Cahier des charges de l'appellation d'origine « Dinde de Bresse»

associé à l'avis n°AGRT1413723V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°1243/2013 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret 2008-1068 en date du 17 octobre 2008 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Dinde de Bresse »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°27-2014

Service compétent de l'État membre

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

Groupement demandeur

Syndicat de défense et de promotion de la Dinde de Bresse
Maison de l'agriculture
4, avenue du Champ de Foire – BP 84 – 01003 Bourg-en-Bresse - France
Tél : (33) (0)4 74 45 67 21
Fax : (33) (0)4 74 45 56 84

Composition :
Le groupement est composé des opérateurs de l'appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse » que sont les éleveurs et les abatteurs répartis en deux collèges :
- le collège des éleveurs, composé d'éleveurs ou de groupements de producteurs ;
- le collège des abatteurs et expéditeurs de volailles.
Ce groupement professionnel est régi par le livre IV du code du travail.

Type de produit

Classe 1.1 : Viande (et abats) frais.

1) NOM DU PRODUIT

« Dinde de Bresse ».

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Seules ont droit à l'appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse » les dindes, mâles ou femelles, âgées de 28 semaines minimum qui répondent aux conditions définies par le présent cahier des charges et qui sont commercialisées exclusivement à l'occasion des fêtes de fin d'année, soit entre le 1er novembre et le 31 janvier en fonction de la date de mise en place des dindonneaux.

Les dindes doivent être commercialisées sous la forme «effilée» et répondre aux conditions suivantes : elles doivent présenter une bonne conformation et une bonne couverture graisseuse, être bien en chair, avec filets développés ; leur peau doit être fine, nette, sans sicots, sans déchirures, meurtrissures ou colorations

anormales ; leur engraissement doit rendre invisible l'arête dorsale ; la forme naturelle du bréchet ne doit pas être modifiée. Les membres doivent être exempts de fracture. La collerette de plumes conservée sur le cou doit être propre. Les pattes doivent être débarrassées de toute souillure.

Elles pèsent au minimum :

- 3 kg effilé pour les femelles,
- 5,5 kg effilé pour les mâles.

La commercialisation sous les formes « prêt à cuire » ou « éviscérée » avec tête et collerette est admise, à condition que les membres, à l'exception des doigts, ne soient pas amputés.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des dindes couvre une aire géographique circonscrite à la région « Bresse », constituée par une plaine vallonnée qui occupe la partie est du bassin moyen de la Saône, comprenant une partie des départements de l'Ain, du Jura et de la Saône-et-Loire.

Les dindes bénéficiant de l'appellation d'origine protégée, doivent être élevées, abattues et préparées dans l'aire géographique qui s'étend aux territoires de communes ou parties de communes suivants :

Département de l'Ain (01) :

En partie :
Abergement-Clémenciat (L'), Ceyzériat, Châtillon-sur-Chalaronne, Coligny, Courmangoux, Dompierre-sur-Chalaronne, Dompierre-sur-Veyle, Druillat, Jasseron, Meillonnas, Pressiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Étienne-sur-Chalaronne, Saint-Martin-du-Mont, Salavre, Tossiat, Treffort-Cuisiat, Verjon.

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

Département du Jura (39) :

En partie :
Annoire, Asnans-Beauvoisin, Augéa, Balanod, Beaufort, Bois-de-Gand, Césancey, Chaînée-des-Coupis, Chassagne (La), Chaumergy, Chaussin, Chaux-en-Bresse (La), Cousance, Cuisia, Desnes, Digna, Essards-Taignevaux (Les), Foulenay, Francheville, Froideville, Gevingey, Longwy-sur-le-Doubs, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Nanc-lès-Saint-Amour, Orbagna, Petit-Noir, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Jean-d'Etreux, Sainte-Agnès, Vercia, Vincelles, Vincent.

