

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à 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

(2020/C 322/08)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

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

N° UE: PDO-FR-0145-AM03 — 6.12.2019

AOP (X) IGP ()

1. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse (CIVB)

Siège social:

Bois de Chize

71500 Branges

FRANCE

Tél. +33 385751007

Fax +33 385752899

Courriel: civb@wanadoo.fr

Le comité interprofessionnel de la volaille de Bresse rassemble les opérateurs, qui participent effectivement aux activités de sélection, d'accoupage, d'élevage ou d'abattage de volaille bénéficiant de l'AOP «Volaille de Bresse», et à ce titre est légitime pour déposer cette demande.

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

Dénomination du produit

Description du produit

Aire géographique

Preuve de l'origine

Méthode de production

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Lien
- Étiquetage
- Autres [à préciser]

4. **Type de modification(s)**

Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. **Modification(s)**

5.1. Rubrique «Description du produit»

La disposition:

«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.»

est modifiée comme suit:

«La présentation “prêt à cuire” est admise pour les poulets et poulardes à condition que les membres, à l'exception des doigts, ne soient pas amputés. La découpe est autorisée pour les poulets et ne porte que sur les morceaux présentant de la peau. Les viscères, têtes et pattes sont exclus de la découpe. La présentation “surgelée” est autorisée pour les poulets en “prêt à cuire” et pour les morceaux découpés.»

Cette modification permet d'ajouter la poularde aux volailles admises en présentation «prêt à cuire» et encadre l'autorisation de la découpe uniquement pour les morceaux de poulet présentant de la peau, élément caractéristique de la «Volaille de Bresse». Les viscères, têtes et pattes sont exclus de la découpe.

Par ailleurs, la surgélation qui n'était admise que pour les poulets en présentation «prêt à cuire» est également autorisée pour les morceaux de découpe de poulet.

Les modifications proposées permettraient à la filière de s'adapter aux nouvelles habitudes de consommation comme l'ont démontré des enquêtes sur la consommation (WorldpanelKantar, 2017), tout en maintenant l'intégralité des spécificités de la «Volaille de Bresse» dont notamment la description de la peau.

La disposition:

«Les volailles mortes pèsent au minimum:

- [...],
- 1,8 kg effilé pour les poulardes,
- [...].»

est modifiée comme suit:

«Les volailles mortes pèsent au minimum:

- [...],
- 1,8 kg effilé pour les poulardes (soit 1,5 kg “prête à cuire”),
- [...].»

Le poids minimum des poulardes «prête à cuire» de 1,5 kg est indiqué.

Le point 3.2 du document unique est modifié pour prendre en compte ces modifications.

Par ailleurs des simplifications se matérialisant par des suppressions sont également proposées dans le document unique.

La disposition:

«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 constituée 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 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 "emmaillotée" à l'exception du cou dont le tiers supérieur est laissé emplumée.»

est remplacée par la disposition:

«Le "Poulet de Bresse" pèse au minimum 1,3 kg effilé (1 kg "prêt à cuire"). La "Poularde de Bresse" pèse au minimum 1,8 kg effilée (1,5 kg "prêt à cuire"). Les poulets et les poulardes peuvent avoir subi un roulage et un bridage selon les usages.

Le "Chapon de Bresse" pèse au minimum 3 kg effilé. Il est commercialisé entre le 1^{er} novembre et le 31 janvier. Il doit 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 "emmaillotée" à l'exception du cou dont le tiers supérieur est laissé emplumé.»

Seules les durées d'élevage ont été supprimées de la rubrique «Description du produit» du document unique. Elles restent cependant identiques dans le cahier des charges à savoir 108 jours minimum pour le poulet, 140 jours minimum pour la poularde et 224 jours minimum pour le chapon. Ceci permet de respecter les exigences relatives à la limitation du nombre de mots du document unique énoncées à l'article 6 du règlement (UE) n° 668/2014.

Conformément aux modifications du cahier des charges autorisant la présentation «prêt à cuire», la disposition suivante du document unique est supprimée:

«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.»

et remplacée par la disposition suivante:

«Les volailles sont commercialisées sous la forme "effilée". La présentation "prêt à cuire" est admise pour les poulets et poulardes seulement, à condition que les membres, à l'exception des doigts, ne soient pas amputés.

La présentation découpée est admise pour les poulets seulement.

