

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Avis relatif à l'enregistrement en appellation d'origine protégée par la Commission européenne de la dénomination « Poulet du Bourbonnais »

Le présent avis porte à la connaissance du public la publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du 20 novembre 2023 du [règlement d'exécution \(UE\) 2023/2588 de la Commission du 13 novembre 2023](#) enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [« Poulet du Bourbonnais » (AOP)].

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

Cahier des charges de la dénomination

« Poulet du Bourbonnais »

Associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2023-49** suite à l'enregistrement en appellation d'origine protégée de la dénomination « Poulet du Bourbonnais » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 20 novembre 2023 du règlement d'exécution (UE) 2023/2588 de la Commission du 13 novembre 2023.

Annule et remplace le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Poulet du Bourbonnais » publié au BO-Agri n°2022-33.

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
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de Défense des Volailles Fermières d'Auvergne (SYVOFA)
78, rue de Paris
03200 VICHY
Tél : 04.70.97.64.42
Fax : 04.70.31.70.81
Courriel : info@syvofa.com
Forme juridique : Association Loi de 1901

Le groupement est composé pour sa section AOP des catégories suivantes d'opérateurs :

- accoueurs,
- éleveurs,
- firmes de fabrication d'aliment,
- abatteurs
- atelier de découpe

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.1 : viandes (et abats) frais

1 NOM DU PRODUIT

« Poulet du Bourbonnais ».

2 DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1 Croisement

Le « Poulet du Bourbonnais » est issu du croisement entre un coq de race bouronnaise et :

- soit une poule de race bouronnaise,
- soit une poule récessive permettant l'expression du phénotype du coq chez les produits qui en sont issus.

2.2 Conformation de la carcasse

Le poids minimal des carcasses est de 1,4 kilogrammes minimum en effilé et de 1,2 kilogrammes minimum en prêt-à-cuire (PAC) avec la tête, la collerette avec ou sans les pattes, soit 1,1 kilogrammes minimum en PAC.

La carcasse présente une allure générale allongée caractéristique. Le bréchet est saillant. Les filets sont constitués d'une chair claire et ferme. Les muscles des cuisses sont fermes. Les carcasses sont bien en chair, leur engraissement rend invisible l'arrête dorsale. La peau a une texture et un grain particulièrement fins et délicats, la graisse intramusculaire des muscles rouges est bien développée, la graisse sous-cutanée, dense et ferme, forme une couverture uniformément répartie au niveau du dos.

2.3 Présentation du produit

Les poulets abattus sont présentés en produit frais en pièce entière, soit en effilés (avec les abats, la tête, la collerette et les pattes), soit en prêts-à-cuire (PAC), soit en PAC avec la tête, collerette et pattes, soit en PAC avec la tête et la collerette ou en découpe.

En volailles effilées, les mâles sont présentés face dorsale visible, les pattes reposant sur les ailes alors que les femelles sont présentées face ventrale visible, les pattes retournées sur l'arrière de la volaille.

Les présentations des découpes sont :

- Filet : masse pectorale avec ou sans peau attendant,
- Coffre : filet avec os comprenant le bréchet, les côtes et ailes avec peau attenante, présenté entier ou divisé en deux,
- Cuisse : fémur, tibia et péroné avec masse musculaire les enveloppant, avec peau attenante,
- Viande de cuisse : cuisse désossée,
- Suprême : moitié de la poitrine avec la première phalange de l'aile attenante, avec la peau.

2.4 Caractéristiques organoleptiques

Après cuisson, le « Poulet du Bourbonnais » présente des muscles rouges marbrés et des muscles blancs de couleur pâle, avec la présence de gras sous-cutané. Il dégage une odeur intense et persistante. Sa texture avant dégustation est ferme et compacte, sa texture en bouche est ferme et fondante. Son goût est intense et persistant, il présente une spécificité de bouillon de volaille. Ses saveurs sont équilibrées et ne font pas apparaître d'excès d'acidité ni d'amertume.

3 DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

3.1 Description de l'aire

La naissance des poussins, l'élevage, l'abattage, la découpe et le conditionnement du « Poulet du Bourbonnais » ont lieu dans l'aire géographique. Cette disposition ne concerne pas la découpe et le conditionnement en vue de la vente immédiate au sens du règlement (UE) n° 1169/2011. Le périmètre

