchantes ou les plus mal drainées aux herbages, les terres les plus profondes et/ou les plus fertiles aux céréales principalement blé et orge, les autres aux cultures fourragères.

L'aire géographique de l'IGP « Volailles d'Ancenis » fait partie d'une des grandes régions bocagères de France. Les départements de Loire Atlantique, du Maine-et-Loire, de la Vendée et des Deux-Sèvres sont ainsi tous concernés par la présence importante du bocage ; ainsi le bocage est présent sans discontinuité sur l'ensemble de l'aire géographique. Les haies, véritables réservoirs de biodiversité avec leurs essences diversifiées, constituent des abris pour la faune sauvage et notamment les insectes ; sur les parcours, ceux-ci constituent un apport protéique pour les volailles, difficilement quantifiable mais réel qui s'ajoutent aux vers de terre. De la même façon, les sols fournissent des éléments minéraux appelés « grit » : ce sont ces petits cailloux que l'on trouve dans la partie superficielle de ces sols de bocage peu travaillés et favorables au développement du gésier des volailles qui les ingèrent.

**Climat**

Le climat sur l'aire géographique est constitué d'une mosaïque de méso climats majoritairement doux et océaniques permettant une sortie précoce des volailles. La pluviométrie de printemps, en favorisant une pousse de l'herbe précoce, a historiquement incité les éleveurs à faire sortir les volailles tôt.

### 6.1.2 Facteurs humains

L'aire géographique des « Volailles d'Ancenis » est traditionnellement une région de polyculture élevage. En parallèle de ces deux productions principales, se sont installées les basse-cours, le blé constituant la base de la nourriture des volailles. Cette activité complémentaire a été traditionnellement gérée par les femmes générant la trésorerie du quotidien. Ces traditions d'élevage ont été perpétuées et sont aujourd'hui toujours présentes au travers de la production des « Volailles d'Ancenis » : les animaux sont dehors tout le jour, ils sont perchés comme en basse-cour, l'éleveuse ou l'éleveur, comme auparavant la fermière, jette au quotidien du blé à la volée et les volailles sont alimentées principalement avec des céréales. Une grande attention est portée à l'alimentation et à l'engraissement pour faire des poulets de grain, des poulets gras.

## 6.2. Spécificités du produit

Les « Volailles d'Ancenis » bénéficient d'un mode d'élevage fermier élevé en plein air. La sortie des « Volailles d'Ancenis » est précoce. Elle se fait au 37ème jour pour les poulets, chapons de poulet et poularde, au 53ème jour pour les pintades et chapons de pintade et au 42ème jour pour la dinde.
Les souches rustiques permettent cette sortie précoce mais aussi une exploration importante du parcours. Très actives naturellement, elles expriment leurs besoins de perchage, de grattage et de picorage qui sont favorisés par les pratiques d'élevage propres au groupement de producteurs.
L'alimentation des « Volailles d'Ancenis » est composée de 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70% minimum de céréales et produits dérivés de céréales. 12% minimum de ces céréales sont sous forme de blé entier favorisant le travail du gésier et concourant aux spécificités organoleptiques.
Les « Volailles d'Ancenis » se caractérisent aussi par une carcasse ronde avec des filets rebondis et des dépôts de graisses marqués sur la face latérale des cuisses et de part et d'autre de l'os du bréchet.

## 6.3. Lien causal

La production des « Volailles d'Ancenis » s'est développée en tirant profit de la grande variabilité de la qualité des sols, qu'elle soit à l'échelle de l'aire de production aussi bien qu'à celle de l'exploitation agricole.
En effet, les hommes se sont adaptés en installant des systèmes d'exploitation complémentaires pour valoriser au mieux l'ensemble des terres, à savoir la polyculture élevage et notamment la production de céréales et de bovins.
Pour ce faire, l'homme a dû morceler son foncier et a installé un paysage bocager. Ce dernier caractérise l'aire géographique des « Volailles d'Ancenis ».
Le bocage est constitué de haies protectrices délimitant des parcours favorables à l'élevage de volailles de plein air. Il protège du vent et des prédateurs. Il fournit de plus des perchoirs naturels ainsi que des insectes et du grit favorables au développement des volailles. Il favorise d'autre part l'exploration du parcours sur toute sa surface.
Le choix de souches rustiques avec un climat majoritairement doux et océanique ainsi que des haies protectrices rendent possibles la sortie précoce des animaux. Cette sortie précoce permet aux volailles la possibilité d'ingérer une herbe abondante.
De plus ces souches sont nourries avec une alimentions 100% végétale, à 70% minimum de céréales et issues de céréales dont plus de 12% sont sous forme de blé entier.
Un des comportements naturels de ces souches rustiques est le perchage qu'elles peuvent exprimer sur les basses branches des haies bocagères mais aussi dans les poulaillers où les éleveurs leur mettent à disposition des perchoirs. Cette activité régulière garantit les caractéristiques des « Volailles d'Ancenis ».
Pour les poulets, les autres comportements naturels que sont le picorage et le grattage sont favorisés par les éleveurs qui jettent quotidiennement du blé à la volée ainsi que par la mise à disposition d'objets à picorer.

Tout autant d'éléments qui, en assurant le calme des volailles nécessaire à leur bon engraissement, associé à une durée d'élevage longue, permet le développement rebondi caractéristique des carcasses.
Le caractère traditionnel de cette production lui a value tout d'abord une réputation régionale attestée par la présence d'un marché aux volailles hebdomadaire à Ancenis.
L'ensemble de ces éléments confère au produit fini une qualité reconnue et donc une réputation comme en témoigne les médailles obtenues au Concours Général Agricole de Paris depuis 1995.

## 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
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 règlement (UE) n°1151/2012, 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 d'Ancenis »,
- le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

## 9) EXIGENCES NATIONALES

| Etape | Principaux points à contrôler | Méthode d'évaluation |
|---|---|---|
| Elevage | Elevage dans l'aire géographique définie | Contrôle documentaire |
| Elevage | Présence de souches rustiques à croissance lente | Contrôle documentaire |
| Elevage | Elevé en plein air avec accès à un parcours | Contrôle visuel |
| Elevage | 128 m de perchage par bâtiment de 400m² pour les poulets et pintades | Contrôle visuel |

| | | |
|---|---|---|
| Fabrication des aliments | Alimentation 100% végétale, minéraux et vitamines dont 70% minimum de céréales et dérivés de céréales. 12% minimum des céréales sous forme de blé entier durant toute la période d'engraissement | Contrôle documentaire |
| Abattage | Age minimum à l'abattage | Contrôle documentaire |