La présentation "surgelée" est admise pour les poulets seulement ("prêt à cuire" ou morceaux découpés).»

Ces modifications permettent de mettre en cohérence la rubrique «Description du produit» avec le cahier des charges modifié.

5.2. Rubrique «Aire géographique»

La disposition:

«L'aire géographique de l'appellation d'origine "Volaille de Bresse" au sein de laquelle se déroulent la sélection, la multiplication et l'accoupage ainsi que l'élevage, l'abattage, la préparation des volailles et, le cas échéant, leur surgélation s'étend aux territoires de communes ou parties de communes suivants:»

est modifiée comme suit:

«Toutes les étapes de la production (la sélection, la multiplication et l'accoupage ainsi que l'élevage, l'abattage, la préparation et la découpe et, le cas échéant, la surgélation) ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du Code Officiel Géographique de 2018 s'étend aux territoires de communes ou parties de communes suivants:»

La découpe est ajoutée dans les étapes devant avoir lieu dans l'aire géographique. Le point 3.5 du document unique est modifié pour prendre en compte cette modification.

La référence de la date du code géographique en vigueur est ajoutée afin que la liste soit précise et univoque.

La disposition «Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité» est ajoutée.

Par ailleurs, du fait de l'évolution de la réglementation française sur les limites et dénomination des communes, certaines communes ont fusionné, changeant ainsi de nom. Des cantons ont changés de forme. La liste des communes a donc été actualisée. Le périmètre de l'aire géographique n'est pas modifié, il s'agit d'une obligation du fait de la modification de la réglementation française. Le point 4 du document unique est modifié pour prendre en compte cette modification.

5.3. Rubrique «Preuve de l'origine»

Dans la partie «4.2. Traçabilité», la disposition suivante est ajoutée: «Les ateliers de découpe doivent enregistrer les données suivantes:

- le nom de l'abattoir (si entité différente que l'atelier de découpe),
- le lot de volailles au nom de l'éleveur et la date d'abattage,
- le type de morceaux découpés,
- le nombre de morceaux,
- le poids d'entrée des volailles à découper,
- le poids de sortie des morceaux découpés.»

Cette disposition est ajoutée au cahier des charges afin d'assurer la traçabilité y compris dans les ateliers de découpe afin d'éviter les risques de pertes d'identification.

Dans la partie «4.3. Identification des volailles», la disposition suivante est ajoutée:

«Dans le cas de coupes de poulets chaque unité de vente doit être identifiée individuellement pour permettre une traçabilité jusqu'à l'éleveur (un numéro d'identification délivré par le groupement).»

Cette disposition permet d'assurer la traçabilité pour les morceaux de découpe afin d'éviter une rupture de traçabilité compte-tenu de la perte de l'identifiant inviolable qu'est la bague positionnée sur la patte de la volaille entière. Cette disposition précise les modalités d'identification des poulets lorsqu'ils sont commercialisés sous forme découpée.

Cette disposition est également ajoutée dans le document unique à la rubrique 3.7 du document unique.

5.4. Rubrique «Méthode d'obtention»

Dans la partie «5.3. Conditions d'élevage des animaux»:

La disposition suivante est supprimée du cahier des charges:

«En cas de circonstances climatiques exceptionnelles affectant les parcours herbeux ou l'approvisionnement en céréales, le directeur de l'INAO peut accorder des dérogations temporaires, après avis du groupement, afin d'assurer le maintien de l'alimentation des volailles.»

Cette disposition permettait de prévoir un cadre dérogatoire au cahier des charges dans les cas de conditions climatiques exceptionnelles. Suite à la modification du règlement relatif aux AOP notamment [règlement (UE) n° 1151/2012] et ses règlements d'application et délégué, cette disposition du cahier des charges est retirée du cahier des charges puisque cela relève de la réglementation générale.

La disposition suivante:

«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,
- [...].»

est remplacée par:

«Seuls sont autorisés dans l'alimentation des volailles:

- les céréales, pures ou associées à des légumineuses à graines, provenant exclusivement de l'aire géographique de l'appellation d'origine et produites si possible sur l'exploitation,
- [...].»

