CAHIER DES CHARGES DE LA DÉNOMINATION « POULET DES CÉVENNES » OU « CHAPON DES CÉVENNES »

homologué par arrêté du 18 décembre 2013, publié au JORF du 7 janvier 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2 du 09/01/14

Cahier des charges
Indication Géographique Protégée

« Poulet des Cévennes »
/ « Chapon des Cévennes »

Groupement des Producteurs Cévenols

Sommaire

I. Le demandeur....3
II. Le nom du produit....3
III. Le type de produit....3
IV. La description du produit....3
4.1 - Caractéristiques des animaux....3
4.2 - Caractéristiques des carcasses....5
4.3 - Présentation du produit à la vente....5
V. La délimitation de l'aire géographique....6
VI. Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée....9
VII. La description de la méthode d'obtention....13
7.1 - Lieu d'élevage....13
7.2 - Les souches....13
7.3 - Le mode d'élevage....13
7.4 - Les bâtiments d'élevage....14
7.5 - Densités en bâtiment....15
7.6 - Surface, agencement et entretien du parcours....15
7.7 - Les conditions sanitaires....16
7.8 - Abreuvement et alimentation....17
7.9 - Ramassage et transport....19
7.10 - Abattage....20
7.11 - Découpe et conditionnement....20
VIII. Le lien à l'origine....21
8.1 - Spécificités de l'aire : facteurs écologiques de définition des Cévennes....21
8.2 - Spécificités du produit....24
8.3 - Lien causal entre l'aire géographique et le produit « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes »....28
IX. Le nom de l'organisme de contrôle....28
X. Les règles d'étiquetage....29
XI. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires ou nationales....30
ANNEXES....33

I. Le demandeur

Groupement des Producteurs Cévenols

La Bégude
30 500 ALLEGRE

Tél. : +33.(0)4.66.54.09.04
Fax : +33.(0)4.66.54.09.00

II. Le nom du produit

«Poulet des Cévennes» / «Chapon des Cévennes»

III. Le type de produit

Classe 1.1. Viandes (et abats) frais.

IV. La description du produit

4.1 - Caractéristiques des animaux

⇒ Les « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » sont élevés selon une éthique basée sur :

- un mode de production extensif,
- le respect du bien-être animal,
- un respect de l'environnement,
- la qualité des produits finis.

⇒ Les caractéristiques des « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » sont les suivantes :

Origine

Les « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » sont élevés dans l'aire géographique de l'Indication Géographique Protégée.

Souches

Le Groupement utilise les croisements S 757 N, T 457 N et T 451. Ces croisements figurent dans le répertoire des croisements de souches actuellement reconnues **à croissance lente**. Ces choix permettent de conserver toutes les qualités gustatives, la finesse de la peau et la rusticité des « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** », qui caractérisent les volailles des Cévennes.

Ce sont également des souches qui **résistent bien aux écarts de température**.

Mode d'élevage

Les « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » ont accès à un **parcours rocailleux, enherbé et arboré**.

Alimentation

Une alimentation naturelle à base de 3 céréales, sans farine ni graisse animale et sans antibiotique, le complément étant apporté par des protéines végétales (soja, colza, tournesol), des minéraux et des vitamines.

Durée d'élevage

Une durée d'élevage longue, ce qui permet d'obtenir une viande plus ferme et plus goûteuse. Ceci est d'autant plus vrai pour le poulet puisque son âge d'abattage est proche de celui de la maturité sexuelle (le chapon ou Gallus est un mâle castré avant maturité sexuelle).

4.2 - Caractéristiques des carcasses

⇒ Le choix des croisements retenus par le Groupement est motivé par le fait qu'ils permettent d'obtenir des produits de qualité régulière au niveau des performances d'élevage, de leur aptitude et de leur rendement à l'abattage mais surtout de leur meilleure présentation et de leur qualité organoleptique. Les « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » possèdent des caractéristiques physiques qui les différencient d'autres produits :

- les carcasses sont couvertes sans excès (la masse graisseuse abdominale est sans excès) et la peau est fine,
- les os sont durs et ne cassent pas sous la dent.

⇒ L'âge d'abattage des volailles est :

- de 84 jours minimum pour les « Poulets **des Cévennes** »,
- et de 150 jours minimum pour les « Chapons **des Cévennes** ».

⇒ L'aspect des carcasses répond à des caractéristiques précises :

- classe A (définition du règlement CEE n°1538 / 91) .
- général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse.
- os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge.
- peau :

  - pas de griffures : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps.
  - brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses, tolérance sur les autres parties du corps.
  - absence de plumes résiduelles et de sicots.
  - bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet.
  - saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.
  - cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.

⇒ Les poids minimum des carcasses sont :

- pour les « Poulets **des Cévennes** » :

  - 1 kg pour la présentation « éviscérée sans abat », Prêt A Cuire (PAC),
  - 1,3 kg pour la présentation « effilée ».

- pour les « Chapons **des Cévennes** » :

  - 2,5 kg pour la présentation « éviscérée sans abat », Prêt A Cuire (PAC),
  - 2,9 kg pour la présentation « effilée ».

4.3 - Présentation du produit à la vente

Les « Poulets **des Cévennes** » sont vendus en carcasses fraîches entières, Prêtes A Cuire (éviscérées sans abats), effilées ou découpées.
Les « Chapons **des Cévennes** » sont vendus en carcasses fraîches entières, Prêtes à Cuire (présentation PAC), ou effilées.

V. La délimitation de l'aire géographique

⇒ Les « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » sont élevés dans l'aire géographique de l'IGP (les poussins arrivent chez les éleveurs à 1 jour) , qui a été définie par la combinaison de plusieurs critères de base :

- l'antériorité et la notoriété de la production,
- le savoir-faire local,
- la réalité économique historique et actuelle,
- les facteurs écologiques.

⇒ L'aire géographique de l'IGP des « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » comprend 426 communes réparties sur 4 départements :

Département de l'Ardèche : 86 communes
Alba-la-Romaine, Assions (Les), Aubignas, Balazuc, Banne, Beaulieu, Beaumont, Berrias-et-Casteljau, Bessas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Chambonas, Chandolas, Chassiers, Chauzon, Chazeaux, Dompnac, Faugères, Gras, Gravières, Grospierres, Joannas, Joyeuse, Labastide-de-Virac, Labeaume, Lablachère, Laboule, Lagorce, Lanas, Largentière, Larnas, Laurac-en-Vivarais, Lavilledieu, Loubaresse, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Montréal, Montselgues, Orgnac-l'Aven, Payzac, Planzolles, Pradons, Prunet, Ribes, Rochecolombe, Rocher, Rocles, Rosières, Ruoms, Sablières, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-André-de-Cruzières, Saint-André-Lachamp, Sainte-Marguerite-Lafigère, Saint-Genest-de-Beauzon, Saint-Germain, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Mélany, Saint-Montan, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Remèze, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Saint-Thomé, Salavas, Salelles (Les), Sampzon, Sanilhac, Tauriers, Teil (Le), Uzer, Vagnas, Valgorge, Vallon-Pont-d'Arc, Valvignères, Vans (Les), Vernon, Villeneuve-de-Berg, Vinezac, Viviers, Vogüé.

Département du Gard : 275 communes
Aigaliers, Aigremont, Aiguèze, Alès, Allègre-les-Fumades, Alzon, Anduze, Arpaillargues-et-Aureillac, Arphy, Arre, Arrigas, Aubussargues, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard, Bagnols-sur-Cèze, Barjac, Baron, Belvézet, Bessèges, Bez-et-Esparon, Bezouce, Blandas, Blauzac, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bragassargues, Branoux-les-Taillades, Bréau-et-Salagosse, Brignon, Brouzet-lès-Alès, Brouzet-lès-Quissac, Cabrières, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, Cardet, Carnas, Carsan, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Caveirac, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Chusclan, Clarensac, Codolet, Collorgues, Colognac, Combas, Concoules, Connaux, Conqueyrac, Corbès, Corconne, Cornillon, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Euzet, Flaux, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Fressac, Gagnières, Gailhan, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générargues, Génolhac, Goudargues, Issirac, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Grand-Combe, La Roque-sur-Cèze, La Rouvière, La Vernarède, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval-Pradel, Laval-Saint-Roman, Le Garn, Le Martinet, Le Pin, Le Vigan, Lédenon, Lédignan, Les Mages, Les Plans, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, L'Estréchure, Lézan, Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Malons-et-Elze, Mandagout, Manduel, Marguerittes, Mars, Martignargues, Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Mauressargues, Méjannes-le-Clap, Méjannes-lès-Alès, Meyrannes, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Mons, Montagnac, Montaren-et-Saint-Médiers, Montclus, Montdardier, Monteils, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Navacelles, Ners, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Orsan, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Parignargues, Peyremale, Peyrolles, Pommiers, Pompignan, Ponteils-et-Brésis, Pont-Saint-Esprit, Portes, Potelières, Pougnadoresse, Poulx, Puechredon, Quissac, Redessan, Revens, Ribaute-les-Tavernes, Rivières, Robiac-Rochessadoule, Rochegude, Rogues, Roquedur, Rousson, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-de-Valborgne, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chaptes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Denis, Saint-Dézéry, Sainte-Anastasie, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saint-Etienne-de-l'Olm, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-

