RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
de l'agroalimentaire et de la forêt

Avis relatif à l'enregistrement par la Commission européenne en indication géographique protégée de la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 14 juin 2016 du règlement (UE) 2016/925 de la Commission du 1er juin 2016 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche (IGP)].

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

Cahier des charges de la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche »
Cette version du cahier des charges est applicable depuis l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2016/925 de la Commission du 1er juin 2016, publié au JOUE du 14 juin 2016. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée à l'arrêté du 18 novembre 2014.
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 26-2016

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualite (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél. : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Groupement de Qualité des Volailles Fermières de l'Ardèche.
Siège Social et Administratif :
Z.A. Le Flacher
07340 FELINES
Tél. : 04-75-34-59-06
Fax : 04-75-34-88-05
Courriel : patrice.pierre@ldc.fr

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.1 : « Viande (et abats) frais ».

1) NOM DU PRODUIT

« Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » sont des animaux de l'espèce *Gallus gallus* :
- élevés en plein air avec un accès libre à un parcours arboré, naturellement recouvert de gravillons ;
- nourris avec une alimentation composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80% minimum de céréales et produits dérivés de céréales en phase d'engraissement.

L'utilisation de souches rustiques, à croissance lente, permet un abattage des volailles à un âge proche de la maturité sexuelle pour les poulets et plus tardif pour les chapons.

Les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » se caractérisent par une viande ferme, peu grasse, un goût intense et une coloration foncée de la chair.

Ces volailles se caractérisent en outre par leur présentation :
- Seules les carcasses de classe A sont commercialisées en pièces entières ;
- Traditionnellement, les carcasses vendues en pièces entières sous la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » sont présentées avec les tarses recourbés dans le coffre de la volaille, sous l'os du bréchet ;
- En cas de découpe, les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A. La découpe est exclusivement manuelle.

En fonction des souches utilisées, la coloration de la peau et des pattes est différente (blanche ou jaune).

Le « Poulet de l'Ardèche »

L'animal est abattu au minimum à 81 jours, pour un poids vif moyen de 2 Kg 200.
Les différentes présentations sont les suivantes :

Effilé (poids minimum de carcasse = 1.3 Kg)
Prêt à cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abat avec tarses = 1, 030 Kg)
Découpé

Le « Chapon de l'Ardèche »

Le Chapon est un mâle castré avant maturité sexuelle. Il est abattu au minimum à 150 jours pour un poids vif moyen de 4kg300.
Les différentes présentations des produits finis sont les suivantes :

Effilé (poids minimum de carcasse = 2.9 Kg)
Prêt à cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abat et avec tarses = 2.530 Kg)
Découpé

Ces viandes sont présentées fraîches ou surgelées.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'élevage des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est réalisé dans l'aire géographique définie. La phase d'élevage correspond à la période comprise entre la mise en place des poussins d'un jour en élevage et l'enlèvement des volailles à destination de l'abattoir.

L'aire géographique des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est centrée sur le massif montagneux d'Ardèche (les monts du Vivarais) dans le Centre-Est du Massif central.

Elle est exclusivement constituée de communes situées en zone de montagne ou de piémont.

Cette zone est comprise dans le périmètre suivant :
- Frontière Est : le fleuve du Rhône (ouvrant sur la vallée du Rhône puis le massif du Vercors) ;

- Frontière Ouest : le fleuve de la Loire (ouvrant sur les monts du Velay) ;
- Frontière Nord : la rivière du Gier (ouvrant sur les monts du Lyonnais) ;
- Frontière Sud : la route nationale 102. Cette délimitation correspond aussi à l'une des bordures montagneuses du Massif central, et plus précisément des Monts du Vivarais.

L'aire géographique s'étend sur une surface d'environ 1800 km^2.

L'aire géographique des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est composée du territoire des 359 communes suivantes situées sur les départements de l'Ardèche, la Loire et la Haute-Loire :

Département de l'Ardèche (07) :

Accons, Aizac, Ajoux, Albon, Alboussière, Alissas, Andance, Annonay, Antraigues-sur-Volane, Arcens, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Asperjoc, Astet, Aubenas, Baix, Barnas, Le Béage, Beauchastel, Beauvène, Berzème, Boffres, Bogy, Borée, Bozas, Boucieu-le-Roi, Boulieu-lès-Annonay, Brossainc, Burzet, Chalencon, Le Chambon, Champagne, Champis, Chanéac, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Châteauneuf-de-Vernoux, Cheminas, Le Cheylard, Chirols, Chomérac, Colombier-le-Cardinal, Colombier-le-Jeune, Colombier-le-Vieux, Cornas, Coucouron, Coux, Le Crestet, Creysseilles, Cros-de-Géorand, Cruas, Darbres, Davézieux, Désaignes, Devesset, Dornas, Dunières-sur-Eyrieux, Eclassan, Empurany, Étables, Félines, Flaviac, Freyssenet, Genestelle, Gilhac-et-Bruzac, Gilhoc-sur-Ormèze, Gluiras, Glun, Gourdon, Guilherand-Granges, Intres, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Jaunac, Juvinas, Labastide-sur-Bésorgues, Labatie-d'Andaure, Labégude, Le Lac-d'Issarlès, Lachamp-Raphaël, Lachapelle-Graillouse, Lachapelle-sous-Chanéac, Lafarre, Lalevade-d'Ardèche, Lalouvesc, Lamastre, Lanarce, Lavillatte, Laviolle, Lemps, Lespéron, Limony, Lussas, Lyas, Marcols-les-Eaux, Mariac, Mars, Mauves, Mayres, Mazan-l'Abbaye, Mercuer, Meyras, Meysse, Mézilhac, Mirabel, Monestier, Montpezat-sous-Bauzon, Nonières, Nozières, Les Ollières-sur-Eyrieux, Ozon, Pailharès, Peaugres, Péreyres, Peyraud, Plats, Pont-de-Labeaume, Pourchères, Le Pouzin, Prades, Pranles, Préaux, Privas, Quintenas, Rochemaure, Rochepaule, Rochessauve, La Rochette, Roiffieux, Rompon, Le Roux, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Agrève, Saint-Alban-d'Ay, Saint-Andéol-de-Fourchades, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-André-en-Vivarais, Saint-Apollinaire-de-Rias, Saint-Barthélemy-le-Meil, Saint-Barthélemy-Grozon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Basile, Saint-Bauzile, Saint-Christol, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cierge-sous-le-Cheylard, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Clair, Saint-Clément, Saint-Cyr, Saint-Désirat, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Étienne-de-Boulogne, Saint-Étienne-de-Serre, Saint-Étienne-de-Valoux, Sainte-Eulalie, Saint-Félicien, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Saint-Genest-Lachamp, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jacques-d'Atticieux, Saint-Jean-Chambre, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Jean-Roure, Saint-Jeure-d'Andaure, Saint-Jeure-d'Ay, Saint-Joseph-des-Bancs, Saint-Julien-Boutières, Saint-Julien-du-Gua, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Julien-Labrousse, Saint-Julien-le-Roux, Saint-Julien-Vocance, Saint-Lager-Bressac, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Marcel-lès-Annonay, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Maurice-en-Chalencon, Saint-Michel-d'Aurance, Saint-Michel-de-Boulogne, Saint-Michel-de-Chabrillanoux, Saint-Péray, Saint-Pierre-de-Colombier, Saint-Pierre-la-Roche, Saint-Pierre-sur-Doux, Saint-Pierreville, Saint-Pons, Saint-Priest, Saint-Privat, Saint-Prix, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Sauveur-de-Montagut, Saint-Sylvestre, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Symphorien-de-Mahun, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Barrès, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Satillieu, Savas, Sceautres, Sécheras, Serrières, Silhac, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Thueyts, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Ucel,