En totalité :
Bletterans, Bonnaud, Chapelle-Voland, Chazelles, Chêne-Sec, Chilly-le-Vignoble, Commenailles, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Fontainebrux, Frébuans, Hays (Les), Larnaud, Mallerey, Nance, Neublans-Abergement, Relans, Repôts (Les), Trenal, Villevieux.

Département de Saône-et-Loire (71) :

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

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

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

Une carte présentant l'aire géographique de l'appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse » et sa localisation sur la carte de France figure en annexe n°1 du présent cahier des charges.

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

4.1. Identification des opérateurs

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

La déclaration d'identification doit parvenir au groupement :

- Pour les éleveurs, avant le 1er mars de l'année de la première mise en place des lots de dindonneaux ;
- Pour les abatteurs, avant le 1er septembre de l'année de première opération d'abattage de dindes.

4.2. Traçabilité

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des dindes, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits et réalisent des déclarations auprès du groupement.

Les registres sont conservés au moins cinq ans et tenus à la disposition des structures de contrôle. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :

- le nombre et la date de mise en place des lots de dindonneaux ;
- la mortalité ;
- les dates et nombre de dindes mises en finition ;
- les dates et nombre de dindes enlevées par éleveur ;
- les dates et nombre de dindes abattues par éleveur ;
- le nombre de dindes classées en appellation d'origine protégée par éleveur.

Chaque année, avant le 1er juin, chaque éleveur doit transmettre au groupement une « déclaration annuelle d'élevage de Dindes de Bresse » récapitulant le nombre et la date de mise en place des lots de dindes susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse ».

Chaque année, avant le 1er novembre, chaque abatteur doit transmettre au groupement une « déclaration annuelle d'abattage de Dindes de Bresse » mentionnant notamment le nombre total prévisionnel de dindes susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse ».

Chaque année, avant le 1er mars, chaque abatteur doit transmettre au groupement une copie de son « registre d'abattage de Dindes de Bresse », récapitulant notamment le nombre de dindes classées en appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse » de la campagne écoulée.

4.3. Suivi du respect des conditions de production

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout autre document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production de l'appellation d'origine protégée « Dindes de Bresse » :

- les éleveurs tiennent à jour un « registre d'élevage » où figurent notamment les informations suivantes :

- la provenance, le nombre et la date de mise en place des lots de dindonneaux par bâtiment ;
- en cas de démarrage à façon, l'identification de l'éleveur ayant réalisé le démarrage des dindonneaux, l'identification de l'accouveur, la date de mise en place et le nombre de dindonneaux livrés en « démarrés » ainsi que les traitements pratiqués ;
- les dates éventuelles de déplacement des bandes de dindes entre bâtiments ;
- la date de mise sur parcours ;
- la mortalité (cause et nombre) ;
- les traitements pratiqués et prescriptions vétérinaires ;
- la provenance et la composition des aliments distribués ;
- les dates de changement d'alimentation distribuée ;
- les dates et nombre de dindes mises en finition ;

- les dates d'enlèvement et la destination des dindes ;

- les abatteurs tiennent à jour un « registre d'abattage » où figurent notamment les informations suivantes :
  - l'identification de l'éleveur, le nombre et la date de mise en place des dindes ;
  - les dates et heures d'enlèvement et le nombre de dindes enlevées ;
  - les dates, heures d'abattage et type de présentation (effilée, éviscérée ou PAC) ;
  - les nombres de dindes (par sexe) abattues, saisies, classées en appellation d'origine protégée, déclassées ;
  - les nombre et poids total mort effilé en appellation d'origine protégée (par sexe) ;
  - les nombre et poids total mort éviscéré en appellation d'origine protégée (par sexe) ;
  - les nombre et poids total mort PAC en appellation d'origine protégée (par sexe) ;
  - en cas d'abattage à façon, l'identification de l'éleveur ayant fait réaliser l'abattage des dindes.

Les titres des documents visés ci-dessus sont indicatifs ; de même, certains de ces documents peuvent être regroupés ou fractionnés selon les opérateurs et les étapes de production considérées.