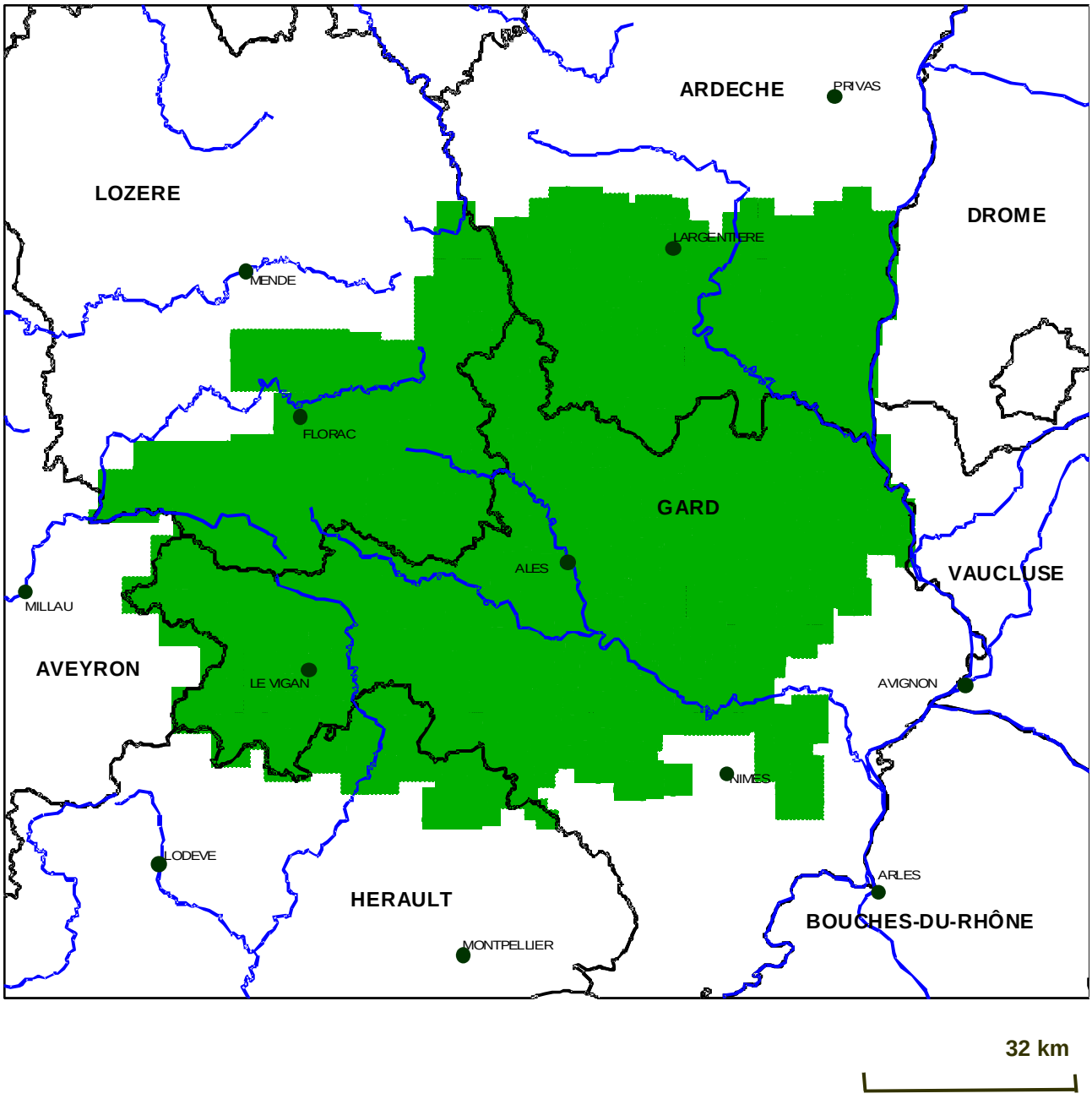
de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Maurice-de-Cazevieille, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-la-Coste, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Privat-des-Vieux, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sauveur-Camprieu, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Siffret, Saint-Théodorit, Saint-Victor-de-Malcap, Saint-Victor-des-Oules, Salazac, Salindres, Sanilhac-Sagriès, Sardan, Saumane, Sauve, Sauzet, Savignargues, Sénéchas, Servas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Tharaux, Thoiras, Tornac, Tresques, Trèves, Uzès, Vabres, Vallabrix, Vallérargues, Valleraugue, Vénéjan, Verfeuil, Vézénobres, Vic-le-Fesq, Vissec.

Département de l'Hérault : 18 communes

Agonès, Brissac, Campagne, Cazilhac, Claret, Ferrières les Verreries, Fontanès, Ganges, Garrigues, Gorniès, Laroque, Lauret, Montoulieu, Moulès et Baucels, Saint Bauzille de Putois, Sauteyrargues, Vacquières, Valflaunès.

Département de la Lozère : 47 communes

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bastide-Puylaurent (La), Bédouès, Bondons (Les), Cassagnas, Cocurès, Collet-de-Dèze (Le), Florac, Fraissinet-de-Fourques, Fraissinet-de-Lozère, Gabriac, Gatuzières, Hures-la-Parade, Ispagnac, Meyrueis, Moissac-Vallée-Francaise, Molezon, Pied-de-Borne, Pompidou (Le), Pont-de-Montvert (Le), Pourcharesses, Prévenchères, Rousses, Rozier (Le), Saint-Andéol-de-Clerguemort, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Sainte-Croix-Vallée-Francaise, Saint-Etienne-Vallée-Francaise, Saint-Frézal-de-Ventalon, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-d'Arpaon, Saint-Julien-des-Points, Saint-Laurent-de-Trèves, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Maurice-de-Ventalon, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Privat-de-Vallongue, Salle-Prunet (La), Vebron, Vialas, Villefort.



Légende

Aire géographique de l'IGP « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes »

<u>Source</u> : service cartographique de l'INAO (mars 2006)

VI. Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée

ETAPES	MOYENS ASSURANT LA MAITRISE DE LA TRACABILITE
Sélectionneur	Lors de la livraison des poussins (futurs parentaux), le sélectionneur délivre à l'accouveur **un bon de livraison / certificat d'origine** qui comporte a minima : les coordonnées du sélectionneur, les coordonnées du client accouveur, le lieu de livraison, le numéro du bon de livraison / certificat d'origine, la date d'éclosion ainsi que la désignation et les quantités de poussins livrés.
↓	
Accouveur	L'accouveur élève les parentaux et les met en production : les parentaux pondent et les œufs obtenus donnent naissance à des poussins qui sont livrés aux éleveurs. L'accouveur assure la traçabilité de son activité en tenant à jour **un cahier d'élevage du couvoir**.
↓	
Réception des poussins	Lors de la livraison des poussins, le livreur laisse à l'éleveur **un accusé de réception** des poussins numéroté et co-signé par le livreur et l'éleveur. L'accusé de réception comporte a minima : • la date de livraison des poussins, • les coordonnées du destinataire (éleveur), • la quantité de poussins livrés, • la désignation des marchandises (type des poussins), • la température relevée par l'éleveur dans le camion, • la température relevée par le livreur dans le bâtiment d'élevage, • l'heure de livraison, • le nombre de poussins morts à l'arrivée. Il est édité en 2 exemplaires : 1 pour l'éleveur et 1 autre pour le livreur.
↓	
Elevage	Lors de la livraison des poussins, le livreur laisse à l'éleveur un **cahier d'élevage**. Ce cahier comporte : • des documents de traçabilité, **Certificat de Garantie de l'Origine** et **talon** de ce dernier, • une **fiche de suivi technique**. Sur le Certificat de Garantie de l'Origine tout comme sur son talon figure un **n° de bande** unique attribué par le couvoir. C'est ce n° qui va permettre de suivre la bande d'animaux mi se en place chez l'éleveur tout au long de leur vie. Le Certificat de Garantie de l'Origine est rempli par le couvoir qui indique a minima : • les coordonnées de l'éleveur, • le type de Certification, • le n° de semaine et l'année de livraison, la date d 'éclosion et la date de livraison des poussins, • le code de l'éleveur et de son organisation de producteurs, • le n° d'homologation de la Certification, • le n° du bâtiment.