Usclades-et-Rieutord, Vals-les-Bains, Vanosc, Vaudevant, Vernosc-lès-Annonay, Vernoux-en-Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vinzieux, Vion, Vocance, La Voulte-sur-Rhône.

Département de la Loire (42) :

Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, La Grand-Croix, L' Horme, Jonzieux, Lorette, Lupé, Maclas, Malleval, Marlhes, Pavezin, Pélussin, Planfoy, Rive-de-Gier, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Chamond, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Genest-Malifaux, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Régis-du-Coin, Saint-Romain-les-Atheux, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise,La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Véranne, Vérin, La Versanne.

Département de la Haute-Loire (43) :

Alleyrac, Araules, Arsac-en-Velay, Aurec-sur-Loire, Bas-en-Basset, Beaulieu, Beaux, Beauzac, Bessamorel, Blavozy, Le Brignon, Brives-Charensac, Chadron, Chamalières-sur-Loire, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, La Chapelle-d'Aurec, Chaspinhac, Chaudeyrolles, Chenereilles, Coubon, Cussac-sur-Loire, Dunières, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Grazac, Lantriac, Lapte, Laussonne, Lavoûte-sur-Loire, Malrevers, Malvalette, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Mézères, Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Le Monteil, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Montusclat, Moudeyres, Le Pertuis, Pont-Salomon, Présailles, Queyrières, Raucoules, Retournac, Riotord, Rosières, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Étienne-Lardeyrol, Saint-Ferréol-d'Auroure, Saint-Front, Saint-Germain-Laprade, Saint-Hostien, Saint-Jeures, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Julien-du-Pinet, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Just-Malmont, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Maurice-de-Lignon, Saint-Pal-de-Mons, Saint-Pierre-Eynac, Saint-Romain-Lachalm, Sainte-Sigolène, Saint-Victor-Malescours, Saint-Vincent, Salettes, La Séauve-sur-Semène, Solignac-sur-Loire, Tence, Les Vastres, Les Villettes, Vorey, Yssingeaux.

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Identification des opérateurs : Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir au plus tard avant le début de l'activité concernée.

A chaque étape de la filière, les différents opérateurs (couvoirs, organisation de production, éleveurs, abattoir, atelier de découpe) mettent en œuvre les moyens nécessaires à assurer la traçabilité des produits.

Le groupement travaille avec des opérateurs habilités et audités en externe par l'organisme certificateur qu'il a référencé.

Glossaire :
BL : bon de livraison
BEP : bon d'enlèvement partiel

Fiche ICA : fiche sanitaire
SB+ : numéro d'identification interne de lot de vif (chaque éleveur dispose d'un numéro unique qui lui est attribué).
DTS : Date limite de retrait

ETAPES	Moyen Assurant la maîtrise de la traçabilité
ACCOUVEUR	
Bon de livraison oisillons - Quantité et type d'oisillons livrés - Coordonnées du couvoir, de l'éleveur - Heure départ couvoir et arrivée élevage	**N° de lot élevage** **N° de BL oisillons**
ÉLEVEUR	
Fiche d'élevage - Coordonnées de l'éleveur - Couvoir d'origine des oisillons, quantité livrée, dates d'éclosion / livraison - Mortalité journalière du lot - Poids vif à différents stades d'élevage - Produits vétérinaires utilisés, délais d'attente avant abattage - Date du prélèvement « Salmonelles » - Livraisons et stocks d'aliment - N° d'homologation du cahier des charges concerné	**N° de lot élevage** **N° de BL d'aliment**
Fiche ICA (envoyée à l'abattoir entre 5j et 48h avant abattage) - Coordonnées de l'éleveur, l'organisation de production, le couvoir, le technicien, la firme d'aliment, le vétérinaire sanitaire et l'abattoir - Identification du lot - Mortalité du lot à différents stades d'élevage - Poids vif à différents stades d'élevage - Produits vétérinaires utilisés dans les 30 derniers jours d'élevage - Résultat du prélèvement « Salmonelles » - Date d'enlèvement	**N° d'ordonnance** **N° de lot élevage**
CHAUFFEUR DE RAMASSAGE VIF	
Bon d'enlèvement partiel - Date d'enlèvement - Heure de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir - Nombre de volailles enlevées + ticket de pesée - Coordonnées de l'éleveur, de l'abattoir - Identification du lot - Contrôle à réception à l'abattoir	**N° de lot élevage** **N° de BEP**

RESPONSABLE TRACABILITE

Logiciel « Achat vif »
Correspondance n° de lot élevage / n° SB+ (N° d'abattage)

N° de lot élevage

N° SB+

RESPONSABLE DE L'ABATTOIR

N° SB+

Fiche de fabrication à l'abattoir
- Date et heure de début et de fin d'abattage
- Nom de l'éleveur
- Type, nombre, poids vif des volailles
- Nombre et poids des volailles saisies / déclassées et étouffées en caisses
- N° de chariot, nombre et poids des volailles PAC, effilées, découpées, déclassées
- Température du bac d'échaudage
- Qualité du saignage, de l'effleurage, de la plumaison, du coupe-peau et arrachage du cou, de l'éviscération

Étiquette « Chariot de ressuage » ou « Stockage Vrac destiné à être retravaillé »
- Date abattage
- Nom de l'éleveur ou identification du lot si plusieurs lots élevage du même éleveur
- Type de volaille, nombre, poids
- Calibre
- Destination (découpe, PAC, effilé)
- N° de chariot

RESPONSABLE « DÉCOUPE »

