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

Homologué par arrêté interministériel du 31 août 2022, *JORF* du 4 septembre 2022

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2022-37

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 Coulans-sur-Gée
Tél : (33) (0)2 43 39 93 13
Fax : (33) (0)2 43 23 42 19
Courriel : info@loue.fr

Composition :
Éleveurs de volailles de chair et éleveurs de poules, abatteurs

TYPE DE PRODUIT
Classe 1.1 : « Viande (et abats) frais »

1) NOM DU PRODUIT

« Volailles du Maine »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les « Volailles du Maine » sont présentées sous forme de viande crue, en frais ou surgelée :
de carcasses (avec ou sans abats),
de découpes,
de morceaux de découpe,
d'abats.

Elles appartiennent aux familles et types suivants :
Gallus : poulet, poularde, chapon, mini-chapon, poule,
Numida meleagris : pintade, chapon de pintade,
Meleagris gallopavo : dinde,
Cairina muschata : canard,
Anser anser : oie.

La viande des « Volailles du Maine » correspond à une viande de volailles dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée) de type viande à rôtir ou à poêler pour les volailles de chair et à une viande de volailles dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée) à braiser, confire ou bouillir pour les poules.

Les « Volailles du Maine » présentent :

- Une bonne conformation.
- Les os sont résistants.
- La chair est dodue, la poitrine bien développée, large, longue et charnue, les cuisses sont charnues, sauf pour les poules.
- État d'engraissement :

Production	État d'engraissement
Poulet, dinde à rôtir, dinde de découpe	Couche mince de graisse sur la poitrine, le dos, les cuisses
Pintade	Couche très mince de graisse sur la poitrine, le dos, les cuisses
Chapon, mini-chapon, poularde, chapon de pintade	Couche épaisse sur la poitrine, le dos, les cuisses
Oie	Couche de graisse modérée à épaisse sur la poitrine, le dos, les cuisses
Canard	Couche de graisse modérée sur la poitrine, le dos, les cuisses
Poule	Couche de graisse modérée sur la poitrine, le dos, les cuisses

Les « Volailles du Maine » répondent aux critères de qualité suivants :

• pour les carcasses : classe A et poids minimal
• pour les découpes et morceaux de découpe : classe A et issus de carcasses respectant le poids minimal.

	Poids minimum éviscéré sans abats (g)	Poids minimum effilé (g)
Poulet	950 – 81 / 84 jours 1150 – 100 jours	1300 – 81 / 84 jours 1500 – 100 jours
Poule	900	
Chapon	2400	2900
Mini-chapon	1600	2000
Poularde	1550	1900
Pintade	800	1100
Chapon de pintade	1300	1800
Dinde à rôtir	2300 – femelles 3100 – mâles	2700 - femelles 3600 – mâles
Dinde de découpe	2800 – femelles 4100 – mâles	-
Canard	1250 – femelles 2300 – mâles	2900 – femelles 1600 – mâles
Oie	2700	3100

• pour les abats (foie, gésier, cœur) : intégrité préservée, couleur homogène.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'élevage des « Volailles du Maine » a lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire suivant sur la base du code officiel géographique (COG) 2021 :

- Les départements de la Sarthe (72) et de la Mayenne (53) dans leur intégralité

- Eure-et-Loir (28) : Arcisse , Argenvilliers , Authon-du-Perche , Beaumont-les-Autels , Belhomert-Guéhouville , Béthonvilliers , Champrond-en-Gâtine , Champrond-en-Perchet , Chapelle-Guillaume , Chapelle-Royale , Charbonnières , Chassant , Combres , Coudray-au-Perche , Fontaine-Simon , Frazé , Friaize , Happonvilliers , La Bazoche-Gouet , La Croix-du-Perche , La Gaudaine , La Loupe , Le Thieulin , Les Autels-Villevillon , Les Corvées-les-Yys , Les Étilleux , Luigny , Manou , Marolles-les-Buis , Meaucé , Miermaigne , Montigny-le-Chartif , Montireau , Montlandon , Moulhard , Nogent-le-Rotrou ,

Nonvilliers-Grandhoux , Saint-Bomer , Saint-Éliph , Saint-Jean-Pierre-Fixte , Saint-Maurice-Saint-Germain , Saint-Victor-de-Buthon , Saintigny , Souancé-au-Perche , Thiron-Gardais , Trizay-Coutretot-Saint-Serge , Vaupillon , Vichères