ETAPES	MOYENS ASSURANT LA MAITRISE DE LA TRACABILITE
Elevage (suite)	Pour chaque bande sont précisés : • le code de l'accouveur fournisseur, • le n° de série, • le n° de la bande d'origine, • le nombre total de poussins livrés, • la date de naissance des poussins. Chaque **Certificat de Garantie de l'Origine** est visé et tamponné par le couvoir. Il est édité en 3 exemplaires : 1 exemplaire est conservé par le couvoir, 1 exemplaire est conservé par l'éleveur et 1 exemplaire est renvoyé par l'éleveur à l'organisme chargé du contrôle le jour de la livraison des poussins. Le **talon** du Certificat de Garantie de l'Origine est rempli par l'éleveur qui indique : • ses coordonnées. • les informations relatives à la bande : date de naissance des poussins, nombre d'animaux mis en place, nombre total de morts, nombre de morts par accident, nombre de morts à 10 jours et nombre de volailles gardées par l'éleveur. • les informations relatives à l'enlèvement : abattoir de destination, date d'enlèvement, nombre enlevé et poids. • les informations relatives à l'alimentation : fabricant d'aliment, date de livraison des aliments, type d'aliment livré, poids consommé. Il est édité en 3 exemplaires : 1 exemplaire est conservé par l'éleveur, 1 exemplaire est récupéré par l'organisation de producteurs en fin de bande et 1 exemplaire est envoyé à l'organisme chargé du contrôle au plus tard 15 jours après le dernier enlèvement. Durant toute la durée de l'élevage de la bande, l'éleveur consigne un certain nombre d'informations dans un **carnet de bord de l'élevage**. Dans le carnet d'élevage sont mentionnées les procédures de nettoyage / désinfection ainsi que la durée du vide sanitaire après désinfection à respecter par l'éleveur après chaque enlèvement. L'éleveur conserve tous les documents permettant de préciser la nature, l'origine (le fabricant) et la quantité des aliments et ce, pour chaque type d'aliment et pour chaque livraison (**bon de livraison** et / ou **étiquette technique** et / ou **facture**). L'éleveur doit tenir à jour un **registre d'élevage**.

ETAPES	MOYENS ASSURANT LA MAITRISE DE LA TRACABILITE
Elevage (suite)	Avant l'enlèvement d'un lot, 24 heures avant l'abattage, l'éleveur transmet à l'abattoir **la fiche ICA (Informations sur la Chaîne Alimentaire)** afin qu'elle soit remise aux services vétérinaires. Celle-ci participe à l'inspection ante mortem. **<u>Les informations portées par la fiche sont à minima :</u>** • les coordonnées de l'éleveur, • le n° du bâtiment, • le type et la souche des volailles, • le couvoir, • le n° de bande, • la date de mise en place, • le nombre de poussins livrés, • un tableau récapitulatif de la mortalité et de la croissance par semaine, • un tableau récapitulatif des accidents, pathologies et traitements, • un tableau récapitulatif des livraisons d'aliments, • la date de rédaction de la fiche sanitaire d'élevage, • l'âge des volailles à la date de rédaction, • le poids moyen des volailles à la date de rédaction, • l'abattoir de destination, • la date prévue d'abattage, • l'âge des volailles à l'abattage, • le poids moyen estimé des volailles à l'abattage.
↓	
Ramassage / transport	Lorsqu'un lot de volailles est prêt à partir, le chauffeur et l'éleveur établissent un **bon de ramassage / transport** numéroté. **<u>Le bon de ramassage / transport comporte à minima les informations suivantes :</u>** • les coordonnées de l'abattoir de destination, • la date d'enlèvement, • les coordonnées de l'éleveur, • l'identification de l'organisation de producteurs dont dépend l'éleveur, • le nombre de cages, • le nombre de volailles par cage, • le type des volailles, • le poids total, • le nombre total, • le n° du bâtiment, • le n° de la bande, • l'heure de départ, • l'heure d'arrivée.

ETAPES	MOYENS ASSURANT LA MAITRISE DE LA TRACABILITE
Ramassage / transport (suite)	Une ligne « observations » permet de préciser si l'enlèvement est partiel ou total. Le bon de ramassage / transport est édité en 2 exemplaires : 1 exemplaire est conservé par l'éleveur, 1 exemplaire est récupéré par le chauffeur.
↓	
Abattage	L'abattoir réceptionne le bon de ramassage / transport et a en sa possession la fiche ICA qui lui a été transmise par l'éleveur 24 heures plus tôt.
↓	
Découpe et conditionnement	L'atelier de découpe doit tenir à jour une **comptabilité matière entrées / sorties**. Les modalités d'identification et de traçabilité des découpes de volailles durant la découpe et le conditionnement sont précisées dans une procédure interne à l'atelier. En tout état de cause, l'atelier de découpe doit être capable d'établir le lien entre les morceaux issus de la découpe d'une volaille et la volaille.
↓	
Etiquetage	La dénomination « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » doit figurer dans le cadre de l'étiquetage lié à l'IGP. Une **comptabilité étiquette** doit être tenue à jour.
Fabricant d'aliment	Le fabricant d'aliment fournit à l'éleveur tous les documents permettant de préciser la nature, l'origine (le fabricant) et la quantité des aliments et ce, pour chaque type d'aliment et pour chaque livraison (**bon de livraison** et / ou **étiquette technique** et / ou **facture**).

Remarques :

- l'ensemble des documents de traçabilité cités dans le tableau ci-dessus sont ceux en vigueur au jour de la rédaction de ce cahier des charges.
- tout autre système et tous autres supports créés ultérieurement permettant d'enregistrer **les informations exigées** seront acceptés.

VII. La description de la méthode d'obtention

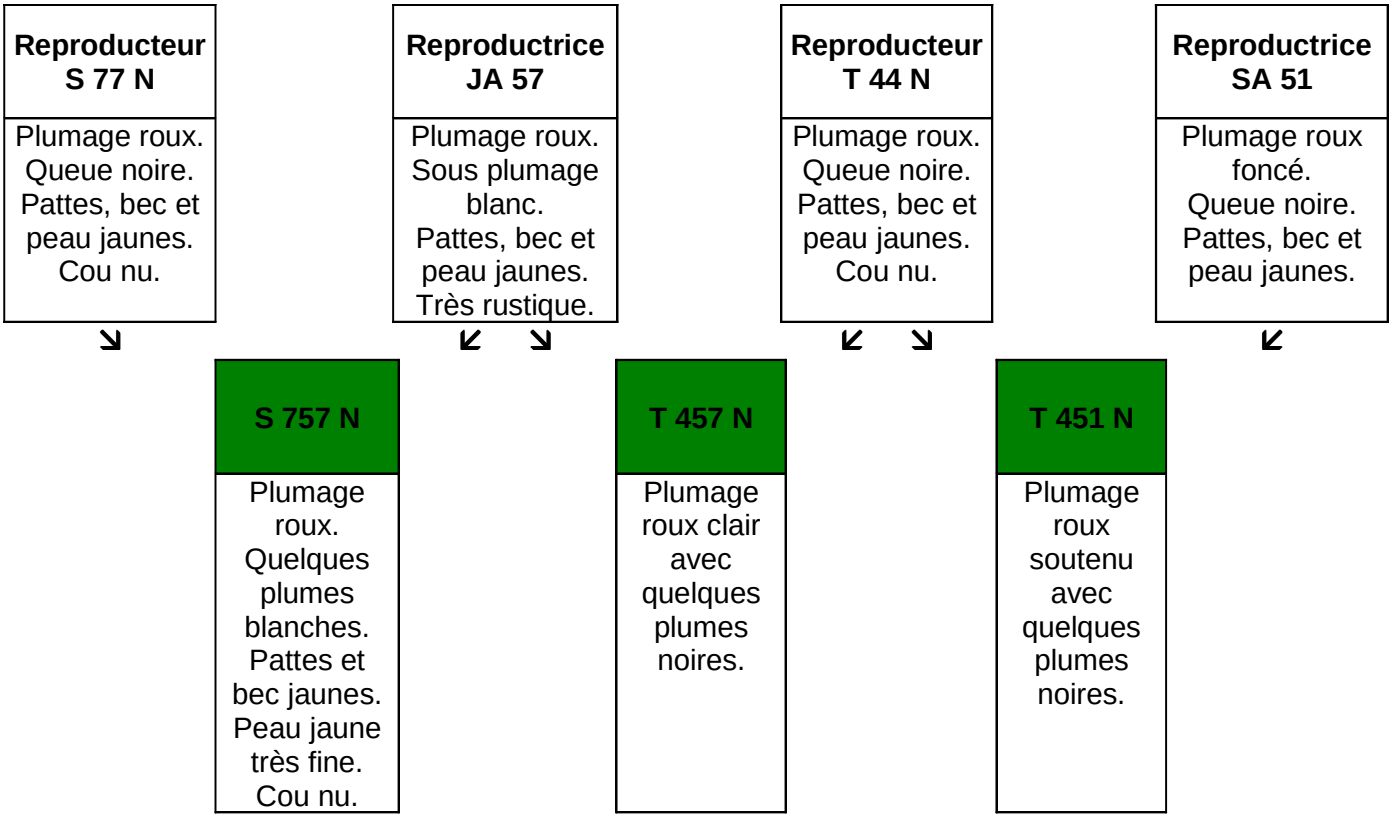
7.1 - Lieu d'élevage

Les « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » sont élevés dans l'aire géographique de l'IGP. L'ensemble des bâtiments et des parcours est situé dans cette aire.