La disposition suivante: «L'alimentation est alors essentiellement constituée par les ressources du parcours (herbe, insectes, petits mollusques...) auxquelles s'ajoutent des céréales: maïs, sarrasin, blé, avoine, triticale, orge, ainsi que du lait et ses sous-produits».

est modifiée comme suit:

«L'alimentation est alors essentiellement constituée par les ressources du parcours (herbe, insectes, petits mollusques...) auxquelles s'ajoutent des céréales: maïs, sarrasin, blé, avoine, triticale, orge, seigle ainsi que du lait et ses sous-produits. Ces céréales peuvent être produites en association culturale avec des légumineuses à graines (vesce, pois, gesse, féverole, lupin, lentille) si la proportion de céréale au semis est majoritaire en nombre de graines.»

La disposition:

«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.»

est remplacée par la disposition suivante:

«Ces graines, 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.»

Ces modifications permettent d'autoriser l'association céréales — légumineuses à graines comme alternative totale ou partielle à l'utilisation de gluten de maïs et à la sur-fertilisation des cultures de blé. Cela permet des pratiques culturales «agro-écologiques» en alternative possible aux pratiques actuelles d'enrichissement protéique de l'aliment croissance. En effet ces associations permettent de limiter directement les traitements appliqués aux cultures (fertilisants, herbicides, insecticides, fongicides) et globalement à l'échelle de l'assolement par une rotation culturale plus équilibrée. Enfin, l'autonomie alimentaire des exploitations (réduction de l'utilisation de gluten de maïs) sera renforcée et la vie biologique des parcours mieux préservée (réduction résidus pesticides dans les céréales).

Par ailleurs, d'après plusieurs écrits il apparaît que cette pratique était déjà utilisée il y a plusieurs siècles.

Le seigle est par ailleurs ajouté à la liste des céréales autorisées dans le cahier des charges. Cette céréale était traditionnellement utilisée par les éleveurs de volailles de Bresse.

Le point 3.4 du document unique est modifié pour prendre en compte ces modifications et se matérialise par la suppression de la disposition suivante du document unique:

«Les volailles pendant la période “de démarrage” sont élevées sur parcours herbeux. L'alimentation est alors essentiellement constituée par les ressources du parcours (herbes, 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^e et le 84^e 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.»

Elle est remplacée par la disposition ci-après:

«Les volailles pendant la période “de croissance” sont élevées sur parcours herbeux. L'alimentation est alors essentiellement constituée par les ressources du parcours (herbe, insectes, petits mollusques, ...) auxquelles s'ajoutent du lait et ses sous-produits et des céréales: maïs, sarrasin, blé, seigle, avoine, triticales, orge ainsi que du lait et ses sous-produits. Ces céréales peuvent être produites en association culturale avec des légumineuses à graines (vesce, pois, gesse, féverole, lupin, lentille) si la proportion de céréale au semis est majoritaire. Le maïs constitue au moins 40 % de la ration alimentaire. Entre le 36^e et le 84^e jour d'élevage, une complémentation des volailles en protéines, minéraux et vitamines peut intervenir en appoint des ressources locales.»

Par ailleurs, une erreur manifeste est corrigée: période «de croissance» et non période de «démarrage» comme peut en attester la suite de ce même document unique «Cette période de croissance est suivie d'une période de “finition” [...]».

La possibilité de cultiver les céréales en association avec des légumineuses et d'en distribuer la récolte aux volailles est également ajoutée dans le document unique en correspondance avec les modifications du cahier des charges.

Du fait de la correction de l'erreur manifeste et de l'ajout du seigle aux céréales autorisées, la rubrique 3.4 du document unique est revue afin de se conformer aux exigences relatives à la limitation du nombre de mots du document unique énoncées à l'article 6 du règlement (UE) n° 668/2014.

La disposition suivante est supprimée car cette phrase introductive n'apporte pas d'information importante à la compréhension de la rubrique, chacune des phases étant développée par la suite:

«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:»

Elle est remplacée par la disposition suivante:

«Seuls sont autorisés dans l'alimentation des volailles:»

La disposition suivante est réécrite sans en modifier le sens:

«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, [...]»

Disposition modifiée:

«La période de “finition” dure au minimum dix jours pour les poulets, trois semaines pour les poulardes et quatre semaines pour les chapons.»