de l'aire géographique englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

Département de l'Allier

Abrest, Agonges, Andelaroche, Aubigny, Aurouër, Autry-Issards, Avermes, Bagneux, Barberier, Barraix-Bussolles, Bayet, Beaune-d'Allier, Bellenaves, Bellerive-sur-Allier, Bert, Bessay-sur-Allier, Besson, Bézenet, Billezois, Billy, Biozat, Bizeneuille, Blomard, Bost, Boucé, Le Bouchaud, Bourbon-l'Archambault, Bransat, Bresnay, Bressolles, Le Breuil, Broût-Vernet, Brugheas, Buxières-les-Mines, Cesset, Chamblet, Chantelle, Chapeau, La Chapelle-aux-Chasses, Chappes, Chareil-Cintrat, Charmeil, Charmes, Charroux, Châtel-de-Neuvre, Châtelperron, Châtillon, Chavenon, Chavroches, Chemilly, Chevagnes, Chezelle, Chézy, Chouvigny, Cindré, Cognat-Lyonne, Colombier, Commentry, Contigny, Cosne-d'Allier, Coulandon, Couleuvre, Couzon, Créchy, Cressanges, Creuzier-le-Neuf, Creuzier-le-Vieux, Cusset, Deneuille-lès-Chantelle, Deneuille-les-Mines, Deux-Chaises, Dompierre-sur-Besbre, Le Donjon, Doyet, Droiturier, Escurolles, Espinasse-Vozelle, Etroussat, La Ferté-Hauterive, Fleuriel, Fourilles, Franchesse, Gannat, Gennetines, Gipy, Gouise, Haut-Bocage, Hauterive, Hérisson, Hyds, Isserpent, Jaligny-sur-Besbre, Jenzat, Laféline, Lalizolle, Langy, Lapalisse, Lenax, Liernolles, Limoise, Loddès, Loriges, Louchy-Montfand, Louroux-Bourbonnais, Louroux-de-Beaune, Lurcy-Lévis, Lusigny, Magnet, Malicorne, Marcenat, Marigny, Le Mayet-d'Ecole, Mazerier, Meillard, Meillers, Mercy, Monestier, Monétay-sur-Allier, Monétay-sur-Loire, Montaigu-le-Blin, Montaiguët-en-Forez, Montbeugny, Montcombroux-les-Mines, Monteignet-sur-l'Andelot, Le Montet, Montilly, Montmarault, Montoldre, Montord, Montvicq, Moulins, Murat, Nades, Naves, Nérès-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Neuilly-le-Réal, Neure, Neuvy, Noyant-d'Allier, Paray-le-Frésil, Paray-sous-Briailles, Périgny, Le Pin, Poëzat, Pouzy-Mésangy, Rocles, Rongères, Saint-Angel, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Bonnet-de-Four, Saint-Bonnet-de-Rochefort, Saint-Christophe, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Didier-la-Forêt, Saint-Ennemond, Saint-Etienne-de-Vicq, Saint-Félix, Saint-Gérand-de-Vaux, Saint-Gérand-le-Puy, Saint-Germain-de-Salles, Saint-Germain-des-Fossés, Saint-Hilaire, Saint-Léon, Saint-Léopardin-d'Augy, Saint-Loup, Saint-Marcel-en-Murat, Saint-Menoux, Saint-Plaisir, Saint-Pont, Saint-Pourçain-sur-Besbre, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Saint-Priest-en-Murat, Saint-Prix, Saint-Rémy-en-Rollat, Saint-Sornin, Saint-Voir, Saint-Yorre, Saligny-sur-Roudon, Sanssat, Saulcet, Saulzet, Sauvagny, Sazeret, Serbannes, Servilly, Seuillet, Sorbier, Souvigny, Target, Taxat-Senat, Le Theil, Theneuille, Thiel-sur-Acolin, Thionne, Tortezeais, Toulon-sur-Allier, Treban, Treteau, Trévol, Trézelles, Tronget, Ussel-d'Allier, Valignat, Varennes-sur-Allier, Varennes-sur-Tèche, Vaumas, Venas, Vendat, Verneix, Verneuil-en-Bourbonnais, Vernusse, Le Veudre, Vichy, Vicq, Vieure, Le Vilhain, Villebret, Villefranche-d'Allier, Villeneuve-sur-Allier, Voussac, Ygrande, Yzeure.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

3.2 Identification des parcours d'élevage

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Poulet du Bourbonnais », les animaux sont en partie élevés sur des parcelles enherbées et arborées appelées « parcours », situées dans l'aire géographique et identifiées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, ci-après dénommé INAO.

L'identification des parcours est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'INAO, en sa séance du 12 et 13 janvier 2022, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier un parcours en effectue la demande auprès du groupement qui la transmet aux services de l'INAO au moins neuf mois avant la première entrée d'un lot de poulets sur ce parcours.

La liste des nouveaux parcours identifiés est approuvée par le comité national compétent de l'INAO après avis de la commission d'experts susvisée.

La demande d'identification est renouvelée en cas de modification des parcours.

Les listes des critères et des parcours identifiés sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

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

4.1 Obligations déclaratives

La durée de conservation des différentes déclarations est de 3 ans.

4.1.1 Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la naissance des poussins, l'élevage, l'alimentation, l'abattage, la découpe et le conditionnement du « Poulet du Bourbonnais » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

4.1.2 Déclaration préalable de non-intention de production

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, au minimum de 1 mois avant l'arrêt de sa production destinée à l'appellation d'origine protégée « Poulet du Bourbonnais ». Le groupement en informe alors l'organisme de contrôle.