7.2 - Les souches

Les souches utilisées pour la production des « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » sont reconnues comme étant des souches rustiques, adaptées à courir et réputées pour leur croissance lente ainsi que leur qualité de viande exceptionnelle.

Le Groupement utilise les croisements S 757 N, T 457 N et T 451 N.



7.3 - Le mode d'élevage

Les « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » sont élevés en plein air.

Dans le cadre de la production des « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** », les animaux ont accès à un parcours extérieur au plus tard à l'âge de 42 jours.

Concernant le chaponnage

Les lots à chaponner sont déclarés dès la naissance : à la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en chapons, pour le nombre d'animaux prévus, après chaponnage.

Le chaponnage s'effectue sur le site même de l'élevage.

Il est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et habilité.

Cet acte chirurgical doit s'effectuer sur des animaux en parfaite santé.

Le chaponnage est pratiqué au plus tard à 9 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale.

Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération.

Une diète des animaux doit être assurée avant le chaponnage d'au moins 6 heures et d'au plus 48 heures.

L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération.

En cas de mise en caisses, la densité des animaux dans les caisses doit être au maximum de 30 kg / m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques. Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries.

Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications post-opératoires.

Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin du chaponnage, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive.

Les animaux peuvent être enfermés 6 jours dans les bâtiments après le chaponnage.

Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué dans l'intérêt de la santé des animaux. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons.

7.4 - Les bâtiments d'élevage

Dans le cadre de la production des « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** », les bâtiments d'élevage sont implantés sur des exploitations de petites tailles qui respectent l'environnement : les dimensions des bâtiments d'élevage, les matériaux et leurs couleurs permettent l'intégration dans le paysage **des Cévennes**.

La surface totale utilisable par site d'élevage ne doit pas excéder 1 600 m^2, soit 4 bâtiments de 400 m².

7.5 - Densités en bâtiment

Dans le cadre de la production des « Poulets **des Cévennes** », la densité maximale en bâtiment est la suivante :

- 11 poulets par m^2 jusqu'à l'abattage, pourcentage de pertes compris et n'excédant pas 25 kg de poids vif par m² à l'âge minimal d'abattage.

Dans le cas d'élevage en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation peut être portée à 20 poulets au m² (pourcentage de pertes compris, c'est-à-dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage.

L'effectif maximum par bâtiment est de 4 400 poulets.

L'effectif maximum par exploitation est de 17 600 poulets.

Dans le cadre de la production des « Chapons **des Cévennes** », les densités maximales en bâtiment sont les suivantes :

- de la mise en place au jour de détassage : 11 sujets / m² et 25 kg / m².
- du jour de détassage à l'âge d'abattage minimal fixé dans le cahier des charges : 6,25 sujets / m² et 35 kg / m².
- après l'âge d'abattage minimal fixé dans le cahier des charges : 6,25 sujets / m².

Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit, n'excédant pas 150 m^2 de plancher, la densité d'occupation jusqu'au jour de détassage peut être portée à 20 sujets au m^2 (pourcentage de pertes compris, c'est-à-dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage.

La durée entre le jour de détassage et le jour d'abattage ne doit pas être inférieure à 58 jours.

L'effectif maximum par bâtiment est de 2 500 chapons à partir du 92ème jour.

L'effectif maximum par exploitation est de 5 000 chapons à partir du 92ème jour.

7.6 - Surface, agencement et entretien du parcours

Dans le cadre de la production des « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** », les volailles ont à leur disposition un vaste parcours qui prend en compte le respect du bien-être animal.

Le parcours rocailleux est recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments. Le parcours doit comporter au moins 20 arbres.

Au sein du parcours de chaque éleveur, on retrouve les essences végétales et les arbres du paysage environnant.

Les éleveurs apportent un soin tout particulier à l'entretien des parcours. Ils plantent des arbres après observation de « ce qui pousse autour ». Ce bon sens permet d'éviter de boiser les parcours avec des arbres qui ne seraient pas adaptés au sol et au climat. De plus, la plantation d'arbres d'essences différentes permet, en cas de maladie, d'intempéries ou de sécheresse, de ne pas voir disparaître d'un coup l'ensemble des arbres du parcours. Les éleveurs entretiennent au quotidien les parcours : ils protègent les jeunes pousses et élaguent les arbres trop vieux ou abîmés.

Si l'éleveur n'a pas toujours le choix quant à l'implantation de ses bâtiments d'élevage, l'agencement du parcours, réfléchi, permet de corriger les imperfections qui pourraient avoir des conséquences néfastes sur l'élevage et le comportement des volailles (ensoleillement, exposition au vent, écarts de température, phénomènes d'érosion et de ravinement de la terre).

Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur les parcours pendant la période de sortie des volailles.

Pour les « Poulets **des Cévennes** », la surface du parcours est au moins égale à :

- 2 m^2 par poulet dès 42 jours.

Pour les « Chapons **des Cévennes** », la surface du parcours est au moins égale à :

- 2 m^2 par chapon dès 42 jours (environ 1 hectare par bâtiment de 400 m^2) et jusqu'au 91ème jour,
- puis, à partir du 91ème jour, 4 m^2 par chapon.

La rotation du parcours s'effectue avec un repos de 8 semaines minimum pour toute la production, dont 21 jours de vide sanitaire effectif, le reste des jours à courir couvrant la période de claustration des volailles.

7.7 - Les conditions sanitaires

7.7.1 - Sas sanitaire

Dans le cadre de bonnes pratiques d'élevage, les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire. Deux cas de figure sont possibles :

- soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation.

Il est entièrement clos et comporte :

- deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure), séparées par une cloison ou une porte avec un rappel visualisant la limite des deux parties,
- un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-main (papier jetable de préférence),
- un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ,
- une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements),
- une poubelle,
- au moins deux portemanteaux,
- des pédisacs et tenues pour les visiteurs.

Il est constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

- soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.

Dès la fin de la première désinfection, l'entrée du poulailler doit se faire par le sas en ayant mis un vêtement de protection spécifique à l'élevage.

7.7.2 - Vide sanitaire

Le vide sanitaire a pour objet de réaliser une décontamination des bâtiments d'exploitation. Pour s'assurer d'un résultat optimal, un certain nombre de règles sont à respecter. L'aménagement du bâtiment doit permettre de favoriser l'efficacité des interventions de nettoyage et de désinfection. Le nettoyage (curage, évacuation des fumiers d'élevage…) et la désinfection des matériels et des bâtiments (y compris la désinsectisation et la dératisation) sont réalisés dans les plus brefs délais suite au départ des animaux. Les interventions de l'éleveur, en vue de la décontamination au cours du vide sanitaire doivent être rapides, efficaces, méthodologiques, logiques et exhaustives.

Le vide sanitaire est d'une durée de 14 jours après l'étape de nettoyage / désinfection qui doit être réalisée dans les 7 jours suivant le ramassage.

7.7.3 - Isolation et ventilation

Les bâtiments sont isolés et pourvus de système d'aération statique ou dynamique pour garantir le renouvellement d'air nécessaire aux volailles.
Les éléments de ventilation - ventilateurs, caissons, trappes, lanterneau - sont accessibles ou démontables.
Les ouvertures - jupes et trappes d'entrée d'air, fenêtres - sont grillagées.

7.7.4 - Traitements vétérinaires

L'éleveur doit suivre l'état de santé des poulets tout au long de l'élevage et appliquer les traitements appropriés en cas d'infection.

Les traitements entrepris figurent sur le carnet sanitaire.

Le prescripteur remet une ordonnance à l'éleveur. Cette ordonnance comporte le temps d'attente à respecter avant l'abattage. Si le temps excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci est retardée d'autant.

Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles. Le Groupement détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

7.8 - Abreuvement et alimentation

7.8.1 - Abreuvement

L'eau de boisson apparaît comme un élément critique de l'élevage avec de nombreuses finalités : l'alimentation, les aspects sanitaires, la médicamentation, la vaccination et le nettoyage.

Pour contrôler la qualité de l'eau de boisson mise à disposition des animaux, dans les élevages n'étant pas reliés au réseau public, il est nécessaire de réaliser des analyses périodiques. Le Groupement fait réaliser au minimum une fois par an une analyse d'eau (études bactériologiques, chimiques et de pH) par bâtiment d'élevage. Pour ce faire, il respecte les règles de prélèvement pour ne pas fausser les résultats. Le prélèvement se fait avant la mise en place des animaux, en fin de ligne.

L'amélioration de la qualité de l'eau passe par le respect de certaines bonnes pratiques :

- les bacs à eau sont impérativement couverts et placés si possible dans le local technique, mais en aucun cas dans le bâtiment d'élevage ;

- une vanne de vidange des bacs est prévue pour pouvoir les vider et les nettoyer à la fin de chaque bande ;

- l'installation de distribution d'eau est impérativement nettoyée et désinfectée à chaque bande selon la chronologie suivante : vidange, nettoyage, désinfection, rinçage et remplissage.

