

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 102/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«VOLAILLE DE BRESSE»/«POULET DE BRESSE»/«POULARDE DE BRESSE»/«CHAPON DE BRESSE»

N° CE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (mise à jour des coordonnées du groupement, des autorités compétentes et des structures de contrôles)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

3.1. Rubrique «Dénomination du produit»:

La dénomination telle qu'enregistrée par le règlement (CE) n° 1107/96 du 12 juin 1996 ne reprend qu'une partie de la dénomination pour laquelle l'enregistrement avait été demandé initialement. Il s'agit donc d'une correction d'une erreur lors de l'enregistrement. La dénomination enregistrée est «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse».

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.2. Rubrique «Description du produit»:

La durée d'élevage a été cumulée sur l'ensemble des périodes d'élevage et exprimée systématiquement en «jours» pour une meilleure lisibilité de l'âge minimal d'abattage et faciliter les contrôles.

La durée d'élevage des poulets passe de 106 à 108 jours. Elle traduit l'allongement de la durée de finition en épinette. De même le poids minimum des poulets passe de 1,2 kg à 1,3 kg effilé. Ces modifications contribuent à améliorer la qualité finale du produit (volailles mieux en chair).

En outre, la définition de la poularde a été introduite: «femelles à maturité sexuelle ayant constitué leur chaîne d'œufs mais n'étant pas entrées en cycle de ponte».

Pour les chapons, la période de commercialisation a été définie afin de préciser cette pratique traditionnelle de vente exclusive à l'occasion des fêtes de fin d'année. Enfin le paragraphe relatif à la possibilité de roulage des poulardes mais aussi des poulets a été reformulé en décrivant davantage les pratiques traditionnelles et afin de préciser que les volailles peuvent être commercialisées avec ou sans toile de roulage.

3.3. Rubrique «Délimitation de l'aire géographique»:

La liste des opérations se déroulant dans l'aire a été précisée afin de lever toute ambiguïté: sélection, multiplication, accoupage, élevage, abattage, la préparation des volailles et le cas échéant leur surgélation. Cette liste constitue une reprise des dispositions nationales prévues par le décret relatif à l'appellation.

3.4. Rubrique «Preuve de l'origine»:

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Ces modifications sont liées à la réforme du système de contrôle des appellations d'origine introduite par la loi d'ordonnance 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer. Il est notamment prévu une habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice. Le contrôle du cahier des charges de l'AOP «Volaille de Bresse» est organisé par un plan de contrôle élaboré par un organisme de contrôle.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et complément de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité des volailles.

3.5. Rubrique «Méthode d'obtention»:

3.5.1. Sélection, multiplication et accoupage

Des exigences supplémentaires sont introduites en ce qui concerne la sélection afin de garantir la conservation de la race. Des précisions sont ajoutées concernant les œufs et les poussins et notamment un poids minimum (50 g pour les œufs et 32 g pour les poussins).

3.5.2. Conduite en élevage

La modification permet aux producteurs d'incorporer un petit nombre de pintades dans les lots dans l'objectif de faire fuir les prédateurs grâce à leur comportement. Il s'agit d'une pratique traditionnelle en Bresse. Ces volailles bénéficient des mêmes conditions d'élevage et sont évidemment prises en compte dans les calculs de densité afin de garantir le bien-être et la qualité des conditions d'élevage.

Les textes initiaux (1957), régissant la volaille de Bresse ne définissaient pas de densité. La densité, en période de démarrage, et les précisions apportées sur les équipements nécessaires à ce stade (mangeoire, abreuvoir), permettent d'améliorer la gestion sanitaire des élevages. Elles contribuent au bien-être des animaux et en cela elles participent à la qualité finale du produit.

La densité proposée en période de croissance est augmentée (12 animaux maximum par mètre carré de bâtiment pour les poulets et poulardes) afin de prendre en compte l'ensemble des animaux sur toute la durée d'élevage. Cette densité correspond à la pratique. Concernant les chapons, la densité est maintenue inchangée: il est précisé qu'elle s'applique à compter du 15 juillet c'est-à-dire au moment du chaponnage.