4.1.3 Déclaration préalable de reprise de la production

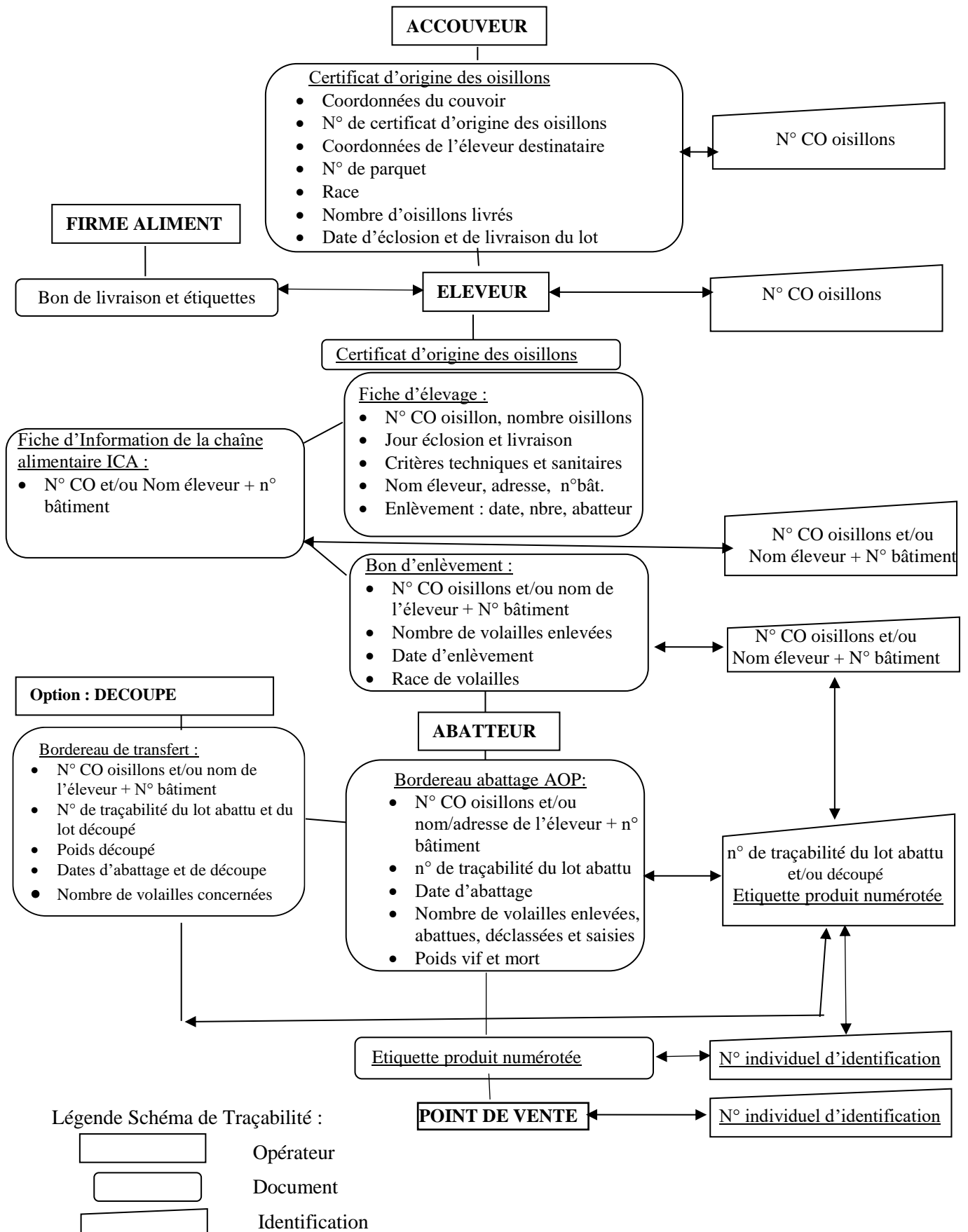
Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur ayant auparavant fait une déclaration de non-intention de production, effectue une déclaration préalable de reprise de la production, en indiquant notamment la date envisagée pour la reprise de la production pour l'appellation d'origine protégée « Poulet du Bourbonnais », et l'adresse au groupement, au minimum de 1 mois avant la date de reprise de la production. Le groupement en informe alors l'organisme de contrôle.

4.1.4 Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des productions, et des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine protégée

Les données relatives aux volumes produits, aux volumes commercialisés en appellation d'origine protégée, aux volumes inaptes à la commercialisation et aux stocks sont transmises par les abatteurs et les ateliers de découpes au groupement au minimum une fois par mois. Les informations figurant sur les bordereaux d'abattage AOP et de transfert AOP sont transmises au groupement au minimum une fois par mois.

4.2 Traçabilité

4.2.1 Schéma de traçabilité



4.2.2 Enregistrements nécessaires au suivi de la traçabilité

Les documents de traçabilité doivent être conservés pendant deux ans au minimum.

L'accoureur est tenu de délivrer aux éleveurs produisant du « Poulet du Bourbonnais » un certificat d'origine précisant les coordonnées du couvoir, le numéro de certificat d'origine des oisillons (CO), les coordonnées de l'éleveur destinataire, le numéro de parquet des reproducteurs, la race ou souche, la quantité d'oisillons livrés et les dates d'éclosion et de livraison du lot.

L'éleveur complète une fiche d'élevage en indiquant notamment:

- Le numéro de CO oisillon et le nombre d'oisillons livrés
- Les jours d'éclosion et de livraison
- Les critères techniques et sanitaires
- Le nom de l'éleveur, l'adresse, le numéro de bâtiment mis en place
- La date d'enlèvement, le nombre de volailles enlevées et l'abattoir destinataire

A l'issue de l'enlèvement, le chauffeur du camion de ramassage délivre à l'éleveur un bon d'enlèvement mentionnant *a-minima*, outre les coordonnées de sa société :

- La date et heure d'enlèvement
- Le nombre de volailles enlevées
- Le numéro CO oisillons et/ou le nom, l'adresse et numéro de bâtiment de l'éleveur
- La race ou souche de volailles

Le bon d'enlèvement ainsi renseigné est transmis à l'abattoir.

