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

Homologué par arrêté interministériel du 3 janvier 2023, *JORF* n° 0007 du 8 janvier 2023
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, n° 2

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 :

LES FERMIERS D'ARGOAT
18 rue du sabot
22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65
Fax **:** 02.96.76.58.64
Courriel **:** fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

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

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.1 Viandes (et abats) frais

1) NOM DU PRODUIT

« Volailles de Bretagne »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les « Volailles de Bretagne » 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

Les « Volailles de Bretagne » sont des volailles issues de souches à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue. Elles se caractérisent par une chair ferme et une carcasse bien couverte, avec des masses musculaires suffisamment développées et bien réparties sur l'ensemble du squelette.

Les « Volailles de Bretagne » sont présentées à la commercialisation sous les formes suivantes :

Poulet : abattu à 81 jours minimum pour un poids minimum de 1,3 kg pour la présentation effilée et de 1 kg pour la version PAC.
Couleur de chair et de peau : jaune ou blanche
Couleur des pattes : jaunes, blanches ou noires

Poularde : abattue à 120 jours minimum pour un poids minimum de 1,95 kg pour la présentation effilée et

de 1,65 kg pour la version PAC.
Couleur de chair et de peau : jaune ou blanche
Couleur des pattes : jaunes ou blanches

Chapon : abattu à 150 jours minimum pour un poids minimum de 2,9 kg pour la présentation effilée et de 2,5 kg pour la version PAC.
Couleur de chair et de peau : jaune ou blanche
Couleur des pattes : jaunes ou blanches

Pintade : abattue à 94 jours minimum pour un poids minimum de 1,1 kg pour la présentation effilée et de 0,85 kg pour la version PAC.

Chapon de pintade : abattu à 150 jours minimum pour un poids minimum de 1,8 kg pour la présentation effilée et de 1,4 kg pour la version PAC.

Dindes : abattue à 140 jours minimum pour un poids minimum de 3,6 kg pour le mâle et 2,7 kg pour la femelle pour la présentation effilée et de 3,1 kg pour le mâle et 2,3 kg pour la femelle pour la version PAC.

Toutes les « Volailles de Bretagne » ont accès à des parcours en plein air enherbés et arborés.
Elles sont nourries avec une alimentation composée à minima de 70 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales en phase d'engraissement.

Toutes les « Volailles de Bretagne » qui sont commercialisées en pièces entières sont de classe A uniquement. Les découpes proviennent de carcasses :

- pouvant présenter de légers défauts, mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A ;
- dont le poids minimal ne peut être inférieur à 90 % des poids définis pour les volailles entières.

Les pièces entières sont présentées :

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

Les « Volailles de Bretagne » sont commercialisées en frais ou en surgelé.
Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) sont commercialisés en frais ou surgelés.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'élevage, ainsi que la fabrication des aliments, l'abattage, la découpe, la surgélation et le conditionnement des « Volailles de Bretagne » s'effectuent dans l'aire géographique de l'IGP « Volailles de Bretagne » dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2022 :

Département des Côtes-d'Armor dans son intégralité

Département du Finistère dans son intégralité

Département de l'Ille-et-Vilaine dans son intégralité

Département du Morbihan dans son intégralité

Département de la Loire-Atlantique :
Assérac, Avessac, La Chapelle-des-Marais, Châteaubriant, Conquereuil, Derval, Drefféac, Fégréac, Fercé, Guémené-Penfao, Guenrouet, Herbignac, Jans, Lusanger, Marsac-sur-Don, Massérac, Missillac, Mouais, Noyal-sur-Brutz, Pierric, Plessé, Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-

des-Châteaux, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Lyphard, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Vincent-des-Landes, Sévérac, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Villepot.

Département de la Manche :
Aucey-la-Plaine, Beauvoir, Grandparigny, Hamelin, Huisnes-sur-Mer, Lapenty, Les Loges-Marchis, Le Mesnillard, Le Mont-Saint-Michel, Montjoie-Saint-Martin, Moulines, Pontorson, Sacey, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Brice-de-Landelles, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Senier-de-Beuvron, Servon, Tanis.