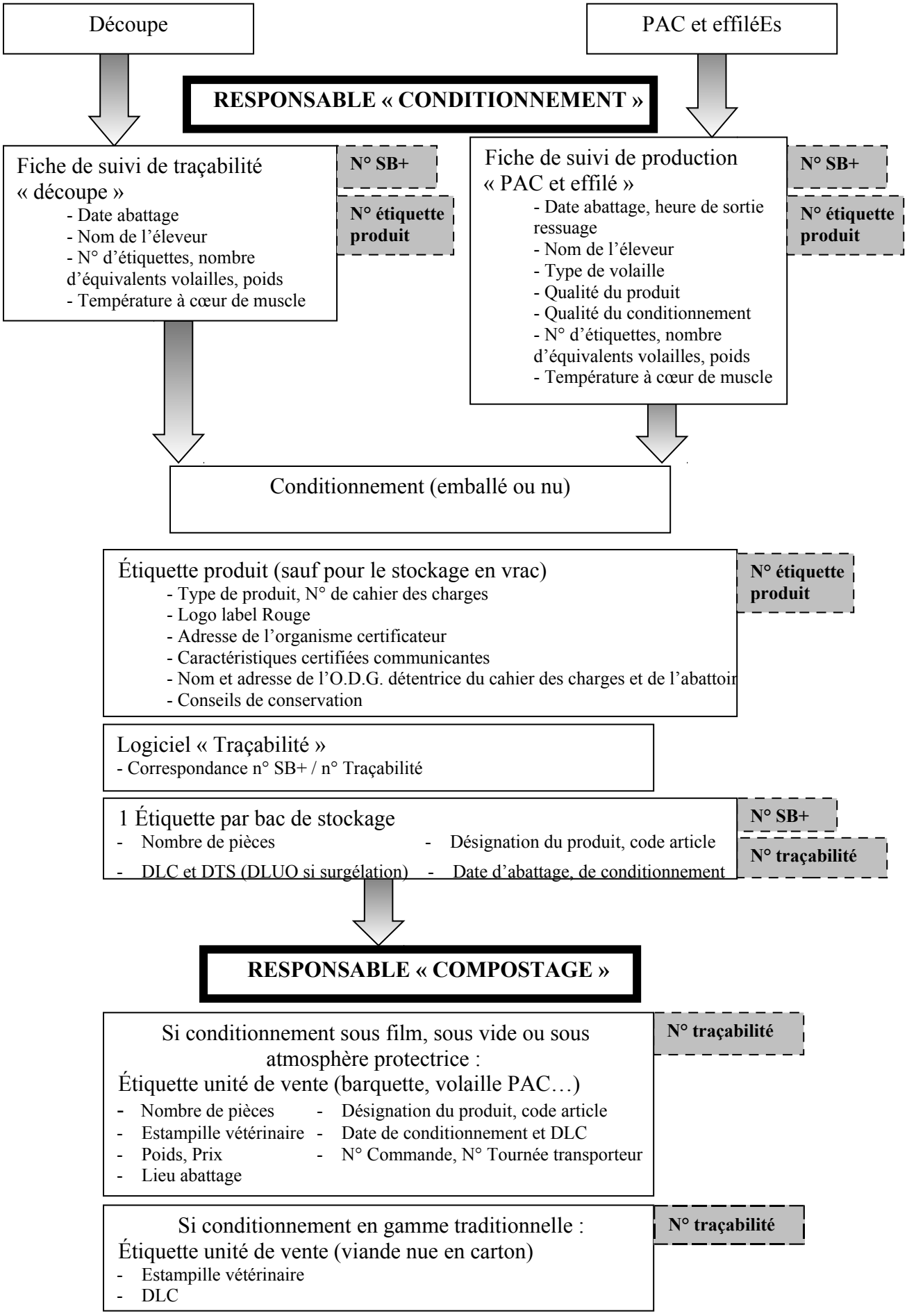
Étiquette « Convoyeur »
- ***Date abattage***
- ***Nom de l'éleveur ou identification du lot si plusieurs lots élevage du même éleveur***
- ***Type de volaille, nombre, poids***

Fiche de suivi de production « découpe »
- ***Date abattage, heure sortie ressuage***
- ***Nom de l'éleveur***
- ***Type de volailles***
- ***Qualité du produit, nombre et poids des volailles saisies / déclassées***
- ***Nombre de pièces, nombre d'équivalents volailles, poids***
- ***Température à cœur de muscle***

N° SB+

Étiquette « Stockage Vrac »
- ***Date abattage***
- ***Nom de l'éleveur ou identification du lot si plusieurs lots élevage du même éleveur***
- ***Type de volaille***

Pièces entières destinées au conditionnement « PAC » ou « Effilée »


Découpe
PAC et effiléEs
RESPONSABLE « CONDITIONNEMENT »
Fiche de suivi de traçabilité « découpe »
- Date abattage
- Nom de l'éleveur
- N° d'étiquettes, nombre d'équivalents volailles, poids
- Température à cœur de muscle
N° SB+
N° étiquette produit
Fiche de suivi de production « PAC et effilé »
- Date abattage, heure de sortie ressuage
- Nom de l'éleveur
- Type de volaille
- Qualité du produit
- Qualité du conditionnement
- N° d'étiquettes, nombre d'équivalents volailles, poids
- Température à cœur de muscle
N° SB+
N° étiquette produit
Conditionnement (emballé ou nu)
Étiquette produit (sauf pour le stockage en vrac)
- Type de produit, N° de cahier des charges
- Logo label Rouge
- Adresse de l'organisme certificateur
- Caractéristiques certifiées communicantes
- Nom et adresse de l'O.D.G. détentrice du cahier des charges et de l'abattoir
- Conseils de conservation
N° étiquette produit
Logiciel « Traçabilité »
- Correspondance n° SB+ / n° Traçabilité
1 Étiquette par bac de stockage
- Nombre de pièces
- Désignation du produit, code article
- DLC et DTS (DLUO si surgélation)
- Date d'abattage, de conditionnement
N° SB+
N° traçabilité
RESPONSABLE « COMPOSTAGE »
Si conditionnement sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice :
Étiquette unité de vente (barquette, volaille PAC…)
- Nombre de pièces
- Désignation du produit, code article
- Estampille vétérinaire
- Date de conditionnement et DLC
- Poids, Prix
- N° Commande, N° Tournée transporteur
- Lieu abattage
N° traçabilité
Si conditionnement en gamme traditionnelle :
Étiquette unité de vente (viande nue en carton)
- Estampille vétérinaire
- DLC
N° traçabilité

Étiquette colis (sur colis reçu par le client)
- Estampille vétérinaire
- Date conditionnement et DLC
- Lieu abattage
- Désignation du produit, code article, nombre de pièces
- Nom du transporteur, coordonnées du client

Remarque : L'ensemble des documents de traçabilité cités ci-dessus sont ceux en vigueur au jour de la rédaction du présent cahier des charges. Tout autre support ou système créé ultérieurement mais permettant d'enregistrer les informations exigées seront acceptés. Aucune forme particulière n'est exigée pour chacun de ces documents.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Lieu d'élevage

Les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » sont élevés dans l'aire géographique de l'IGP. L'ensemble des bâtiments et parcours est situé dans cette aire.