4.4. Contrôle des produits

Les dindes sur lesquelles ont été apposées les marques d'identification (scellé muni d'un macaron et étiquette définis au point 8.1) sont soumises par sondage à un examen organoleptique, sous la responsabilité des structures de contrôle, dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits classés en appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse ».

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Toutes les conditions de production à respecter pour l'obtention de l'appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse » sont détaillées ci-dessous.

5.1. Sélection et accouvage

Les animaux doivent appartenir au genre *Meleagris* et à l'espèce *Gallopavo dom*.

La souche ou les souches utilisées pour l'appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse » doivent justifier d'une sélection généalogique.

Les dindonneaux doivent provenir d'une seule souche ou d'un seul croisement de souche. Seuls sont employés les souches ou les croisements de souches légères à plumage noir.

La souche ou le croisement de souches utilisé(e) doit permettre de donner aux dindes les caractéristiques extérieures spécifiques à l'âge adulte suivantes :

- plumage noir ;
- caroncules rouges ;
- pattes fines, entièrement lisses, noires ;
- peau et chair blanches.

Chaque livraison de dindonneaux dans un élevage doit être accompagnée d'un certificat d'origine indiquant notamment :

- la date de naissance des dindonneaux ;
- le nombre total et la date de livraison du lot de dindonneaux ;
- l'identification du sélectionneur et de l'accouveur ;
- les genres et espèce des dindonneaux ;
- l'identification de la souche ou croisement de souches utilisé(e) et des troupeaux de reproducteurs dont les dindonneaux sont issus.

5.2. Conditions d'élevage des animaux

5.2.1. Principes généraux

Pour des raisons sanitaires, les éleveurs s'engagent à n'élever au sein d'un même « site d'élevage » que des dindes susceptibles de bénéficier de l'appellation visée par le présent cahier des charges.

On entend par « site d'élevage » un ensemble de parcelles cadastrales sur lesquelles se trouvent des bâtiments d'élevage et parcours dédiés à la production de dindes de Bresse. Dans le cas de plusieurs sites d'élevage sur une même exploitation, les sites d'élevage de dindes de Bresse sont séparés des autres sites d'élevage de dindes par une distance minimale de 500 mètres.

Un « lot » peut être, à l'issue de la période de démarrage, éclaté en plusieurs « bandes » de 1 500 sujets maximum. Lorsqu'un élevage dispose de plusieurs bandes de dindes, les bâtiments d'élevage et les parcours correspondants à chacune des bandes doivent être nettement séparés (bâtiments distincts, clôture sur les parcours).

On entend par « lot » l'ensemble des dindes destinées à revendiquer l'appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse » de même âge présentes chez un éleveur.

Le mélange de volailles de genre, de race et d'âges différents au sein d'une bande est interdit dans les bâtiments et sur les parcours.

Les dindonneaux doivent être nés avant le 1er juin de l'année. Ils sont mis en place dans les élevages dans la journée qui suit leur date d'éclosion.

Les phases de croissance et finition sont réalisées sur la même exploitation.

Le désonglage et le débecquage des dindes sont interdits.

Dans les bâtiments d'élevage, les dindes doivent avoir à disposition de l'aliment et de l'eau de boisson à volonté.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des dindes les végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant des dindes susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse ». Cette interdiction d'implantation s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux dindes de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

L'administration de tout médicament, y compris les compléments phytothérapiques et homéopathiques soumis à prescription vétérinaire et autorisés sur ordonnance est interdite pendant au moins les 3 semaines qui précèdent l'abattage.

Les acidifiants et purifiants sont autorisés dans l'eau de boisson.

L'éleveur veille à l'entretien, au nettoyage et à la désinfection des bâtiments et des équipements d'élevage. La litière doit demeurer sèche et non croûteuse.

Un vide sanitaire du bâtiment doit être réalisé quatre semaines minimum avant la mise en place des dindonneaux.