- Indre-et-Loire (37) : Ambillou , Autrèche , Auzouer-en-Touraine , Avrillé-les-Ponceaux , Beaumont-Louestault , Benais , Bourgueil , Braye-sur-Maulne , Brèches , Bueil-en-Touraine , Cerelles , Chançay , Chanceaux-sur-Choisille , Channay-sur-Lathan , Charentilly , Château-la-Vallière , Château-Renault , Chemillé-sur-Dême , Chouzé-sur-Loire , Cinq-Mars-la-Pile , Cléré-les-Pins , Continvoir , Coteaux-sur-Loire , Couesmes , Courcelles-de-Touraine , Crotelles , Dame-Marie-les-Bois , Épeigné-sur-Dême , Fondettes , Gizeux , Hommes , La Chapelle-sur-Loire , La Ferrière , La Membrolle-sur-Choisille , Langeais , Le Boulay , Les Hermites , Lublé , Luynes , Marcilly-sur-Maulne , Marray , Mazières-de-Touraine , Mettray , Monnaie , Monthodon , Morand , Neuillé-le-Lierre , Neuillé-Pont-Pierre , Neuville-sur-Brenne , Neuvy-le-Roi , Noizay , Notre-Dame-d'Oé , Nouzilly , Parçay-Meslay , Pernay , Restigné , Reugny , Rillé , Rochecorbon , Rouziers-de-Touraine , Saint-Antoine-du-Rocher , Saint-Aubin-le-Dépeint , Saint-Christophe-sur-le-Nais , Saint-Cyr-sur-Loire , Saint-Étienne-de-Chigny , Saint-Laurent-de-Lin , Saint-Laurent-en-Gâtines , Saint-Nicolas-de-Bourgueil , Saint-Nicolas-des-Motets , Saint-Paterne-Racan , Saint-Roch , Saunay , Savigné-sur-Lathan , Semblançay , Sonzay , Souvigné , Tours (uniquement dans la partie au nord de la Loire) , Vernou-sur-Brenne , Villebourg , Villedômer , Villiers-au-Bouin , Vouvray

- Loir-et-Cher (41) : Ambloy , Areines , Artins , Authon , Azé , Baillou , Beauchêne , Bonneveau , Bouffry , Boursay , Brévainville , Busloup , Cellé , Chauvigny-du-Perche , Choue , Cormenon , Couëtron-au-Perche , Coulommiers-la-Tour , Crucheray , Danzé , Droué , Épiais , Épuisay , Faye , Fontaine-les-Coteaux , Fontaine-Raoul , Fortan , Fréteval , Gombergean , Houssay , Huisseau-en-Beauce , La Chapelle-Enchérie , La Chapelle-Vicomtesse , La Fontenelle , La Ville-aux-Clercs , Lancé , Lavardin , Le Gault-du-Perche , Le Plessis-Dorin , Le Poislay , Le Temple , Les Essarts , Les Hayes , Les Roches-l'Évêque , Lignières , Lisle , Lunay , Marcilly-en-Beauce , Mazangé , Meslay , Mondoubleau , Montoire-sur-le-Loir , Montrouveau , Morée , Naveil , Nourray , Oucques La Nouvelle , Périgny , Pezou , Pray , Prunay-Cassereau , Rahart , Renay , Rhodon , Rocé , Romilly , Ruan-sur-Egvonne , Saint-Amand-Longpré , Saint-Arnoult , Saint-Firmin-des-Prés , Saint-Gourgon , Saint-Hilaire-la-Gravelle , Saint-Jacques-des-Guérets , Saint-Jean-Froidmentel , Saint-Marc-du-Cor , Saint-Martin-des-Bois , Saint-Ouen , Saint-Rimay , Sainte-Anne , Sargé-sur-Braye , Sasnières , Savigny-sur-Braye , Selommes , Sougé , Ternay , Thoré-la-Rochette , Tourailles , Troo , Vallée-de-Ronsard , Vendôme , Villavard , Villebout , Villechauve , Villedieu-le-Château , Villemardy , Villeporcher , Villerable , Villeromain , Villetrun , Villiers-sur-Loir , Villiersfaux

- Maine-et-Loire (49) : Allonnes , Angers , Angrie , Armaillé , Avrillé , Baracé , Baugé-en-Anjou , Beaucouzé , Beaufort-en-Anjou , Bécon-les-Granits , Blou , Bouchemaine , Bouillé-Ménard , Bourg-l'Évêque , Brain-sur-Allonnes , Briollay , Candé , Cantenay-Épinard , Carbay , Challain-la-Potherie , Chambellay , Champtocé-sur-Loire , Chazé-sur-Argos , Cheffes , Chenillé-Champteussé , Cornillé-les-Caves , Corzé , Courléon , Durtal , Écouflant , Écuillé , Erdre-en-Anjou , Étriché , Feneu , Gennes-Val-de-Loire (uniquement dans la partie au nord de la Loire) , Grez-Neuville , Huillé-Lézigné , Ingrandes-Le Fresne sur Loire , Jarzé Villages , Juvardeil , La Breille-les-Pins , La Chapelle-Saint-Laud , La Jaille-Yvon , La Lande-Chasles , La Ménitré , La Pellerine , La Possonnière , Le Lion-d'Angers , Le Plessis-Grammoire , Les Bois d'Anjou , Les Hauts-d'Anjou , Les Ponts-de-Cé (uniquement dans la partie au nord de la Loire) , Les