La période de finition en épinette des poulets est portée de 8 à 10 jours dans un objectif qualitatif. Celle des poulardes est réduite à 21 jours minimum, tout en maintenant la durée totale d'élevage (140 jours minimum). Cette disposition permet de prendre en compte la variation de la longueur des jours et des nuits, selon les périodes de l'année, et donc d'éviter l'entrée en ponte des poulardes quand les jours s'allongent.

Les conditions de finition en épinettes ont été précisées concernant l'agencement du local, la densité dans les épinettes, l'effectif total du local ainsi que la nature même des cages qui ne sont pas systématiquement en bois.

3.5.3. Conditions d'élevage des animaux et gestion du parcours

Pour les volailles de Bresse, le parcours constitue un apport important de ressources alimentaires contenues dans l'herbe et les organismes vivants (mollusques, insectes, etc.) qui se développent tout particulièrement dans le sol et le climat humide de la Bresse (sol argileux, imperméable aux eaux des pluies fréquentes). L'introduction de dispositions relatives aux pratiques de gestion du parcours herbeux vise à assurer la qualité de cette ressource tout en favorisant le bien être des animaux.

Les propositions portent notamment sur les points suivants:

- définition des notions de bandes et de lots de volailles afin de renforcer la traçabilité de la production;
- précision sur la production annuelle limitée à 1 500 gallinacés par hectare de parcours de façon à conserver un bon état d'enherbement du parcours;
- précision sur le vide sanitaire du parcours qui doit être réalisé deux semaines minimum avant la sortie des volailles sur le parcours;
- précisions sur la constitution des prairies (prairies permanentes ou temporaires de plus d'un an) et leur entretien;
- introduction d'une obligation de présence de haies d'une longueur minimale de 25 mètres par hectare;
- diminution de la distance autorisée entre bâtiments d'élevage;
- encadrement des fumures sur les parcours.

D'autres modifications ont pour objectif le renforcement du lien au terroir de l'appellation d'origine protégée «Volaille de Bresse» et vise également à renforcer la qualité et la traçabilité des volailles bénéficiant de l'appellation d'origine protégée:

- précisions sur les phases réalisées sur la même exploitation. Le groupement a souhaité préciser cette pratique traditionnelle d'élever les volailles en périodes successives de croissance et de finition sur la même exploitation. Cela permet en effet d'éviter le stress des animaux ainsi que les risques sanitaires qui pourraient être générés par le changement de lieu d'élevage (transport, changement de bâtiments et d'ambiance, modification de l'organisation «sociale» du lot, etc.) et qui auraient un impact sur la qualité finale du produit;
- introduction d'une taille maximale des bandes de poussins par bâtiment ainsi que d'une densité maximale pour les poussins;
- augmentation de l'effectif maximum d'un lot de volailles qui est porté à 700 volailles;
- introduction de disposition sur les linéaires de mangeoire et d'abreuvoir aux différentes périodes d'élevage des volailles;
- précisions sur les mesures de prophylaxie des volailles et sur les mesures relatives au nettoyage, à la désinfection et aux vides sanitaires appliqués aux bâtiments.

3.5.4. Alimentation

Les modalités d'alimentation de la «volaille de Bresse» sont précisées et notamment:

- pendant la période de démarrage, une liste positive des éléments constituant l'aliment de démarrage ainsi qu'un taux maximal de matière grasse totale (6 %) sont introduits afin d'encadrer l'alimentation durant cette période. Il est précisé que les céréales, qui représentent au minimum 50 % de la ration, proviennent de l'aire géographique.