Département de la Mayenne :
Andouillé, La Baconnière, Ballots, Beaulieu-sur-Oudon, La Bigottière, Le Bourgneuf-la-Forêt, Bourgon, Brains-sur-les-Marches, La Brûlatte, Chailland, La Chapelle-Craonnaise, Congrier, Cosmes, Cossé-le-Vivien, La Croixille, Cuillé, Désertines, La Dorée, Ernée, Fontaine-Couverte, Fougerolles-du-Plessis, Gastines, Le Genest-Saint-Isle, La Gravelle, Juvigné, Landivy, Larchamp, Laubrières, Launay-Villiers, Loiron-Ruillé, Méral, Montaudin, Montenay, Montjean, Olivet, La Pellerine, Peuton, Pontmain, Port-Brillet, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, La Roë, La Rouaudière, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Pierre-des-Landes, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Poix, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Simplé, Vautorte.

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

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

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

L'origine géographique des produits est assurée par l'identification et la traçabilité des animaux et des produits à chacune des étapes d'obtention du produit qui doivent permettre de faire le lien entre l'étape précédente et la suivante.

A chaque étape de la filière, les différents opérateurs (éleveurs, fabricants d'aliments, abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de surgélation, ateliers de conditionnement) mettent en œuvre les moyens nécessaires à assurer la traçabilité des produits.

Etape	Moyens assurant la maîtrise de la traçabilité
FABRICATION D'ALIMENTS	- Identification du fabricant d'aliments - Enregistrement du dosage des aliments (nature, quantité) - Bons de livraison d'aliments mentionnant les coordonnées de l'élevage
ELEVAGE Réception des oisillons et mise en élevage	- Identification de l'élevage - Recueil du certificat d'origine et du bon de livraison élaborés par le couvoir - Registre d'élevage - Une fiche d'élevage par bâtiment est tenue par l'éleveur et mentionne hors dispositions réglementaires : • Les coordonnées de l'élevage • Le numéro de bâtiment

	• Le couvoir d'origine des oisillons • La date de mise en place des oisillons • Le type et la souche ou croisement • La quantité d'oisillons livrés • La date, la nature, la quantité de chaque livraison d'aliments - Recueil des bons de livraison d'aliments mentionnant les coordonnées du fabricant d'aliments
Ramassage et transport vers l'abattoir	- Un bon d'enlèvement mentionne : • Les coordonnées de l'élevage • Le numéro de bâtiment • Le type et la souche ou croisement • La date d'enlèvement • Le nombre et le poids de volailles enlevés • Les coordonnées de l'abattoir
ABATTAGE	- Identification de l'abattoir - Recueil du bon d'enlèvement (heure départ élevage) - Enregistrement date et heure arrivée à l'abattoir - Affectation d'un identifiant au lot d'abattage - Fiche suiveuse du lot d'abattage - Mise en place d'une comptabilité matière
ATELIER DE DECOUPE	- Identification de l'atelier de découpe - Fiche suiveuse du lot de découpe - Mise en place d'une comptabilité matière
ATELIER DE SURGELATION	- Identification de l'atelier de surgélation - Fiche suiveuse du lot de surgélation - Mise en place d'une comptabilité matière
CONDITIONNEMENT	- Identification de l'atelier de conditionnement - Fiche suiveuse du lot de conditionnement - Mise en place d'une comptabilité matière

La durée de conservation des documents de traçabilité est de 2 ans minimum (se conformer aux délais de conservation pour les documents relevant d'exigences réglementaires).

Remarque : tout autres systèmes de traçabilité que ceux mentionnés est accepté s'ils permettent l'enregistrement des informations exigées.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Mise en place des oisillons

Les oisillons 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 ou croisements de souches

Les souches et croisements de souches utilisées pour la production de « Volailles de Bretagne » sont reconnus comme étant des souches rustiques à croissance lente.
Le poulet blanc, le chapon de poulet blanc et la poularde blanche sont des volailles à pattes, bec et peau blancs et à plumage roux.

Le poulet noir est un poulet à pattes noires, peau blanche et à plumage noir.
Le poulet jaune, le chapon de poulet jaune et la poularde jaune sont des volailles à pattes et peau jaune et à plumage roux.
La pintade et le chapon de pintade sont des volailles à tarses plus ou moins foncés et à plumage gris barré à noir.
La dinde est une dinde à peau blanche et à plumage noir ou à peau jaune et à plumage noir ou à peau blanche et à plumage bronze.