Rairies , Loiré , Loire-Authion , Longué-Jumelles , Longuenée-en-Anjou , Marcé , Mazé-Milon , Miré , Montigné-lès-Rairies , Montreuil-Juigné , Montreuil-sur-Loir , Montreuil-sur-Maine , Morannes sur Sarthe-Daumeray , Mouliherne , Neuillé , Noyant-Villages , Ombrée d'Anjou , Rives-du-Loir-en-Anjou , Saint-Augustin-des-Bois , Saint-Barthélemy-d'Anjou , Saint-Clément-de-la-Place , Saint-Clément-des-Levées , Saint-Georges-sur-Loire , Saint-Germain-des-Prés , Saint-Lambert-la-Potherie , Saint-Léger-de-Linières , Saint-Martin-du-Fouilloux , Saint-Philbert-du-Peuple , Saint-Sigismond , Sainte-Gemmes-sur-Loire , Sarrigné , Saumur (uniquement dans la partie au nord de la Loire) , Savennières , Sceaux-d'Anjou , Segré-en-Anjou Bleu , Seiches-sur-le-Loir , Sermaise , Soulaire-et-Bourg , Thorigné-d'Anjou , Tiercé , Trélazé , Val d'Erdre-Auxence , Varennes-sur-Loire , Vernantes , Vernoil-le-Fourrier , Verrières-en-Anjou , Villebernier , Vivy

- Orne (61) : Alençon , Appenai-sous-Bellême , Aube , Auguaise , Aunay-les-Bois , Aunou-sur-Orne , Avrilly , Bagnoles de l'Orne Normandie , Barville , Bazoches-sur-Hoëne , Beaufai , Beaulieu , Beauvain , Belfonds , Belforêt-en-Perche , Bellavilliers , Bellême , Bellou-le-Trichard , Berd'huis , Bizou , Boëcé , Boitron , Bonnefoi , Bonsmoulins , Brethel , Bretoncelles , Brullemail , Buré , Bures , Bursard , Carrouges , Ceaucé , Cerisé , Ceton , Chahains , Chailloué , Champeaux-sur-Sarthe , Champsecret , Chandai , Charencey , Chemilli , Ciral , Colombiers , Comblot , Condé-sur-Sarthe , Corbon , Coulimer , Coulonges-sur-Sarthe , Cour-Maugis sur Huisne , Courgeon , Courgeoût , Courtomer , Crulai , Cuissai , Dame-Marie , Damigny , Domfront en Poiraie , Écorcei , Écouves , Essay , Fay , Feings , Ferrières-la-Verrerie , Gandelain , Gâprée , Godisson , Hauterive , Héloup , Igé , Irai , Joué-du-Bois , Juvigny Val d'Andaine , L'Aigle , L'Hôme-Chamondot , L'Orée-d'Écouves , La Chapelle-Montligeon , La Chapelle-près-Sées , La Chapelle-Souëf , La Chapelle-Viel , La Chaux , La Ferrière-au-Doyen , La Ferrière-Béchet , La Ferrière-Bochard , La Ferté Macé , La Lande-de-Goult , La Madeleine-Bouvet , La Mesnière , La Motte-Fouquet , La Roche-Mabile , La Ventrouze , Lalacelle , Laleu , Larré , Le Bouillon , Le Cercueil , Le Chalange , Le Champ-de-la-Pierre , Le Mage , Le Mêle-sur-Sarthe , Le Ménil-Bérard , Le Ménil-Broût , Le Ménil-Guyon , Le Ménil-Scelleur , Le Pas-Saint-l'Homer , Le Pin-la-Garenne , Le Plantis , Les Aspres , Les Genettes , Les Menus , Les Monts d'Andaine , Les Ventes-de-Bourse , Loisail , Longny les Villages , Lonlay-l'Abbaye , Lonlay-le-Tesson , Lonrai , Macé , Magny-le-Désert , Mahéru , Mantilly , Marchemaisons , Mauves-sur-Huisne , Méhoudin , Ménil-Erreux , Mieuxcé , Montchevrel , Montgaudry , Mortagne-au-Perche , Mortrée , Moulins-la-Marche , Moutiers-au-Perche , Neauphe-sous-Essai , Neuilly-le-Bisson , Origny-le-Roux , Pacé , Parfondeval , Passais Villages , Perche en Nocé , Perrou , Pervenchères , Pouvrai , Rai , Rémalard en Perche , Réveillon , Rives d'Andaine , Rouperroux , Sablons sur Huisne , Saint-Agnan-sur-Sarthe , Saint-Aquilin-de-Corbion , Saint-Aubin-d'Appenai , Saint-Aubin-de-Courteraie , Saint-Bômer-les-Forges , Saint-Brice , Saint-Céneri-le-Gérei , Saint-Clair-de-Halouze , Saint-Cyr-la-Rosière , Saint-Denis-sur-Huisne , Saint-Denis-sur-Sarthon , Saint-Ellier-les-Bois , Saint-Fraimbault , Saint-Fulgent-des-Ormes , Saint-Germain-de-la-Coudre , Saint-Germain-de-Martigny , Saint-Germain-des-Grois , Saint-Germain-du-Corbéis , Saint-Germain-le-Vieux , Saint-Gervais-du-Perron , Saint-Gilles-des-Marais , Saint-Hilaire-le-Châtel , Saint-Hilaire-sur-Erre , Saint-Hilaire-sur-Risle , Saint-Jouin-de-Blavou , Saint-Julien-sur-Sarthe , Saint-Langis-lès-Mortagne , Saint-Léger-sur-Sarthe , Saint-Léonard-des-Parcs , Saint-Mard-de-Réno , Saint-Mars-d'Égrenne , Saint-Martin-d'Écublei , Saint-Martin-des-Landes , Saint-Martin-des-Pézerits , Saint-Martin-du-Vieux-Bellême , Saint-Martin-l'Aiguillon , Saint-Michel-Tubœuf , Saint-Nicolas-des-Bois , Saint-Ouen-de-Sécherouvre , Saint-Ouen-le-Brisoult , Saint-Ouen-sur-Iton , Saint-Patrice-du-Désert , Saint-Pierre-des-Loges , Saint-Pierre-la-Bruyère ,