7.8.2 - Alimentation

L'alimentation, au cours de la période de finition, est constituée d'au moins 80 % de céréales ou issues de céréales au minimum, dont :

- 50 % de blé au maximum,
- 20 à 60 % de maïs,
- obligation d'incorporation d'une céréale parmi les trois suivantes, en plus du blé et du maïs :
  - orge : de 5 à 15 %,
  - triticale : de 5 à 15 %,
  - sorgho : de 5 à 20 %.

Les farines et graisses animales sont interdites. Les antibiotiques et les activateurs de croissance sont de même strictement proscrits des formules alimentaires.

Les silos de stockage des aliments sont soigneusement vidangés avant la livraison de la formule « finition ». Ils sont nettoyés et désinfectés au moins une fois par an.

Remarques :

- Concernant le taux d'incorporation des co-produits de céréales, ce dernier est de 15 % rapporté aux 80 %.

- Dés que les volailles ont accès au parcours, elles prélèvent dans ce dernier un complément d'alimentation. Elles mangent les parcours herbeux, riches d'essences végétales locales et avalent de petits cailloux issus de l'érosion des roches typiques des sols cévenols. Ces petits cailloux, constituant du *grit* naturel, séjournent dans le gésier des volailles et participent activement au broyage des aliments ingérés, assurant ainsi une parfaite digestibilité, une absorption optimale des nutriments.

Dans le cadre de la production des « Poulets **des Cévennes** », le plan d'alimentation se décompose en trois phases, correspondant à trois périodes de distribution d'aliment du poulet (voir plan détaillé en ANNEXE 5).

Dans le cadre de la production des « Chapons **des Cévennes** », le plan d'alimentation se décompose en quatre phases, correspondant à quatre périodes de distribution d'aliment du chapon (voir plan détaillé en ANNEXE 5).

Voici a minima les taux d'incorporation des céréales par phase d'alimentation pour le poulet :

En phase de démarrage : du 1er au 28ème jour maximum
50 % minimum de céréales et sous-produits de céréales en poids de la formule d'aliment.
En phase de croissance : du 29ème jour au 52ème jour
70 % minimum de céréales et sous-produits de céréales en poids de la formule d'aliment (2 céréales minimum)
En phase de finition : du 53ème à l'abattage
80% minimum de céréales et sous-produits de céréales en poids de la formule d'aliment (3 céréales minimum).

Voici a minima les taux d'incorporation des céréales par phase d'alimentation pour le chapon :

En phase de démarrage : du 1er au 28ème jour maximum
50 % minimum de céréales et sous-produits de céréales en poids de la formule d'aliment.
En phase de croissance : du 29ème jour au 52ème jour
70 % minimum de céréales et sous-produits de céréales en poids de la formule d'aliment. (2 céréales minimum).
En phase de finition : du 53ème jour à 4 semaines avant l'abattage
70% minimum de céréales et sous-produits de céréales en poids de la formule d'aliment (3 céréales minimum).
En phase d'abattage : 4 semaines avant l'abattage
80 % minimum de céréales et sous-produits de céréales en poids de la formule d'aliment (3 céréales minimum).

Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon, une claustration complète doit être réalisée durant les deux dernières semaines avant l'abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder quatre semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons.

7.9 - Ramassage et transport

Le ramassage des volailles est, en aviculture, un des points critiques de l'élevage. Il consiste à amener les animaux vivants de leur lieu d'élevage jusqu'à l'abattoir. Cette opération qui clôture l'élevage d'une bande est particulièrement délicate. Le ramassage sera réalisé de façon à limiter tout risque sanitaire, de stress ou d'accident pour les poulets ou les chapons. Il est d'ailleurs prouvé que cette ultime étape dans la vie des volailles influe fortement sur la qualité de la viande et le taux de déclassement des carcasses.

Le ramassage implique le respect de certaines obligations :

- mise à jeun des poulets ou chapons (au moins 5 heures avant enlèvement),
- utilisation de tenues propres par les ramasseurs,
- travail dans le calme et la pénombre lors de l'attrapage et la mise en cage (ou en containers),
- manipuler les chapons et les cages (ou les containers) sans brutalité,
- réduire le temps de l'opération au minimum.

Au départ de l'élevage, il est nécessaire de :

- s'assurer du bon sanglage des caisses (ou des conteneurs),
- s'assurer qu'il n'y a pas de têtes, pattes, ailes coincées ou dépassant à l'extérieur,
- s'assurer que les chapons n'ont pas le bec ouvert, ce qui traduit un stress thermique.

Conception des moyens de transport et manipulation des cages (ou des conteneurs) :
Le véhicule, les plateaux et les cages (ou les containers) doivent être impérativement propres et désinfectés au moment du chargement. Les moyens de transport et les cages (ou les containers) doivent être conçus et manipulés de manière à assurer la protection des poulets ou des chapons contre les intempéries et les grandes variations climatiques. Ils doivent aussi être équipés de manière à assurer la sécurité des poulets ou des chapons. La ventilation et le cubage d'air doivent être adaptés et appropriés. Au cours du transport et des manipulations, les cages (ou les conteneurs) ne doivent pas être renversées ou exposées à des secousses violentes. Le transport doit être réalisé dans des conditions visant à minimiser le stress des chapons.

Densités :
Les poulets ou les chapons doivent disposer de suffisamment d'espace pour rester dans leur position naturelle. Ils doivent disposer d'un espace suffisant pour se coucher, à moins que des dispositions spéciales relatives à la protection animale n'exigent le contraire.

Poids des volailles	**Densités applicables aux transports de volailles en conteneurs**
Volailles de 1,6 à 3 kg	160 cm² par kg
Volailles de 3 à 5 kg	115 cm² par kg
Volailles de plus de 5 kg	105 cm² par kg

Pendant le transport, le chauffeur doit adopter une conduite rationnelle.

Enfin, à l'arrivée à l'abattoir, il est indispensable d'entreposer le plus rapidement possible les poulets ou les chapons sur l'aire prévue à cet effet (aire d'attente adaptée).

La durée de transport élevage / abattoir est inférieure à 3 heures.

7.10 - Abattage

Les volailles - « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » - peuvent être abattues en dehors de l'aire géographique de l'IGP. Toutefois la durée de transport élevage / abattoir doit être respectée.

7.11 - Découpe et conditionnement

Les volailles - « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » - peuvent être découpées et conditionnées en dehors de l'aire géographique de l'IGP. La viande peut être conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère modifiée. Les carcasses sont présentées exclusivement en frais, non surgelées.

La découpe doit être réalisée dans des ateliers de découpe agréés conformément à la réglementation en vigueur.

L'atelier de découpe doit mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires pour maîtriser l'hygiène du personnel, des locaux, du matériel et éviter le risque de contamination des carcasses durant les opérations de découpe.

VIII. Le lien à l'origine

8.1 - Spécificités de l'aire : facteurs écologiques de définition des Cévennes

8.1.1 - Facteurs naturels : les Cévennes, un pays rude

Le pays des Cévennes présente un ensemble de caractéristiques - géologique, hydrographique, climatique, végétales… - qui, combinées les unes avec les autres, ont forgé l'identité de la région, de ceux qui y vivent mais aussi et surtout de leurs activités.

De roches en rocs, géologie des Cévennes

Dans les paysages cévenols actuels, le regard découvre souvent des roches à nu : un chaos de boules de granit, une arête de schiste, une falaise de calcaire…

L'omniprésence du schiste correspond bien à l'un de ces critères définitifs appliqués **aux Cévennes**. Il est vrai que cette roche, selon sa nature exacte, son état plus ou moins humide et le jeu de la lumière, donne **aux Cévennes** son aspect austère, variant d'un gris anthracite à un vert profond. Partout se repèrent les épais bancs très compacts ou au contraire les fragiles « mille-feuilles », tout comme les lames dressées vers le ciel ou encore les goulets lissés empruntés par les ruisseaux impétueux.

Mais les facéties de l'histoire géologique sont multiples et ont brouillé comme à plaisir les pistes. Le schiste est parfois présent au pied d'un versant mais largement dominé par des dizaines de mètres de couches sédimentaires, quand il n'est pas entrelardé de bancs de granit. Il est cependant incontestable que ce schiste « dominé » appartient bien au même ensemble que son homologue dominateur décrit précédemment.

Les vagues schisteuses semblent monter à l'assaut des remparts que constitueraient les grands massifs granitiques (Mont Lozère, Aigoual) et les Grands Causses (Causse Noir, Causse Méjean, Causse de Sauveterre).

Alors que les premiers s'imposent comme faisant partie du pays cévenol, les seconds en sont toujours tenus écartés. Les gorges profondes qui séparent les Causses des massifs voisins, et par conséquent **des Cévennes**, jouent certainement en faveur d'une telle différence.

Pourtant, de nombreux petits Causses ou Cans (can de l'Hospitalet, de Ferrières, de Tardonnenche, des Bondons, de Grizac…) parsèment **les Cévennes** schisteuses ou granitiques. Et le granit, quant à lui, est présent dans le paysage qui s'étend vers le Nord, bien au-delà du Mont Lozère (Goulet, Margeride).