Le titre de la partie

«5.4. Abattage, préparation et conditionnement»

est remplacé par le titre suivant:

«5.4. Abattage, découpe, préparation et conditionnement»

La disposition suivante est ajoutée:

«La découpe du poulet de Bresse:

— Hygiène et maîtrise sanitaire de la découpe:

- Le délai entre l'abattage et la découpe doit être inférieur à 3 jours.
- La chaîne ou la table de découpe doit être totalement débarrassée du lot précédent avant de débiter la découpe d'un nouveau lot.

— Critères particuliers à la découpe:

- La découpe est réalisée avec des outils manuels.
- Les volailles abattues doivent être bien en chair, avec un engraissement régulier; les membres doivent être exempts de fracture.
- L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de l'AOP (selon le morceau concerné); leur peau doit être nette, sans sicots, sans déchirures, meurtrissures ou colorations anormales»

L'ajout de cette disposition permet d'assurer la maîtrise sanitaire et le maintien de la qualité organoleptique et visuelle du produit en cas de découpe avant commercialisation, les conditions de découpe sont ainsi encadrées. Afin de justifier ces points, les dispositions suivantes sont rajoutées:

«Le “Poulet de Bresse” se caractérise par une finesse du squelette et de la peau ainsi que par la présence importante de gras de couverture et intramusculaire. Les carcasses sont donc particulièrement délicates et doivent être manipulées avec soin sous peine de lésion des os, de la peau, qui doit être présente sur les morceaux de volailles commercialisées, et d'oxydation des graisses sous-cutanées. Pour illustration, la cadence d'abattage de cette volaille est particulièrement lente et l'étape de plumaison est obligatoirement finalisée par des opérations manuelles afin de tenir compte de cette fragilité de la peau et des os.

Les opérations d'abattage, la préparation des carcasses, la découpe et le conditionnement constituent des opérations essentielles à la préservation des qualités de l'AOP “Poulet de Bresse”.

Il est donc primordial que ces opérations soient réalisées par des opérateurs disposant des savoir-faire nécessaires, et qui ont été formés spécifiquement à la découpe de cette volaille. Ceci afin de se prémunir contre le risque de compromettre la garantie de qualité et conduire à la mise sur le marché d'un produit final non conforme aux critères organoleptiques.

De plus, les marques d'identification (bague et scellé) étant supprimées lors de la découpe et du conditionnement, la réalisation de ces opérations dans l'aire géographique, avec le système de contrôle mis en place pour en vérifier la réalisation, permet de limiter le risque de rupture de la traçabilité et ainsi le risque de fraude. Enfin la localisation de l'opération dans l'aire géographique permet de limiter le nombre de manipulations et la durée de transport, préjudiciables à la qualité de ce produit fini particulièrement fragile.

Il en ressort que toutes les opérations de découpe et de conditionnement permettant l'obtention du “Poulet de Bresse” reposent sur des règles particulières et un savoir-faire spécifique. De ce fait, leurs réalisations dans des installations appropriées, situées dans l'aire géographique, apparaissent comme fondamentales pour:

- maintenir les caractéristiques qualitatives,
- garantir l'authenticité du produit
- assurer un contrôle rigoureux de l'une des présentations du produit les plus présentes sur le marché.»

Dans la partie «5.5. Surgélation des poulets»:

La disposition:

«La surgélation des poulets est effectuée au plus tard trois jours après l'abattage.

Les poulets (entiers, PAC) sont surgelés par passage dans un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre -35 °C et -40 °C . [...]

est modifiée comme suit:

«La surgélation des poulets (entiers, PAC ou découpés) est effectuée au plus tard trois jours après l'abattage.

Les poulets (entiers, PAC ou découpés) sont surgelés par passage dans un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre -35 °C et -40 °C . [...]

Ainsi, les conditions qui encadrent la surgélation des poulets entiers et PAC (prêt à cuire) sont étendues aux morceaux de poulet.

Le terme «DLUO» (date limite d'utilisation optimale) est supprimé et est remplacé par le terme «DDM» (date de durabilité minimale) en correspondance avec les évolutions de la réglementation générale en vigueur. La durée de cette donnée reste inchangée (12 mois).

5.5. Rubrique «Lien»

Conformément aux attentes de la Commission européenne une phrase d'introduction au lien est ajoutée dans le cahier des charges:

«La "Volaille de Bresse"/"Poulet de Bresse"/"Poularde de Bresse"/"Chapon de Bresse" est une volaille d'une race spécifique la race gauloise ou de Bresse de variété blanche, sélectionnée localement, à croissance lente.