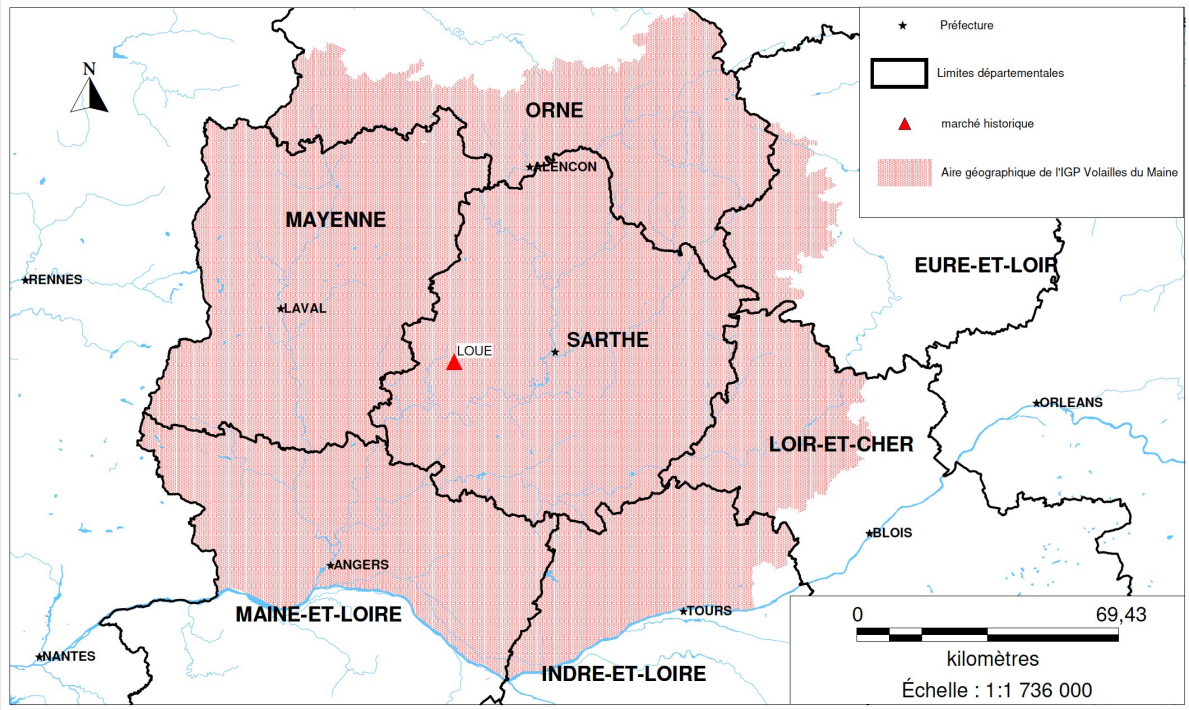
Saint-Quentin-de-Blavou , Saint-Roch-sur-Égrenne , Saint-Sauveur-de-Carrouges , Saint-Sulpice-sur-Risle , Saint-Symphorien-des-Bruyères , Sainte-Céronne-lès-Mortagne , Sainte-Marguerite-de-Carrouges , Sainte-Marie-la-Robert , Sainte-Scolasse-sur-Sarthe , Sées , Semallé , Soligny-la-Trappe , Suré , Tanville , Tellières-le-Plessis , Tessé-Froulay , Torchamp , Tourouvre au Perche , Trémont , Val-au-Perche , Valframbert , Vaunoise , Verrières , Vidai , Villiers-sous-Mortagne , Vitrai-sous-Laigle

Présentation géographique succincte de l'aire

L'aire comprend les départements de la Sarthe et de la Mayenne et les zones limitrophes drainées par le bassin de la rivière la Maine et tous ses affluents : le Loir, la Sarthe et la Mayenne, ainsi que les cours d'eau qui les rejoignent.