Diversité du relief

La topographie **des Cévennes** s'étage entre approximativement 200 et 1 700 mètres d'altitude et le relief est hétérogène sur l'ensemble de cette zone.

On distingue nettement trois régions naturelles : les **Hautes Cévennes**, surplombant à l'Est les **Basses Cévennes** et les hauts plateaux sectionnés par des gorges, formant les **Causses** et les **Gorges**.

La personnalité des hautes terres se rattache au fait qu'elles sont profondément entaillées par des cours d'eau tributaires tant de l'Atlantique (Lot, Tarn) que de la Méditerranée (Cèze, Gardons, Hérault). Ainsi, entre les massifs du Bougès et de l'Aigoual se développent de 250 à 1 000 mètres des vallées profondes et encaissées.

Ces vallées, taillées dans le schiste et alignées parallèlement, présentent toutes un paysage similaire.

C'est le système des Gardons : Vallée Borgne, Vallée Française, Vallée Longue.

Autre trait caractéristique : en dévalant sur près de 1 400 mètres de dénivelé, entre les sources des hautes terres et le bassin d'Alès, les Gardons ravinent les versants en d'innombrables et profonds ravins : les vallats. Ainsi, sous les cols de Malpertus et de la Baraquette, à la terminaison orientale du Bougès, le Gardon entaille sur 3 500 mètres une tranchée profonde de 600 mètres.

Climatologie des Cévennes

La diversité climatique **des Cévennes** est remarquable. Les hautes terres cévenoles sont traversées de part en part par la ligne de partage des eaux et voient leur climat méditerranéen affronter les influences atlantiques et continentales.

Il en résulte, distants de quelques kilomètres, des ensembles climatiques très différenciés.

Le contraste est ainsi fort entre les vallées des Gardons, qui bénéficient d'un climat chaud avec une forte sécheresse estivale et d'un fort ensoleillement, et le climat rude présent sur les pentes du Mont Lozère (plus de 90 jours de gel par an).
Les différences, d'une saison à l'autre, sont particulièrement accentuées. C'est surtout le domaines des averses méditerranéennes, exagérées ici par la vigueur du relief : pluies généralisées ou terribles orages ponctuels, fréquents de septembre à mai, avec un maximum en automne et un affaiblissement hivernal.
L'été au contraire est très sec, trop sec. Pendant l'hiver, la neige est présente au-dessus de 800 mètres mais l'épaisseur de son manteau et sa durée sont très variables.

Ces conditions climatiques, dont il faut surtout retenir leur fantaisie déconcertante, ont un impact non négligeable sur le régime des rivières, favorisent l'érosion des roches, et participent à l'image d'un pays rude.

Couvert végétal des Cévennes

Le couvert végétal **des Cévennes** est bien sûr le reflet des conditions très variées qui le déterminent.

Trois roches, des substrats de sols variés, trois climats, des adrets et des ubacs, des plateaux ou des serres, de grandes variations d'altitude… tout cela ne peut que concourir à de fortes différenciations dans la végétation.

Le Mont Lozère se caractérise par les molles ondulations de sa crête sommitale où domine l'absence des arbres. Tout n'est que pelouse ou lande : pelouse, lande à myrtille, lande à callune (bruyère), lande à genêt.
Un peu plus bas se retrouvent les premiers arbres : hêtres, sapins, pins. Plus bas encore apparaissent les chênes et les châtaigniers.

Le déficit en eaux de surface lié au système karstique accentue encore les difficultés de la végétation : au plus fort de l'été, certaines parties des causses font penser, par leur couleur jaunâtre et leur aspect rocailleux, plus à un reg qu'à un plateau du sud de la France.

Les serres et les vallées **des Cévennes** présentent la plus grande diversité, depuis les landes sommitales qui passent du jaune safran des genêts au mauve des bruyères et des callunes, pour aboutir à la yeuseraie (forêt de chênes verts) qui semble prolonger les garrigues jusqu'en montagne, en passant par la châtaigneraie.

⇒ Si la variété du relief, la palette des climats, la richesse des milieux… confirment la renommée des Cévennes, elles constituent aussi de fortes contraintes pour l'homme.

« C'est moins par l'altitude que par l'ampleur des dénivellations que le relief constitue une entrave aux activités humaines » note R. Lamorisse (La population de la Cévenne languedocienne, Montpellier, 1975, 434 p.)

La raideur des pentes implique de nombreuses servitudes tant dans la circulation que dans l'exploitation des terroirs.

Le climat ne fait que compliquer les choses avec, comme seul bénéfice pour l'agriculteur, une longue saison végétative.

Aussi, **en Cévennes**, l'espace cultivé n'occupe en réalité qu'une faible partie des finages.

⇒ Dans ce contexte difficile, l'homme a façonné le paysage pour récupérer à son avantage les handicaps naturels et a tiré parti de toutes les opportunités.

L'élevage de volailles des Cévennes est l'une de ces opportunités, puisque cette production s'est développée en totale adéquation avec les rudes conditions de vie du pays cévenol.

8.1.2 - Facteurs humains : l'aviculture, un savoir-faire ancestral façonné par les contraintes naturelles

De par sa topographie, le pays cévenol est peu propice aux grandes cultures végétales et à l'élevage de gros ruminants, type bovins.

Les surfaces ne peuvent être utilisées en l'état ni pour la culture de céréales, ni en tant que prairies, ni pour la fauche et la constitution de stocks hivernaux.

Dans les **Cévennes**, il est ainsi impossible de développer une activité agricole intensive : d'une part, parce que cela nécessite d'importants investissements et d'autre part, parce que quels que soient les moyens mis en place, la production n'a jamais été, n'est et ne sera jamais compétitive par rapport à celle développée en plaine, dans les vallées.

L'observateur attentif peut déceler dans le paysage de nombreux signes qui racontent l'histoire des paysans cévenols et témoignent d'une certaine organisation de l'espace et de son mode d'utilisation, signes dont la fragilité actuelle est liée à leur artificialité par rapport aux conditions naturelles :

- les « bancels » : Pour retenir l'eau et la terre arable et lutter contre le ruissellement et le ravinement, les paysans cévenols ont, génération après génération, bâti des « bancels » ou terrasses sur les pentes les plus abruptes. Potagers, vignes, oignons, cultures mixtes arboricoles ou maraîchères… s'y sont développés.

- « l'arbre à pain » : Compagnon de route des Cévenols depuis des siècles, « l'arbre à pain » ou châtaignier tient dans les Cévennes une place tant naturelle que culturelle. Les châtaignes, couramment consommées en hiver, furent à la base de l'alimentation du paysan cévenol dans les milieux les plus modestes et en périodes de disette. Elles étaient également pour partie (la meilleure qualité) commercialisées, pour partie (les véreuses, les petites) utilisées pour engraisser les cochons et nourrir la basse-cour.

- « l'arbre d'or » : Arbre symbole des Cévennes avec le châtaignier, « l'arbre d'or » ou mûrier fut la source de la richesse soyeuse du pays cévenol. Ses feuilles constituaient l'unique base de l'alimentation du ver à soie. Elevage hors sol, la sériciculture était accessible à tous et permettait d'apporter le complément de revenus indispensable pour permettre la survie des petites exploitations agricoles cévenoles.

A la fin du XVIIIe siècle, le paysage « classique » des **Cévennes** est en place, aménagé dans la moindre de ses parcelles, offrant la vision d'une montagne « construite » où dominent terrasses, châtaigniers et mûriers. Tout ce paysage ne s'explique que par de fortes densités de population du milieu du XVIIIe siècle et jusqu'à la moitié du XIXe siècle.

L'équilibre paysager, qui correspond ici à un équilibre socio-économique, va être par la suite bouleversé.

La pébrine ou maladie du ver à soie en 1845, la concurrence des soies orientales avec l'ouverture du canal de Suez à partir de 1869, l'apparition des fibres artificielles en 1914 puis synthétiques après 1940, le coût de la main d'œuvre… vont avoir raison de la sériciculture cévenole. Le monde agricole des Cévennes ne s'en relèvera pas, incapable de trouver ailleurs des revenus équivalents.

Un certain nombre de paysans cévenols disparaissent… et ceux qui survivent s'orientent vers des activités multiples en adéquation avec leur époque et les possibilités offertes par leur pays, ne nécessitant pas un investissement important et permettant de limiter le risque financier.

L'élevage de volailles est un des choix de ces paysans cévenols.

Les **Cévennes** ont toujours été considérées comme un pays pauvre. Les gens y vivaient chichement. Ce qui explique aussi, pour partie, le développement de l'élevage de volailles, la viande du pauvre.

Pour les paysans cévenols actuels, l'habitude de consommer du poulet est un acquis historique : cette viande blanche constituait le principal apport en protéines animales accessible à leurs familles. Par ailleurs, la volaille cévenole était particulièrement appréciée des nombreuses familles de mineurs du bassin houiller des Cévennes.