- Pendant la période de croissance, les modifications proposées apportent des précisions sur les pratiques d'alimentation. En effet, l'alimentation est essentiellement constituée par les ressources du parcours auxquelles s'ajoutent des céréales provenant de l'aire géographique et des produits laitiers. Les modifications visent à éviter une subcarence des volailles, tout en encadrant plus précisément la complémentation de leur alimentation. Ainsi, pendant les périodes de croissance et finition, il est introduit un pourcentage minimum de 40 % de maïs dans la ration, suivant la tradition bressane. La nature des céréales et des produits laitiers distribués pendant ces périodes a été détaillée, ainsi que leurs quantités. Il est précisé qu'une complémentation des volailles en protéines végétales, en minéraux et en vitamines peut intervenir en appoint des ressources locales. Celle-ci est limitée en quantité et en qualité (teneur limitée à 15 % de protéines). Elle vise à équilibrer la ration tout en assurant une limitation de sa teneur en protéines, ce qui oblige la volaille de Bresse à explorer le parcours pour trouver l'essentiel de son alimentation (herbe, insectes, petits mollusques, ...) et permet ainsi de garantir le maintien des caractéristiques typiques qui sont l'expression du lien au terroir.
- Il est introduit l'interdiction des OGM dans toute l'alimentation de la «Volaille de Bresse» y compris pour l'aliment distribué en période de démarrage, ainsi que l'interdiction de l'implantation d'espèces végétales génétiquement modifiées dans les exploitations.

3.5.5. Abattage, préparation et conditionnement

Le poids minimum au moment de la livraison ou de l'enlèvement est supprimé dans la mesure où la disposition conduisait à un double contrôle entre le poids vif estimé au moment de l'enlèvement ou de la livraison et le poids de la volaille effilée à l'abattoir. Il est apparu plus pertinent de maintenir le contrôle sur le poids de la volaille effilée qui correspond au produit commercialisé.

Les modifications apportées visent à augmenter la limite supérieure de température d'échaudage afin d'adapter cette disposition pour les poulets, poulardes et chapons qui ont des poids et des états d'engraissement différents.

Les opérations de saignée, d'effilage ou d'éviscération, de finition de plumaison et de nettoyage des collerettes restent manuelles. Cependant, des précisions ont été apportées afin d'indiquer que l'incision circulaire de l'orifice cloacal des volailles pouvait être réalisée à l'aide d'un couteau à cloaque ou «coupe-cloaque» qui est un outil semi-manuel.

La notion de «préparation» des volailles a été définie: elle consiste en une finition de plumaison et un nettoyage des collerettes. Il s'agit d'une étape manuelle qui permet également d'évaluer le produit juste avant l'apposition des marques d'identification qui vont garantir la traçabilité du produit.

Les opérations de bridage sont détaillées avec plus de précisions.

Enfin le procédé de congélation est remplacé par le procédé de surgélation. L'introduction de modalités relatives à la surgélation (délai maximal de surgélation, températures, date limite d'utilisation) permet de garantir une qualité optimale du produit.

3.6. Rubrique «Lien avec l'aire géographique»:

Cette partie a fait l'objet d'une réécriture pour démontrer les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien avec l'aire géographique. Cette rubrique a été ajoutée conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 510/2006.

3.7. Rubrique «Étiquetage»:

Des précisions ont été apportées quant aux modalités de délivrance des marques d'identification, quant à l'emploi de la dénomination «Bresse» sur les documents d'accompagnement et les factures et quant aux indications figurant sur le scellé et l'étiquette.

3.8. Rubrique «Exigences nationales»:

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler, de leurs valeurs de référence et de leur méthode d'évaluation.

3.9. *Coordonnées des autorités compétentes, du groupement et des structures de contrôles:*

Les coordonnées de l'organisme certificateur en charge du contrôle de l'AOP, ainsi que celles des autorités compétentes et du groupement ont été actualisées.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«VOLAILLE DE BRESSE»/«POULET DE BRESSE»/«POULARDE DE BRESSE»/«CHAPON DE BRESSE»

N° CE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse»

2. État membre ou pays tiers:

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.1 Viande (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

La «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» appartiennent au genre *Gallus* et à la race gauloise ou Bresse de variété blanche. À l'âge adulte, les animaux présentent des caractères extérieurs qui leur sont spécifiques.

Le «Poulet de Bresse» est un poulet mâle ou femelle âgé de 108 jours minimum qui pèse au minimum 1,3 kg effilé (soit 1 kg «prêt à cuire»). La «Poularde de Bresse» est une femelle âgée de 140 jours minimum à maturité sexuelle ayant constitué sa chaîne d'œufs mais n'étant pas entrée en cycle de ponte qui pèse au minimum 1,8 kg effilé. Les poulets et les poulardes peuvent avoir subi un roulage et un bridage selon les usages.