Elle correspond peu ou prou à la Province du Maine dont les pourtours ont évolué au fil de l'Histoire de France.

L'aire géographique est située sur la partie orientale du Massif Armoricain, dont le sol est composé de schistes acides précambriens, et la zone des alluvions des vallées des affluents de la Maine.



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

Identification des opérateurs : éleveurs, abattoirs
Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production est tenu de se faire identifier auprès du groupement demandeur.

Identification des produits
Les procédures d'identification permettent de connaître l'historique des produits certifiés IGP (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné met en place les identifiants et enregistrements

nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont les suivants :

 Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage ;

 Abattage / découpe / surgélation : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous IGP : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit certifié IGP jusqu'au consommateur.

Tableau de traçabilité

Etape	Document	Données opérateurs
Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place (oisillons pour les volailles de chair, poulettes pour les poules) Effectif présent Souches Aliments distribués
Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage Déclaration certification IGP	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, certifiée IGP par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, certifiée IGP par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, certifiée IGP par lot par éleveur Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits certifiés IGP

Les enregistrements relatifs au suivi et au contrôle des conditions de production sont conservés durant 24 mois minimum. Les enregistrements et documents peuvent être sous forme numérique.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

CRITERES D'ELEVAGE DES VOLAILLES DE CHAIR

5.1. Souches utilisées

Les souches utilisées sont des souches à croissance lente, adaptées à une durée d'élevage longue et à l'élevage à l'extérieur sur parcours. Elles présentent les phénotypes suivants :

Production	Phénotype

Poulet, chapon, mini-chapon, poularde	Plumage roux, pattes et peau blanches
	Plumage roux, pattes et peau jaunes
	Plumage noir, pattes noires et peau blanche
Pintade, chapon de pintade	Plumage gris
Dinde à rôtir, dinde de découpe	Plume noire, peau blanche ou jaune
	Plume blanche, peau blanche
	Plume bronze, peau blanche
Oie	Plumage gris ou blanc
Canard	Plumage gris barré ou blanc

5.2. Mode d'élevage

Les « Volailles du Maine » sont élevées en plein air ou liberté, elles ont accès à un parcours dès 9 heures du matin et jusqu'à la tombée de la nuit.

	Age au plus tard d'accès au parcours (jours)	Durée minimale d'élevage (jours)
Poulet	42	81 en plein air 84 / 100 en liberté
Chapon	42	150
Mini-chapon	42	150
Poularde	42	120
Pintade	56	94
Chapon de pintade	56	150
Dinde à rôtir	56	140
Dinde de découpe	56	98 jours – femelles 126 jours – mâles
Canard	56	70 jours – femelles 84 jours – mâles
Oie	56	150

Les oisillons sont réceptionnés en élevage au plus tard à l'âge de 3 jours.

Une finition en bâtiment est autorisée pour les poulets de 100 jours pendant une durée de 15 jours maximum, pour les oies de 3 semaines maximum, pour les chapons, les mini-chapons, les poulardes et les chapons de pintade de 4 semaines maximum.

5.3. Bâtiments et parcours d'élevage

5.3.1 Bâtiments

L'élevage se pratique en bâtiment fixe. L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle.

La surface utilisable totale des bâtiments avicoles par site individuel d'élevage n'excède pas 1 600 m2.

Les bâtiments d'élevage sont de 480m² maximum sauf pour les oies et dindes à rôtir où ils peuvent atteindre 500 m². Ils sont munis de fenêtres pour apporter de la lumière naturelle et de trappes pour assurer l'accès des volailles sur le parcours.

	Largeur de trappes (pour 100 m^2 de surface au sol)	Hauteur de trappes
En plein air	4 mètres linéaires minimum	0,35 m minimum
En liberté	6 mètres linéaires minimum	0,40 m minimum

Le bâtiment dispose d'un trottoir d'1 mètre au moins de largeur devant les trappes.

Des perchoirs équivalents à une longueur minimum de 10 mètres linéaires pour 100 m² de bâtiment sont mis à disposition des poulets et des pintades, au plus tard à 4 semaines.

Dans le bâtiment, une densité maximale est fixée pour chaque type de volailles :

	Nombre maximum d'animaux/m² en bâtiment
Poulet	11
Pintade	13
Dinde	6,25 (10 jusqu'à 7 semaines)
Canard	10 – femelles / 8 – mâles
Oie	5 (10 jusqu'à 6 semaines)

	Nombre maximum d'animaux/m² en bâtiment de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel	Nombre maximum d'animaux /m2 en bâtiment du jour de l'enlèvement partiel (1) à l'âge minimal d'abattage (1)
Chapon	11	6,25
Poularde	11	9
Mini-chapon	11	9

Chapon de pintade	13	10

(1) La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage n'est pas inférieure à :
- 58 jours pour les chapons
- 49 jours pour les chapons de pintade
- 28 jours pour les poulardes

5.3.2 Parcours

Les parcours sont de type herbeux arborés constitués en prairie permanente.