Cette race rustique parfaitement adaptée aux conditions climatiques de la Bresse permet de valoriser au mieux les parcours herbeux qui lui sont mis à disposition où elle doit chercher elle-même sa nourriture, développant ainsi une musculature importante sur une ossature fine.

Son alimentation complémentaire carencée en protéines, mais riche en maïs et sa finition a permis la production de volailles grasses à l'origine de la notoriété des volailles de Bresse.»

Cet ajout est reporté dans le document unique.

Dans le cahier des charges, la disposition:

«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...)»

est remplacée par:

«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 graines et de produits laitiers (lait dilué, petit lait, lait en poudre, babeurre...)»

Cette modification permet de prendre en compte à la fois les céréales et les légumineuses à graines listées en partie alimentation. Cette modification est reportée à l'identique dans le document unique.

La rubrique 5 «Lien avec l'aire géographique» du document unique est également modifiée sur les points suivants:

Les paragraphes suivants sont supprimés du document unique car jugés non pertinents dans la démonstration du lien entre les spécificités du produit et les facteurs naturels ou humains du milieu géographique:

«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.»

«La longueur de leur dos est la gageure de la qualité des filets.»

«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.»

«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.»

«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.»

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

«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.»

«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.»

Les titres des sous-chapitres sont supprimés: 5.1. Spécificité de l'aire géographique: —Facteurs humains

—Facteurs naturels; 5.2. Spécificité du produit; 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):

Ces suppressions sont effectuées car nombre de ces éléments n'apportent pas d'informations complémentaires importantes à la démonstration du lien ou d'éléments relatifs à la viande de volaille une fois cuite (alors que non couverte par le cahier des charges). Ces suppressions permettent de privilégier les éléments fondamentaux et essentiels du lien à l'origine dans le document unique.

5.6. Rubrique «Étiquetage»

Dans la rubrique 8 du cahier des charges, la disposition «L'étiquette comporte le logo AOP de l'Union européenne.» est supprimée car en redondance avec le règlement (UE) n° 1151/2012 depuis le 4 janvier 2016.

Cette disposition est également supprimée dans la rubrique 3.7 du document unique.

Dans la rubrique 8 du cahier des charges, la disposition suivante est ajoutée: «Dans le cas de découpes de poulets, chaque unité de vente est identifiée individuellement pour permettre une traçabilité jusqu'à l'éleveur (un numéro d'identification délivré par le groupement).»

Cette disposition permet de prévoir et d'assurer les modalités d'identification des poulets à la commercialisation lorsqu'ils sont commercialisés sous forme découpée.

Cette modification est reportée à l'identique dans le document unique à la rubrique 3.7 «Règles applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence».

Dans le document unique, les dispositions suivantes:

«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".»

sont remplacées par:

«La bague se présente sous la forme d'un anneau inviolable qui porte les coordonnées de l'éleveur. Le scellé 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".»

Cette simplification est proposée pour se conformer aux exigences relatives à la limitation du nombre de mots des documents uniques, rappelées à l'article 6 du règlement (UE) n° 668/2014.

La disposition suivante est supprimée du document unique: «La bague et le scellé ne peuvent servir qu'une fois et leur mise en place doit être effectuée soigneusement pour les rendre inviolables», pour la même raison.

5.7. Rubrique «Autres»

— Groupement demandeur

La disposition relative à la composition du groupement demandeur:

«Composition: Le comité interprofessionnel de la volaille de Bresse est composé des opérateurs de l'appellation d'origine "Volaille de Bresse" ou "Poulet de Bresse", "Poularde de Bresse", "Chapon de Bresse" que sont les sélectionneurs, les accouveurs, les éleveurs, les abatteurs et les membres associés répartis en six collèges:

- le collège des sélectionneurs,
- le collège des accouveurs,
- le collège des éleveurs,
- le collège des éleveurs-abatteurs,
- le collège des abatteurs,
- le collège des membres associés.»

est modifiée comme suit:

«Composition: Le comité interprofessionnel de la volaille de Bresse est composé des opérateurs de l'appellation d'origine "Volaille de Bresse" ou "Poulet de Bresse", "Poularde de Bresse", "Chapon de Bresse" que sont les sélectionneurs, les accouveurs, les éleveurs, les abatteurs, les ateliers de découpe et les membres associés répartis en six collèges:

- le collège des sélectionneurs,
- le collège des accouveurs,
- le collège des éleveurs,
- le collège des éleveurs-abatteurs,
- le collège des abatteurs et ateliers de découpe,
- le collège des membres associés.»