Le «Chapon de Bresse» est un mâle castré âgé de 224 jours minimum qui pèse au minimum 3,0 kg effilé. Il est commercialisé exclusivement à l'occasion des fêtes de fin d'année, entre le 1^{er} novembre et le 31 janvier. Il doit selon les usages, obligatoirement avoir subi un roulage dans une toile d'origine végétale (lin, chanvre, coton) et un bridage de façon à ce que la volaille soit entièrement «emballotée» à l'exception du cou dont le tiers supérieur est laissé emplumé.

Les volailles abattues doivent être bien en chair, avec filets développés; leur peau doit être nette, sans sicots, sans déchirures, meurtrissures ou colorations anormales; leur engraissement doit rendre invisible l'arête dorsale; la forme naturelle du bréchet ne doit pas être modifiée. Les membres doivent être exempts de fracture. La collerette de plumes conservée sur le tiers supérieur du cou doit être propre. Les pattes doivent être débarrassées de toute souillure.

Les volailles sont commercialisées sous la forme «effilée». Les présentations «prêt à cuire» et «surgelée» sont admises pour les poulets seulement, à condition que les membres, à l'exception des doigts, ne soient pas amputés.

Les volailles qui ont subi un roulage et un bridage peuvent être commercialisées roulées ou déroulées. Elles se présentent alors sous une forme oblongue. Ailes et pattes s'incrument dans le corps et ne sont plus saillantes. La chair doit être ferme, dure et d'une bonne tenue.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

L'élevage des volailles est réalisé en trois périodes successives que sont les périodes de démarrage, de croissance et de finition. Durant ces périodes, seuls sont autorisés dans l'alimentation des volailles:

- les céréales provenant exclusivement de l'aire géographique de l'appellation d'origine et produites si possible sur l'exploitation,
- les végétaux, co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

Pendant la période de «démarrage» qui dure 35 jours maximum, la ration alimentaire est constituée d'au minimum 50 % en volume de céréales auxquelles peuvent être ajoutées une complémentation composée de matières végétales, produits laitiers, vitamines et minéraux.

Les volailles après la période dite «de démarrage» sont élevées sur parcours herbeux. L'alimentation est alors essentiellement constituée par les ressources du parcours (herbe, insectes, petits mollusques, ...) auxquelles s'ajoutent des céréales: maïs, sarrasin, blé, avoine, triticales, orge ainsi que du lait et ses sous-produits. Ces céréales dont le maïs constitue au moins 40 % de la ration alimentaire peuvent avoir subi une cuisson, une germination, un concassage ou une mouture, à l'exclusion de toute autre transformation. Entre le 36^{ème} et le 84^{ème} jour d'élevage, période qui correspond à la constitution du squelette, une complémentation des volailles en protéines, minéraux et vitamines peut intervenir en appoint des ressources locales.

Le taux de protéine de la ration alimentaire journalière est de 15 % maximum.

Cette période de «croissance» est suivie d'une période de «finition» d'une durée minimale de dix jours pour les poulets, trois semaines pour les poulardes et quatre semaines pour les chapons, réalisée en épinettes dans un local sombre, calme et aéré. Pendant cette période, la ration alimentaire des volailles est la même que pendant la période de croissance à laquelle peut être ajouté du riz.

Au final, l'alimentation des volailles (parcours et céréales) provient de l'aire géographique à près de 90 %.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

La sélection, la multiplication et l'accoupage ainsi que l'élevage et l'abattage des volailles se déroulent dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

La préparation des volailles (finition de plumaison et nettoyage des collerettes), leur conditionnement et, le cas échéant pour les poulets seulement, la surgélation, ont lieu dans l'aire géographique selon les modes de présentation suivants:

- la présentation «effilée»;
- la présentation «roulée et bridée». Les opérations de roulage et de bridage, obligatoires pour le chapon, consistent en une présentation traditionnelle des volailles de Bresse dans une toile fortement serrée d'origine végétale (lin, coton ou chanvre) et cousue à la main (au moins 15 à 20 points de couture selon qu'il s'agit de poulet, de poularde ou de chapon);
- la présentation «prêt-à-cuire» ou «surgelée» pour les poulets seulement. Les membres des volailles (à l'exception des doigts) sont conservés.