Les parcours disposent au minimum de 30 arbres (ou jeunes arbres) et 100 mètres linéaires de haies bocagères en périphérie et/ou sur le parcours.

Les plantations de ces espaces sont composées :
- de haies : hauts-jets, arbustives ou bourrages ;
- d'arbres : plantés isolés, regroupés en bosquets, en vergers ou en sous-bois.

Les parcours sont entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.

Un vide sanitaire du parcours est réalisé pendant 7 semaines au moins entre chaque bande.

	Surface minimale de parcours par sujet
Poulet	2 m² en plein air / 4 m² en liberté
Pintade	2 m²
Dinde	6 m²
Canard	2 m²
Oie	10 m²

	Surface minimale de parcours par sujet de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel	Surface minimale de parcours par sujet du jour de l'enlèvement partiel (1) à l'âge minimal d'abattage (1)
Chapon	2 m²	4 m²
Chapon de pintade	2 m²	3 m²
Poularde	2 m²	3 m²
Mini-chapon	2 m²	3 m²

(1) La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage n'est pas inférieure à :
- 58 jours pour les chapons
- 49 jours pour les chapons de pintade
- 28 jours pour les poulardes

5.4. Alimentation des volailles

L'alimentation des « Volailles du Maine » de chair est composée de 70% minimum de céréales et dérivés de céréales en période d'engraissement.

	Age des volailles en début de période d'engraissement (jours)
Poulet, chapon, mini-chapon, poularde	29
Pintade, chapon de pintade	29
Dinde à rôtir	64
Dinde de découpe	56
Canard	36
Oie	36

Les différentes catégories de matières premières pouvant composer l'aliment sont :

- Grains de céréales et produits dérivés,
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés,
- Graines de légumineuses et produits dérivés,
- Tubercules et racines, et produits dérivés,
- Autres graines et fruits et produits dérivés,
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés,
- Autres plantes, algues et produits dérivés,
- Produits laitiers et produits dérivés,
- Minéraux et produits dérivés,
- (Sous) produits de fermentation de micro-organismes,
- Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : les invertébrés uniquement.

Du grit à picorer est mis à disposition des volailles au plus tard à partir de 4 semaines.

CRITERES D'ELEVAGE DES POULES

5.5. Souches utilisées

Les souches utilisées sont des souches rustiques adaptées à l'élevage à l'extérieur sur parcours.

Production	Phénotype
Poule	Plumage roux, plumage blanc tacheté ou blanc argenté

5.6. Mode d'élevage

Les poules sont élevées en plein air ou en liberté, elles ont accès à un parcours au plus tard à un âge de 25 semaines, dès 11 heures du matin et jusqu'à la tombée de la nuit**.**

5.7. Bâtiments et parcours d'élevage

5.7.1 Bâtiments

L'élevage se pratique en bâtiment fixe. L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle. Les poulettes sont réceptionnées au plus tard à l'âge de 22 semaines.

L'effectif par bâtiment d'élevage est de 6 000 poules maximum. Ils sont munis de fenêtres pour une lumière naturelle et de trappes pour assurer l'accès des volailles sur le parcours avec un ratio de 4 mètres minimum de trappes pour 100 m² de surface au sol.

Les poules sont élevées au sol sur un niveau en faible densité à l'intérieur du poulailler, maximum 9 poules par m².

Dans le bâtiment les poules disposent d'une aire de grattage et de perchoirs.

La lumière naturelle peut être complétée artificiellement pour assurer journellement un maximum de seize heures de luminosité, avec une période de repos nocturne en continu sans lumière artificielle d'au moins huit heures.

Les bâtiments comportent un auvent et/ou une véranda muni(e) d'une gouttière afin de protéger des intempéries la sortie des poules par les trappes. Un aménagement (trottoir, caillebotis, gravier, …) est prévu devant les trappes d'accès au parcours afin de préserver la propreté des poules à l'intérieur du bâtiment.

5.7.2 Les parcours

Les parcours sont de type herbeux arborés constitués en prairie permanente.

Les poules disposent à volonté d'herbe. Lorsqu'une rotation est pratiquée en parcours « liberté » pour favoriser la repousse d'herbe, les poules ont accès à au moins la moitié de la superficie du parcours.

Des espaces arborés offrent des zones d'ombrage et de brise-vent réparties à l'intérieur du parcours et sur toute sa superficie, avec au minimum 30 arbres ou arbustes placés dans un rayon maximal de 150 mètres face aux trappes.

Les plantations de ces espaces sont composées :

- de haies : hauts-jets, arbustives ou bourrages ;
- d'arbres : plantés isolés, regroupés en bosquets, en vergers ou en sous-bois.

Les parcours sont entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.

Un vide sanitaire du parcours est réalisé pendant 2 mois au moins entre chaque bande.

	Surface minimale de parcours par sujet
Poule	4 m² en plein air - 8 m² en liberté

5.8. Alimentation des poules

L'alimentation des poules est composée de 60% minimum de céréales et dérivés de céréales, et de 5% minimum de minéraux.