5.2. Souches utilisées

Les souches utilisées sont des souches rustiques et doivent avoir la caractéristique d'être à croissance lente, ceci permettant d'abattre les poulets à un âge proche de l'âge de maturité sexuelle, gage d'une bonne qualité organoleptique.

Les souches utilisées doivent également être à forte mobilité car l'élevage des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » se fait en plein air et en zone de montagne et piémont.

Les souches doivent également être des souches peu nerveuses. En effet, les stress climatiques de l'aire géographique entraînent de forts risques de piquage entre les sujets.

Les souches correspondant à ces critères et utilisées en 2011 par le Groupement de Qualité des Volailles Fermières de l'Ardèche sont les suivantes :

POULET et CHAPON BLANC	
Souches utilisées	***Croisements obtenus***
Souche mâle : I 66 **Souche femelle : JA 57**	Croisement I 657
Souche mâle : T 55 **Souche femelle : JA 57**	Croisement T 557
Souche mâle : T 55 **Souche femelle : SA 51**	Croisement T 551

POULET et CHAPON COU NU JAUNE	
Souche mâle : S 77 N **Souche femelle : JA 57**	Croisement S 757 N
Souche mâle : T 44 N **Souche femelle : JA 57**	Croisement T 457 N
Souche mâle : T 44 N **Souche femelle : SA 51**	Croisement T 451 N

POULET COU NU NOIR	
Souche mâle : T 77 N **Souche femelle : SA 51**	Croisement T 751 N
Souche mâle : S 88 **Souche femelle : P 6 N**	Croisement S 86
Souche mâle : T 77 N **Souche femelle : SA 51 Noir**	Croisement SA 751 N Noir

De nouvelles souches peuvent être introduites sur décision du groupement à condition d'appartenir au répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité, de répondre aux critères à respecter pour bénéficier de l'IGP et d'avoir fait l'objet d'essais sur le territoire de l'IGP mis en place par le Groupement de Qualité des Volailles Fermières de l'Ardèche.

5.3. Mode d'élevage

Les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » sont élevés en plein air.

Afin de préserver le caractère traditionnel de la production, la densité de volailles en bâtiment et sur leur parcours de sortie est faible et la surface des bâtiments d'élevage est limitée (400 m² maximum).

Voici les valeurs cible des densités en bâtiment et sur leur parcours de sortie des volailles :

	En bâtiment	**Sur parcours**
Poulets	11 sujets maximum / m² et 25 kg / m² à l'abattage	2 m² minimum par sujet
Chapons	- De la mise en place au jour de détassage (92 jours maximum) : maximum de 11 sujets / m² et 25 kg / m² - Jusqu'à l'âge d'abattage : 6,25 sujets / m² et 35 kg / m² - Après l'âge d'abattage : 6,25 sujets / m²	2 m² minimum par sujet jusqu'à 91 jours puis 4 m² minimum par sujet

Les poulets et chapons doivent avoir accès à un parcours en plein-air à partir de 42 jours, (néanmoins les chapons peuvent rester enfermés 2 jours avant chaponnage puis pendant 6 jours après chaponnage). Pour cela, les bâtiments sont munis de trappes ouvertes depuis 9 h du matin au plus tard jusqu'au crépuscule. En plein-air, les volailles peuvent ainsi être libres et pleinement exprimer leur comportement naturel, dans un environnement à la fois naturel et adapté à leurs besoins.

5.4. Bâtiments et parcours d'élevage

Les bâtiments sont adaptés pour respecter les densités citées plus haut. Ils sont soit construits en dur, en panneaux types « sandwich » ou arceaux bâchés. L'intégration dans le paysage est une priorité.

Les parcours sont recouverts de 30 arbres minimum d'essences locales pour 400 m² de bâtiment d'élevage. Ils permettent de pallier en partie aux stress climatiques car les volailles peuvent ainsi s'abriter à l'ombre et au frais en été et la vitesse des rafales de vent froid en hiver est amoindrie (source majoritaire de refroidissement des bâtiments).

L'utilisation d'essences locales permet aux sujets d'avoir accès à un milieu similaire à celui environnant les sites d'élevage dans l'aire géographique.

Le tableau ci après répertorie les principales espèces retrouvées naturellement ou traditionnellement en Ardèche. Les essences à utiliser sur le parcours de sortie des volailles sont composées de celles-ci ainsi que de toutes celles qui se développent à l'état naturel, sur ou à proximité du parcours.

Acacia	Chêne Pubescent	Peuplier
Alisier	Chêne Sessile	Vergers agricoles, vignes, merisiers / cerisiers sauvages
Bouleau	Frêne	Épicéa
Cèdre	Hêtre	Mélèze
Châtaignier	Landes à Genêts	Pin Sylvestre

Les parcours peuvent comporter des arbres d'essences non locales en sus des 30 arbres minimum d'essences locales prévus.

Les parcours de sortie des volailles de l'aire géographique disposent de « gritt » naturel, c'est-à-dire de petits cailloux à la surface du sol, issus de la dégradation de roches locales. Seuls les parcours présentant cette caractéristique sont sélectionnés pour l'IGP. L'unicité du massif montagneux permet de retrouver ces gritts sur l'ensemble de l'aire géographique définie.

5.5. Alimentation

L'aliment des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est composé à 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80% de céréales et produits dérivés de céréales en période d'engraissement (en moyenne pondérée à partir de 28 jours d'âge). Deux types de céréales au minimum sont présents dans les aliments. Les produits dérivés de céréales représentent au maximum 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales. Le taux de matières grasses totales de l'aliment ne dépasse pas 6%.

Part de céréales dans l'alimentation du poulet :

- En phase de démarrage du 1er au 28ème jour maxi : 50 % minimum de céréales ;
- En phase d'engraissement du 29ème jour inclus à l'abattage : le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être supérieur ou égal à 80 %. Cette phase comprend la « période de « croissance » et de « finition ».

Part de céréales dans l'alimentation du chapon :

- En phase de démarrage du 1er au 28ème jour maxi : 50 % minimum de céréales ;
- En phase d'engraissement du 29ème jour inclus à l'abattage : le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être supérieur ou égal à 80 %. Cette phase comprend la « période de « croissance » et de « finition » ;
- En phase de finition en claustration : minimum 80 % de céréales et produits dérivés de céréales selon une consommation calculée en moyenne pondérée, pendant les 4 dernières semaines.

5.6. Lutte contre les maladies

La zone géographique de montagne et piémont peu dense en élevage limite de façon notoire les risques de contamination d'un élevage à l'autre. C'est ce qui justifie en partie que l'aliment des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » soit dénué de toute substance médicamenteuse, y compris de coccidiostatiques. Seuls les régulateurs de flore naturels sont autorisés.

Les éleveurs respectent un plan de prophylaxie préventif rigoureux et complet par rapport aux besoins des élevages, et basé sur une lutte biologique (vaccinations) contre les principaux agents pathogènes.
Ces pratiques sont en cohérence avec l'image naturelle qu'évoque la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche ».

