Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche »

homologué par arrêté du 15 octobre 2024, JORF n°0249 du 19 octobre 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2024-44

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 Cedex
Tél. : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@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. : (33) (0)4 75 34 59 06
Courriel : odg.gqvfa@ldc.fr

Composition :

Toute personne physique et morale qui participe effectivement aux activités de production, de transformation ou d'élaboration prévues par les cahiers des charges de l'IGP.

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 » présentent une bonne conformation, des carcasses charnues et peu grasses avec un bon développement des masses musculaires des filets et des cuisses et une chair ferme.

Ces volailles se caractérisent en outre par leur présentation :
- Les pièces entières sont issues de carcasses de classe A uniquement.

- 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 carcasses peuvent présenter de légers défauts, mais les morceaux de découpe retenus doivent être conformes aux critères de la classe A. Les carcasses d'où sont issues les pièces de découpes ont un poids minimal qui ne peut être inférieur à 90 % des poids définis pour des volailles entières sans tarses prêtes à cuire.

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 abats avec tarses = 1, 030 Kg)
Découpe (issues de carcasses sans tarse dont le poids minimum ne peut être inférieur à 90 % des poids définis pour des volailles entières prêtes à cuire)

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 4 kg 300.
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 abats avec tarses = 2.530 Kg)
Découpe (issues de carcasses sans tarse dont le poids minimum ne peut être inférieur à 90 % des poids définis pour des volailles entières prêtes à cuire)

Ces viandes (et abats) sont présentés frais ou surgelés.

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 350 communes suivantes situées sur les départements de l'Ardèche, la Loire et la Haute-Loire sur la base du code géographique (COG) 2023 :

Département de l'Ardèche (07) :

Accons, Aizac, Ajoux, Albon d'Ardèche, Alboussière, Alissas, Andance, Annonay, Vallées d'Antraigues-Asperjoc, Arcens, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Vallées d'Antraigues-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, Saint Julien d'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, Belsentes, 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 Gineys 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 d'Intres Saint-Julien-du-Gua, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Belsentes, 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-Bœuf, 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 (éleveurs, abattoir, atelier de découpe) mettent en œuvre les moyens nécessaires à assurer la traçabilité des produits IGP et le suivi des dispositions du cahier des charges (caractéristiques des aliments, des animaux, des conditions de production et caractéristiques des produits finis). Chaque opérateur met en place les identifications et enregistrements nécessaires à assurer une traçabilité ascendante et descendante.

ETAPES	**DONNEES SUIVIES/ENREGISTREES**
ELEVEUR	Identification de l'éleveur N° de lot de la bande Coordonnées de l'élevage N° de bâtiment (INUAV) Nom du couvoir Date éclosion/livraison Type de souche Nombre mis en place Formulation aliment Eventuels produits vétérinaires utilisés et n° ordonnance Mortalité journalière Date du prélèvement salmonelles Poids vifs aux différents stades d'élevage
TRANSPORT VIF	Coordonnées de l'élevage N° de bâtiment Type de souche Date enlèvement Heure du départ élevage Heure d'arrivée abattoir Heure de mise à jeun Nombre de volailles enlevées Poids vifs enlevé
ABATTOIR	Date et heure de début et fin d'abattage Numéro de Lot Nom de l'éleveur Type et nombre de volailles Poids vifs

	Nombre et poids des volailles saisies, déclassés, étouffés Température d'échaudage Qualité abattage Nombre et poids de volailles PAC, effilés, à découper, déclassés
RESSUAGE	Date abattage Nom éleveur et identification du lot Type de volailles Nombre et poids des volailles Destination (découpe, PAC, effilés)
DECOUPE	Date d'abattage Type de volailles Nom de l'éleveur Identification lot abattoir Nombre de volailles découpées Fiche de suivi de l'atelier de découpe
CONDITIONNEMENT PIECES ENTIERES et DECOUPES	Etiquette IGP « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » Désignation du produit Date de conditionnement Lieu d'abattage Nombre de pièces dans l'UVC Fiche de suivi de l'atelier de conditionnement

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 correspondant à ces critères pour la production de « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » présentent les phénotypes suivants:

POULET BLANC	Plumage roux clair, pattes, bec, sous plumage et peau blancs
CHAPON BLANC	Plumage roux clair, pattes, bec, sous plumage et peau blancs
POULET COU NU JAUNE	Plumage roux, pattes, bec et peau jaune
CHAPON COU NU JAUNE	Plumage roux, pattes, bec et peau jaune
POULET COU NU NOIR	Plumage noir, pattes noires et peau blanche

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. Parcours d'élevage

Les parcours sont recouverts de 30 arbres minimum d'essences locales pour 400 m² de bâtiment d'élevage.