L'heure d'abattage de chaque lot est enregistrée par l'abattoir.

Chaque abatteur complète un bordereau d'abattage AOP sur lequel il note, pour chaque lot abattu :

- Le numéro de traçabilité du lot abattu
- Le numéro CO et/ou le nom, l'adresse et le numéro de bâtiment de l'éleveur
- La date d'abattage
- Le nombre de volailles enlevées
- Le nombre de volailles abattues
- Le nombre de volailles déclassées ou saisies
- Le poids vif du lot
- Le poids mort du lot

Chaque atelier de découpe tient un bordereau de transfert, sur lequel il note pour chaque lot :

- Numéro CO oisillons et/ou nom de l'éleveur + Numéro bâtiment
- Numéro de traçabilité du lot abattu et du lot découpé
- Poids découpé
- Dates d'abattage et de découpe
- Nombre de volailles concernées

Les abatteurs et ateliers de découpe enregistrent les numéros individuels d'identification présents sur chaque pièce de chaque lot.

4.3 Suivi du respect des conditions de production

Les documents doivent être conservés pendant deux ans au minimum.

Les accoueurs enregistrent le poids des œufs mis à incuber.

L'enregistrement de référence permettant d'apporter la preuve du respect du cahier des charges est la fiche d'élevage, transmise à l'éleveur lors de la mise en place du lot. Cette fiche, reflet de la marche du lot, comporte les informations suivantes renseignées par l'éleveur :

- Le nom, l'adresse et le numéro de bâtiment de l'éleveur
- Le nombre de poussins livrés
- Le jour d'éclosion et de livraison
- Le numéro de certificat d'origine des oisillons (CO)
- Les mortalités
- Les dates de changements de nourriture, selon l'âge des animaux, et la référence des aliments distribués par période
- La date de fin d'éclairage en période de démarrage
- La date de mise à disposition du parcours
- La date d'entrée en finition en claustration
- Le résultat des pesées intermédiaires les différentes opérations prophylactiques
- Les enlèvements de volailles en précisant la date, le nombre et le nom de l'abatteur et, d'une manière générale, toutes les opérations et tous les événements qui se sont produits au cours de la vie du lot
- La date et l'heure de mise à jeun
- L'enregistrement de la composition de l'aliment distribué par période d'élevage en cas de fabrication d'aliment à la ferme
- En période de claustration, l'enregistrement des motifs de la sortie (prescription vétérinaire, signes d'agressivité entre animaux, chaleur excessive dans le bâtiment et, le cas échéant de la température constatée à l'intérieur du bâtiment...), des jours, de l'heure et de la durée de sortie
- La date, l'heure et la température relevée à la sortie des trappes si des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel sont mises en place

L'éleveur tient à jour un registre des parcours identifiés recensant la liste des parcours identifiés et leurs caractéristiques, avec pour chacun la localisation géographique de ses contours externes et sa superficie.

L'éleveur enregistre également :

- les dates de nettoyage et de désinfection des bâtiments,
- les dates encadrant les périodes de repos des parcours,
- les éventuels traitements et opérations d'entretien réalisés sur le parcours.

La date et l'heure de l'enlèvement des volailles sont inscrites sur le bon d'enlèvement.
La date et l'heure d'abattage de chaque lot sont enregistrées à l'abattoir.

L'atelier de découpe enregistre la date et l'heure de découpe de chaque lot, ainsi que la température de la salle de découpe.

4.4 Identification du produit

Chaque pièce entière est identifiée avec un numéro individuel d'identification.

Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, soit chaque pièce est identifiée avec un numéro individuel d'identification, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs pièces d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.

Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente est identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, soit chaque découpe est identifiée avec un numéro individuel d'identification, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs découpes issues d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.

Le groupement est responsable de l'impression des étiquettes foliotées et assure le suivi de l'utilisation des étiquettes.

4.5 Contrôle du produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine protégée, un examen organoleptique est réalisé, qui vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen. Ce dernier est réalisé par sondage sur des poulets cuits, abattus au plus tôt à l'âge minimal d'abattage, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

5 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Sélection

Le « Poulet du Bourbonnais » est issu du croisement entre un coq de race bourbonnaise et soit une poule de race bourbonnaise, soit une poule récessive permettant l'expression du phénotype du coq chez les produits qui en sont issus.

La sélection des souches de reproducteurs utilisés pour produire le « Poulet du Bourbonnais » répond aux conditions suivantes :

- Etre généalogique et en conformité avec le référentiel du SYSAAF.
- Etre réalisée par un centre de sélection agréé.
- Fournir des lignées devant permettre d'assurer la stabilité dans le temps des caractéristiques phénotypiques du produit.

5.2 Multiplication

Les œufs à incuber ont un poids minimal de 45 grammes.
Les livraisons des poussins sont effectuées par camion isotherme.

5.3 Alimentation

Outre les ressources issues du parcours, la ration des poulets est composée de la manière suivante, en matière sèche, par rapport au poids total de la formule :

- Au démarrage de 1 à 34 jours au plus tard (Aliment démarrage) : 50% de grains de céréales minimum.
- Pendant la période d'engraissement soit au plus tard à partir du 35^{ème} jour jusqu'à abattage (Aliment croissance et finition) : 70% de grains de céréales minimum.
- Au plus tard à partir du 86^{ème} jour d'élevage, 70% de grains de céréales minimum additionnés de 9 à 11% de produits laitiers et 1 à 3% de levure de bière.