5.7. Transport et le ramassage des volailles

Les lots de chaque bâtiment sont enlevés en une seule fois. Comme les poulets et chapons sont mis à jeun en aliment 5 heures avant ramassage afin d'éviter les contaminations et les souillures de carcasses en abattoir, le fait de ramasser les volailles en une seule fois présente l'avantage de ne les mettre à jeun qu'à une seule reprise. En effet, toute mise à jeun d'une telle durée provoque un déséquilibre de la flore intestinale. Ce type de mise à jeun induit également un comportement de gavage des animaux lorsque l'aliment est de nouveau distribué à volonté. L'aliment peut alors rester bloqué dans le jabot des volailles, ce qui rend la digestion particulièrement longue et difficile.

Ainsi, les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » ne subissent qu'une seule fois le stress du ramassage (bruit du matériel de chargement, présence des ramasseurs, ouverture du portail de chargement du bâtiment, poussière…) et de la mise à jeun. D'autre part, ils n'ont pas de risque de gavage alimentaire. Le bien être animal est de ce fait largement amélioré.

La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures.

Ce temps limité de transport permet également d'atténuer le stress lié au transport en cage et favorise le bien être de l'animal. Ces paramètres influencent par ailleurs la qualité du saignage donc celle de la carcasse (absence de tâche de sang sur le filet et piquage aux extrémités des ailes).

5.8. Présentation des produits

Traditionnellement, les carcasses vendues en pièces entières sous la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » sont présentées avec les tarses recourbés dans le coffre de la volaille, sous l'os du bréchet.

Historiquement, et pour répondre à la demande de clients des réseaux traditionnels de commercialisation (bouchers, détaillants, grossistes), la découpe des carcasses des volailles vendues sous la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est manuelle.

Cette découpe exclusivement manuelle permet d'obtenir des pièces avec une présentation parfaite qui ne pourrait être obtenue par procédés mécaniques :

- Filet levé manuellement sans déchirure par décollage de la carcasse ;
- Possibilité de réaliser des suprêmes (filet avec ailes) de tout grammage ;
- Possibilité de réaliser des filets doubles avec peau (présentation bouchère traditionnelle) ;
- Déjointage (haut de cuisse arrondie) manuel de la cuisse (absence de la partie de dos).

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

La topographie

L'aire géographique des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est le massif des monts du Vivarais, unité montagneuse située essentiellement en Ardèche, mais débordant aussi sur la partie Est de la Haute-Loire et le Sud de la Loire.

Le massif du Vivarais est un massif hercynien, c'est-à-dire de la période géologique d'orogenèse s'étalant du Dévonien (-400 millions d'années) au Permien (-245 millions d'années). Il a été créé par le soulèvement puissant des Alpes à l'Est et celui des Pyrénées au Sud.

Une des caractéristiques de l'aire géographique des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est donc d'être constituée exclusivement de communes située en zone de montagne et de piémont.

Les zones de montagne se définissent comme se caractérisant par des handicaps liés à l'altitude, à la pente et / ou au climat, qui ont pour effet de restreindre de façon conséquente les possibilités d'utilisation des terres et d'augmenter de manière générale le coût de tous les travaux. Le critère moyen d'altitude est de 700 mètres. Concernant la déclivité, 80 % minimum de la surface de la commune doit posséder des pentes de plus de 20 %.

Les zones de piémont sont situées en contiguïté des zones de montagne, en ayant un caractère montagneux atténué mais un handicap naturel suffisant pour que l'activité agricole y soit extensive.

Le climat

Le climat de l'aire géographique est un climat de moyenne montagne à continental, contrasté selon les saisons :

- Des hivers rudes : en hiver sur l'aire géographique, les conditions climatiques sont rigoureuses. Effectivement, les cumuls de neige sont importants et les températures moyennes sont particulièrement basses.
- Des étés ensoleillés, doux et secs, marqués par un fort ensoleillement et des températures d'altitude assez chaudes, même si elles restent plus fraîches qu'en plaine. Concernant les faibles précipitations, elles se font en majorité sous forme d'orage, le soir.
- Des saisons intermédiaires très brèves : la transition entre le climat d'hiver et le climat d'été est rapide avec des gelées tardives et des débuts de chaleur précoces au printemps, et vice versa à l'automne.
- Un environnement venté : le vent du Sud et le vent du Nord peuvent être assez violents et destructeurs tout au long de l'année. En tout état de cause, quelle qu'en soit la direction, rares sont les jours sans vent. En hiver, on note notamment les phénomènes de « burle », c'est-à-dire un vent tourbillonnant et glacial venant du Nord-Ouest, pendant ou après les chutes de neige, soulevant la partie supérieure de la couverture de neige et entraînant la formation de congères.

La pédologie, spécificité des sols de l'aire géographique

L'aire géographique se caractérise par des sols formés à partir de roches éruptives anciennes (basaltes issus de nombreux anciens volcans), granites et schistes. Le point commun de ces roches est d'être dures mais facilement délitables, ce qui entraîne la présence de très nombreux petits cailloux sur le sol des parcours de sortie des volailles.

En bordure de l'aire géographique on retrouve du calcaire et de la craie (mélange de calcaire et d'argile). Ces roches sont également friables mais en particules beaucoup plus fines que celles précédemment citées, donc ne correspondent pas au gritt que l'on recherche. En effet, le gritt est défini par des particules de roches érodées ayant une taille de 1 à 5 millimètres, assez dures pour être difficilement solubles dans le gésier des volailles.

En conclusion, les conditions naturelles de l'aire géographique sont marquées par un relief accidenté, des terrains caillouteux, connaissant des variations climatiques importantes accentuées par la présence de vent. Ceci a limité l'intensification de la production agricole et a permis le développement d'une aviculture traditionnelle de qualité.

6.1.2. L'agriculture ardéchoise et le développement de l'aviculture. L'histoire et les facteurs humains de l'aire géographique des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche »

L'exode rural a fortement marqué l'agriculture ardéchoise. Depuis le début du XXème siècle, la population rurale ardéchoise a quitté les hauts pays où la natalité restait forte pour gagner les vallées. C'est là que la génération suivante a pris son essor vers les villes extérieures : Valence, Lyon ou Marseille, ou s'est orientée vers l'industrie.

Petit à petit les campagnes se sont vidées. L'Ardèche est une zone peu densément peuplée : 53 habitants/km2 alors que la moyenne nationale est de 110 habitants/km2. Seuls les producteurs ayant l'amour de leur terroir sont restés au pays. C'est justement avec ces éleveurs là que progressivement le Groupement de Qualité des Volailles Fermières de l'Ardèche va se créer. Le groupement va représenter au milieu de ce « soit disant désert », une oasis porteuse de développement rural, de fixations des populations agricoles, de régénérescence des vocations.