Le schéma de vie des dindes de Bresse en périodes successives d'élevage est le suivant :

- période de démarrage ;
- période de croissance ;
- Période de finition.

Les densités qui figurent ci-après s'appliquent dès le premier jour de la période d'élevage considérée.

En cas de période de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles, des dérogations temporaires aux dispositions concernant l'alimentation des animaux peuvent être accordées par le directeur de l'INAO, après avis du groupement, afin d'assurer le maintien de l'alimentation des dindes.

5.2.1.1. Période de démarrage

La période de démarrage est de 10 semaines maximum.

	de 4 à 10 semaines
Densité en bâtiment	11 animaux / m² au maximum
Linéaire mangeoire	2 m /80 animaux
Linéaire abreuvoir	1 m /80 animaux

L'aliment « démarrage » est composé d'au minimum 30% en volume de céréales et sous-produits de céréales sur la première période de démarrage (de 0 à 28 jours) et d'au minimum de 50% en volume de céréales et sous produits de céréales dont 20 % en volume de maïs sur la deuxième période de démarrage (de 29 jours à 70 jours).

Les matières premières constitutives des aliments de démarrage peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique. Ce sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers, et des minéraux :

- grains de céréales, leurs produits et leurs sous-produits ;
- graines ou fruits oléagineux, leurs produits ou sous-produits (concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées) ;
- graines de légumineuses, leurs produits ou sous-produits ;
- tubercules et racines, leurs produits et sous-produits : betterave, pomme de terre ;
- autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits : raisin ;
- fourrages, y compris fourrages grossiers : luzerne et ses dérivés ;
- autres plantes, leurs produits et sous-produits : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines ;
- produits laitiers : lait, babeurre, lactosérum ;
- minéraux : phosphate bi-calcique, carbonate de calcium, bicarbonate de sodium, sel, magnésie.

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

Pendant toute la durée de démarrage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :

- additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants : interdits.

Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

5.2.1.2. Période de croissance

La période de croissance qui suit la période de démarrage doit être au minimum de 15 semaines.

Les dindes doivent avoir libre accès à un parcours herbeux, sauf conditions climatiques exceptionnelles.

La surface minimale de parcours doit être de 20 m^2 par dinde. Toutefois, l'implantation de 8 rangs de maïs maximum en périphérie du parcours peut être incluse dans le calcul de cette surface.

Au cours de cette période, les dindes ne doivent pas avoir accès aux autres installations de l'exploitation.

	En croissance
Densité en bâtiment	6 animaux / m² au maximum
Linéaire mangeoire	2 m / 100 animaux
Linéaire abreuvoir	0,7 m / 100 animaux

Outre les ressources du libre parcours herbeux, l'alimentation des dindes en période de croissance, ne doit comporter que des céréales ainsi que des produits laitiers.

L'aliment « croissance » est constitué de céréales provenant exclusivement de l'aire d'appellation, qui peuvent avoir subi une cuisson, un concassage ou une mouture, à l'exclusion de toute autre transformation, et de produits laitiers. Le maïs doit représenter au minimum 50% en volume de la ration complète.

Les produits laitiers sont composés de lait et de ses sous-produits. Ils peuvent être distribués sous forme liquide ou en poudre et être mélangés aux céréales.

Dans le cas de distribution exclusive d'aliment en sec, les produits laitiers sous forme de poudre doivent représenter au minimum 5% en volume de la ration complète.

5.2.1.3. Période de finition

La période de « croissance » est suivie d'une période de « finition » en bâtiment couvert et fermé, calme et aéré, pendant une durée minimale de 3 semaines.

	En finition
Densité en bâtiment	5 animaux / m² au maximum
Linéaire mangeoire	2 m / 100 animaux
Linéaire abreuvoir	0,7 m / 100 animaux

L'aliment « finition » est constitué de l'aliment « croissance » défini au point 5.2.1.2., auquel peut être ajouté du riz ou des pommes de terre.