L'obligation de réalisation de ces étapes dans l'aire géographique est justifiée au regard des savoir-faire très spécifiques et traditionnels qui sont mis en œuvre. Le roulage et le bridage des volailles en sont le meilleur exemple. Cette technique se pratique surtout pour les fêtes de fin d'année et permet une meilleure imprégnation des graisses dans les muscles et contribue ainsi à la meilleure expression organoleptique des produits. Les opérateurs de la filière «Volaille de Bresse» ont maintenu ces pratiques malgré le temps et le travail conséquents qui sont nécessaires pour aboutir à ces présentations. Les présentations «prêt-à-cuire» et «surgelés» sont également spécifiques à l'AOP «Volaille de Bresse» dans la mesure où les membres (exception faite des doigts) ne doivent pas être amputés.

En outre, la peau très délicate de la volaille de Bresse, nécessite une attention toute particulière, afin de ne pas l'arracher lors de l'ensemble des opérations de plumage, de pliage et de conditionnement. Il convient donc de limiter au maximum les manipulations qui pourraient marquer et abîmer la peau (déchirures, meurtrissures et colorations anormales sont des motifs de déclassement des volailles conformément à la description du produit).

Enfin, la réalisation dans l'aire géographique est une nécessité dans la mesure où ces opérations sont réalisées concomitamment à l'étape de classement des volailles en AOP. C'est à compter de cette étape ultime de classement que les volailles ont la possibilité d'être commercialisées en bénéficiant du signe AOP. Ce classement est matérialisé par l'apposition de marques d'identification, notamment les scellés (et les sceaux pour les poulardes et chapons). Ces marques sont des supports d'identification des produits mais servent également à en garantir la traçabilité.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Les «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» portent simultanément la bague de l'éleveur, le scellé de l'abatteur, une étiquette spécifique ainsi que pour les poulardes et les chapons un sceau d'identification.

L'étiquette est apposée sur le dos des volailles présentées effilées ou le bréchet des volailles présentées «prêt à cuire» lors du classement des volailles en appellation d'origine préalablement à l'expédition. L'étiquette comporte le logo AOP de l'Union européenne.

Modèles des marques d'identification:

La bague incessible se présente sous la forme d'un anneau inviolable qui porte les coordonnées de l'éleveur. Le scellé incessible se présente sous la forme d'une agrafe portant l'inscription «Bresse». Dans le cas d'abattoirs, figurent les coordonnées de l'abatteur. Dans le cas d'abattage à la ferme par l'éleveur, le scellé comporte l'indication «Abattage à la ferme».

Les sceaux d'identification des «chapons» et «poulardes» se présentent sous la forme de sceau qui comporte la mention «Poularde de Bresse roulée» ou «Poularde de Bresse» ou «Chapon de Bresse» et la mention «appellation d'origine contrôlée» ou «appellation d'origine protégée».

Conditions d'apposition des marques d'identification:

La bague est apposée par l'éleveur à la patte gauche avant le départ de l'exploitation. Le scellé est apposé à la base du cou lors du classement des volailles en appellation d'origine préalablement à l'expédition. La bague et le scellé ne peuvent servir qu'une fois et leur mise en place doit être effectuée soigneusement pour les rendre inviolables. Les sceaux sont apposés à la base du cou et maintenus par le scellé.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Volaille de Bresse» s'étend aux territoires de communes ou parties de communes suivants:

Département de l'Ain (01):

Les cantons de Bâgé-le-Châtel, Bourg-en-Bresse-Est, Bourg-en-Bresse-Nord-Centre, Bourg-en-Bresse-Sud, Montrevel-en-Bresse, Péronnas, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Saint-Trivier-de-Courtes, et Viriat.