Il faut remonter en 1964 pour découvrir les premières tentatives d'organisation de la production avicole en Ardèche. La définition de l'aire géographique de production des Volailles Fermières de l'Ardèche s'est faite naturellement à partir de 1985, date à laquelle a été formé le « Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche » puis en parallèle au développement du groupement. Les événements historiques justifiant le développement de la production des Volailles Fermières de l'Ardèche sont synthétisés ci-dessous :

- 1964 : Présence d'une tuerie permettant l'abattage de volailles et de lapins à Félines. Ce village se situe sur le canton de Serrières, canton localisé au nord de l'Ardèche. Quelques agriculteurs des alentours assurent l'approvisionnement de ce site d'abattage. Ces volailles sont collectées par un 'coquetier' qui se déplace de ferme en ferme.
- 1975 : Construction d'un abattoir familial (volailles, lapins et chevreaux) à l'extérieur du village de Félines : l'abattoir Barou. Une quinzaine de producteurs possédant des bâtiments ayant une surface inférieure à 200 m2 assurent l'approvisionnement de l'abattoir.
- 1985 : Le véritable essor de l'aviculture se concrétise à cette période lorsque des agriculteurs en recherche d'une nouvelle production se sont pris en main dans le secteur de Lamastre et ont crée la « confrérie des volailles fermière de l'Ardèche et du Haut-vivarais » ainsi que le « Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche » (aujourd'hui nommé Groupement de Qualité des Volailles Fermières de l'Ardèche). Petit à petit, le travail réalisé par le groupement va permettre l'adhésion de nouveaux producteurs.
- 1985 à 1993 : le groupement obtient le Label Rouge, signe officiel de qualité identifiant des produits de qualité supérieure, pour les productions suivantes :
    - 1985 - Poulet Blanc (homologation 09-85) ;
    - 1986 - Poulet Cou-Nu Jaune (homologation 18-01) ;
    - 1989 - Chapon (homologation 48-88) ;
    - 1993 - Poulet Blanc (homologation 16-92).

Le positionnement de l'aire géographique de production sur les départements limitrophes à l'Ardèche s'explique par le fait que l'abattoir se situe à la pointe Nord du département. En effet, les distances à 'vol d'oiseaux' entre Félines et les villages les plus proches des départements limitrophes sont très faibles.

La volaille est surtout élevée dans de petites exploitations de type familial pratiquant une agriculture peu intensive. Bien souvent, c'est l'épouse de l'éleveur qui s'occupe des volailles. La production avicole représente tout de même la deuxième production animale ardéchoise après l'élevage ovin et caprin. Les exploitations ardéchoises sont généralement de petite taille : 61 et 86 % des exploitations ont, respectivement, une surface inférieure à 20 et 50 hectares (Source : « Mémento agricole et rural »).

Une typologie des exploitations produisant les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » permet de caractériser leurs systèmes de production :

- La présence de petites exploitations au sein de l'aire géographique. En moyenne la surface des sites est de 35 hectares ;
- La part importante du revenu dégagé par l'élevage de volailles. Cette dernière représente 45 % du revenu de l'exploitation ;
- La pluriactivité de l'activité de chaque site (volailles, arboriculture, fruits rouges, lentilles).

Certains éleveurs peuvent pratiquer trois voire quatre activités. Parmi l'ensemble des activités complémentaires, la volaille est celle qui dégage le plus de revenu. En effet, contrairement aux autres, le revenu de cette dernière subit moins les conditions extérieures notamment grâce aux

adaptations qu'ont pu apporter les éleveurs. Cela a pris une importance capitale au cours des dernières années.

Paradoxalement, les contraintes subies par l'agriculture ardéchoise ont permis le développement de cette production de volailles traditionnelles élevées en plein air :

Dans un contexte de milieu naturel peu propice au développement de cultures ou d'élevage intensif, et de terres disponibles peu étendues, la production de volailles fermières en plein air s'est imposée aux producteurs locaux car elle présentait les caractéristiques suivantes :
- une production qui nécessite peu d'investissements et à cycle court ;
- une production qui laisse de la disponibilité pour les autres ateliers de l'exploitation. L'agriculture ardéchoise étant basée sur la polyculture et l'élevage, les facteurs 'temps' et 'facilité d'organisation' sont primordiaux ; l'éleveur doit pouvoir consacrer du temps à ces différentes productions au cours de la journée.
- Une production de qualité adaptée à la valorisation de terrains accidentés, s'accommodant de variations climatiques et correspondant à la philosophie des producteurs locaux, soucieux de préserver des modes de production familiaux et traditionnels.

En conclusion, les facteurs humains marquants de la production des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » sont :
- le développement d'une production de volailles depuis les années 60, en rayonnement autour d'une tuerie puis d'un abattoir familiaux situés dans la région de Serrières, dans le nord Ardèche ;
- des exploitations familiales de petite taille, en polyculture élevage ayant développé une production de volailles traditionnelles de qualité, qui correspondait à leurs structures d'exploitation, à leurs terres difficiles et à leurs ambitions de qualité de produit ;
- l'implication forte d'un groupement d'éleveurs dans le développement de la filière, la défense et la promotion du produit, le suivi de la qualité et la mise en place de signes officiels de qualité.

6.2. <u>Spécificité du produit</u>

La spécificité des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » repose à la fois sur la réputation de ces produits, et sur les savoir faire d'élevage et de préparation de ceux-ci.

6.2.1. Réputation des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche »

Dès 1964, la famille Barou à l'origine de l'abattoir d'origine de la filière utilise la dénomination « Le Coq'Ardéchois » pour commercialiser ses volailles. Depuis les années 80, les éleveurs ont su assurer la promotion des volailles fermières de l'Ardèche et les mettre en valeur. Le sentiment des éleveurs était le suivant « nous sommes dans un département montagneux avec des zones difficiles, toutefois nous devons passer ce handicap, pour cela nous devons mettre en valeur notre production et notre territoire, nous devons être capable de vendre l'Ardèche ! ».

Ainsi, les éleveurs ont crée, en 1985, la confrérie des volailles fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais, destinées à mettre en valeur leur production autour des thèmes gastronomie, tourisme et culture. Cette confrérie avait pour but de : promouvoir les volailles fermières ardéchoises qui sont le produit d'un terroir et de participer au rayonnement régional en faisant apprécier, les sites, monuments, traditions et folklore qui sont l'expression d'une entité ardéchoise, au travers de manifestations culturelles et artistiques.

En parallèle, en 1985, un syndicat de défense à été crée, il s'agissait du syndicat de défense des volailles fermières de l'Ardèche, qui depuis 2000 est devenu le Groupement de Qualité des Volailles Fermière de l'Ardèche. Celui-ci s'occupe de la gestion des cahiers des charges qualitatifs et du suivi de la production.