Les seules matières premières autorisées dans l'aliment sont :

- Les grains de céréales : blé, maïs, triticales, orge et avoine.
- Les graines de légumineuses : pois, féveroles, lentilles, lupin.
- Les graines oléagineuses de tournesol, soja, colza et leurs tourteaux.
- Les compléments minéraux.
- Dans l'aliment finition,
 - o le lait en poudre ou le lactosérum en poudre
 - o la levure de bière.

La totalité des grains de céréales provient de l'aire géographique.
L'alimentation du « Poulet du Bourbonnais » est sans OGM.

Pendant toute la durée de l'élevage, les seuls additifs autorisés sont ceux appartenant aux groupes fonctionnels suivants :

3. Catégorie « additifs nutritionnels »

- a) vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies ;
- b) composés d'oligo-éléments ;
- c) acides aminés, leurs sels et produits analogues ;

5.4 Conditions d'élevage

5.4.1 Caractéristiques des bâtiments

La structure et le bardage du bâtiment d'élevage sont en bois. Chaque bâtiment mesure au maximum 70 m² et représente au minimum 125 m³ de volume d'air. Seules les ventilations naturelles sont autorisées.

Le bâtiment est équipé, sur les parois et en toiture, d'une isolation thermique.

Il est également équipé d'un plancher en bois sur toute sa surface, dont le but est d'isoler les poulets de l'humidité remontant du sol et ainsi d'accroître leur confort.

La longueur totale des trappes d'accès au parcours est de 3 mètres au minimum pour 500 poulets. La hauteur minimale des trappes est de 50 cm.

5.4.2 Caractéristiques des parcours

Les poulets disposent, au plus tard à partir du 42^{ème} jour d'élevage, d'un parcours délimité herbeux et arboré identifié conformément au point 3.2 du présent cahier des charges.

La surface minimale de parcours est de 6 m² par poulet.

Les parcours sont constitués de prairies permanentes multi espèces.

Aucun apport de fertilisants autres que ceux provenant des déjections d'animaux durant leur séjour sur le parcours n'est réalisé.

L'entretien des parcours est réalisé si nécessaire par fauche, broyage ou pâture, pour conserver une hauteur de végétation adaptée à la taille des volailles et contenir les adventices.

Aucun traitement de protection des cultures n'a lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimal de 7 semaines.

5.4.3 Principes généraux

Le mélange de volailles d'âges différents est interdit dans les bâtiments et sur les parcours.

La densité maximale par bâtiment, de la mise en place à l'abattage, est de 8 sujets / m². Cette densité doit prendre en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compenser les pertes éventuelles en cours d'élevage.

A compter du 21^{ème} jour d'âge, la totalité du bâtiment est disponible pour les volailles.

Jusqu'au 20^{ème} jour d'âge maximum, il est possible d'utiliser une garde.

L'effectif maximal par bâtiment est de 500 poulets et l'effectif maximal par site d'élevage est de 2 000 poulets, soit 4 bâtiments par site d'élevage. Il est possible d'avoir 2 sites par exploitation ;

chaque site étant séparés de 100 m au minimum (entre les points les plus proches des bâtiments) et ayant des parcours non contigus.

La litière est constituée de paille ou de copeaux de bois blanc. Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles.

5.4.4 Provenance des poussins

L'âge maximal des poussins lors de la mise en place sur l'exploitation est de 2 jours.

Les poussins d'une même bande proviennent de deux parquets de reproducteurs maximum.

5.4.5 Période de démarrage (de 1 à 34 jours au plus tard)

Afin de faciliter l'adaptation des poussins aux matériels d'alimentation et d'abreuvement, les bâtiments sont éclairés pendant au minimum les huit premiers jours d'élevage.

5.4.6 Période de croissance

Elle démarre au plus tard au 35^{ème} jour d'élevage et dure au minimum 45 jours.

Les volailles ont accès quotidiennement au parcours, au plus tard à partir du 42^{ème} jour d'élevage et jusqu'au début de la période de finition.

Durant la période d'accès au parcours, les trappes sont ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule. En cas de température négative, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

Le parcours est réservé au « Poulet du Bourbonnais » pendant la période d'élevage sur parcours.

Pour prétendre au bénéfice de l'AOP « Poulet du Bourbonnais », l'animal présente dans les 3 dernières semaines précédant l'âge minimal d'abattage les caractères extérieurs spécifiques suivants :

- Coloris du plumage : plumage blanc. Camail à dessin herminé,
- Cou : camail bien fourni,
- Dos : long,
- Pattes : longues.

Le dimorphisme sexuel est important.

5.4.7 Période de finition en claustration

Afin de favoriser l'expression des qualités spécifiques de la chair du « Poulet du Bourbonnais », une claustration est réalisée, au minimum durant les deux dernières semaines précédant l'abattage et au plus tôt à partir du 87^{ème} jour. En tout état de cause, la finition en claustration n'excède pas 3 semaines.

En cas d'apparition de signes d'agressivité entre poulets ou lorsque la température constatée à l'intérieur du bâtiment est supérieure à 29°C, il est possible de laisser sortir les volailles 8 heures maximum dans la journée afin de respecter le bien-être animal.

Sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot en courette contiguë au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment.