Les communes ou parties de communes des cantons de:

Ceyzériat: Ceyzériat (partie Ouest D52), Jasseron (partie Ouest D52);

Châtillon-sur-Chalaronne: l'Abergement-Clémenciat (partie Nord Châtillon), Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (Nord Ouest), Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne (partie Nord Chalaronne), Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas;

Coligny: Beaupont, Bény, Coligny (partie Ouest N83/D52), Domsure, Marboz, Pirajoux, Salavre (partie Ouest N83), Verjon (partie Ouest N83), Villemotier;

Pont-d'Ain: Certines, Dompierre-sur-Veyle (partie), Druillat (partie), Saint-Martin-du-Mont (partie Ouest D52), Tossiat (partie Ouest D52), La Tranclière;

Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne (partie Nord Chalaronne), Saint-Etienne-sur-Chalaronne (partie Nord Chalaronne), Thoissey;

Treffort-Cuisiat: Courmangoux (partie Ouest D52), Meillonas (partie Ouest D52), Pressiat (partie Ouest D52), Saint-Etienne-du-Bois, Treffort-Cuisiat (partie Ouest D52).

Département du Jura (39)

Les communes ou parties de communes des cantons de:

Beaufort: Augea (Ouest N83), Beaufort (Ouest N83), Bonnaud, Cezancey (Ouest N83), Cousance (Ouest N83), Cuisia (Ouest N83), Mallerey, Maynal (Ouest N83), Orbagnia (Ouest N83), Sainte-Agnès (Ouest N83), Vercia (Ouest N83), Vincelles (Ouest N83);

Bletterans: Bletterans, Chapelle-Voland, Cosges, Desnes (Ouest), Fontainebrux, Larnaud, Nance, Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (partie), Villevieux;

Chaumergy: Bois-de-Gand (Ouest), La Chassagne (Sud D468), Chaumergy (partie), La Chaux-en-Bresse (Ouest D95), Chêne-Sec, Commenailles, Foulenay (partie), Francheville (Ouest D95 + Sud D468), Froideville (partie), Rye (Ouest D468), Vincent (Ouest D95);

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (Ouest D468), Chaînée-des-Coups (Sud-Ouest), Chaussin (Sud D468), Les Essards-Taignevaux (Ouest D468), Les Hays, Neublans-Abergement;

Chemins: Annoire (Sud du Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (partie), Petit-Noir (Ouest du Doubs);

Lons-le-Saunier Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (Sud N78+Ouest N83);

Lons-le-Saunier-Sud: Frébuans, Gevingey (Ouest N83), Messia-sur-Sorne (Nord N83), Trenal;

Saint-Amour: Balanod (Ouest N83), Chazelles, Digna (Ouest N83), Nanc-lès-Saint-Amour (Ouest N83), Saint-Amour (Ouest N83), Saint-Jean-d'Étreux (Ouest N83).

Département de Saône-et-Loire (71):

Les Cantons de Beaurepaire-en-Bresse, Cuisery, Louhans, Montpont-en-Bresse, Montret, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Martin-en-Bresse.

Les communes ou parties de communes des cantons de:

Chalon-sur-Saône-Sud: Chalon-sur-Saône (rive gauche), Châtenoy-en-Bresse, Épervans, Lans, Oslon, Saint-Marcel;

Cuiseaux: Champagnat (Ouest N83), Condal, Cuiseaux (partie), Dommartin-les-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenaud, Joudes (Ouest N83), Le Miroir, Varennes-Saint-Sauveur;

Pierre-de-Bresse: Authumes, Beauvernois, Bellesvres, La Chapelle-Saint-Sauveur, Charrette-Varennes (partie), La Chaux, Dampierre-en-Bresse, Fretterans (partie), Frontenard, Lays-sur-le-Doubs (partie), Montjay, Mouthier-en-Bresse, Pierre-de-Bresse, La Racineuse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Torpes;

Tournus: Lacrost, Préty, Raténelle, Romenay, Tournus (partie), La Truchère;

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (sud), Navilly (Sud du Doubs), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

5. Lien avec l'aire géographique:**5.1. Spécificité de l'aire géographique:**

— Facteurs naturels

L'aire de production des volailles de Bresse correspond à une plaine bocagère légèrement vallonnée, issue d'apports géologiques périglaciaires plio-quadernaires à l'origine de sols très argileux et imperméables. Le climat sous une forte influence océanique est humide et souvent brumeux.