5.2.2. Gestion des parcours

Les parcours ne doivent être exploités par aucune volaille quatre semaines minimum avant la sortie des dindes sur parcours.

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

Le seul amendement et fertilisant minéral autorisé est la cyanamide de calcium, qui a un rôle polyvalent de désinfectant, prophylactique, d'amendement calcique et d'engrais azoté.

5.3. Transport à l'abattoir

L'enlèvement des dindes sur l'exploitation se fait dans des cages en matériau lisse, lavable, imputrescible, en bon état d'entretien et de propreté et qui ne contiennent pas plus de 5 dindes par cage de 0,5 m^2. Le transport doit être réalisé dans les meilleurs délais.

Les dindes vivantes destinées à être abattues doivent être en bon état d'engraissement et peser au minimum 3,5 kg pour les femelles et 6 kg pour les mâles. Elles doivent être à jeun lors de l'enlèvement.

Le délai maximum d'attente entre l'enlèvement des dindes et leur abattage est de 14 heures.

5.4. Abattage, préparation et conditionnement

Les dindes doivent être abattues de manière nettement séparées des autres volailles.

Les opérations de saignée, d'effilage ou d'éviscération, de finition de plumaison et de nettoyage des collerettes doivent être manuelles. Toutefois, l'incision circulaire de l'orifice cloacal des dindes peut être réalisée à l'aide d'un couteau à cloaque ou « coupe-cloaque ».
La plumaison doit se faire à sec ou par trempage dans une eau propre à une température comprise entre 51°C et 54°C.

Après un ressuage de trois heures au minimum, les dindes sont placées en chambre froide sur des chariots identifiés :

« Dindes aptes à être classées en appellation d'origine protégée » ;
« Dindes déclassées. »

Les dindes font l'objet d'une préparation qui consiste en une finition de plumaison et un nettoyage des collerettes. A l'issue de cette opération et préalablement à l'expédition, au titre du classement définitif des dindes en appellation d'origine protégée sont apposées les deux dernières marques d'identification que sont le scellé muni d'un macaron et l'étiquette tels que définis au point 8.1.

Après chaque enlèvement, l'éleveur, ou son représentant, doit s'enquérir dans les quarante-huit heures du classement de ses dindes et se concerter avec l'abatteur pour l'écoulement des dindes déclassées en appellation d'origine protégée. La destruction des bagues des dindes déclassées est réalisée par l'abatteur en présence de l'éleveur ou de son représentant. L'absence de l'éleveur dûment averti aura pour conséquence de faire présumer de son acceptation. Les scellés munis d'un macaron et étiquettes non utilisés sont rendus par l'abatteur au groupement.

6) LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production de l'appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse » est basée sur celle définie par les experts lors du jugement de 1936 pour la reconnaissance de l'appellation d'origine « Volaille de Bresse ».

Elle délimite un terroir parfaitement homogène, constitué d'une plaine bocagère vallonnée, issue d'apports géologiques périglaciaires plio-quaternaires à l'origine de sols très argileux et imperméables. La couche arable est principalement formée de terre argilo-siliceuse à éléments très fins dépourvus le plus souvent de pierres et de calcaire. Le climat sous une forte influence océanique est très régulièrement arrosé sur l'année. L'humidité s'impose pendant la plus grande partie de l'année. Les précipitations et le brouillard sont fréquents en hiver.

Cette conjoncture géo-morpho-climatique est éminemment favorable aux cultures herbagères et céréalières très demandeuses en eau comme le maïs apparu en Bresse au début du XVIIème siècle (soit à peine un peu plus d'un siècle après son arrivée sur les côtes andalouses). Celui-ci a joué un rôle central dans le système agricole bressan puisqu'il servait de base à l'alimentation humaine, mais également à l'alimentation des animaux de la ferme et principalement aux volailles. Il assurait une alimentation riche en énergie qui a permis la production de volailles grasses à l'origine de la réputation de la « Dinde de Bresse ». La dinde est apparue en Bresse dès la fin du XVIème siècle.