Cette modification permet d'ajouter au groupement demandeur les opérateurs effectuant la découpe des poulets.

— Exigences nationales

Deux principaux points à contrôler sont modifiés aux exigences nationales suite aux modifications demandées:

La disposition de contrôle de la localisation des opérateurs suivante:

«Localisation des opérateurs (sélectionneur, accoureur éleveur, abatteur)

Structures de sélection (bâtiments d'élevage des parquets), d'accoupage (couvoirs), et d'élevage dans l'aire géographique de l'appellation»

est modifiée comme suit:

«Localisation des opérateurs:

Structures de sélection (bâtiments d'élevage des parquets), d'accoupage (couvoirs), d'élevage, d'abattage et de découpe dans l'aire géographique de l'appellation»

La disposition de contrôle de la localisation des opérateurs suivante:

— *Durée d'élevage minimum des poulets:*

la disposition indiquant:

«pour les poulets:

— ≥ 10 jours de finition

— ≥ 110 jours d'élevage»

est modifiée comme suit:

«pour les poulets

— ≥ 10 jours de finition

— ≥ 108 jours d'élevage»

Cette modification est faite afin de corriger une erreur entraînant une incohérence entre cette partie dédiée aux principaux points de contrôle et la partie description qui comporte une durée minimale d'élevage de 108 jours.

Deux principaux points à contrôler sont ajoutés aux exigences nationales suite aux modifications demandées:

— Composition de l'aliment distribué à partir du 36ème jour: la disposition de contrôle suivante est ajoutée: «Céréales ainsi que du lait et ses sous-produits sous forme liquide ou poudre» est modifiée comme suit: «Céréales pouvant être en association culturale avec des légumineuses à graines (autorisé si la proportion de céréale au semis est majoritaire) ainsi que du lait et ses sous-produits sous forme liquide ou poudre».

— Découpe la disposition de contrôle suivante est ajoutée: «La découpe est autorisée pour les poulets seulement. Les volailles abattues doivent être bien en chair, avec un engraissement régulier; les membres doivent être exempts de fracture. L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de l'AOP (selon le morceau concerné); leur peau doit être nette, sans sicots, sans déchirures, meurtrissures ou colorations anormales».

DOCUMENT UNIQUE

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

N° UE: PDO-FR-0145-AM03 — 6.12.2019

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«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 spécifiques.

Le «Poulet de Bresse» pèse au minimum 1,3 kg effilé (1 kg «prêt à cuire»). La «Poularde de Bresse» pèse au minimum 1,8 kg effilée (1,5 kg «prêt à cuire»). Les poulets et les poulardes peuvent avoir subi un roulage et un bridage selon les usages.

Le «Chapon de Bresse» pèse au minimum 3 kg effilé. Il est commercialisé entre le 1^{er} novembre et le 31 janvier. Il doit 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 «emmaillotée» à l'exception du cou dont le tiers supérieur est laissé emplumé.

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

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

La présentation découpée est admise pour les poulets seulement.

La présentation «surgelée» est admise pour les poulets seulement («prêt à cuire» ou morceaux découpés).

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

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des volailles:

- les céréales provenant exclusivement de l'aire géographique de l'appellation d'origine,
- 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 pendant la période «de croissance» sont élevées sur parcours herbeux. L'alimentation est alors essentiellement constituée par les ressources du parcours (herbe, insectes, petits mollusques, ...) auxquelles s'ajoutent du lait et ses sous-produits et des céréales: maïs, sarrasin, blé, seigle, avoine, triticale, orge. Ces céréales peuvent être produites en association culturale avec des légumineuses à graines (vesce, pois, gesse, féverole, lupin, lentille) si la proportion de céréale au semis est majoritaire. Le maïs constitue au moins 40 % de la ration alimentaire. Entre le 36^e et le 84^e jour d'élevage, 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.

La période de «finition» dure au minimum dix jours pour les poulets, trois semaines pour les poulardes et quatre semaines pour les chapons. Elle est réalisée en épinettes dans un local sombre, calme et aéré. La ration alimentaire des volailles est alors 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 %.