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, 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 « grit » 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 grit 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 après 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 sur le poids total de la formule. 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 28 ème jour maxi : 50 % minimum de céréales ;
- En phase d'engraissement du 29 ème 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

L'alimentation des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » ~~soit~~ **est** dénué**e** de toute substance médicamenteuse, y compris de coccidiostatiques. Seuls les régulateurs de flore naturels sont autorisés.

Les éleveurs respectent un plan de prophylaxie préventif basé sur une lutte biologique (vaccinations) contre les principaux agents pathogènes.

5.7. Transport et le ramassage des volailles

Afin de limiter le stress des volailles lors du ramassage, la mise à jeun se fait 5 heures minimum avant l'enlèvement, celui-ci étant réalisé en une seule fois, par bâtiment.

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 tache de sang sur le filet et piquage aux extrémités des ailes).

Le temps d'attente entre l'enlèvement et l'abattage doit être inférieur à 12 heures.
Le temps d'attente entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage doit être supérieur ou égal à 30 minutes.
Les conditions d'attente des volailles sont optimisées afin notamment de ne pas les exposer à des conditions climatiques extrêmes.

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.

La découpe des carcasses des volailles vendues sous la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est conforme aux critères de la classe A.

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe doit être de 96 h maximum.
L'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation est de J+3.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

Le lien de causalité entre l'aire géographique et les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » repose à la fois sur la réputation de ces produits ainsi que sur les savoir-faire d'élevage.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Les facteurs naturels

L'aire géographique des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est le massif des Monts du Vivarais, unité montagneuse comprenant essentiellement l'Ardèche mais débordant aussi sur la partie est de la Haute-Loire et sur le sud de la Loire.
Une des caractéristiques de cette aire est d'être constituée exclusivement de communes situées en zone de montagne et piémont, 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 sur lesquelles se développent des activités agricoles extensives.

Le climat de l'aire géographique est un climat de moyenne montagne à continental, contrasté selon les saisons, avec des écarts de températures importants avec des étés chauds et des hivers froids, des saisons intermédiaires très brèves et un environnement venté.

L'aire géographique se caractérise en outre par des sols formés à partir de roches éruptives anciennes, granits 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 les sols des parcours de sortie des volailles.

Enfin, les parcours utilisés, en libre accès, sont arborés et comprennent au moins trente arbres d'essences locales. Ces derniers 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 alentours. De plus, le caractère accidenté de l'aire géographique se retrouve aussi dans les parcours.

6.1.2. Les facteurs humains

L'agriculture ardéchoise est basée sur la polyculture et l'élevage : productions laitière et fruitière notamment. Elle est caractérisée par des exploitations de taille limitée ayant bien souvent peu de surfaces planes et mécanisables.
De plus, le choix d'une alimentation à fort taux de céréales correspond aux pratiques traditionnelles des éleveurs ardéchois qui avaient pour habitude de compléter la ration apportée par les parcours par des céréales produites sur les quelques parcelles de terres cultivables.
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 privilégient la prophylaxie préventive basée sur la lutte biologique et l'utilisation d'extraits végétaux.
Dans un contexte d'exode rural et de déprise agricole, les exploitants 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 traditionnelle et de qualité s'est imposée comme répondant à ces différents objectifs.
Les éleveurs ont créé, en 1985, la Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais, destinée à mettre en valeur leur production autour des thèmes gastronomie, tourisme et culture et en parallèle, un syndicat de défense a été créé.

6.2. Spécificité du produit

Les pièces entières et les découpes vendues sous la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » se distinguent par la réputation acquise au fil des années, par la qualité de ces produits, les modes de préparation, ainsi que le savoir-faire des élevages.

Les produits conformes aux critères de la classe A, peuvent être commercialisés en carcasses effilées, en carcasses prêtes à cuire, avec les tarses recourbés dans le coffre de la volaille sous l'os du bréchet, en morceaux de découpes et en abats. Tous ces produits peuvent être destinés à différents réseaux de distribution et par conséquent être conditionnés selon les besoins des consommateurs.