Les efforts des éleveurs ont été récompensés par plusieurs médailles au concours général agricole :

Année	Médailles	Type de production
1993	Médaille d'Argent	Poulet de l'Ardèche éviscérés
1996	Médaille de Bronze	Cuisses de poulets de l'Ardèche
1997	Médaille d'Argent	Cuisses de poulets de l'Ardèche

Le groupement des volailles fermières de l'Ardèche représente en 2010, sur l'aire géographique de l'IGP :
- 99 éleveurs ;
- 62179 M2 de bâtiments pour 159 bâtiments ;
- 2 050 000 « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » mis en place sur l'année 2010.

Depuis 2008, le groupement s'est engagé dans une démarche volontaire d'animation réalisée en magasin, permettant d'impliquer 15 éleveurs avec plus de 130 journées d'animation réalisées. Le dynamisme de ces éleveurs notamment les plus jeunes est encouragé par la Région Rhône-Alpes via l'AFIVOL (association filière volaille en Rhône-Alpes).

Des évolutions orientées vers plus de naturel

Le groupement teste actuellement sur une vingtaine de bâtiments d'élevage l'utilisation de tanin de châtaigner dans l'alimentation des poulets, pintades et chapons pour lutter contre le développement des coccidies pathogènes et renforcer leur intégrité intestinale. Le châtaigner est un arbre très répandu et réputé en Ardèche, à la base de nombreuses utilisations (recettes culinaires traditionnelles, bois, tanin, etc.…).

6.2.2. Les spécificités de l'élevage et de la préparation des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche »

Les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » bénéficient d'un mode d'élevage fermier – élevé en plein air. Ils sont produits à partir de souches rustiques, à forte mobilité, adaptées à la vie en plein air, ce qui leur permet d'exploiter les parcours accidentés que l'on trouve généralement dans l'aire géographique. Les souches retenues par le groupement sont aussi des souches peu nerveuses, résistantes aux stress climatiques de l'aire géographique qui pourraient sinon entraîner des risques de piquages. Ces souches sont en outre à croissance lente permettant l'abattage des animaux à un âge plus élevé que la moyenne, soit 81 jours minimum pour les poulets et 150 jours pour les chapons, ce qui est un gage de bonnes qualités organoleptiques.

Les parcours utilisés, en libre accès à partir du 42ème jour d'élevage, sont arborés et comprennent en particulier au moins 30 arbres d'essences locales pour 400 m² de bâtiment. Ces arbres permettent d'assurer l'abri des volailles contre le soleil en été et limitent la force du vent. Ils favorisent ainsi la sortie des animaux et leur santé. L'utilisation d'arbres d'essences locales permet de reproduire dans les parcours les paysages ardéchois présents alentour. Le caractère accidenté de l'aire géographique

se retrouve aussi dans les parcours. La présence de parcours en pente favorise le développement des muscles supérieurs, au niveau des cuisses notamment, ainsi que l'élimination de graisses.

Ces parcours comprennent en outre un gritt naturel issu de la dégradation des roches typiques de l'aire géographique : roches éruptives anciennes (basaltes issus de nombreux anciens volcans), granites et schistes. Le gritt est formé de particules de roches érodées ayant une taille de 1 à 5 millimètres, assez dures pour être difficilement solubles dans le gésier des volailles. Ces petites pierres vont se stocker dans le gésier des volailles permettant un meilleur broyage mécanique des aliments et une meilleure assimilation de ceux-ci. Via leur action mécanique, ces pierres vont permettre de muscler le gésier (ce qui se traduira per des gésiers de grosse taille). Ceci évite bon nombre de maladies d'ordre digestif.

L'alimentation distribuée aux « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est riche en céréales et produits dérivés de céréales : au moins 50 % du 1er au 28ème jour puis 80 % minimum. Cet apport en céréales correspond aux pratiques traditionnelles des éleveurs ardéchois qui avaient pour habitude de compléter la ration apportée par les parcours par des céréales de l'exploitation produites sur les quelques parcelles de terres cultivables. Ce fort de taux de céréales est important pour le dépôt du gras intramusculaire et donc les caractéristiques gustatives de la viande.

Afin de préserver le caractère extensif de la production jusque dans la lutte contre les maladies, les éleveurs n'utilisent pas de compléments médicamenteux dans les aliments mais pratiquent des vaccinations et l'utilisation d'extraits végétaux. Ceci a semblé important au groupement pour que cet élevage soit en accord avec l'image de l'Ardèche qui est un territoire alliant paysages naturels et productions variées.

Dans un souci de préservation du bien être animal et de limitation de leur stress, le groupement réalise les enlèvements dans les élevages en une seule fois. Comme les poulets et chapons sont mis à jeun en aliment 5 heures avant ramassage afin d'éviter les contaminations et les souillures de carcasses en abattoir, le fait de ramasser les volailles en une seule fois présente l'avantage de ne les mettre à jeun qu'à une seule reprise. En effet, toute mise à jeun d'une telle durée provoque un déséquilibre de la flore intestinale. Ce type de mise à jeun induit également un comportement de gavage des animaux lorsque l'aliment est de nouveau distribué à volonté. L'aliment peut alors rester bloqué dans le jabot des volailles, ce qui rend la digestion particulièrement longue et difficile. Ainsi, les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » ne subissent qu'une seule fois le stress du ramassage (bruit du matériel de chargement, présence des ramasseurs, ouverture du portail de chargement du bâtiment, poussière…) et de la mise à jeun. D'autre part, ils n'ont pas de risque de gavage alimentaire. Le bien être animal est de ce fait largement amélioré.

La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Ce temps limité de transport permet également d'atténuer le stress lié au transport en cage et favorise le bien être de l'animal. Ces paramètres influencent également la qualité du saignage donc celle de la carcasse (absence de tâche de sang sur le filet et piquage aux extrémités des ailes).

Des spécificités sont aussi à souligner dans le mode de préparation des volailles pour la commercialisation.

Les carcasses des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » vendues en pièces entières sont présentées traditionnellement avec les tarses recourbées dans le coffre de la volaille, sous l'os du bréchet.
Les avantages de la présentation avec tarses des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » sont les suivants :

- Tenue de cuisson en rôtissoire supérieure à celle d'un produit sans tarses ;
- Présentation finale du produit aux clients optimisée puisque avec tarses, les cuisses sont plus solidaires de la carcasse et lui confère un aspect plus « rebondie » mettant nettement en valeur les filets.

Comme le faisaient autrefois les petits abattoirs régionaux et particulièrement la maison Barou dès le départ dans les années 70, sur l'aire géographique, la découpe des carcasses est manuelle.
Ceci permet d'élaborer des produits finis de haute qualité, puisque la découpe manuelle a l'avantage d'être plus précise et nette que la découpe automatisée :

- choix de la hauteur de découpe selon la conformation de chaque carcasse optimisant la découpe des mâles comme celles des femelles ;
- pas de présence de sciure d'os ;
- contrôle visuel plus prononcé des pièces de découpes au moment de leur élaboration (le personnel assurant le tri sélectif).