Les différentes catégories de matières premières pouvant composer l'aliment sont :

- Grains de céréales et produits dérivés,
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés,
- Graines de légumineuses et produits dérivés,
- Tubercules et racines, et produits dérivés,
- Autres graines et fruits et produits dérivés,
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés,
- Autres plantes, algues et produits dérivés,
- Minéraux et produits dérivés,
- (Sous) produits de fermentation de micro-organismes,
- Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : les invertébrés uniquement.

CRITERES D'ABATTAGE ET DE PRESENTATION TOUTES VOLAILLES

5.9. Conditions d'enlèvement – conditions de transport des volailles – conditions d'abattage

Une mise à jeun des volailles de 5 heures minimum est réalisée préalablement à l'enlèvement des volailles du site.

La durée de transport entre l'élevage et l'abattoir n'excède pas 3 heures.

Le délai entre la fin de l'enlèvement et le début de l'abattage est de 12 heures maximum.

Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente de 30 minutes minimum est respectée avant abattage.

5.10. Qualité de la viande – présentations

Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
Les carcasses ont une température inférieure ou égale à 4°C, à la sortie du ressuage.

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est de 96 heures maximum.
Seule la surgélation par air pulsé est autorisée.

6) ELEMENT JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine de l'IGP « Volailles du Maine » repose sur des facteurs naturels et humains du territoire du Maine à l'origine d'une production de volailles présentant des caractéristiques spécifiques (poules, poulets, dindes, canards, pintades, poulardes, chapons et oies). Ces caractéristiques ont permis à cette production de construire et d'acquérir dans le temps une réputation.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels :

L'aire géographique comprend les départements de la Sarthe, de la Mayenne et certains secteurs limitrophes de ces 2 départements. Elle correspond peu ou prou à la province historique du Maine.

L'aire géographique de l'IGP « Volailles du Maine » est une région de contact et de transition entre des formations géologiques différentes. La partie ouest correspondant à la bordure orientale du massif Armoricain se caractérise par des sols acides développés sur des schistes précambriens et offre un relief légèrement vallonné. La partie nord, en situation de pente douce, présente des sols plus profonds avec une bonne réserve utile en eau. La partie est correspondant au chevauchement du massif armoricain par les formations secondaires du bassin parisien est une zone intermédiaire avec la présence de sols sablonneux et calcaires. Au sud, on retrouve une zone alluvionnaire qui trouve son origine dans un réseau hydrographique naturel dense autour des affluents de la Maine. L'altitude se situe d'une façon générale entre 25 et 100 mètres. Avec un sommet à 416 mètres, le mont des Avaloirs est le point culminant de l'aire.
Le territoire, dans son ensemble, présente donc deux grands type de sol : des sols à tendance acide, très favorables à l'exploitation des prairies naturelles, ainsi que des sols calcaires propices à la culture des céréales.

L'aire géographique est caractérisée par un climat tempéré à tendance océanique avec une pluviométrie relativement homogène (650 à 800 mm/m^2) et des amplitudes saisonnières limitées. La température moyenne mensuelle est homogène et varie entre 4 et 18° C. Les amplitudes thermiques entre saisons mais également entre le jour et la nuit sont plutôt faibles.
Ce climat caractérisé par une douceur d'ensemble et peu d'accidents climatiques (sans à- coups de température, de pluviométrie ou d'ensoleillement) favorise une large présence des volailles à l'extérieur.

Le réseau hydrologique naturel de l'aire géographique est dense. Il est composé de trois grandes rivières qui sont la Mayenne, la Sarthe et son affluent principal le Loir. Elles garantissent sur l'aire un approvisionnement en eau sans risque de pénurie. Celles-ci finissent leur course pour former la Maine au nord d'Angers. La Maine se jette dans la Loire marquant ainsi la limite sud de l'aire.

Facteurs humains :
L'aire géographique des « Volailles du Maine » est traditionnellement une région de polyculture-élevage où la volaille tient une place à part entière. Les traditions d'élevage de cette région sont aujourd'hui toujours présentes et se caractérisent notamment par un savoir-faire traditionnel d'utilisation des parcours comme point central de l'élevage des volailles du Maine. En période d'engraissement, les producteurs mettent ainsi à disposition des volailles de large parcours herbeux et arborés accessibles dès 9 heures du matin et ce jusqu'à la tombée de la nuit. Elles sont alimentées principalement avec des céréales. Une finition est également prévue pour les volailles festives et poulets de plus de 100 jours.
Dès 1960, les éleveurs du bassin du Maine se montrent un des précurseurs en matière de qualité des volailles. Ils établissent des cahiers des charges contrôlées par une structure indépendante pour les différentes espèces de volailles afin de répondre aux besoins des consommateurs urbains en quête de volailles fermières de qualité, et y ajoutent quelques décennies plus tard deux productions : chapons de pintades et mini-chapons. Déjà à cette époque, les cahiers de charges des « Volailles du Maine » prévoyaient une obligation de sortie des volailles.