5.4.8 Conditions sanitaires d'élevage

Lors des 10 derniers jours précédant l'abattage, aucun traitement soumis à prescription vétérinaire n'est distribué aux volailles.

La litière est enlevée dès le départ des poulets avant la désinfection du bâtiment.

Le nettoyage et la désinfection du bâtiment (y compris la désinsectisation et la dératisation) sont réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de cette dernière.

Le vide sanitaire est de 12 jours minimum (durée calculée à partir du lendemain de la désinfection et jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).

5.4.9 Enlèvement des volailles

Au moment de l'enlèvement, les volailles vivantes destinées à être commercialisées sous l'appellation d'origine protégée « Poulet du Bourbonnais » sont en bon état d'engraissement, ce dernier étant visualisé par une couverture grasseuse de la veine scapulaire apparente. Elles sont à jeun depuis au minimum 6 heures.

L'âge étant un facteur important de maturité, les volailles ne sont jamais enlevées avant leur centième jour. Un soin particulier est apporté lors du ramassage, qui s'effectue de nuit afin d'éviter toutes blessures qui pourraient nuire aux volailles et à la qualité du produit fini. Un tri entre mâles et femelles est effectué au moment du ramassage.

5.5 Abattage

Le délai maximal autorisé entre l'enlèvement des volailles et leur abattage est de 12 heures. Le « Poulet du Bourbonnais » est abattu à 101 jours minimum.

En raison du dimorphisme sexuel, les sujets mâles et femelles sont abattus séparément afin d'adapter toutes les étapes d'abattage en fonction de la taille des animaux.

L'accrochage se fait dans la pénombre s'il a lieu avant étourdissement.

L'anesthésie s'effectue par électronarcose ou par étourdissement gazeux. Elle a lieu dans la pénombre.

Les volailles effilées sont saignées manuellement aux ciseaux par un opérateur qui contrôle la bonne efficacité de l'opération. Pour les volailles avec collerette, une personne qualifiée s'assure de la préservation de la collerette sur au minimum la moitié du cou.

La présentation des poulets entiers est la suivante :

- En effilés avec les abats, la tête, la collerette et les pattes,
- En PAC (prêts à cuire),
- En PAC avec la tête, la collerette et les pattes.
- En PAC avec la tête et la collerette.

Un tri des produits est effectué avant ressuage selon la grille de déclassement suivante :

- Les membres sont exempts de fractures,
- Les pattes sont blanches,
- Le jabot est vide pour les effilés.

Un second tri des produits est effectué après ressuage selon la grille de déclassement suivante :

- La peau est blanche,
- Le cumul des griffures est inférieur à 10 cm,
- Le bridage est symétrique le cas échéant,
- Les carcasses sont bien en chair, leur engraissement rend invisible l'arrête dorsale,
- Les carcasses ne présentent pas d'hématomes, d'ampoule au bréchet ou de picage,
- Les carcasses ne présentent pas de sicots,

- Les carcasses ne présentent pas de plumes en PAC. Pour les produits effilés et les produits PAC avec tête, collerette avec ou sans pattes, seules les plumes de la collerette peuvent être présentes.
- La collerette de plumes, si elle est présente, est propre.
- Les pattes sont débarrassées de toutes souillures.
- Poids minimum :

Poulet PAC avec la tête, la collerette avec ou sans les pattes	Poulet effilé	Poulet PAC
1,2 kg	1,4 kg	1,1 kg

5.6 Découpe et conditionnement

Ceci ne concerne que les opérations de préparation d'unité de vente consommateur et non les opérations effectuées en vue de la vente immédiate au sens du règlement (UE) n° 1169/2011.

L'organisation des ateliers de découpe permet de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe du « Poulet du Bourbonnais » de celles des autres volailles. Pour cela, soit la ligne de découpe est réservée à la découpe du « Poulet du Bourbonnais » dans des créneaux horaires définis, soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe du « Poulet du Bourbonnais ».

Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.

La température de la salle de découpe est inférieure ou égale à 8°C.

L'aspect des découpes est conforme aux critères de présentation de la classe A. La découpe est anatomique. Elle est faite manuellement. La peau est nette, sans sicots, sans déchirures et sans colorations anormales.

Le délai entre l'abattage et la découpe est de 72h maximum pour des raisons de maîtrise sanitaire.

Toutes les opérations de découpe et de conditionnement du « Poulet du Bourbonnais » respectent des exigences spécifiques et un savoir-faire particulier. Ces étapes doivent donc avoir lieu dans l'aire géographique pour :

- Maintenir les caractéristiques qualitatives, grâce à une découpe qui peut s'effectuer rapidement. La viande découpée plus rapidement est moins sèche avec des tendons et muscles plus souples ce qui permet une découpe de meilleure qualité. Les délais courts évitent une maturation de la viande trop importante qui dégraderait la qualité du produit,
- Garantir la traçabilité individuelle par un système de numéro d'identification individuel de chaque unité de vente, et ainsi mieux maîtriser le suivi,
- Assurer un savoir-faire de découpe manuelle précis s'adaptant à l'anatomie de chaque carcasse.

6 ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

Apparu dans un contexte socio-économique favorable au développement de l'aviculture, le « Poulet du Bourbonnais », qui présente le phénotype de la race ancienne bourbonnaise, est adapté aux conditions de milieu naturel de l'aire géographique. Il bénéficie des ressources locales en céréales pour son alimentation, qu'il complète par l'exploitation de parcours herbeux et protégés. Ce mode d'élevage lent en plein air, associé à une finition en claustration avec des produits laitiers, confère au produit une chair ferme, fondante en bouche, au goût intense et persistant.