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

L'aire géographique d'élevage des volailles sous la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » se situe sur un territoire de montagne ou de piémont favorable au caractère extensif de l'élevage des volailles.
Les paysages sont marqués par une alternance d'espaces naturels et d'espaces agricoles à vocations variées : élevage, arboriculture, petits-fruits, viticulture, châtaigniers.
L'élevage bénéficie d'un mode d'élevage en plein air. Il est produit à partir de souches rustiques à croissance lente, à forte mobilité, adaptée à la vie en plein air, leur permettant d'exploiter les parcours accidentés que l'on trouve généralement dans l'aire géographique. D'autre part, à travers le mode d'élevage extensif, il est utilisé des parcours représentatifs des paysages de l'aire géographique : souvent accidentés, plantés d'arbres d'essences correspondant aux paysages ardéchois et présentant un grit naturel issu de la dégradation des roches typiques de l'aire géographique : roches éruptives anciennes, granits 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 le grit nécessaire à la bonne digestion des aliments.
Le caractère accidenté des parcours favorise aussi le développement des muscles supérieurs au niveau des cuisses notamment ainsi que l'élimination de graisses donnant le caractère peu gras de la viande du « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche ».

Initié dans les années 60 dans le Nord de l'Ardèche, l'essor d'une véritable filière avicole se concrétise dans les années 80 lorsque des éleveurs créent en 1985 le « Syndicat de défense des Volailles Fermières de l'Ardèche ».

Le « Poulet de l'Ardèche » et le « Chapon de l'Ardèche » bénéficient d'une réputation établie. Ils apparaissent à la table de grands chefs, dans des menus gastronomiques ardéchois comme en témoigne des avis de guides touristiques « Autres délices des lieux […] un suprême de poulet de l'Ardèche aux écrevisses » (Le Petit Futé 2015).
Ils apparaissent aussi dans le cadre de concours culinaire reconnu (18ème trophée de cuisine et service ANPCR en 2015).
En outre, leur réputation est également prouvée par l'obtention de nombreux prix. Ainsi, plusieurs médailles du concours général agricole ont été décernées, deux médailles d'argent en 1993 et 1997 respectivement sur le « Poulet de l'Ardèche » éviscéré et les cuisses de « Poulet de l'Ardèche » et une médaille de bronze en 1996 également pour les cuisses de « Poulet de l'Ardèche ».

L'implication des éleveurs sur les lieux de vente, sites touristiques ou sur les fêtes locales pour expliquer leur mode de production et les recettes associées à leurs produits a contribué à cette réussite.

L'implication des éleveurs sur les lieux de vente, sites touristiques ou sur les fêtes locales 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 cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@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 : (33) (0)1.44.97.17.17
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, 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

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, les étiquettes doivent obligatoirement comporter :

- La dénomination : « Poulet de l'Ardèche » ou « Chapon de l'Ardèche »
- Le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler	**Méthode d'évaluation**
Aire géographique	
Elevage dans l'aire géographique définie	Vérification documentaire et visuelle
Elevage type fermier/plein air	
Présence de souches à croissance lente correspondant aux phénotypes choisis	Vérification documentaire et visuelle
Présence de faibles densités d'élevage (11 poulets/m² et 6.5 chapons/m² maximum)	Vérification visuelle et documentaire sur site
Élevage en plein-air avec accès à un parcours avec des densités minimales pour les volailles (2 m²/poulet et 4 m²/chapon)	Vérification visuelle et documentaire sur site
Présence d'arbres sur le parcours	
Présence de 30 arbres minimum de variétés locales pour 400 m² de bâtiment	Vérification visuelle sur site
Alimentation	
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)	Plan prophylaxie
Le produit	
Age minimum à l'abattage (81 jours pour les poulets et 150 jours pour les chapons) favorisant la fermeté du produit	Vérification documentaire à l'abattoir et respect des âges (planning/mise en place)
Commercialisation de volailles de classe A uniquement. Entiers et morceaux de découpes.	Contrôle visuel sur produit fini.
Bridage avec tarses à l'abattoir	Contrôle visuel sur produit fini
Présence d'une viande : - Ferme - Peu grasse	Vérification visuelle et documentaire