Les exploitations sont de taille modeste, elles sont très morcelées, avec des champs entrecoupés d'une multitude de haies et autres bocages. Dans ce contexte, une polyculture traditionnelle basée sur les cultures herbagères et céréalières et l'élevage avicole et bovin (laitiers et allaitant), s'est mise en place au fil des siècles. Au début du XXème siècle, l'élevage s'est amplifié dans les fermes qui possédaient toutes un troupeau de dindes aux plumes et aux pattes noires. Aujourd'hui encore, l'isolement et la dispersion des fermes bressanes, la présence de prairies et de haies offrent la possibilité d'élever un grand nombre de dindes en liberté et de conserver une conduite d'élevage traditionnel.

Sur ces exploitations à caractère familial, les éleveurs consacrent une grande partie de leur activité à l'autosuffisance de l'exploitation. Dans la plupart des exploitations, les éleveurs produisent leurs propres céréales (blé, orge, avoine, maïs…) qui vont nourrir les dindes, notamment en phase de croissance et de finition. Ils entretiennent les parcours en veillant à l'évacuation de l'eau (creusement de fossés et de chaintres), en taillant les haies et buissons et en consolidant les clôtures sur de grands périmètres perpétuant ainsi les pratiques d'élevage en liberté.

L'élevage de « Dinde de Bresse » tient compte des particularités de ce volatile de grande taille qui vole un peu et reste sensible aux maladies. Cela nécessite donc une surveillance importante du troupeau à toutes les étapes de la vie de l'animal. de l'arrivée des dindonneaux jusqu'à l'abattage (actions concernant l'hygiène pour prévenir les maladies, surveillance des conditions climatiques, équilibre de l'alimentation en fonction de la croissance de l'animal et de ce qu'il va trouver sur le parcours, rassemblement du troupeau, mesures de protection contre les prédateurs…).

6.2. Spécificité du produit

La « Dinde de Bresse » est une dinde entière par opposition à la dinde de découpe, élevée au rythme des saisons et au plus proche de la nature environnante, arrivant à maturité pour les fêtes de fin d'année. Elle se distingue par sa morphologie réduite.

Elle se caractérise par une viande fraiche non surgelée avec une qualité de peau et de chair spécifique : peau fine et blanche, chair blanche, filets développés, gras intramusculaire et bonne couverture graisseuse, ainsi que des particularités organoleptiques après cuisson : forte jutosité, tendreté de la viande, forte sapidité.

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

La polyculture bressane, induite directement par la physionomie de son milieu naturel, est le facteur déterminant à l'origine de l'élevage de dindes en Bresse.

Les haies, buissons et bois avoisinant la ferme protègent les animaux du vent et constituent une réserve de biodiversité pour les nourrir. L'humidité du sol est propice au développement de mollusques, vers et autres

larves qui nourrissent les dindes sur les parcours en lui apportant les protéines utiles à sa croissance lente et à la formation de filets développés. Le sol qui est décalcifié, favorise la réduction du squelette de l'animal et ses os fins.

Les pratiques d'élevage reposent sur une sélection d'animaux répondant à des caractéristiques spécifiques (peau et chair blanche) et sur un régime alimentaire ancestral basé sur une alimentation autonome des dindes sur les parcours herbeux (vers de terre, herbe…). Cette alimentation est complétée de céréales issues de l'aire d'appellation et de produits laitiers (lait dilué, petit lait, lait en poudre, babeurre...). Ces conditions d'alimentation, en particulier l'accès à l'herbe et l'exercice musculaire rendu possible par l'espace dont dispose l'animal, va influencer les propriétés contractiles musculaires et la teneur du muscle en certaines protéines et enzymes. Ce métabolisme énergétique du muscle est largement impliqué dans la texture de la viande de la « Dinde de Bresse ». De plus, les qualités nutritionnelles du maïs qui tient une part importante de l'alimentation permettent une production de volailles « grasses ».