3.4. 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, l'abattage et la découpe des volailles se déroulent dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

La préparation des volailles (finition de plumaison et nettoyage des collerettes), leur conditionnement et, le cas échéant pour les poulets seulement, la découpe et 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» pour les poulets et poulardes seulement. Les membres des volailles (à l'exception des doigts) sont conservés,
- la présentation «découpée» et «surgelée» pour les poulets uniquement

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 «surgelées» sont également spécifiques à l'AOP «Volaille de Bresse» dans la mesure où les membres (exception faite des doigts) ne sont pas 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, pliage et conditionnement. Il convient donc de limiter au maximum les manipulations qui pourraient abîmer la peau (déchirures, meurtrissures et colorations anormales sont des motifs de déclassement des volailles).

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 lors de cette étape ultime de classement que les volailles peuvent 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) qui sont des supports d'identification des produits et qui garantissent la traçabilité.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Les «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» quand elles sont en pièce entière 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.

La bague, anneau inviolable, porte les coordonnées de l'éleveur. Le scellé est 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».

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. Les sceaux sont apposés à la base du cou et maintenus par le scellé.

Dans le cas de découpes de poulets destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente est identifiée individuellement pour permettre une traçabilité jusqu'à l'éleveur (un numéro d'identification délivré par l'ODG — organisme de défense et de gestion).

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

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» s'étend aux territoires des communes suivantes:

Dans le département de l'Ain:

En partie:

Abergement-Clémenciat (L'), Ceyzériat, Châtillon-sur-Chalaronne, Coligny, Courmangoux, Dompierre-sur-Chalaronne, Dompierre-sur-Veyle, Druillat, Jasseron, Meillonas, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Étienne-sur-Chalaronne, Saint-Martin-du-Mont, Salavre, Tossiat, Val-Revermont, Verjon.

En totalité:

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

Dans le département du Jura:

En partie:

Annoire, Asnans-Beauvoisin, Augéa, Balanod, Beaufort, Bois-de-Gand, Césancey, Chainée-des-Coupis, Chassagne (La), Chaumergy, Chaussin, Chaux-en-Bresse (La), Cousance, Cuisia, Desnes, Digna, Essards-Taignevaux (Les), Foulénay, Francheville, Gevingey, Longwy-sur-le-Doubs, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Orbagna, Petit-Noir, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Jean-d'Étreux, Sainte-Agnès, Trois-Châteaux (Les), Val-Sonnette, Vincelles, Vincent-Froideville.

En totalité:

Bletterans, Chapelle-Voland, Chêne-Sec, Chilly-le-Vignoble, Commenailles, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Fontainebrux, Frébuans, Hays (Les), Larnaud, Nance, Neublans-Abergement, Relans, Repôts (Les), Trenal, Villeveux.

Dans le département de Saône-et-Loire:

En partie:

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

En totalité:

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

5. Lien avec l'aire géographique

La «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» est une volaille d'une race spécifique la race gauloise ou de Bresse de variété blanche, sélectionnée localement, à croissance lente.

Cette race rustique parfaitement adaptée aux conditions climatiques de la Bresse permet de valoriser au mieux les parcours herbeux qui lui sont mis à disposition où elle doit chercher elle-même sa nourriture, développant ainsi une musculature importante sur une ossature fine.

Son alimentation complémentaire carencée en protéines, mais riche en maïs et sa finition a permis la production de volailles grasses à l'origine de la notoriété des volailles de Bresse.

L'aire de production des volailles de Bresse, correspond à une plaine bocagère légèrement vallonnée, issue d'apports géologiques périglaciaires à l'origine de sols très argileux et imperméables. Le climat est humide.

Le maïs, apparu en Bresse au début du XVII^e siècle a joué un rôle central dans le système agricole bressan servant à l'alimentation des volailles. Une polyculture traditionnelle basée sur les cultures herbagères et céréalières et l'élevage avicole et bovin s'est mise en place au fil des siècles et perdure encore aujourd'hui.

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.

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 graines 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.

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.

Les animaux se caractérisent par une finesse du squelette et du grain de peau qui indique une aptitude au développement de la viande et de la graisse.

La «Volaille de Bresse» est qualifiée de type «volaille grasse»: 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.

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. 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.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c299632c-5d77-4297-8f9a-2122d1b942ea