Le maïs, apparu en Bresse au début du XVII^e siècle (soit à peine un peu plus d'un siècle après son arrivée sur les côtes andalouses) a joué un rôle central dans le système agricole bressan servant à la fois de base à l'alimentation humaine et à l'alimentation des volailles de ferme. Dans ce contexte, une polyculture traditionnelle basée sur les cultures herbagères et céréalières et l'élevage avicole et bovin (laitier puis allaitant) s'est mise en place au fil des siècles et perdure encore aujourd'hui.

— Facteurs humains

Dès 1591, les registres municipaux de la ville de Bourg-en-Bresse mentionnent les volailles de Bresse et notamment les «chapons gras». À partir du XVII^e siècle, les redevances en chapons et poulardes se multiplient et, à la fin du XVIII^e siècle, ils figurent sur tous les baux. La succulence de la chair est soulignée plus tard par le gastronome Brillat-Savarin, qui, dans sa *Physiologie du goût*, écrit en 1825: «Pour la poularde, la préférence appartient à celle de Bresse».

Le développement de la production sera favorisé par les facilités de commercialisation liées à la mise en place du chemin de fer de la ligne Paris-Lyon-Marseille (PLM). La proximité d'une grande agglomération, comme celle de Lyon, est certainement également un facteur de développement non négligeable.

La race locale reconnue comme la seule pouvant conduire à l'obtention de l'appellation d'origine est d'une grande rusticité et très bien adaptée à l'environnement et aux sols humides de la Bresse. Historiquement, chaque éleveur sélectionnait lui-même ses reproducteurs dans son cheptel. Puis, par l'implication collective de la filière, un centre de sélection a été créé en 1955. Il conduit une sélection généalogique permettant une conservation de la race.

Les pratiques d'élevage reposent sur un régime alimentaire ancestral basé sur une alimentation autonome des volailles sur les parcours herbeux (vers de terre, herbe ...), complétée de céréales et de produits laitiers (lait dilué, petit lait, lait en poudre, babeurre ...). L'engraissement final des animaux est réalisé dans des cages dites «épinettes», au calme et à l'abri de la lumière pour éviter toute agitation. Une fois abattues, les volailles sont généralement présentées d'une façon tout à fait originale et présentent une collerette de plumes à la base du cou.

L'éleveur porte une attention particulière aux volailles fines que sont le chapon, mâle né au début du printemps et castré avant le 15 juillet et la poularde, femelle plus âgée que le poulet et n'étant pas entrée en cycle de ponte. La finition en épinettes est plus longue pour les volailles fines que pour les poulets et elles bénéficient le plus souvent d'une alimentation appétente distribuée sous forme de pâtée. Elles font également l'objet de soins très délicats à l'abattage et sont plumées très soigneusement de façon à ne pas meurtrir la peau. Lorsqu'elles sont «parées» à la mode bressanne, ce qui est obligatoire pour le chapon, les pattes et les ailes des volailles sont collées au corps. Les volailles sont ensuite pliées dans une toile solide d'origine végétale puis cousue très serrée à la main à l'aide d'une ficelle fine en commençant par le centre et en finissant vers la tête et vers le croupion de façon à ce que la volaille soit entièrement «emmaillotée», à l'exception du cou dont le tiers supérieur est laissé emplumé. Une fois démaillotée la volaille présente la forme caractéristique d'un cylindre d'où seuls têtes et cou se détachent.

5.2. Spécificité du produit:

Les animaux se caractérisent par une finesse du squelette et du grain de la peau qui indique une aptitude au développement de la viande et de la graisse. La longueur de leur dos est la gageure de la quantité des filets.

La «Volaille de Bresse» est qualifiée de type «volaille grasse», c'est-à-dire longiligne et d'une finesse extrême, ce qui témoigne de la vocation à l'engraissement de ces animaux. Elle se distingue facilement du type «poulet de grain» qui est plus large, plus ramassé et avec des caractères d'anémie moins prononcés.

Après une cuisson qui doit être maîtrisée pour conserver toutes les qualités organoleptiques des volailles, ces dernières se caractérisent notamment par leur rendement élevé en viande, la grande tendreté, l'intense sapidité et la jutosité importante de leur chair.