6.1 Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique se situe au centre de la France dans le département de l'Allier et est constituée pour l'essentiel de basses collines ondulées, avec des altitudes dans l'ensemble modestes (200 à 500 m). Elle est délimitée au sud par les reliefs annonçant les prémices du Massif Central, trop enforestés et trop hauts pour permettre l'élevage de poulets en plein air. Des secteurs boisés situés au nord-ouest constituent une autre limite du fait des prédateurs naturellement présents.

Le climat présente des contraintes réelles pour l'agriculture avec des printemps et des automnes humides, parfois accompagnés de gels, des hivers relativement rudes et neigeux et une sécheresse en été.

Au niveau géopédologique, l'aire géographique principalement localisée sur le socle cristallin ou métamorphique se caractérise par la prédominance de sols à faible potentiel agronomique mis en valeur surtout par de la polyculture-élevage destinée aux bovins, laissant une place importante aux céréales dans la plaine de la Limagne qui traverse l'aire géographique en son milieu du sud au nord.

La présence de nombreuses rivières a favorisé l'établissement de plusieurs moulins, qui ont eu un rôle majeur dans la structuration de la filière avicole en Bourbonnais de par la dynamique de la céréaliculture, principale denrée de l'alimentation des volailles.

Facteurs humains

Le mode d'exploitation des terres selon le métayage a particulièrement été implanté en Bourbonnais au XIX^{ème} siècle. Ce statut prévoyait des contrats entre propriétaires et exploitants dans lesquels la production de lait et de volailles de basse-cour n'était pas ou très peu comptabilisée. Ainsi, la vente des volailles constituait un revenu secondaire d'importance réalisé par les femmes des métayers à la faveur du marché proche que constituait la station thermale de Vichy. Cette période se matérialise encore aujourd'hui dans le paysage par une architecture particulière faite de petits châteaux et de fermes en forme de longères typiques de l'aire géographique.

Les savoir-faire se sont alors construits sur la base des productions locales disponibles (lait et céréales) pour l'alimentation des volailles ainsi que les parcours herbacés et arborés nombreux autour des fermes. Ces éléments ont été reconnus par une appellation d'origine judiciaire en 1961, aujourd'hui disparue.

Il faut ajouter à cela l'émergence d'un mouvement identitaire au début du XX^{ème} siècle à l'origine de la perpétuation de la culture bourbonnaise et de la reconnaissance en 1919 de la race bourbonnaise, aujourd'hui généralement utilisée en croisement avec des poules récessives (permettant l'expression du phénotype de la race bourbonnaise) pour obtenir le « Poulet du Bourbonnais ».

Les conditions de production actuelles s'inscrivent dans la continuité des pratiques traditionnelles :

Les parcours sont constitués de prairies permanentes. Ils offrent des abris sous forme de haies, d'arbustes et d'arbres qui protègent les poulets du vent, du soleil et des prédateurs. Les bâtiments sont en bois, de taille modeste, avec un plancher isolant les animaux du sol dont la conception et la production ont été développés localement. Le positionnement des bâtiments et des abris végétaux est organisé pour favoriser la sortie des poulets et l'exploration de l'ensemble des parcours.

L'alimentation est à base de céréales provenant de l'aire géographique, complétées par des éléments glanés par les poulets sur les parcours et des produits laitiers distribués en finition.

Celle-ci a lieu en claustration au minimum durant les deux dernières semaines précédant l'abattage.

L'abattage et la découpe font appel au savoir-faire des opérateurs pour préserver les qualités du produit : adaptation des étapes d'abattage à la taille des animaux, saignée manuelle des volailles effilées, soin de la présentation, découpe manuelle intervenant rapidement après l'abattage.

6.2 Spécificités du produit

Le « Poulet du Bourbonnais » possède des caractéristiques phénotypiques spécifiques telles qu'un camail fourni à dessin herminé, des pattes et un dos longs.

Abattu à 101 jours minimum, ses filets sont constitués d'une chair claire et ferme. Les cuisses présentent des muscles rouges fermes, avec de la graisse intramusculaire bien développée. La graisse sous-cutanée, dense et ferme, forme une couverture uniformément répartie au niveau du dos.

Une présentation effilée traditionnelle est proposée avec les abats, la tête, le camail et les pattes.

Après cuisson, le « Poulet du Bourbonnais » présente une texture ferme et compacte avant dégustation, avec du gras sous-cutané. En bouche, sa texture est ferme et fondante et son goût intense et persistant avec une spécificité de bouillon de volaille.

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

Les conditions particulières de milieu ont favorisé l'élevage et la polyculture à proximité de zones céréalières où les aviculteurs ont su mettre en valeur les denrées disponibles pour la basse-cour et réaliser un élevage sur parcours qui aide à la diversification de l'alimentation des animaux.

Le « Poulet du Bourbonnais », issu du croisement de mâles de race « bourbonnaise » avec des femelles récessives laissant s'exprimer des caractéristiques de cette race ancienne, est bien adapté aux conditions naturelles de l'aire géographique. Sa conformation, avec un camail fourni, des pattes et un dos longs, lui permettent de faire face aux périodes humides et froides. Il montre un comportement particulier le conduisant à explorer le parcours et à y prélever une partie de son alimentation.