Dans des temps plus reculés, la volaille fut même, dans les **Cévennes**, utilisée comme monnaie : des recherches bibliographiques effectuées ont permis de trouver des documents datant de 1271 dans lesquels le terme de « géline » (ancien nom de la poule) était usité pour désigner une monnaie de paiement en nature des censives (redevances payées par les roturiers à leur seigneur).

Dans des archives du département du Gard datant de 1550, le terme de « galinéas » était utilisé pour définir un élevage de volailles plus important qu'une simple basse-cour : l'élevage de volailles demandait une attention particulière aux éleveurs et pour ce faire, ces « galinéas » étaient mis en place à côté des maisons, comme on peut encore le voir dans le détail des maisons au village des Planthiers.

Après la Seconde Guerre Mondiale, la volaille devient peu à peu un plat dominical qui se généralise. Ce changement se traduit par une spécialisation des fermes d'élevage. Ainsi le paysage rural se modifie et entraîne une organisation différente du milieu avicole.

Dans les années 50, la vente organisée prend son essor et certaines familles cévenoles y contribuent largement. Couvoirs, tueries, abattoirs, alimentation rationnelle,… se développent avec comme précurseurs Monsieur Léo BONNY, fondateur du centre d'abattage des volailles des Cévennes (voir ANNEXE 1), Monsieur Marcel THIBON, fondateur de la Minoterie Thibon, aujourd'hui Sanders Aurore, ainsi que Monsieur Bernard LACOSTE, fondateur du Couvoir Cévennes Camargue.

Le grand gel de 1956 (disparition des vignes, des arbres fruitiers tels que les oliviers,…) favorise l'émergence et le développement de la production industrielle de volailles.

8.2 - Spécificités du produit

La spécificité du produit « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » repose sur la réputation de cette production ainsi que sur une caractéristique du mode d'élevage : les parcours cévenols et l'alimentation.

8.2.1. Une spécificité liée aux parcours

Les parcours auxquels ont accès les volailles sont tout à fait singuliers puisque leur nature découle directement de la géologie, de l'hydrographie, de la climatologie et du couvert végétal propres aux Cévennes.

Ces parcours, modelés par la nature cévenole et entretenus par les hommes, sont typiques et uniques, garantissant ainsi le lien au territoire du produit IGP.

C'est au sein de ces parcours que les volailles vont prélever un complément de choix à leur alimentation et développer leur musculature.

Intégration complète de l'élevage et des parcours dans le paysage

Les parcours des volailles constituent des « morceaux » du paysage entourant l'élevage.

Il n'y a pas de rupture dans le paysage de par l'existence de ces parcours et plus globalement, de par l'existence de l'élevage. C'est cette caractéristique qui constitue le lien entre les volailles des Cévennes et le pays cévenol.

Au sein du parcours de chaque éleveur, on retrouve les essences végétales et les arbres du paysage environnant. La végétation est typique : on y observe majoritairement des chênes verts (arbres au feuillage persistant, ce qui confère aux parcours un aspect vert été comme hiver). On y trouve également des pins maritimes, des chênes blancs, des chênes Kermès, des mûriers, des châtaigniers, des genévriers (les « cades »), des poiriers et des pommiers sauvages, du thym, de la bruyère, de la lavande sauvage, du pourpier, de la Renouée des oiseaux (liseron à fleur mauve qui tapisse le sol par étalement) et des espèces végétales des prairies naturelles : dactyle, fétuque, luzerne, trèfle, ray grass.

Le fait que les parcours soient arborés joue sur le comportement des volailles : par fortes chaleurs, elles ont davantage tendance à sortir des bâtiments pour aller se mettre à l'ombre.

La clôture d'un « morceau » de paysage pour délimiter un parcours permet d'assurer la protection des volailles des prédateurs, qui sont nombreux dans le pays cévenol : les populations de renards et de buses sont importantes sur ce territoire, sans oublier les sangliers qui, s'ils ne s'attaquent pas à la volaille, sont susceptibles de causer de gros dégâts par labourage des terrains et frottements contre les arbres.

La couleur de la couverture des bâtiments se confond avec le paysage. Les éleveurs ont le souci de l'intégration paysagère des bâtiments agricoles (volonté d'éradiquer les « verrues » dans le paysage).

Choix de la souche

Les parcours sont escarpés, pentus, vallonnés. On y trouve parfois des terrasses : acols, bancels, faïsses (termes cévenols). Cette caractéristique est liée à la topographie et à l'histoire agricole des Cévennes.

Cette spécificité des parcours est à l'origine du choix de la souche du « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes ». La souche cou nu présente de longues pattes (indispensables pour que la volaille puisse se déplacer en terrain accidenté sans se blesser). Elle est connue pour sa nervosité au sens positif du terme (ce trait de caractère explique le fait que cette volaille n'est pas statique et se déplace volontiers, saute et court). Enfin, tous les éleveurs la qualifie de « bien charpentée », présentant une bonne adéquation avec les particularités du milieu naturel.

Cette spécificité des parcours joue également sur la musculature du « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » et se retrouve dans les caractéristiques organoleptiques de la volaille. Le

« Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » se caractérise par une chair, des muscles fermes d'autant plus appréciés que la viande est juteuse et non grasse.

Avantages du type de sol

Le sol des parcours est souvent argilo-calcaire, parfois schisteux. C'est un sol aride, inculte et particulièrement rocailleux.

Les parcours destinés à la volaille constituent le seul moyen de valoriser ces terres : comme le soulignent les éleveurs, « à part y mettre de la volaille, on ne peut rien en tirer ».

L'élevage avicole, dans ce pays pauvre en activités que sont les Cévennes, procure une source de revenus complémentaire à de nombreux pluri-actifs.

La présence de ce type de sol sur les parcours favorise un comportement bien connu : les volailles ingèrent de petits cailloux. Ce comportement est naturel et permet à la volaille, par un développement du gésier, une meilleure digestion des aliments.

Cette observation n'est pas anodine car, dans d'autres régions présentant des natures de sols différentes, les éleveurs de volailles sont contraints d'acheter du « grit » (il s'agit de l'appellation commerciale de petits cailloux) qu'ils répandent ensuite sur leurs parcours afin que les volailles les consomment.

Complément alimentaire typique

Les parcours permettent à la volaille de trouver des compléments de nourriture en sus de l'alimentation de qualité qui lui est apportée : herbe, thym, bruyère, lavande sauvage, pourpier, Renouée des oiseaux, espèces végétales des prairies naturelles (dactyle, fétuque, luzerne, trèfle, ray grass), jeunes pousses d'arbre, baies, fruits (pommiers, cerisiers), insectes… Il est indéniable que cela participe à rendre la chair goûteuse.

Le choix de la souche cou nu permet d'exploiter au mieux toutes les avantages des parcours. En effet, les souches utilisées pour la production des « Poulets **des Cévennes** » ou « Chapons **des Cévennes** » sont reconnues comme étant des souches rustiques, adaptées à courir et réputées pour leur croissance lente et leur qualité de viande exceptionnelle.

8.2.2. Réputation passée et présente

Une réputation établie depuis plus d'un siècle…

Dans les années 1900, de nombreux concours avicoles et comices reconnaissent, en la primant, la qualité des volailles des Cévennes. Mr. Ernest MEZIN, éleveur de volailles à Saint Jean du Gard, fut ainsi le lauréat de nombreux concours avicoles entre 1898 et 1906 (voir ANNEXE 2) :

Il est important de noter que déjà, à l'époque, à côté des basses-cours fermières, familiales, il existait quelques élevages spécialisés avec une production artisanale destinée à la vente sur les marchés.

Dans les années 1950, la production industrielle de volailles se développe. Les années passent et cette production ne donne pas satisfaction au consommateur cévenol qui ne s'y retrouve pas : il veut retrouver le goût d'un poulet authentique. Les éleveurs cévenols font alors le choix de la souche cou nu : une volaille bien campée sur ses pattes, bien adaptée à la géographie des lieux. Cette volaille, dégustée en poulet ou en chapon, est bonne, elle connaît un franc succès.

C'est à cette époque que l'on trouve les origines du **Groupement des Producteurs Cévenols** et des volailles - **poulet ou chapon** - des **Cévennes**… (voir ANNEXE 3).

En effet, les éleveurs cévenols, soucieux de la qualité de leurs produits, ont souhaité très tôt se regrouper et s'inscrire dans une démarche de différenciation de leurs produits (à l'époque, autour d'un Label Rouge, le label n° 07-78). Le Syndicat de Pro duction « Le poulet de Qualité du Sud-Est », futur Groupement des Producteurs Cévenols (le siège social est aujourd'hui encore le même), est créé le 09 juin 1978 à Allègre (Gard).

Les partenaires de la filière ont toujours eu à cœur de communiquer sur leurs produits auprès des consommateurs au travers :

- de plaquettes publicitaires (distribuées lors de foires agricoles, salons, journées événementielles … et renouvelées régulièrement),
- d'articles et d'encarts publicitaires dans la presse,
- de participation à diverses manifestations :
  - Salon International de l'Agriculture (Paris) : lors du Concours Général Agricole de 2009, la qualité du Poulet des Cévennes a été récompensée par l'obtention d'une Médaille de Bronze.
  - La Qualité fait sa Comédie (Montpellier).
- d'interviews par les médias locaux et régionaux…

Et ce, a fortiori en période de crise, afin d'informer, de rassurer et de maintenir la confiance entre acteurs de la filière et consommateurs (voir ANNEXE 4).