Lors de l'engraissement final, les dindes sont mises en bâtiment de sorte que l'engraissement dure 3 semaines minimum à l'abri de la lumière. Pendant cette période, les éleveurs apportent un soin particulier à la préparation de l'alimentation notamment en alternant grains crus et grains cuits de céréales, du riz ou des pommes de terre qui, incorporés à des produits laitiers, fourniront aux dindes une pâtée appétente.

Après plusieurs semaines de ce régime particulier et un âge d'abattage tardif, les éleveurs obtiennent des dindes à complète maturité physiologique, qui outre la graisse intramusculaire, possèdent une épaisse couche de graisse en couverture. Par ailleurs, la diminution de l'activité musculaire des dindes durant cette période préalable à l'abattage, joue un rôle important dans la capacité de rétention d'eau des muscles. La répartition de la graisse qui infiltre le muscle ainsi que la faculté du muscle à retenir l'eau vont conditionner la tendreté et la jutosité de la chair et révéleront ces particularités qualitatives après cuisson. En outre, la teneur en composés précurseurs de la flaveur à savoir les composants hydrosolubles et les lipides garantit lors de la cuisson, par le biais de réactions chimiques, l'obtention d'une viande d'une bonne sapidité.

Au moment de l'abattage, de façon à ne pas meurtrir la peau et à conserver une parure de plumes à la base du cou, l'opérateur va apporter un soin très délicat aux opérations d'abattage et de plumaison (saignée complète pour obtenir des animaux d'une belle blancheur, plumaison soignée pour éviter les écorchures). Enfin, une attention particulière est apportée à la préparation des dindes dont la collerette de plume sera conservée sur le cou. Certaines pièces sont parées à la « mode bressanne » (pattes et ailes collées au corps) dans une toile cousue afin de bien répartir les graisses de l'animal. Ce sont des produits d'élite qui seront vendus à la suite des quatre concours de volailles, les « glorieuses », organisés chaque année au mois de décembre et ce depuis 1862. Ces concours démontrent à quel point les éleveurs sont fiers de leur produit et font preuve d'un profond attachement à cette activité de prestige.

La « Dinde de Bresse », fortement ancrée dans la gastronomie locale, est cuisinée et promue par les plus grands chefs français qui apprécient ses qualités gustatives.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

Certipaq
44, rue de la Quintinie - 75015 Paris – FRANCE
Tél. : +33.(0)1.45.30.92.92 – Fax +33.(0)1.45.30.93.00
www.certipaq.com - *Certipaq intervient comme Organisme Certificateur et est accrédité pour la norme EN 45 011.*

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
59, boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris cedex 13 - FRANCE
Téléphone : +33.(0)1.44.87.17.17 - Fax : +33.(0)1.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'Économie.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Aucune dinde ne peut être commercialisée sous l'appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse » si elle ne porte, simultanément, la bague de l'éleveur, le scellé muni du macaron et l'étiquette établie par le groupement.

Les différentes marques d'identification prévues ci-dessus sont délivrées par le groupement à tout opérateur respectant le cahier des charges. Les bagues sont délivrées avant enlèvement des dindes pour l'abattage. Les scellés munis du macaron et les étiquettes sont délivrées avant la mise en marché dans des quantités identiques et au même moment par le groupement.

Ces marques d'identification sont délivrées par le groupement au vu de la « déclaration annuelle d'élevage de dindes ».

Outre l'étiquetage des colis, tous les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine protégée « Dinde de Bresse » et la mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP ».

8.1. Modèles des marques d'identification

La bague incessible se présente sous la forme d'un anneau métallique qui porte, outre le mot « Bresse », un numéro d'identification de l'éleveur.

Le scellé incessible se présente sous la forme d'une agrafe métallique qui porte le mot « Bresse », il est muni d'un macaron qui comporte :

- la mention « AOP », la dimension des caractères étant au moins égale à celle des caractères des autres mentions figurant sur le macaron ;
- la dénomination « Dinde de Bresse », la dimension des caractères étant au moins égale à la moitié de celle des caractères de la mention « AOP ».