La composition du parcours, offrant à la fois des sources de nourriture et des protections naturelles organisées dans l'espace, est favorable à l'expression de ce comportement et à la stimulation de l'appareil musculo-squelettique, ce qui contribue à la fermeté de la chair du « Poulet du Bourbonnais ». L'apport traditionnel de produits laitiers dans l'alimentation de finition du « Poulet du Bourbonnais », en complément des céréales produites dans l'aire géographique, contribue à la couleur claire de la chair de ses filets et à la texture fondante en bouche.

La finition en claustration permet le dépôt de graisse intramusculaire dans les muscles rouges et de graisse sous-cutanée qui confèrent au produit un goût intense et persistant avec une spécificité de bouillon de volaille.

L'âge d'abattage tardif à 101 jours minimum permet une croissance lente de l'animal et renforce ses caractéristiques sensorielles particulières.

Enfin, le soin particulier apporté à l'abattage, à la découpe et à la préparation de la volaille préserve et met en valeur les caractéristiques du « Poulet du Bourbonnais ». Pour une présentation traditionnelle, le « Poulet du Bourbonnais » est proposé avec le camail herminé qui permet de l'identifier clairement sur les étals.

La notoriété du « Poulet du Bourbonnais » renvoie à l'importance ancienne de l'activité avicole dans l'aire géographique.

La reconnaissance par les marchés est ancienne et doit beaucoup aux expositions avicoles et aux marchés primés de volailles grasses de fin d'année, sans compter les débouchés vers la population des stations thermales d'Auvergne comme celle de Vichy.

La reconnaissance par la presse est à la fois ancienne (couverture de la revue Rustica de 1935 où la race bourbonnaise et ses poulets à la chair blanche et délicate sont mis à l'honneur) et contemporaine (presse grand public, revues culinaires, etc.).

Le « Poulet du Bourbonnais » connaît depuis longtemps le succès auprès des bouchers et restaurateurs, comme en témoignent les courriers des années 1960 des hôtels Carlton et Thermal de Vichy notamment. Il inspire aussi les chefs contemporains ayant créé des recettes originales.

7 REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

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.frcontact@inao.gouv.fr

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

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 chargée de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du Règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission Européenne.

8 ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à l'étiquetage de la viande de volaille, l'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation d'origine « Poulet du Bourbonnais » comporte les indications suivantes :

- Le nom de l'appellation et, à compter de l'enregistrement européen, le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel,
- Jusqu'à l'enregistrement par l'Union européenne, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC », dans le même champ visuel que le nom de l'appellation,
- Le numéro individuel d'identification.

Dans le cas des volailles vendues entières, le nom de l'éleveur et la commune d'élevage sont également indiqués sur l'étiquetage.

L'étiquette comportant la dénomination du produit est centrée sur la face visible de la volaille entière ou de l'unité de vente de découpes.

L'étiquette comportant la dénomination du produit apposée sur chaque volaille et chaque unité de vente de découpes respecte un modèle défini par le groupement qui :

- Comporte le logo « Poulet du Bourbonnais » reproduit ci-après, dont l'axe le plus long mesure au minimum :
 - o Pour les volailles entières, 10 centimètres ;
 - o Pour les pièces de découpe, les deux-tiers de la largeur de l'étiquette ;



- Suit le code couleur du blason du duché de Bourbon à savoir bleu, rouge et jaune, auquel est ajoutée la couleur blanche.

9 EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation

Principaux points à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation des opérations (accoupage, élevage, abattage, découpe et conditionnement)	Dans l'aire géographique	Documentaire et visuelle
Croisement	Coq de race bourbonnaise et : - soit une poule de race bourbonnaise, - soit une poule récessive permettant l'expression du phénotype du coq chez les produits qui en sont issus.	Documentaire
Matières premières autorisées dans l'aliment	Liste positive	Documentaire et visuelle
Pourcentage de grains de céréales et durée de distribution	Aliments composés d'un minimum de : <ul style="list-style-type: none"> de 1 à 34 jours au plus tard : 50 % de grains de céréales au plus tard du 35^{ème} jour à l'abattage : 70 % de grains de céréales 	Documentaire et visuelle
Origine des grains de céréales	Issus de l'aire géographique	Documentaire
Composition de l'aliment de finition	Au moins 70 % de grains de céréales additionnés de produits laitiers (9 à 11 %) et de levure de bière (1 à 3 %).	Documentaire et visuelle
Surface du bâtiment	70 m ² maximum	Visuelle, Mesure ou documentaire
Densité de volailles en bâtiment	8 sujets / m ²	Documentaire et visuelle
Effectif maximal en bâtiment	500 poulets / bâtiment	Documentaire et visuelle
Spécificités du bâtiment	En bois avec plancher en bois	Visuelle
Accès au parcours	Parcours identifié	Documentaire et visuelle
Age d'accès au parcours	Au plus tard à partir du 42 ^{ème} jour et jusqu'au début de la période de finition.	Documentaire et visuelle
Surface de parcours	Au minimum 6 m ² par sujet.	Mesure, visuelle ou documentaire
Claustration	2 semaines au minimum avant abattage	Documentaire et visuelle
Âge d'abattage	101 jours minimum	Documentaire