5.3. Mode et conduite d'élevage

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

Selon la volaille les exigences suivantes sont à respecter :

	Poulet	Pintade	Chapon	Poularde	Dinde	Chapon de pintade
Densité maximale en bâtiment	11 sujets/m²jusqu'à 90 jours – 9 sujets/m² après 90 jours si finition en claustration	13 sujets/m²	11 sujets/m² jusqu'à 91 jours 6,25 sujets/m² après 91 jours	11 sujets/m² jusqu'à 91 jours 9 sujets/m² après 91 jours	10 sujets/m² jusqu'à 42 jours 6,25 sujets/m² après 42 jours	13 sujets/m² jusqu'à 100 jours 10 sujets/m² après 100 jours
Effectif maximum par bâtiment	4400 sujets	5200 sujets	2500 sujets après 91 jours	3600 sujets Après 91 jours	2500 sujets après 42 jours	4000 sujets après 100 jours
Surface minimale du parcours	2 m²/sujet	2 m²/sujet	2 m²/sujet jusqu'à 91 jours 4 m²/sujet après 91 jours	2 m²/sujet jusqu'à 91 jours 3 m²/sujet après 91 jours	6 m²/sujet	2 m²/sujet jusqu'à 100 jours 3 m²/sujet après 100 jours
Âge maximal d'accès au parcours	6 semaines	8 semaines	6 semaines	6 semaines	8 semaines	8 semaines
Âge minimal d'abattage	81 jours	94 jours	150 jours	120 jours	140 jours	150 jours

Une finition en claustration de 15 jours maximum pour les poulets de plus de 90 jours et de 4 semaines maximum pour les chapons et les poulardes est autorisée. Dans ce cas, l'aliment distribué durant cette période est moins protéique que le précédent.

Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement de façon à maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle pour la poularde et de signes d'agressivité entre les chapons.

Le chaponnage est réalisé uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage au plus tard à 9 semaines et doit se faire dans le calme.
L'écrêtage et l'ébarbillonnage sont interdits.
Les volailles peuvent être maintenues en claustration pendant 6 jours après l'intervention. Un transfert des chapons dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé.

Dans le cas où l'éjointage des pintades est pratiqué, celui-ci est obligatoirement effectué au couvoir.

5.4 Caractéristiques des bâtiments

La surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage est de 400 m².
Dans le cas de la dinde cette surface maximale est de 500 m².
Pour les bâtiments mobiles la surface maximale est de 150 m² avec une largeur de 9 mètres maximum. Pour les poulets, la densité peut être portée à 20 sujets/m² si les bâtiments mobiles restent ouverts la nuit et si le poids vif à l'âge minimal d'abattage n'excéde pas 40 kg. Entre deux bandes de volailles successives, l'ensemble des bâtiments mobiles du site sont déplacés :

- Soit d'au moins 80 m ;
- Soit sur un emplacement différent. Dans ce cas :
  - les volailles ont accès à un parcours différent ;
  - Les emplacements sont séparés par une barrière naturelle (haie, fossé, chemin, route...).

Les règles suivantes d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées :

- présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ;
- isolation ;
- implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…).

Pour les bâtiments d'élevage constitués de structures légères, les pignons doivent être « en dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne « fasse pas mèche » et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.

La largeur minimale combinée des trappes donnant accès au parcours est de 4 m pour 100 m² de surface utile de bâtiment.

Dans le cas d'élevages en volière pour les pintades et les chapons de pintade, 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 m. Les bâtiments ou les volières sont pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1000 animaux.

5.5 Caractéristiques du parcours

Le parcours est attenant au bâtiment d'élevage et est situé majoritairement du côté des trappes de sortie des volailles.
Le parcours est recouvert en majeure partie d'une prairie permanente (ou dite « temporaire » dans le cas d'un nouvel élevage et qui deviendra permanente) bien développée et verte toute l'année (hors période de sécheresse et durant la fin des lots de pintades et chapons de pintade). Cet espace ouvert contribue à un apport alimentaire.
Des aménagements naturels favorisent la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments tels que des arbres en groupe ou isolé, arbustes, haies bocagères, haies coupe-vent....
La mise en place de coupe-vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie sont rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants. L'installation d'une haie coupe-vent à l'intérieur du parcours n'est pas obligatoire si le parcours bénéficie d'une haie bocagère à plat ou sur talus, faisant office de coupe-vent en pourtour immédiat de ses limites.
Le parcours doit disposer de 20 arbres minimum (pour un bâtiment de 400 m² et au prorata pour les autres surfaces). Les essences locales telles que chêne, hêtre, érable, châtaigner, orme, frêne, charme, aulne, tremble, peuplier, pommiers, bouleau, saule, alisier, merisier, cerisier, noisetier, pin, sapin, cyprès, if, mélèze seront majoritaires. Ainsi pour toutes nouvelles implantations ou rénovation de parcours les essences locales doivent représenter un minimum de 50 % de la plantation.