Par ailleurs, la taille modeste des fermes et des troupeaux permet aux éleveurs de maintenir un lien entre l'homme et l'animal. Comme leurs ainés, les éleveurs d'aujourd'hui possèdent les connaissances techniques nécessaires à une bonne conduite des élevages. Cette expérience, acquise au fil des années, a permis de maintenir dans la durée une production de volailles de qualité tout en la faisant évoluer et progresser de façon à prendre en compte certaines attentes sociétales comme le bien-être animal.

6.2 Spécificités du produit

Les « Volailles du Maine » présentent pour toutes les espèces une bonne conformation, des os résistants, une chair dodue, une poitrine bien développée, large, longue et charnue, des cuisses charnues (à l'exception des poules pour ce dernier critère).
Leur état d'engraissement permet également d'obtenir :

- des poulets, dindes présentant une couche mince de graisse sur la poitrine, le dos, les cuisses;
- des pintades présentant une couche très mince de graisse sur la poitrine, le dos, les cuisses;
- des chapons, mini-chapons, poulardes, et chapons de pintade présentant une couche épaisse sur la poitrine, le dos, les cuisses;
- des oies présentant une couche de graisse modérée à épaisse sur la poitrine, le dos, les cuisses;
- des canards et poules présentant une couche de graisse modérée sur la poitrine, le dos, les cuisses.

Les « Volailles du Maine » pour le poulet, les dindes, la pintade, le chapon, le mini-chapon, la poularde, le chapon de pintade, l'oie, et le canard se caractérisent par des carcasses dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée) et pour la poule par des carcasses dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée).

6.3 Lien causal

Les « Volailles du Maine » bénéficient ainsi d'un ensemble de paramètres naturels leur permettant d'utiliser et d'explorer au maximum les parcours extérieurs.
Le relief légèrement vallonné et les terrains dans l'ensemble peu séchants et à tendance acide donnent des parcours faciles à explorer permettant ainsi aux volailles de trouver un complément de nourriture tel que de l'herbe, mais aussi des vers de terre ou des insectes présents sur les parcours.
L'eau, issue de la pluviométrie mais également du réseau hydrographique, en quantité suffisante et présente tout au long de l'année, permet une production végétale et céréalière régulière qui est la base historique et immuable de la nourriture des « Volailles du Maine ». De plus, cette ressource régulière en eau a facilité et facilite encore l'implantation des plantes pérennes que sont les arbres et les haies bocagères. Ces derniers présentent pour les volailles un attrait pour l'exploration du parcours. Ils fournissent également un abri sur le parcours et une protection contre les éventuels prédateurs.
Le climat tempéré à tendance océanique est favorable à la pousse de l'herbe tout au long de l'année mais également à la sortie des animaux et ce, quelle que soit la saison, de 9 heures du matin au crépuscule.
Le savoir-faire des éleveurs du Maine est centré sur :

- l'utilisation de souches à croissance lente permettant un élevage long,
- la gestion optimisée des parcours avec des volailles dont la sortie à l'extérieur est incitée par les conditions climatiques et un environnement extérieur favorable,
- l'alimentation à base de céréales.

Ces méthodes anciennes d'élevage encore présentes aujourd'hui ont été à la base de la réputation des « Volailles du Maine ».
De nombreux écrivains (Racine, Scarron) ou gastronomes (Grimaud de la Reynière, Brillat-Savarin) ont ainsi consacré la qualité des « Volailles du Maine ». En 1668, Racine, célèbre écrivain français, dans "Les Plaideurs" écrivait : « Qu'il a mangé là-bas un bon chapon du Maine », mais la qualité des poules, poulets au grain, dindes, oies... n'était pas en reste. Louis XIV, Colbert, madame de Sévigné affirmaient s'en délecter.

Aux XVIIIème et XIXème siècles, la réputation des volailles du Maine égalait celle des volailles de Bresse, comme l'attestent des références historiques.

Entre les années 1950 et 1980, de nombreux marchés en vif existaient sur la région du Maine, les plus importants étant ceux du Mans, La Flèche, Loué et Château-Gontier. Ces marchés, très réputés, attiraient des acheteurs de toute la France mais aussi de pays limitrophes comme la Belgique.
La production de volailles sur parcours dans le territoire du Maine représente encore aujourd'hui 20% de la valeur de l'agriculture produite sur ce territoire du Maine et d'autre part environ 20 % de la production des volailles française sous signes de qualité et d'origine, ce qui en fait un des plus gros bassins de production du pays.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

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

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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

- la dénomination enregistrée du produit « Volailles du Maine »,
- le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation.

Étape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Élevage	Élevage dans l'aire géographique définie	Contrôle documentaire et visuel sur site
Élevage	Souches	Contrôle documentaire
Élevage	Élevage en plein air ou en liberté avec accès au parcours	Contrôle documentaire et visuel sur site
Abattage	Age à l'abattage (volailles de chair)	Contrôle documentaire
Abattage	Caractéristiques des carcasses, découpes, morceaux de découpes et abats	Contrôle documentaire et visuel