Les éleveurs bénéficient du soutien inconditionnel de leurs partenaires économiques et ce, depuis l'émergence du projet de reconnaissance de l'IGP « Poulet **des Cévennes** » ou « Chapon **des Cévennes** », et ce soutien est fondamental pour le maintien de l'activité dans la région.

Ils sont également associés à certaines manifestations organisées par le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture du Gard, dans le cadre de la démarche « Militant du goût ». Ils organisent ainsi régulièrement des dégustations gratuites de volailles **des Cévennes** grillées au barbecue.

Aujourd'hui, les éleveurs du Groupement sont fiers de trouver sur les rôtissoires des marchés des petits villages, chez les bouchers volaillers et dans les rayons des magasins, la volaille qu'ils ont patiemment élevée dans leur pays cévenol.

La filière « Poulet **des Cévennes** » ou « Chapon **des Cévennes** »

⇒ En quelques chiffres, la production en 2009 :

- 20 éleveurs, adhérents du Groupement des Producteurs Cévenols,
- 36 bâtiments de 400 m^2,
- 14 162 m^2 de surface de bâtiments,
- 404 118 volailles (poulets et chapons).

⇒ Potentiel de production : 36 bâtiments x 4 400 poulets / bâtiment x 3 bandes / an

~ 500 000 volailles / an

⇒ L'ensemble des acteurs de la filière « Poulet **des Cévennes** » ou « Chapon des **Cévennes** » (couvoir, fabricant d'aliment, abattoir, partenaires techniques…) met en exergue l'importance socio-économique de cette filière qui permet à ce jour de faire vivre directement environ **175 familles** (classiquement, on estime que le nombre d'emplois indirects liés à une activité est **3 fois supérieur** au nombre d'emplois directs) :

- 12 salariés du Couvoir,
- 20 éleveurs du Groupement des Producteurs Cévenols,
- 23 salariés du fabriquant d'aliments,
- 120 salariés de l'abattoir (abattage et service expédition).

8.3 - Lien causal entre l'aire géographique et le produit « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes »

Le produit « Poulet **des Cévennes** » ou « Chapon **des Cévennes** » se caractérise par sa réputation acquise depuis des dizaines d'années, l'alimentation et surtout par la typicité des parcours cévenols auxquels ont accès les volailles.

L'alimentation, à base de trois céréales minimum, participe à la qualité gustative du produit et l'utilisation du maïs et du sorgho participe naturellement à la coloration des poulets jaunes.

La production de volailles **des Cévennes** est une production adaptée aux contraintes physiques du milieu naturel et pour laquelle les éleveurs ont, au fil des générations, développé un authentique savoir-faire : en effet, les conditions du milieu ont un impact non négligeable sur les conditions d'élevage des volailles, obligeant le producteur à prévoir, par exemple, des abris dans les parcours et à entretenir ses parcours avec l'implantation d'essences locales résistantes.

Le milieu naturel et le savoir-faire des éleveurs façonnent le produit pour mettre en exergue toutes les spécificités liées à son territoire de production.

Ainsi, le poulet ou chapon des Cévennes est issu de la souche cou nu qui présente de longues pattes (indispensables pour que la volaille puisse se déplacer en terrain accidenté sans se blesser). Cette spécificité des parcours joue également sur la musculature du « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » et se retrouve dans les caractéristiques organoleptiques de la volaille. Le « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » se caractérise par une chair, des muscles fermes d'autant plus appréciés que la viande est juteuse et non grasse.

Enfin, la présence de volailles en **Cévennes** participe au maintien du tissu agricole rural, appauvri par la disparition de la mine, des industries.

Depuis plus de 20 ans, la filière « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » a acquis une forte notoriété grâce à l'engagement des éleveurs du Groupement pour la production de volailles haut de gamme, réputées pour leurs qualités gustatives et reconnues par les consommateurs et les distributeurs locaux et régionaux.

Les éleveurs du Groupement ont à cœur de faire connaître leur produit aux consommateurs qu'ils soient cévenols ou d'ailleurs. Pour eux, leur volaille est à l'image du pays cévenol, un pays avec une histoire sociale et culturelle riche, du paysan cévenol au mineur de fond, au sein d'un environnement remarquable pour ses paysages, sa faune, sa flore et sa géologie.

IX. Le nom de l'organisme de contrôle

La conformité des produits bénéficiant de l'IGP au présent cahier des charges est contrôlée par l'Organisme Certificateur, conforme à la norme EN 45011 :

Qualité-France SAS
Immeuble Le Guillaumet
60, Avenue du Général de Gaulle
92 046 Paris La Défense Cedex

Tél. : +33.(0)1.41.97.00.74 ou +33.(0)1.41.97.00.60
Fax : +33.(0)1.41.97.08.32

X. Les règles d'étiquetage

Les étiquettes doivent obligatoirement comporter :

⇒ La dénomination de vente du produit :

- le « Poulet **des Cévennes** »
- ou le « Chapon **des Cévennes** ».

⇒ L'abattoir qui a abattu les volailles est identifié soit sur l'étiquette informative (estampille CEE), soit sur l'étiquette poids / prix apposée sur le packaging à côté de l'étiquetage informatif.

⇒ Le symbole communautaire associé à l'indication géographique protégée, reproduit conformément aux dispositions réglementaires en vigueur, et / ou la mention Indication Géographique Protégée.

XI. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires ou nationales

Les principaux points à contrôler du cahier des charges sont décrits ci-après.

ETAPE : ORIGINE DU PRODUIT		
Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes
Lieu d'élevage Situation géographique de l'élevage	Aire IGP « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes »	Visite sur site Contrôle documentaire
Souches & croisements entre ces souches	Reproducteur S 77 N x reproductrice JA 57 = S 757 N Reproductrice JA 57 x reproducteur T 44 N = T 457 N Reproducteur T 44 N x reproductrice SA 51 = T 451 N	Contrôle visuel et documentaire

ETAPE : ELEVAGE		
Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes
Alimentation des « Poulets des Cévennes » ou des « Chapons des Cévennes »		
Composition de l'aliment au cours de la période de finition	• 80 % de céréales ou issues de céréales au minimum pour le poulet jaune et pour le chapon, • 50 % de blé au maximum, • 20 à 60 % de maïs, • obligation d'incorporation d'1 céréale parmi les 3 suivantes, en plus du blé et du maïs : - orge : de 5 à 15 %, - triticale : de 5 à 15 %, - sorgho : de 5 à 20 %.	Contrôle visuel Contrôle documentaire
Nature des parcours	Compléments de nourriture possible	Contrôle visuel

ETAPE : ELEVAGE (suite)		
Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes
Mode d'élevage des « Poulets des Cévennes » ou des « Chapons des Cévennes »		
Délimitation des parcours	Pas de rupture dans le paysage de par l'existence des parcours et des élevages	Contrôle visuel
Agencement des parcours	Agencement réfléchi	Contrôle visuel
Relief des parcours	Parcours escarpés, pentus, vallonnés	Contrôle visuel
Géologie des parcours	Sol argilo-calcaire, parfois schisteux Sol aride, inculte, particulièrement rocailleux Présence de « grit » (petits cailloux)	Contrôle visuel
Bâtiments d'élevage	Intégration paysagère	Contrôle visuel

E T A P E : A B A T T A G E		
Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes
Caractéristiques des carcasses		
Age d'abattage des volailles	84 jours minimum pour le poulet 150 jours minimum pour le chapon	Contrôle documentaire
Poids minimum des carcasses	pour le poulet : - 1 kg pour la présentation « éviscérée sans abat », Prêt A Cuire (PAC), - 1,3 kg pour la présentation « effilée ». pour le chapon : - 2,5 kg pour la présentation « éviscérée sans abat », Prêt A Cuire (PAC), - 2,9 kg pour la présentation « effilée ».	Contrôle documentaire

ANNEXES

Annexe n°1 :

Retranscription d'interview de Mr Léo BONNY
https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexe1CDCIGPPouletDesCevennes.pdf

Annexe n°2 :

Diplômes de Mr Ernest MEZIN, éleveur de volailles de Saint Jean du Gard, lauréat de nombreux concours avicoles de 1898 à 1906
https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexe2CDCIGPPouletDesCevennes.pdf

Annexe n°3 :

Aux origines du Groupement des Producteurs Cévenols et des volailles des Cévennes…
https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexe3CDCIGPPouletDesCevennes.pdf

Annexe n°4 :

Quelques exemples de communication / promotion sur la filière volailles - poulet ou chapon - des Cévennes
https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexe4CDCIGPPouletDesCevennes.pdf

Annexe n°5 :

Plans d'alimentation du « poulet des Cévennes » et du « chapon des Cévennes »
https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexe5CDCIGP-PouletChaponDesCevennes.pdf