5.6 Alimentation et conduite alimentaire

Pendant toute la durée d'élevage, les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.
Les catégories de matières premières autorisées définies dans le catalogue communautaire sont énoncées ci-après.
Les matières premières autorisées sont les suivantes :

- Grains de céréales et produits dérivés ;
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés ;
  Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées ;
- Graines de légumineuses et produits dérivés ;
- Tubercules et racines, et produits dérivés;
- Autres graines et fruits, et produits dérivés;
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés;
- Autres plantes, algues et produits dérivés;
- Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum ;
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : les invertébrés uniquement ;
- Minéraux et produits dérivés ;
- (Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière 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.

Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : les additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants et gélifiants sont interdits.

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

Durant la période d'élevage il convient de distinguer 3 phases correspondant à des besoins physiologiques spécifiques :

- La phase de démarrage du 1er jour au 28ème jour ;
- La phase de croissance au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour ;
- La phase de finition au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage.

L'aliment de la phase de démarrage est composé au minimum de 50 % de grains de céréales et produits dérivés.

Au stade de l'engraissement qui correspond aux phases de croissance et de finition, le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés est au minimum de 70 %.

5.7 Conditions sanitaires d'élevage

L'exploitation doit être équipée soit d'un sas sanitaire fonctionnel centralisé par unité de production, soit d'un sas sanitaire fonctionnel par bâtiment.
Les volailles font l'objet d'une surveillance par l'éleveur pour adapter la conduite d'élevage et écarter les animaux morts pour garantir leur bien-être.
Tout traitement antibiotique est limité aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué au cours des 10 derniers jours avant abattage.
Au départ des volailles, un nettoyage et une désinfection du matériel et du bâtiment doivent être réalisés et un vide sanitaire doit être pratiqué de 14 jours minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons). Toutefois la durée peut

être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit ≥ 42 jours.

5.8 Ramassage et transport des volailles

Les volailles sont mises à jeun 5 h minimum avant l'enlèvement.
La distance entre élevage et abattoir doit être ≤ 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir ≤ 3 h.

5.9 Abattage

A leur arrivée à l'abattoir, les volailles disposent d'un temps de récupération suite au transport, de minimum 30 minutes avant abattage et disposent d'une aire protégée.

Pour limiter le stress des animaux, les opérations d'accrochage et d'étourdissement doivent être réalisées dans une ambiance adaptée (exemple : pénombre, lumière bleutée, système de contact à l'accrochage).

L'échaudage, destiné à faciliter la plumaison, doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer.

Le ressuage doit permettre une descente progressive et rapide de la température des carcasses. Après ressuage les carcasses doivent être parfaitement sèche à l'extérieur et avoir une température à cœur ≤ à 4°C.

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

Selon la volaille et la présentation, les poids minimaux des carcasses suivants sont à respecter :

	Poulet	Pintade	Chapon	Poularde	Dinde	Chapon de pintade
Prêt à cuire (poids sans tarses)	1000 g	850 g	2500 g	1650 g	3100 g mâle 2300 g femelle	1400 g
Effilé	1300 g	1100 g	2900 g	1950 g	3600 g mâle 2700 g femelle	1800 g

Les abats doivent être collectés et stockés de façon à limiter les écrasements et l'intégrité des abats doit être préservée.

5.10 Découpe

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est de 96 h maximum.
La température de la salle de découpe est ≤ 10 °C.

Les pièces de découpe doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A et proviennent de carcasses dont le poids minimal ne peut être inférieur à 90 % des poids définis pour les volailles entières.

5.11 Conditionnement des volailles, découpes et abats

La présentation des produits doit être soignée. En effet, les volailles entières bridées doivent présentées une parfaite symétrie de la carcasse. Dans le cas des volailles effilées, la tête et les pattes doivent être propres sans nécrose.

Pour les volailles éviscérées sous film, les caches pattes sont obligatoires si les tarses sont absents et le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement.
Les abats sont conditionnés de manière à éviter tout écrasement par empilage.