L'étiquette comporte :

- la dénomination « Dinde de Bresse » inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- le symbole « AOP » de l'Union européenne ;
- la mention « appellation d'origine protégée» ou « AOP » ;

8.2. Conditions d'apposition des marques

La bague est apposée à la patte gauche par l'éleveur avant l'enlèvement des dindes.

Le scellé muni du macaron est apposé à l'avant du bréchet lors du classement en appellation d'origine protégée des dindes préalablement à l'expédition.

La bague et le scellé ne peuvent servir qu'une fois et leur mise en place doit être effectuée soigneusement pour les rendre inviolables.

L'étiquette est apposée sur le bréchet lors du classement définitif en appellation d'origine protégée des dindes.

9) EXIGENCES NATIONALES

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

Principaux points à contrôler		Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
OUTILS DE PRODUCTION	Localisation des opérateurs (éleveur, abatteur).	Structure d'élevage / d'abattage dans l'aire géographique de l'appellation.	Documentaire et/ou visuel
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Caractères extérieurs spécifiques à l'âge adulte.	Plumage noir. Pattes fines, entièrement lisses, noires. Caroncules rouges. Peau et chair blanches.	Documentaire et/ou visuel
	Durée de vie.	28 semaines minimum soit : - 10 semaines maximum de démarrage et de transition ; - 15 semaines minimum de croissance ; - 3 semaines minimum de finition.	Documentaire
	Effectif d'une bande.	1500 dindes au maximum en croissance par bâtiment.	Documentaire et/ou visuel
	Accès au parcours.	≥ 20 m² par dinde à partir de la 10e semaine.	Documentaire et/ou visuel
	Etat du parcours.	Herbeux.	Visuel
	Provenance des céréales distribuées au cours des périodes de croissance et finition.	Aire géographique de l'appellation.	Documentaire
	Composition de l'aliment distribué au cours des périodes de croissance et finition.	Céréales (maïs, sarrasin, blé, avoine et triticale) ainsi que du lait et ses sous-produits. Le maïs doit représenter au moins 50% de tout aliment distribué.	Examen analytique

Principaux points à contrôler		Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION (suite)	Composition de l'aliment distribué au cours des périodes de croissance et finition (suite)	Les céréales peuvent avoir subi une cuisson, un concassage ou une mouture, à l'exclusion de toute autre transformation. Le lait, entier ou écrémé, sous forme liquide ou en poudre, ainsi que ses sous-produits (sérum de fromagerie, babeurre) peuvent être distribués sous forme liquide ou être incorporés à la pâtée. En cas de distribution exclusive d'aliment en sec, les produits laitiers en poudre doivent représenter 5% minimum de la ration en volume. Riz ou pommes de terre autorisés en finition.	Examen analytique
	Opérations de saignée, d'effilage ou d'éviscération.	Manuelles	Documentaire et/ou visuel
	Opérations de finition de plumaison et de nettoyage des collerettes.	Manuelles	Documentaire et/ou visuel
	Classement définitif des dindes.	Présence de toutes les marques d'identification.	Visuel
CONTRÔLE PRODUIT	Poids de commercialisation.	3 kg effilé pour les femelles 5,5 kg effilé pour les mâles	Mesure
	Aspect du produit fini	Bien en chair avec filets développés. Peau nette, sans sicot, sans déchirure, meurtrissure ou colorations anormales. Arête dorsale rendue invisible par l'engraissement. Forme naturelle du bréchet non modifiée. Membres exempts de fracture, pattes débarrassées de toute souillure.	Examen organoleptique
		Spécificité complémentaire pour les dindes effilées : collerette de plumes conservée sur le cou et propre.	

Annexe n°1

Carte présentant l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Protégée « Dinde de Bresse » et sa localisation sur la carte de France :



Légende :

Limites départementales

Limites communales

Aire géographique de l'Appellation d'Origine « Dinde de Bresse »