Historiquement, l'élaboration de produits de qualité supérieure correspond à la demande de clients des réseaux traditionnels de commercialisation (bouchers, détaillants, grossistes) qui recherchent encore un produit non mécanique et à valeur ajoutée supérieure.

6.2.3. Une qualité organoleptique particulière

Le groupement effectue chaque année des tests organoleptiques de ses produits. Outre un niveau de satisfaction élevée (au moins 70 % de consommateurs trouvant ces produits 'satisfaisants' à 'irréprochables'), ceux-ci ont permis de mettre en évidence les caractéristiques suivantes pour les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » :

- leur chair est plus ferme que celle des autres produits équivalents, tant au niveau des muscles blancs (filets) que rouges (cuisses) ;
- la viande est moins grasse avec un goût plus intense et une coloration de la chair plus foncée.

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

L'aire géographique des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est un territoire de montagne ou de piémont peu propice au développement d'une agriculture intensive. Les paysages sont marqués par une alternance d'espaces naturels et d'espaces agricoles à vocations variées : élevage, arboriculture, petits-fruits, viticulture, châtaigniers.

L'agriculture ardéchoise est donc basée sur la polyculture et l'élevage : productions laitière et fruitière notamment. Elle est caractérisée par des exploitations de taille limitée utilisant bien souvent peu de surfaces planes et mécanisables.

Dans un contexte d'exode rural et de déprise agricole, les exploitant se sont orientés vers des productions diversifiées permettant à la fois : de valoriser les terrains accidentés de l'aire géographique, de résister aux conditions climatiques rudes avec des contrastes thermiques importants accentués par le vent, d'organiser la charge de travail dans la journée et au cours des saisons, et de correspondre à l'aspiration des producteurs locaux à la production de qualité. La production de

volailles de chair à la fois traditionnelles et de qualité s'est imposée comme répondant à ces différents objectifs.

Elle s'est développée dans les exploitations en partant du nord de l'Ardèche, sur l'initiative d'une famille de coquetiers puis d'abatteurs : la famille Barou. Encore en construction dans les années 60, la filière s'est rapidement organisée en un groupement en 1985 et les éleveurs ont rejoint celui-ci en nombre. Aujourd'hui la production avicole représente la deuxième production animale ardéchoise et au sein des exploitations du groupement elle représenté plus de 40 % des revenus.

Afin de préserver le caractère traditionnel de l'élevage avicole, les éleveurs se sont orientés vers un mode de production fermier et un élevage en plein air des animaux. Pour cela, les densités sont limitées à la fois dans les bâtiments et sur les parcours. L'alimentation des animaux est basée sur une forte proportion de céréales. En outre, l'accès libre à un parcours arboré est garanti pour les volailles. Afin de permettre aux volailles de valoriser les parcours à la fois accidentés et soumis aux aléas climatiques locaux, les éleveurs se sont imposés l'implantation de nombreux arbres, encourageant ainsi à la fois la sortie des animaux et leur mobilité et les préservant du soleil et du vent. Ils ont aussi choisi des souches adaptées aux conditions naturelles : peu nerveuses, rustiques et mobiles.

Les parcours utilisés par les volailles sont représentatives des paysages de l'aire géographique : souvent accidentés, plantés d'arbres d'essences correspondant aux paysages ardéchois et présentant un gritt naturel issu de la dégradation des roches typiques de l'aire géographique : roches éruptives anciennes, granites et schistes. Les caractéristiques des parcours concourent au besoin d'exercice des animaux, à un appoint d'alimentation (herbes, insectes), et à leur bien-être digestif car il leur procure un gritt nécessaire à la bonne digestion des aliments.

L'utilisation de souches rustiques à croissance lente, le choix d'une alimentation à fort taux de céréales et l'utilisation de parcours représentatifs des paysages locaux ardéchois permettent de produire des volailles aux qualités gustatives reconnues, en particulier pour la fermeté de leur chair et leur goût intense.

En outre, le choix du groupement de préserver des modes de présentation et de découpe traditionnels permettent à ces volailles d'être appréciés dans un large quart sud est de la France.

Le « Poulet de l'Ardèche » et le « Chapon de l'Ardèche » bénéficient donc d'une réputation établie. Ils apparaissent à la table des grands chefs, dans les menus gastronomiques ardéchois ainsi que dans des émissions ou des guides touristiques dans le cadre de recettes savoureuses : 'Suprême de poulet fermier de l'Ardèche farci au fromage de chèvre frais', 'suprême de poulet de l'Ardèche aux écrevisses', 'Chapon de l'Ardèche en deux cuisson, morilles et vin jaune'. L'implication des éleveurs sur les lieux de vente pour expliquer leur mode de production et les recettes associées à leurs produits a contribué à cette réussite.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois 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) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Les étiquettes doivent obligatoirement comporter :

- La dénomination : « Poulet de l'Ardèche » ou « Chapon de l'Ardèche » ;
- Le symbole IGP de l'Union européenne ;
- L'identification de l'abattoir avec un étiquetage spécifique (estampille CEE) ou sur l'étiquette poids/prix apposée sur le produit à côté de l'étiquetage informatif.

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Aire géographique	
Elevage dans l'aire géographique définie	Vérification documentaire et visuelle
Elevage de type fermier / plein air	
Présence de souches rustiques à croissance lente	Documentaire (tableaux des souches autorisées)
Présence de faibles densités d'élevage (11 Poulets / m^2 et 6.5 chapons / m^2 maximum).	Vérification visuelle et documentaire sur site
Elevage en plein air avec accès à un parcours avec des densités minimum pour les volailles (2 m^2 / Poulet et 4 m^2 / chapon)	Vérification visuelle et documentaire sur site
Présence d'arbres sur les parcours	
Présence de 30 arbres minimum de variétés locales pour 400 m^2 de bâtiment	Vérification visuelle sur site
Une alimentation saine	
Une alimentation 100 % végétale, minéraux et vitamines dont 80 % minimum de céréales	Vérification documentaire
Présence d'une alimentation sans substance médicamenteuse ou coccidiostatique	Vérification documentaire
Suivi sanitaire	
Suivi sanitaire basé sur la prévention (réalisation de vaccins)	Présence d'un plan de prophylaxie
Le produit	
Age minimum à l'abattage (81 J pour les Poulets et 150 J pour les chapons) favorisant la fermeté du produit	Vérification documentaire à l'abattoir et respect des âges (planning/ Mises en place)
Commercialisation de volailles de classe A uniquement	Vérification visuelle à l'abattoir par des opérateurs formés au retrait
Découpe manuelle et bridage avec tarses à l'abattoir	Contrôle visuel sur produit fini.
Présence d'une viande : - ferme - peu grasse - avec une intensité de goût plus forte	Vérification documentaire (tests organoleptiques)