5.12 Surgélation

Seule la surgélation des pièces entières, découpes et abats est autorisée, la congélation étant interdite.
La surgélation par immersion est interdite.
Délai maximum pour atteindre – 18°C :

- Pièces entières de poids inférieur à 2,5 kg : 8 h
- Pièces entières de poids ≥2,5 kg : 12 h
- Découpes : 3 h
- Abats en unité de vente de poids ≤1,5 kg : 6 h
- Abats en conditionnement jusqu'à 10 kg : 12 h

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Les « Volailles de Bretagne » sont des volailles parfaitement adaptées aux conditions climatiques de la Bretagne et à l'exploration des parcours. De part également leur alimentation riche en céréales, les masses musculaires sont bien développées, fermes et bien reparties sur l'ensemble du squelette.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Les facteurs naturels

La Bretagne est une péninsule qui se trouve à l'extrême nord-ouest de la France. Sa position et sa dimension jouent un rôle important dans son climat, son territoire et son organisation territoriale.
Le relief et la géologie de la Bretagne sont marqués par le Massif armoricain. Ce massif hercynien est très raboté par l'érosion. Deux lignes de crêtes de direction est-ouest émergent à des altitudes plus élevées : les monts d'Arrée et les montagnes Noires.

Un sol granitique gorgé d'oligo-éléments et micro-organismes, une hydrométrie spécifique, des vents d'Ouest riches en iode caractérise également la Bretagne. Les roches (schistes, gneiss et granites) ont subi des altérations importantes au cours du temps. La nature plutôt acide des sols bretons témoigne également de l'histoire géologique car les roches calcaires préservées sont rares. Elle favorise l'émergences d'essences locales.

Le climat dominant de la Bretagne est le climat océanique caractérisé par des étés doux et des hivers pluvieux, ventés et doux. Les écarts de températures sont faibles et les jours de gel en hiver sont rares.
Les précipitations sont assez fréquentes et sont réparties toute l'année. Elles sont abondantes sur la côte ouest, où elles dépassent 1 100 millimètres par an, tandis qu'elles descendent jusqu'à 950 mm sur la côte sud, au-dessous de 800 mm le long de la côte nord et à environ 700 mm dans la zone intérieure de l'est. Les paysages de ce fait verdoyants, où l'arbre est omniprésent et présentant une diversité d'espèces, caractérisent la Bretagne.

6.1.2. Les facteurs humains

Historiquement, l'aviculture bretonne est constituée de basses-cours, jusqu'en 1950, pratiquement toutes les fermes avaient leur petit élevage (30 à 100 têtes) ; les poulettes étaient gardées pour la ponte et les coqs étaient engraissés pour la consommation familiale et la vente en direct aux familles non agricultrices du bourg.

L'aviculture moderne, où la production de volailles est passée du stade traditionnel au stade organisé, a fait son apparition au début des années 1950, répondant à la demande croissante des consommateurs. En Bretagne, le véritable tournant a eu lieu vers 1954-55.

Durant cette phase de modernisation de l'aviculture en Bretagne, deux schémas se sont développés, un premier basé sur une production intensive de volailles en bâtiments et un second basé sur le maintien d'une production de volailles de qualité traditionnelle dont l'élevage s'effectue sur des parcours herbeux et arborés caractéristiques de l'aire géographique. Pour défendre cette qualité, les éleveurs se sont regroupés au sein d'un Comité Régional. Ils se sont attachés à maintenir une production de volailles élevées en plein air, alimentées avec une forte proportion de céréales et avec de longues durées d'élevage grâce à l'utilisation de souches à croissance lente.

6.2. Spécificité du produit

Les « Volailles de Bretagne » sont élevées selon un mode de production « fermier, élevé en plein air » à partir d'un âge minimum avec un accès libre à un parcours arboré et enherbé.

Elles sont issues de souches et de croisements de souches à croissance lente favorisant l'exploration des parcours et permettant l'obtention d'une chair ferme.

Grâce à une alimentation basée sur un taux important de céréales, les volailles présentent une conformation particulière : les masses musculaires sont bien développées, fermes et bien reparties sur l'ensemble du squelette.

6.3. Lien causal

De par les caractéristiques de son aire géographique, les « Volailles de Bretagne » disposent d'un environnement naturel propice à l'utilisation des parcours arborés. L'élevage des volailles en plein air a su se maintenir au fil des générations d'éleveurs pour perpétuer cette tradition très ancienne en Bretagne.