Concernant le rendement en viande, la volaille de Bresse est remarquable par l'ampleur des morceaux de choix comme la longueur et la largeur des filets ou la rondeur des pilons. Les os sont tous très fins, la tête et le cou sont grêles de sorte que les parties non consommables sont extrêmement réduites. Une fois saignée et plumée, la volaille se caractérise par sa rondeur en chair et en graisse ne laissant rien apparaître de saillant.

La chair est tendre voire fondante, c'est ce qui lui a valu le surnom de «moelleux» aux halles parisiennes. La chair se détache toute seule des os et les différents muscles se séparent les uns des autres avec une extrême facilité. Les fibres musculaires sont si fines qu'on ne les distingue quasiment pas. Les tendons et les aponévroses sont à peu près inexistantes et se confondent avec la chair. En plus du gras de couverture qui varie selon le degré d'engraissement, le muscle des volailles est infiltré de graisse. Chacune des minuscules fibres musculaires est en quelque sorte «enrobée» d'une gaine de graisse délicate qui, après cuisson, confère à la chair sa tendreté exceptionnelle.

La poularde est plus ronde et plus lourde que le poulet et présente une qualité gustative particulière liée à son état d'engraissement plus avancé. Le chapon, en raison de sa castration et de sa durée de vie importante qui favorisent l'infiltration longue et régulière de la graisse dans les tissus musculaires est une volaille de très haute qualité gastronomique commercialisée exclusivement à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Enfin, les dégustateurs avertis reconnaissent que la chair des volailles possède un parfum spécial qui la fait rechercher des plus fins gourmets.

Cette production, fortement ancrée dans la gastronomie locale, est cuisinée et promue par les plus grands chefs tant en France qu'à l'étranger.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

La polyculture bressane, induite directement par les caractéristiques de son milieu naturel, notamment ses aptitudes favorables aux cultures herbagères et à celle du maïs, qui exigent un climat arrosé et des sols aux réserves en eau importantes, est le facteur déterminant qui se trouve à l'origine de l'élevage de volailles en Bresse. Le maïs en complément des autres céréales, du fait de ses qualités nutritionnelles a permis la production de volailles grasses à l'origine de la réputation des volailles de Bresse.

Les producteurs ont su conserver la race à l'état pur afin de développer la volaille de Bresse. En effet, ses caractères de rusticité lui ont permis de vivre dans ce milieu difficile où elle se nourrit en partie de la faune spontanée du terroir et du complément substantiel issu de l'aire géographique (maïs, lait) apporté par l'éleveur au cours de son élevage et de son engraissement.

Ainsi, l'élevage repose sur une tradition forte associant un régime alimentaire particulièrement carencé en protéines, des méthodes d'engraissement spécifiques et un âge d'abattage tardif qui permet aux animaux d'acquérir une complète maturité physiologique.

Le mode d'élevage, les soins et l'engraissement confèrent aux volailles après leur cuisson des particularités organoleptiques remarquables. La pratique traditionnelle de roulage des volailles fines dans un tissu très serré permet notamment de favoriser l'imprégnation des graisses dans les muscles. Les éthers absorbés par la graisse et libérés par la cuisson réagissent entre eux et en imprégnant toute la masse, donnent à la volaille son parfum délicat.

Beaucoup de ces volailles sont vendues à la suite des quatre concours spécifiques appelés «Les glorieuses de Bresse» dont le premier a eu lieu à Bourg-en-Bresse le 23 décembre 1862. Trois autres manifestations se déroulent dans la semaine qui précède Noël, à Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse et Louhans et regroupent plus de 1 000 animaux enrubannés dont les plus belles pièces sont soumises à l'appréciation du jury. Les volaillers se disputent les premiers prix des chapons et poulardes, aux tarifs les plus élevés, et ce sont les meilleures pièces qui vont orner les plus belles vitrines et les grandes tables de réveillon. Ces concours démontrent à quel point les éleveurs sont fiers de leurs produits et font preuve d'un profond attachement à leur activité.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCVolailleDeBresse2011.pdf>

⁽³⁾ Cf. note 2.