Comme le souligne Jean CHOMBART DE LAUWE, membre de l'Académie d'agriculture (1955-2001), dans son ouvrage intitulé « Pour une agriculture organisée, Danemark et Bretagne » (Presse Universitaire de France, 1949), la Bretagne bénéficie de « conditions climatiques exceptionnelles pour l'activité agricole », un climat océanique doux et humide permet une longue saison végétative et ce temps clément incite, plus qu'ailleurs, aux élevages en plein air.

Les souches et croisements de souches sélectionnés sont donc particulièrement adaptés à ces conditions d'élevage de par leur rusticité et capacité à courir.

Afin de permettre aux volailles d'explorer au maximum les parcours, des arbres en nombre encouragent la sortie des volailles en les préservant du soleil et du vent et un couvert végétal herbeux important contribue à un appoint alimentaire (herbe, insectes).

La diversité et la richesse des essences d'arbre constituent une caractéristique de la forêt bretonne. Elle s'explique en grande partie par la variété des conditions de sol et de climat. L'utilisation d'essences locales pour arborer les parcours renforce l'identité d'une région et

préserve les caractéristiques des différents paysages du territoire. Ainsi les arbres utilisés sont adaptés aux conditions de sol et de climat.

En pourtour du parcours une haie bocagère à plat ou sur talus, constituée d'espèces locales adaptées au biotope (au sol, au climat, à la faune et à la flore) est souvent présente. Il est possible de trouver des arbres de haut jet, des arbres en cépée ou encore des arbustes buissonnants. Autrefois utilisées pour séparer les parcelles, elles offrent des services très utiles comme la protection du vent, du froid, du soleil, de l'érosion, du ruissellement, elles abritent une faune variée et participent à la biodiversité, constituent un stockage du CO2 et sont très ornementales en s'intégrant parfaitement dans le paysage.

Outre l'apport alimentaire des volailles, ces prairies permanentes constituent une richesse en matière de biodiversité, jouent un rôle de filtration contribuant à préserver la qualité de l'eau et préviennent la survenance de certains risques naturels dont l'érosion.

Le climat et la composition naturelle des parcours favorisent la sortie des volailles tout au long de l'année et ainsi sont bénéfiques au développement des « Volailles de Bretagne » avec une influence sur la texture et la saveur de la viande.

Parallèlement au modèle agricole breton, caractérisé par une forte intensivité, la production de volailles de qualité traditionnelle a perduré et s'est développée. Cette production a permis le maintien d'éleveurs attachés à produire des volailles dont les caractéristiques culinaires sont reconnues.

Gastronomiquement renommée pour ses produits de la mer, ses crêpes ou son cidre, la Bretagne a aussi, depuis toujours, su meubler les plats de sa table de recettes de volailles somptueuses. A l'image de Louis LE CUNFF, nombre de maîtres-queue y exercent leur talent et les divulguent (Bible de Louis le CUNFF « Cuisine et Gastronomie de Bretagne »).

Ainsi en Bretagne, un Comité Régional s'est créé pour défendre cette production. Dès 1975, la dénomination « de Bretagne » est utilisée pour commercialiser des poulets fermiers. De par leurs caractéristiques principales identiques, d'autres volailles fermières (dindes, pintades, chapons, poulardes) ont contribué à étendre sa réputation.

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 de Bretagne »,
- Le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Les principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation sont décrits ci-après :

Etape	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
FABRICATION D'ALIMENTS	- Localisation géographique du fabricant d'aliment - Respect du taux minimum de céréales en engraissement	Contrôle visuel et documentaire Contrôle documentaire
ELEVAGE	- Localisation géographique de l'élevage - Souche et ou croisement à croissance lente - Densité en bâtiment et sur parcours - Parcours arboré et enherbé - Elevage en plein air - Durée d'élevage	Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel Contrôle visuel Contrôle documentaire
ABATTAGE	- Localisation géographique de l'abattoir - Poids minimum des carcasses - Age minimum d'abattage	Contrôle visuel et documentaire Contrôle documentaire Contrôle documentaire
ATELIER DE DECOUPE	- Localisation géographique de l'atelier de découpe - Caractéristiques des découpes	Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel
ATELIER DE SURGELATION	- Localisation géographique de l'atelier de surgélation - Procédé de surgélation	Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel
ATELIER DE CONDITION-NEMENT	- Localisation géographique de l'atelier de conditionnement - Maîtrise de la présentation du produit	Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel