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) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 395/06)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 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) nº 1151/2012

«Volailles d'Ancenis»

Nº UE: PGI-FR-0167-AM02 — 15.10.2019

AOP ( ) IGP (X)

1. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

Les Fermiers du Val de Loire
Boulevard Pasteur
BP 50262
44158 Ancenis Cedex
FRANCE
Courriel: fermiersduvaldeloire@terrena.fr

L'association «Les Fermiers du Val de Loire» regroupe les opérateurs qui participent aux activités d'élevage et d'abattage de volailles bénéficiant de l'IGP «Volailles d'Ancenis», 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

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

☒ Aire géographique

☒ Preuve de l'origine

☒ Méthode de production

☒ Lien

☒ Étiquetage

☒ Autres: Groupement demandeur, exigences nationales, contrôles

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) nº 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) nº 1151/2012.

5. **Modification(s)**

5.1. *Rubrique «Description du produit»*

La disposition suivante de la rubrique «Nom du produit et Type de produit» du document d'enregistrement:

— «Poulet d'Ancenis

  — Poulet blanc (carcasse + découpe)

  — Poulet jaune (carcasse + découpe)

  — Poulet noir

— Pintade d'Ancenis (carcasse + découpe)

— Dinde d'Ancenis

— Chapon d'Ancenis

— Poularde d'Ancenis

  — Poularde blanche

  — Poularde jaune»,

la disposition suivante de la rubrique «Cahier des charges — 3.1 Description du produit» du document d'enregistrement au point 3.12 «Caractéristiques des carcasses»:

«Le poids minimum des carcasses éviscérées sans abats devra être le suivant:

Poids minimum:

Poulet:	1 000 g
Pintade:	850 g
Dinde:	2 300 g
Chapon:	2 500 g
Poularde:	1 600 g»

et la disposition suivante de la rubrique «Cahier des charges — 3.1 Description des produits» du document d'enregistrement au point 1 «Âges minimum d'abattage»:

«Les âges minimum d'abattage des volailles fermières d'Ancenis sont conformes aux âges minimum précisés dans les notices techniques officielles Label volailles établies par le ministère de l'agriculture.»

sont supprimées et remplacées comme suit dans la rubrique «Description du produit» du projet de cahier des charges:

«Les "Volailles d'Ancenis" sont des oiseaux de l'ordre des galliformes. Elles appartiennent à différentes familles et comptent plusieurs types d'animaux:

— poulet, poularde, chapon,

— pintade, chapon de pintade,

— dinde.

Toutes sont issues de souches rustiques à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue et un abattage à la limite de la maturité sexuelle assurant ainsi une qualité optimale (conformation et organoleptique).»

«Selon les productions, les caractéristiques des produits finis sont les suivantes:

	Poids minimum éviscérés et sans abats	Couleur de chair et peau	Couleur des pattes
Poulet	1 kg	Jaune ou blanche	Jaunes blanches ou noires
Pintade	0,850 kg	Beige	Noires
Chapon	2,5 kg	Jaune ou blanche	Jaunes ou blanches
Chapon de pintade	1,4 kg	Beige	Noires
Poularde	1,6 kg	Jaune ou blanche	Jaunes ou blanches
Dinde (femelle uniquement)	2,3 kg	Jaune ou blanche	Noires»

Les différentes dispositions sont supprimées et remplacées par de nouvelles dispositions revues sur la forme mais maintenant les mêmes exigences sur le poids minimum des carcasses éviscérées et sans abats, les phénotypes (colonne «couleur de chair et peau» et «Couleur des pattes»). La modification de fond effectuée sur cette rubrique est l'ajout du chapon de pintade aux espèces pouvant bénéficier de l'IGP «Volailles d'Ancenis».

Cette production fait historiquement partie des volailles festives des élevages de l'aire géographique de l'IGP «Volailles d'Ancenis». Elle a pris au fil des années de plus en plus d'importance. Depuis plus de 20 ans entre 10 000 et 20 000 pintades sont mises en place dans les élevages de la région chaque année et à peu près autant sont commercialisées. Il s'agit de pintades chaponnées puis élevées en vue d'une commercialisation pour les fêtes de fin d'année. Sa conduite et les pratiques en élevage sont similaires à celles mises en œuvre pour le chapon (poulet chaponné) et la pintade «Volailles d'Ancenis». Les caractéristiques de cette espèce sont ensuite décrites comme pour les autres espèces autorisées à savoir les phénotypes, le poids minimum, la précision qu'il s'agit de souches rustiques à croissance lente.

Pour la liste des espèces autorisées à la découpe, la disposition suivante de la rubrique «Nom du produit et Type de produit» du document d'enregistrement qui définit les espèces autorisées à la découpe:

— «Poulet d'Ancenis

  — Poulet blanc (carcasse + découpe)

  — Poulet jaune (carcasse + découpe)

  — Poulet noir

— Pintade d'Ancenis (carcasse + découpe)

— Dinde d'Ancenis

— Chapon d'Ancenis

— Poularde d'Ancenis

  — Poularde blanche

  — Poularde jaune»,

pour les présentations autorisées des pièces entières, la disposition suivante de la rubrique «Cahier des charges — 3.1 Description des produits» du document d'enregistrement au point 3 «Présentation des produits»:

«Les volailles sont présentées et commercialisées en carcasses entières et en découpe.»

3.1. Carcasses

3.11. Les carcasses de volailles doivent être présentées à la vente sous l'une des formes suivantes:

— partiellement éviscérées

— éviscérées avec abats

— éviscérées sans abats»

et la disposition suivante de la rubrique «Cahier des charges — 3.1 Description du produit» du document d'enregistrement au point 3.12 «Caractéristiques des carcasses»:

«Les carcasses de volailles doivent être de classe A»

sont supprimées et remplacées par la disposition suivante:

«Les pièces entières sont issues de carcasses de classe A.

Pour les découpes de volailles, leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses présentant de légers défauts (non classable en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

Les pièces entières sont présentées:

— "prête à cuire" (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse) conditionnée sous film, sous atmosphère protectrice ou sous vide,

— "effilée" (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats).

Les volailles sont commercialisées en frais ou surgelé.

Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) sont commercialisés en frais ou surgelé.»

Les différentes dispositions sont supprimées et remplacées par de nouvelles dispositions revues sur la forme. La modification de fond effectuée dans cette rubrique concerne la possibilité de commercialiser l'ensemble des volailles couvertes par l'IGP «Volailles d'Ancenis» en découpe. Cette possibilité d'ouvrir la découpe à l'ensemble des espèces permettrait à la filière de s'adapter aux nouvelles habitudes de consommation comme l'ont démontré des enquêtes sur la consommation récemment (WorldpanelKantar, 2017). Cette présentation est aujourd'hui plébiscitée par les consommateurs pour sa praticité; 30 % des volailles fermières sont vendues découpées. Tout comme la surgélation, la découpe permet de développer les débouchés de cette filière à la restauration hors domicile pour cette volaille, mais aussi de développer l'export et l'utilisation de cette volaille au sein de produits élaborés.

La fiche résumée, maintenant présentée sous forme de document unique est modifiée au point 3.2 pour prendre en compte ces modifications: La disposition suivante est supprimée:

«Description: Carcasses ou découpes de volailles à chair ferme et présentant des qualités organoleptiques supérieures, abattues à un âge proche de la maturité sexuelle.»

Elle est remplacée par la disposition suivante:

«Les "Volailles d'Ancenis" sont des oiseaux de l'ordre des galliformes. Elles appartiennent à différentes familles et comptent plusieurs types d'animaux:

— poulet, poularde, chapon,

— pintade, chapon de pintade,

— dinde.

Toutes les volailles sont issues de souches rustiques à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue et un abattage à la limite de la maturité sexuelle assurant ainsi une qualité optimale (conformation et organoleptique).

Elles sont élevées en plein air sur des parcours enherbés et arborés favorables à l'expression naturelle de ces souches à l'exploration des parcours.

Les "Volailles d'Ancenis" se caractérisent par une carcasse ronde avec des filets rebondis et des dépôts de graisses marqués sur la face latérale des cuisses et de part et d'autre de l'os du bréchet.

Selon les productions, les caractéristiques des produits finis sont les suivantes:

	Poids minimum	Couleur de chair et peau	Couleur des pattes
Poulet	1 kg	Jaune ou blanche	Jaunes blanches ou noires
Pintade	0,850 kg	Beige	Noires
Chapon	2,5 kg	Jaune ou blanche	Jaunes ou blanches
Chapon de pintade	1,4 kg	Beige	Noires
Poularde	1,6 kg	Jaune ou blanche	Jaune ou blanches
Dinde	2,3 kg	Jaune ou blanche	Noires»

5.2. *Rubrique «Aire géographique»*

La disposition suivante de la rubrique «3.3 Délimitation de l'aire géographique»:

«3.31. Aire géographique

Elle comprend le département de la Loire-Atlantique et la partie Ouest du département du Maine-et-Loire (carte ci-contre)

La liste des cantons suivants compose l'aire géographique:

LOIRE-ATLANTIQUE, CANTONS DE:

ANCENIS	VALLET
LIGNE	VERTOU
RIAILLE	ST ETIENNE DE MONTLUC
ST MARS LA JAILLE	SAVENAY
VARADES	ST NICOLAS DE REDON
BLAIN	GUEMENE PENFAO
CHATEAUBRIANT	ST GILDAS DES BOIS
DERVAL	ROUGE
MOISDON LA RIVIERE	HERBIGNAC
NORT SUR ERDRE	GUERANDE
NOZAY	MONTOIR DE BRETAGNE
ST JULIEN DE VOUVANTES	LE PELLERIN
AIGREFEUILLE SUR MAINE	ST PERE EN RETZ
BOUAYE	PORNIC
CARQUEFOU	BOURGNEUF EN RETZ
LA CHAPELLE SUR ERDRE	MACHECOUL
CLISSON	ST PHILBERT DE GRANDLIEU
LE LOUROUX BOTTEREAU	LEGE

MAINE ET LOIRE:

CANDE	CHOLET
LE LION D'ANGER	MONTFAUCON
POUANCE	MONTREVAULT

SEGRE	ST FLORENT LE VIEIL
CHALONNES SUR LOIRE	ANGERS
LE LOUROUX BECONNAIS	PONTS DE CE
ST GEORGES SUR LOIRE	VIHIERS
THOUARCE	TIERCE
BEAUPREAU	CHATEAUNEUF/SARTHE
CHAMPTOCEAUX	MONTREUIL BELLAY
CHEMILLE»	

est remplacée par la rédaction suivante:

«Les "Volailles d'Ancenis" sont élevées de l'âge d'un jour jusqu'à leur enlèvement pour l'abattage. L'élevage des volailles que ce soit les bâtiments comme les parcours sont situés dans l'aire géographique de l'IGP "Volailles d'Ancenis" dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2019.

Département de la Loire-Atlantique en intégralité

Département de Maine-et-Loire:

Communes en entier:

Angers, Angrie, Armaillé, Aubigné-sur-Layon, Avrillé, Beaucouzé, Beaulieu-sur-Layon, Beaupreau en Mauges, Bécon-les-Granits, Bégrolles-en-Mauges, Béhuard, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-l'Evêque, Briollay, Candé, Cantenay-Épinard, Carbay, Cernusson, Challain-la-Potherie, Chalonnes-sur-Loire, Chambellay, Champtocé-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudefonds-sur-Layon, Chazé-sur-Argos, Cheffes, Chemillé en Anjou, Chenillé-Champteussé, Cholet, Cléré-sur-Layon, Coron, Denée, Doué-en-Anjou, Écouflant, Écuillé, Erdre-en-Anjou, Feneu, Grez-Neuville, Ingrandes-Le Fresne-sur-Loire, Juvardeil, La Jaille-Yvon, La Plaine, La Possonnière, La Romagne, La Séguinière, La Tessoualle, Le Lion-d'Angers, Le May-sur-Èvre, Le Plessis-Grammoire, Les Cerqueux, Les Garennes-sur-Loire, Les Hauts-d'Anjou, Les Ponts-de-Cé, Loiré, Longuenée-en-Anjou, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Mazières-en-Mauges, Miré, Montilliers, Montreuil-Juigné, Montreuil-sur-Loir, Montreuil-sur-Maine, Montrevault sur Èvre, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Érigné, Nuaillé, Ombrée-d'Anjou, Orée-d'Anjou, Passavant-sur-Layon, Rives-du-loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Barthélemy-d'Anjou, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-de-Linières, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saint-Sigismond, Sarrigné, Savennières, Sceaux-d'Anjou, Segré-en-Anjou Bleu, Sèvremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Soulaire-et-Bourg, Thorigné-d'Anjou, Tiercé, Toutlemonde, Trélazé, Trémentines, Val d'Erdre-Auxence, Val-du-Layon, Verrières-en-Anjou.

Communes en partie:

Brissac-Loire-Aubance (territoires des anciennes communes de Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hopital et Vauchrétien), Loire-Authion (Territoire des anciennes communes de Andard, La Bohalle, La Daguenière et Saint-Mathurin-sur-Loire), Morannes-sur-Sarthe-Daumeray (Territoire de l'ancienne commune de Chemiré-sur-Sarthe), Terranjou (territoire des anciennes communes de Chavagnes et Notre-Dame-d'Allençon).

Département des Deux-Sèvres:

Adilly, Airvault, Allonne, Amailloux, Argentonnay, Aubigny, Availles-Thouarsais, Azay-Sur-Thouet, Beaulieu-Sous-Parthenay, Boisme, Bouille-Saint-Paul, Boussais, Bressuire, Bretignolles, Cerizay, Cersay, Chanteloup, Chatillon-Sur-Thouet, Chiche, Cirières, Clave, Clessé, Combrand, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Faye-L'Abbesse, Fénery, Geay, Genneton, Glenay, Gourgé, La Boissière-en-Gâtine, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, La Forêt-Sur-Sèvre, La Petite-Boissière, La Peyratte, L'Absie, Lageon, Largeasse, Le Pin, Le Retail, Le Tallud, Les Châtelliers, Les Forges, Lhoumois, Loretz-d'Argenton, Louin, Luché-Thouarsais, Luzay, Maisontiers, Massais, Mauleon, Menigoute, Moncoutant-sur-Sèvres, Montravers, Neuvy-Bouin, Nueil-Les-Aubiers, Parthenay, Pierrefitte, Pompaire, Pougne-Hérisson, Reffannes, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-Du-Plain, Saint-Aubin-Le-Cloud, Saint-Clémentin, Sainte-Gemme, Sainte-Verge, Saint-Germain-De-Longue-Chaume, Saint-Jacques-De-Thouars, Saint-Jean-De-Thouars, Saint-Lin, Saint-Loup-Lamaire, Saint-Martin-Du-Fouilloux, Saint-Maurice-Étusson, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Paul-En-Gâtine, Saint-Pierre-Des-Échaubrognes, Saint-Varent, Saurais, Secondigny, Thouars, Trayes, Vasles, Vausseroux, Vautebis, Vernoux-En-Gâtine, Viennay, Vouhé, Voultegon.

Département de la Vendée:

Bazoges-en-Paillers, Beaurepaire, Chanverrie, Cugand, La Bernardière, La Boissière-de-Montaigu, La Bruffière, La Gaubretière, Les Landes-Genusson, Mortagne-sur-Sèvre, Saint-Aubin-des-Ormeaux, Saint-Laurent-sur-Sèvre, Saint-Malô-du-Bois, Saint-Martin-des-Tilleuls, Tiffauges, Treize-Septiers, Treize-Vents.»

La délimitation de l'aire géographique est modifiée. Cette modification correspond à une extension de l'aire géographique au sud de sa frontière actuelle sur une partie des départements de la Vendée, des Deux-Sèvres et du Maine-et-Loire et un retrait de certaines communes n'étant pas en cohérence avec les principes de délimitation énoncés dans cette même rubrique et dans la partie «Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique» du cahier des charges en vigueur comme du cahier des charges modifié proposé. Le non-respect de ces critères de délimitation se fonde notamment sur le fait que les territoires ne possèdent pas une influence polyculture élevage bocagère, mais sont essentiellement viticoles.

Pour rappel les critères de délimitation de l'aire géographique de l'IGP «Volailles d'Ancenis» sont principalement les facteurs naturels (zone constituée des bassins versants orientés vers la Loire de son embouchure jusqu'à la vallée du Loir au nord d'Angers, socle appartenant au massif armoricain, climat océanique à la fois doux et humide l'hiver et assez chaud et ensoleillé l'été, sans sécheresse marquée) et dans une moindre mesure les facteurs humains qui apparaissent comme déterminants (importance des systèmes d'exploitation de type polyculture-élevage dans lesquels la production de volailles s'inscrit, unité de paysage de type bocager sur la zone ainsi définie, implantation et importance des élevages engagées dans une production de volailles, histoire du groupement «les Fermiers du Val de Loire» animant, organisant et structurant la filière volaille sur ce périmètre).

Cette modification de l'aire géographique permet ainsi d'aboutir à une aire géographique plus cohérente et en correspondance avec les fondements du lien avec l'aire géographique de l'IGP «Volailles d'Ancenis».

Enfin cette rubrique «aire géographique» est également fortement remaniée sur la forme car à l'époque de la rédaction du cahier des charges la liste de cantons était préférée aux communes. Les délimitations des cantons ainsi que leurs noms évoluant plus régulièrement que les communes, les autorités françaises ont fait le choix d'inscrire une liste des communes dans les cahiers des charges et non des listes de cantons. Cette modification textuelle n'impacte pas la délimitation pour une grande partie de l'aire géographique.

De manière synthétique, l'aire géographique de l'IGP «Volailles d'Ancenis» est modifiée et réorganisée de la manière suivante:

— Ajout de 97 communes du département des Deux-Sèvres,

— Ajout de 17 communes du département de la Vendée,

— Suppression de 13 communes le Maine-et-Loire situées dans la région de Saumur.

Les éleveurs de cette zone ont en commun des pratiques agricoles typiques des exploitations en polyculture élevage, au sein de cette grande région bocagère. Elle bénéficie d'un climat doux et océanique permettant la sortie précoce des volailles en hiver. Ces critères climatiques correspondent en tout point au climat du massif Armoricain.

À ce titre, les communes du Maine et Loire ont été retirées car elles se situent sur le bassin Parisien avec des caractéristiques du milieu et des modes de production différents (vignes, céréales…).

La fiche résumée, maintenant présentée sous forme de document unique est modifiée à la rubrique «4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique» pour prendre en compte les modifications développées ci-avant.

La disposition suivante de la fiche résumée:

«c) Aire géographique: département de Loire-Atlantique et partie Ouest du département de Maine-et-Loire.»

est supprimée. Afin de limiter la longueur du document unique tout en conservant son exactitude, une liste des cantons ou département quand ils sont compris dans leur intégralité est préférée à la liste des communes dans le document unique. L'aire géographique proposée entre le projet de cahier des charges et le document unique est différente dans la nomenclature, mais identique dans son périmètre.

La disposition suivante de la rubrique «3.3. Aire géographique»:

«3.32. Cette aire géographique correspond au bassin fluvial au cours inférieur de la Loire:

La Loire sépare en son milieu l'aire géographique délimitée en 3.31.

À partir d'Angers, les principaux affluents du cours inférieur de la Loire sont les suivants:

1) Affluents de la Rive Droite:

— La Maine grossie de la Mayenne, de la Sarthe, du Loir,

— L'Erdre.

2) Affluents de la Rive Gauche:

— Le Layon,

— L'Evre,

— La Divatte,

— La Sèvre Nantaise grossie de la Petite Moine,

— L'Acheneau.

Notons également les marais de Brière au nord de la Loire (nord de St Nazaire), les marais de Petit Mars (au nord de Nantes) et le lac de Grand Lieu (sud de Nantes).

3.33. Cette aire géographique bénéficie d'un climat particulièrement doux et humide.

L'aire géograhique en façade ouest borde l'océan Atlantique (carte annexe 1).

Le fleuve influence les conditions climatiques du bassin fluvial au-delà d'Angers (l'influence des marées s'observe sur les berges du fleuve à plus de 80 km en amont de l'embouchure).

Ce climat particulièrement humide est caractéristique de l'aire géographique. Joachim du Bellay (1522-1560) né à Lire, 3 km au sud d'Ancenis, évoque "la douceur angevine" dans son poème "Regrets du pays natal".

La carte "Régions climatiques de France" en annexe 2 tirée du livre *Le climat de la France* de Raymond Arlery traduit l'unité du relief de l'aire géographique décrite et sa grande homogénéité climatique d'influence océanique (l'influence du fleuve et ses affluents repoussant la transition climatique vers l'Est au-delà d'Angers).»

et la disposition suivante de la rubrique «3.3. Aire géographique»:

«3.35. L'Unité, la cohérence de l'aire géographique délimitée s'appuie donc sur les éléments principaux suivants:

1) Une aire géographique délimitée autour d'un axe fluvial:

La Loire sépare l'aire géographique depuis Angers en 2 parties pratiquement égales.

2) La Loire et ses nombreux affluents représentant un réseau hydrographique dense constituant le bassin fluvial du cours inférieur de la Loire.

3) L'influence maritime, grâce à la Loire et au réseau hydrographique dense pénètre profondément dans l'aire géographique délimitée et lui confère une unité climatique (climat particulièrement doux et humide).

4) Tous les élevages et lieux d'abattage sont situés dans l'aire géographique délimitée.»

sont remplacées par la disposition suivante:

«Présentation géographique succincte de l'aire:

L'aire géographique de l'IGP "Volailles d'Ancenis" couvre toute la basse vallée de la Loire depuis son embouchure jusqu'à la vallée du Loir au nord d'Angers et la vallée de la Sèvre nantaise au sud. Le relief est vallonné et s'organise autour d'un réseau assez dense de rivières qui sont drainées par la Loire. Au point de vue géologique, l'aire se situe sur la partie terminale du massif Armoricain. Aussi, l'aire fait partie des régions bocagères françaises avec une densité de haies importante où le chêne pédonculé est très présent.»

Les dispositions telles que rédigées dans le cahier des charges de l'IGP «Volailles d'Ancenis» apparaissent fortement détaillées et en redondance entre elles car les mêmes éléments sont abordés plusieurs fois à proximité. La rédaction proposée permet de garder les éléments clés de description de l'aire géographique de manière synthétique. Par ailleurs, nombreux de ces éléments relatifs à la description des caractéristiques de l'aire géographique ayant un lien avec le produit sont repris dans la rédaction proposée de la rubrique «Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique» du cahier des charges proposé.

La disposition suivante est supprimée:

«3.34. Les élevages de Volailles d'Ancenis sont tous situés dans l'aire géographique délimités au 3.31

NB: AUTRES ENTREPRISES SITUÉES DANS L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

ABATTOIRS:

ETS GICQUEL
La Charlotte
44540 ST MARS LA JAILLE
(15 km nord d'Ancenis)
ETS PROVOLOIRE
Zone de l'Hermitage
44150 ANCENIS

USINE D'ALIMENT:

LA CANA
La Noëlle
44150 ANCENIS

COUVOIRS:

ETS GRELIER
La Bohardière
49290 ST LAURENT DE LA PLAINE
(20 km sud-ouest d'Angers)
Ets GAUGUET
44540 LE PIN
(20 km nord d'Ancenis)»

Cette partie présente les entreprises (en dehors des élevages) situées dans l'aire géographique à l'époque de la demande de reconnaissance en IGP des «Volailles d'Ancenis». Cette partie n'impose aucune obligation et n'est plus d'actualité. Cette suppression est donc formelle.

5.3. *Rubrique «Preuve de l'origine»*

Les éléments relatifs à la traçabilité qui étaient présents dans le cahier des charges, étaient limités à un suivi de numéro d'étiquettes par l'organisme de contrôle regroupant quelques informations partielles du cahier des charges.

Ils sont remplacés par des dispositions encadrant:

— Les modalités d'identification des opérateurs souhaitant intervenir dans la production de «Volailles d'Ancenis» à toutes les étapes sont introduites (éleveurs et abatteurs).

— Le système de traçabilité qui permet d'assurer aux consommateurs que le produit «Volailles d'Ancenis» est bien conforme aux caractéristiques certifiées par l'IGP. La traçabilité consiste à conserver l'information nécessaire et suffisante pour connaître l'origine et la composition du produit tout au long des étapes de sa production, de sa transformation et de sa distribution. L'origine est garantie par l'identification des produits et par un système de traçabilité ascendante et descendante.

— Le système définit et permettant, via un tableau, de synthétiser les documents et enregistrements exigés et les éléments d'information au minimum attendus, à chaque étape de la vie du produit (accouvage, élevage, enlèvement, réception, abattage, conditionnement, découpe). Ces documents sont tenus à la disposition des agents chargés du contrôle.

Cette nouvelle rédaction plus complète renforce la traçabilité du produit.

5.4. *Rubrique «Méthode d'obtention»*

La disposition suivante est supprimée du cahier des charges:

«3.2. Méthode d'obtention

Les produits pouvant bénéficier de l'indication géographique protégée "Volailles d'Ancenis" doivent être conformes en tous points au (X):

— Cahier des charges du règlement (CEE) n° 1538/91, modifié par celui du 22 octobre 1993 (281/93), relatif à l'utilisation de la mention: Fermier élevé en plein air sur l'étiquetage.

— Notices techniques "Label" établies par le ministère de l'agriculture et de la pêche française établissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention des "Labels avicoles" suivants:

  — Poulet de chair

  — Découpe de poulet de chair

  — Pintade

  — Découpe de pintade

  — Dinde

  — Poularde

  — Chapon

Règlements techniques des "Labels avicoles" détenus par l'Association Sèvre et Loire Qualité consultables à son siège et homologués sous le n° suivant:

— Poulet fermier blanc	n° 08-76 + avenant découpe
— Poulet fermier noir	n° 04-80
— Poulet fermier jaune	n° 14-87 + avenant découpe
— Dinde fermière noire	n° 04-86
— Pintade fermière	n°60-88 + avenant découpe
— Chapon fermier	n° 29-89
— Poularde fermière blanche	n° 12-91
— Poularde fermière jaune	n° 13-91»

Elle est remplacée par la disposition suivante:

«5.1. Souches utilisées

Les souches utilisées sont des souches rustiques et à croissance lente. Les volailles sont ainsi adaptées à une durée d'élevage longue et à l'élevage en plein air; elles utilisent au mieux les parcours.

Les souches retenues pour les productions de "Volailles d'Ancenis" permettent d'obtenir des volailles présentant les phénotypes suivants:

Production	Phénotype
Poulet blanc, chapon de poulet blanc, poularde blanche	Plumage roux, pattes et peau blanches
Poulet jaune, chapon de poulet jaune poularde jaune	Plumage roux, pattes et peau jaunes
Poulet noir	Plumage noir, pattes noires et peau blanche
Pintade, chapon de pintade	Plumage gris barré à noir; Tarses plus ou moins foncés
Dinde	Plume noire, peau blanche
	Plume noire, peau jaune
	Plume bronze, peau blanche»

Cette modification de rédaction permet de maintenir les mêmes précisions sur les phénotypes des volailles pouvant prétendre à l'IGP «Volailles d'Ancenis» voire les préciser pour les chapons de poulet, la pintade et la dinde. La description du phénotype est également ajoutée pour le chapon de pintade qui dispose du même phénotype que la pintade. Cette modification de la rédaction permet également de supprimer les références aux numéros de cahiers des charges label rouge historiquement produits avec les «Volailles d'Ancenis» qui par ailleurs sont pour la plupart caduques.

Dans le projet de cahier des charges une partie 5.2 «Mode d'élevage» est ajoutée:

«5.2. Mode d'élevage

Les "Volailles d'Ancenis" sont élevées en plein air: elles ont accès à un parcours à un âge défini. L'âge minimum d'abattage est lui aussi fixé par production.

Pour cela, les bâtiments sont munis de trappes qui sont ouvertes dès 9 heures du matin et jusqu'à la tombée de la nuit.

	Âge maximum d'accès au parcours	Âge minimum d'abattage
Poulet	37 Du 37e au 42e jour des aménagements d'horaires sont possibles l'hiver	81
Pintade	56	94
Chapon	42	150
Chapon de pintade	56	150
Poularde	42	120
Dinde	56	140»

Dans le projet de cahier des charges une partie 5.3 «Bâtiment et parcours d'élevage» est ajoutée:

«5.3. Bâtiments et parcours d'élevage

Les bâtiments d'élevage sont de petites tailles, 400 m^2 maximum sauf pour la dinde où ils peuvent atteindre 500 m^2. Ils sont clairs et munis de trappes pour assurer l'accès des volailles sur le parcours avec un ratio de 4 mètres minimum de trappe pour 100 m^2 de surface au sol.

Une densité maximum doit y être respectée pour chaque type de volailles:

	Nombre maximum d'animaux/m^2
Poulet	11
Pintade	13
Dinde	6,25

	Nombre maximum d'animaux/m^2 en bâtiment de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel	Nombre maximum d'animaux/m^2 en bâtiment du jour de l'enlèvement partiel à l'âge minimum d'abattage (1)
Chapon	11	6,25
Chapon de pintade	13	10
Poularde	11	9

Enlèvement partiel ou dé-tassage: pratique de division de lot en élevage de la filière longue.

(1) La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimum d'abattage ne doit pas être inférieure à:

— 58 jours pour les chapons,

— 49 jours pour les chapons de pintade,

— 28 jours pour les poulardes.

À partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment pour les poulets, chapons de poulet et poulardes (au moins 250 kg/bâtiment de 400 m²/lot).

Au 42e jour d'élevage au plus tard, des perchoirs sont installés dans les bâtiments de poulet et de pintade: la longueur cumulée de perchage offerte aux volailles est de 128 m minimum par bâtiment de 400 m². Au même moment des objets à picorer comme des ficelles sont mises à disposition des animaux.

La taille de parcours doit être suffisante pour offrir aux "Volailles d'Ancenis" une surface minimale à chaque production:

	Surface minimale de parcours par sujet
Poulet	2 m²
Pintade	2 m²
Dinde	6 m²

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

Enlèvement partiel ou dé-tassage: pratique de division de lot en élevage de la filière longue.

(1) La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimum d'abattage ne doit pas être inférieure à:

— 58 jours pour les chapons,

— 49 jours pour les chapons de pintade,

— 28 jours pour les poulardes.

Le parcours est situé face aux trappes de sorties des animaux, arboré avec un minimum de 200 mètres linéaires de haies bocagères ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.»

Dans le projet de cahier des charges une partie 5.4 «Alimentation des volailles» est ajoutée:

«5.4. Alimentation des volailles

L'alimentation des "Volailles d'Ancenis" est composée de 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % minimum de céréales et dérivés de céréales en dehors des additifs. 12% minimum des céréales sont apportées sous forme de blé entier durant toute la période d'engraissement (après 28 jours) favorisant le travail du gésier des animaux et ainsi répondre aux besoins naturels des volailles.

Le pourcentage de produits dérivés de céréales est inférieur ou égal à 15 % de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales. Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.

Les différentes catégories de matières premières composant l'aliment sont:

— Céréales et produits dérivés de céréales

— Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés

Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont utilisées:

— Graines de légumineuses et produits dérivés

— Tubercules et racines, et produits dérivés

— Autres graines et fruits et produits dérivés, par exemple raisin et produits dérivés

— Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés, par exemple luzerne et produits dérivés

— Autres plantes, algues et produits dérivés

— Minéraux et produits dérivés

— (Sous-)produits de fermentation de micro-organismes: levures de bières inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal

— Divers: produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates

— produits de la transformation de plantes»

L'ajout des parties 5.2 «Mode d'élevage», 5.3 «Bâtiments et parcours d'élevage», 5.4 «Alimentation des volailles» au cahier des charges permet d'inscrire la réalité des pratiques des éleveurs de l'IGP «Volailles d'Ancenis» et ainsi assurer un contrôle rigoureux de ces pratiques.

Ces pratiques sont en adéquation avec les fondements des spécificités de l'aire géographique et les spécificités du produit à savoir l'utilisation de souches à croissances lentes permettant une exploration du parcours, présence d'un parcours correspondant aux caractéristiques bocagères du territoire (présence de haies bocagère et d'arbres, réseau hydrographique dense), une alimentation fortement basée sur les céréales offertes par la situation de ces élevages dans une zone de polyculture élevage où le blé occupe une place importante de l'alimentation. Ces céréales sont par ailleurs distribuées pour partie à la volée dans les bâtiments d'élevage. Enfin du fait du climat clément, les volailles bénéficient d'une sortie précoce sur les parcours comparativement aux autres volailles élevées en plein air.

La disposition précisant que l'abattage est réalisé dans l'aire géographique est supprimée:

«Tous les élevages et les lieux d'abattages sont situés dans l'aire géographique délimitée.»

La demande de localisation de l'abattage dans l'aire géographique est retirée car il apparait que de plus en plus d'abattoirs ferment leurs portes, actuellement plusieurs abattoirs sont présents dans l'aire géographique, mais la situation pourrait évoluer dans quelques années et la filière se retrouverait dans une situation complexe.

Les dispositions suivantes sont ajoutées:

«5.5. Conditions d'enlèvement et de transport des volailles

Une mise à jeun des animaux de 5 heures minimum est réalisée préalablement à l'enlèvement des volailles du site d'élevage pour assurer une bonne vidange de leur tube digestif.

La durée de transport entre le site d'élevage et l'abattoir n'excède pas 3 heures afin de garantir le bien-être de l'animal.

5.6. Attente avant abattage

Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, un temps d'attente de 30 minutes minimum est respecté.»

Ces dispositions permettent de s'assurer du respect de conditions minimales de bien-être animales ayant un impact sur les caractéristiques du produit.

5.5. *Rubrique «Lien»*

Le cahier des charges en vigueur développe la partie lien dans de nombreuses sous parties. Elles sont réécrites dans leur totalité à la rubrique du cahier des charges «Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique» pour faire ressortir de manière plus évidente la démonstration du lien entre les «Volailles d'Ancenis» et son aire géographique, sans que le fond ne soit modifié. En effet le lien entre l'aire géographique et le produit est fondé sur la réputation et les spécificités du produit. En effet, la réputation et la renommée de la dénomination ont pu se développer historiquement grâce aux caractéristiques du milieu (caractère bocager du territoire, la forte hydrographie de la zone, un climat clément) ainsi qu'aux caractéristiques liées au savoir-faire des opérateurs (sortie précoces des animaux sur le parcours, alimentation, végétation sur parcours).

Cette rubrique est introduite en un paragraphe précisant la base du lien avec l'origine géographique: «Le lien à l'origine de la "Volailles d'Ancenis" est fondé sur sa réputation et les spécificités du produit liées au savoir-faire des éleveurs.»

La rubrique est ensuite structurée en trois parties:

— La partie «spécificité de l'aire géographique» reprend les facteurs naturels, en mettant en avant le relief vallonné de l'aire géographique, la forte hydrographie de la zone, la forte variabilité des sols et de leur potentiel agronomique sur un socle commun, le massif armoricain entraînant des utilisations différenciées des parcelles, un climat clément, la présence d'éléments minéraux appelés «grit» dans les sols et les savoir-faire de l'homme dans la distribution abondante de céréales aux animaux de la basse-cours, le façonnage du territoire en un paysage bocager.

— La partie «spécificité du produit» met en avant les caractéristiques particulières du produit (carcasse ronde avec des filets rebondis et des dépôts de graisses marqués sur la face latérale des cuisses et de part et d'autre de l'os du bréchet).

— Enfin, le point «lien causal» explique les interactions entre les facteurs naturels et humains et le produit à savoir une production de volailles qui s'est développée en tirant profit:

  — de la grande variabilité de la qualité des sols (production de céréales et prairies dans une très grande proximité géographique),

  — d'un climat clément (permettant une sortie particulièrement précoce des volailles sur parcours),

  — de la présence de haie en grand nombre (protection des volailles des prédateurs et du vent, perchoirs naturels, assurant un approvisionnement en insectes et en «grit», tout en, de par sa présence, favoriser l'exploration du parcours),

  — d'une utilisation de souches rustiques à croissance lente,

  — d'une alimentation basée sur une forte utilisation de céréales,

  — d'une conformation des volailles ronde avec des filets rebondis et des dépôts de graisses marqués sur la face latérale des cuisses et de part et d'autre de l'os du bréchet.

Tous ces éléments ayant permis aux «Volailles d'Ancenis» d'acquérir une réputation tout d'abord régional (marché de la Volaille à Ancenis), puis nationale (prix au Concours général agricole depuis 1995).

Pour les raisons évoquées ci-dessus, le point f «lien» de la fiche-résumée est remplacé par le point 5 «Lien avec l'aire géographique» du document unique.

5.6. *Rubrique «Étiquetage»*

La disposition suivante du cahier des charges:

«Toute étiquette apposée sur les produits bénéficiant de l'indication géographique protégée d'"Ancenis" doit avoir reçu l'agrément préalable:

1) du Comité de certification de Sèvre et Loire Qualité

2) de la Commission nationale des labels et de la certification normative de conformité.

Les mentions portées sur les étiquettes doivent respecter les mentions obligatoires et spécifiques aux produits sous label, rappelées dans les notices techniques officielles des "Labels avicoles" élaborées par le ministère de l'agriculture.»

est supprimée car l'ensemble des informations prévues à ce point dans le cahier des charges sont obsolètes car:

— la dénomination de l'organisme certificateur chargé des contrôles (Comité de certification de Sèvre et Loire Qualité) a été modifiée depuis et qu'il n'apparaît pas opportun de maintenir ce type d'information sur l'étiquetage,

— l'organisation des administrations françaises réalisant l'instruction des signes officiels de l'origine a été modifiée (Commission nationale des labels et de la certification normative de conformité) et cette instance n'existe plus. Comme le point précédent, il n'apparait donc pas opportun de maintenir ce type d'information sur l'étiquetage,

— enfin, les notices techniques officielles des labels avicoles élaborées par le ministère de l'agriculture n'existent plus par ailleurs il n'apparaît plus opportun de lier un cahier IGP à un document tiers national.

La disposition:

«L'indication géographique sera portée sur l'étiquette, précédée de la dénomination du produit.»

est remplacée par la disposition suivante dans le cahier des charges:

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

— la dénomination enregistrée du produit "Volailles d'Ancenis",

— le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.»

Par ailleurs, les mentions figurant au point h «Étiquetage» de la fiche-résumé sont supprimées et ne sont donc pas reprises au point 3.6 du document unique

5.7. *Autres*

— Groupement demandeur:

La disposition suivante du cahier des charges est supprimée:

«1. RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR

1.1. Nom: Les Fermiers d'Ancenis
1.2. Adresse: 276 bd Schuman
44150 Ancenis, France
Tél.
Fax
+33 40988954
+33 40960110

1.3. Forme juridique: Syndicat régi par la loi du 21 mars 1884 créé le 17 octobre 1975

l.4. Composition: 225 adhérents producteurs de "Volailles d'Ancenis" au 31 décembre 1994»

Elle est remplacée par la disposition suivante:

«Groupement demandeur:

Les Fermiers du Val de Loire
Boulevard Pasteur — BP 50262, 44158 Ancenis Cedex, France
Tél. +33 240988252
Fax +33 240831500
Courriel: fermiersduvaldeloire@terrena.fr

Association loi 1901»

Cette modification consiste en une actualisation des coordonnées du groupement.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

— Structures de contrôle:

En application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges, le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont supprimées. Cette rubrique mentionne désormais les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont désormais consultables sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

— Exigences nationales:

Les principaux points à contrôler sont ajoutés dans les exigences nationales, conformément à la réglementation nationale en vigueur.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

— Contrôles:

Le cahier des charges en vigueur prévoit une rubrique spécifique au contrôle des dispositions du cahier des charges pouvant s'apparenter à un plan de contrôle. Conformément aux exigences actuelles en matière de contrôle, l'ensemble de ces éléments est supprimé du cahier des charges. Un plan de contrôle a été élaboré en parallèle permettant d'assurer un contrôle de l'ensemble du cahier des charges proposé.

DOCUMENT UNIQUE

«VOLAILLES D'ANCENIS»

N° UE: PGI-FR-0167-AM02 — 15.10.2019

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Volailles d'Ancenis»

2. **État membre ou pays tiers**

France

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

3.1. *Type de produit [voir annexe XI]*

Classe 1.1. Viandes (et abats) frais

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

Les «Volailles d'Ancenis» sont des oiseaux de l'ordre des galliformes. Elles appartiennent à différentes familles et comptent plusieurs types d'animaux:

— poulet, poularde, chapon,

— pintade, chapon de pintade,

— dinde.

Toutes les volailles sont issues de souches rustiques à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue et un abattage à la limite de la maturité sexuelle assurant ainsi une qualité optimale (conformation et organoleptique).

Elles sont élevées en plein air sur des parcours enherbés et arborés favorables à l'expression naturelle de ces souches à l'exploration des parcours.

Les «Volailles d'Ancenis» se caractérisent par une carcasse ronde avec des filets rebondis et des dépôts de graisses marqués sur la face latérale des cuisses et de part et d'autre de l'os du bréchet.

Selon la volaille, les caractéristiques des produits finis sont les suivantes:

	Poids minimum	Couleur de chair et peau	Couleur des pattes
Poulet	1 kg	Jaune ou blanche	Jaunes blanches ou noires
Pintade	0,850 kg	Beige	Noires
Chapon	2,5 kg	Jaune ou blanche	Jaunes ou blanches
Chapon de pintade	1,4 kg	Beige	Noires
Poularde	1,6 kg	Jaune ou blanche	Jaune ou blanches
Dinde	2,3 kg	Jaune ou blanche	Noires

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

L'alimentation des «Volailles d'Ancenis» est composée de 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % minimum de céréales et dérivés de céréales. 12 % minimum des céréales sont apportées sous forme de blé entier durant toute la période d'engraissement (après 28 jours) favorisant le travail du gésier des animaux et ainsi répondre aux besoins naturels des oiseaux.

Le pourcentage de produits dérivés sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble de la formule. Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.

Les différentes catégories de matières premières composant l'aliment sont:

— Grains de céréales et produits dérivés de céréales

— Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés

Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont utilisées

— Graines de légumineuses et produits dérivés

— Tubercules et racines et produits dérivés

— Autres graines et fruits et produits dérivés comme par exemple raisin et produits dérivés

— Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés comme par exemple luzerne et produits dérivés

— Autres plantes, algues et produits dérivés

— Minéraux et produits dérivés

— Produits et sous-produits de fermentation de micro-organismes: levures de bières inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal

— Divers:

  — Produits de la transformation de végétaux

  — Produits de la transformation d'épices et d'aromates

  — Produits de la transformation de plantes

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

Les «Volailles d'Ancenis» sont élevées dans l'aire géographique délimitée de l'âge d'un jour jusqu'à leur enlèvement pour l'abattage.

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

Les «Volailles d'Ancenis» sont commercialisées en pièces entières ou en découpe, en frais ou surgelé.

Les pièces entières sont issues de carcasses de classe A; la découpe peut être réalisée à partir de carcasses de classe B, mais les pièces commercialisées doivent être de classe A.

Les carcasses sont présentées:

— «prête à cuire» (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse) conditionnée sous film, sous atmosphère protectrice ou sous vide,

— «effilée» (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats).

Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) sont commercialisés en frais ou surgelé.

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

—

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

Liste des cantons et des communes composant l'aire géographique de l'IGP «Volailles d'Ancenis»:

Département de la Loire-Atlantique en intégralité

Département de Maine-et-Loire:

Cantons:

Angers 1;

Angers 2;

Angers 3;

Angers 4;

Angers 5;

Angers 7 à l'exclusion de l'ancien territoire des communes déléguées de Bauné et Corné (commune de Loire-Authion) et La Ménitré - Beaupréau - Chalonnes-sur-Loire - Chemillé-Melay à l'exclusion de l'ancien territoire de la commune déléguée de Martigné-Briand (commune de Terranjou);

Cholet 1;

Cholet 2;

La Pommeraye;

Les Ponts-de-Cé à l'exclusion de l'ancien territoire des communes déléguées de Chemellier et Coutures (commune de Brissac-Loire-Aubance);

Saint Macaire-en-Mauges;

Tiercé à l'exclusion des communes de Baracé, Durtal, Étriché, Les Rairies, Montigné-les-Rairies et l'ancien territoire des communes déléguées de Daumeray et Morannes (commune de Morannes-sur-Sarthe-Daumeray).

Communes: Angers (partie du canton d'Angers 6) - Montreuil-sur-Loir - Rives-du-Loir-en-Authion - Saint-Barthélemy-d'Anjou - Verrières-en-Anjou.

Département des Deux-Sèvres:

Cantons:

Bressuire;

Cerizay;

La Gâtine à l'exclusion des communes de Doux, La Ferrière-en-Parthenay, Fomperron, Mazières-en-Gâtine, Oroux, Pressigny, Saint-Germier, Saint-Georges-de-Noisne, Saint-Marc-la-Lande, Thénezay et Verruyes;

Mauléon;

Parthenay;

Thouars à l'exclusion de la commune de Louzy.

Communes: Airvault, Argenton-l'Eglise, Availles-Thouarsais, Bouillé-Loretz, Boussais, Coulonges-Thouarsais, Glénay, Louin, Luché-Thouarsais, Luzay, Maisontiers, Pierrefite, Sainte-Gemme, Saint-Loup-Lamaire, Saint-Varent, Tessonnière, Val-en-Vigne.

Département de la Vendée:

Canton:

Mortagne-sur-Sèvre;

Communes: Bazoges-en-Paillers, La Boissière-de-Montaigu et Treize-Septiers.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien à l'origine de la «Volailles d'Ancenis» est fondé sur sa réputation et les spécificités du produit liées au savoir-faire des éleveurs.

L'aire géographique de l'IGP «Volailles d'Ancenis» couvre toute la basse vallée de la Loire depuis son embouchure jusqu'au Loir. Le relief est vallonné et s'organise autour d'un réseau assez dense de rivières.

L'aire géographique se caractérise par une grande variabilité des sols sur un socle commun, le massif armoricain, et en conséquence du point de vue du potentiel agronomique des sols une diversité spatiale y compris à l'échelle de l'exploitation. Cela explique dans une large mesure le régime des cultures, les agriculteurs et éleveurs de l'aire ont toujours réservé traditionnellement les terres les plus séchantes ou les plus mal drainées aux herbages, les terres les plus profondes et/ou les plus fertiles aux céréales principalement blé et orge, les autres aux cultures fourragères.

L'aire géographique de l'IGP «Volailles d'Ancenis» fait partie d'une des grandes régions bocagères de France. Les départements de Loire Atlantique, du Maine-et-Loire, de la Vendée et des Deux-Sèvres sont ainsi tous concernés par la présence importante du bocage; ainsi le bocage est présent sans discontinuité sur l'ensemble de l'aire géographique. Les haies, véritables réservoirs de biodiversité avec leurs essences diversifiées, constituent des abris pour la faune sauvage et notamment les insectes; sur les parcours, ceux-ci constituent un apport protéique pour les volailles, difficilement quantifiable mais réel qui s'ajoutent aux vers de terre. De la même façon, les sols fournissent des éléments minéraux appelés «grit»: ce sont ces petits cailloux que l'on trouve dans la partie superficielle de ces sols de bocage peu travaillés et favorables au développement du gésier des volailles qui les ingèrent.

Le climat sur l'aire géographique est constitué d'une mosaïque de mésoclimats majoritairement doux et océaniques permettant une sortie précoce des volailles. La pluviométrie de printemps, en favorisant une pousse de l'herbe précoce, a historiquement incité les éleveurs à faire sortir les volailles tôt.

L'aire géographique des «Volailles d'Ancenis» est traditionnellement une région de polyculture élevage. En parallèle de ces deux productions principales, se sont installées les basse-cours, le blé constituant la base de la nourriture des volailles. Cette activité complémentaire a été traditionnellement gérée par les femmes générant la trésorerie du quotidien. Ces traditions d'élevage ont été perpétuées et sont aujourd'hui toujours présentes au travers de la production des «Volailles d'Ancenis»: les animaux sont dehors tout le jour, ils sont perchés comme en basse-cour, l'éleveuse ou l'éleveur, comme auparavant la fermière, jette au quotidien du blé à la volée et les volailles sont alimentées principalement avec des céréales. Une grande attention est portée à l'alimentation et à l'engraissement pour faire des poulets de grain, des poulets gras.

Les «Volailles d'Ancenis» bénéficient d'un mode d'élevage fermier élevé en plein air. La sortie des «Volailles d'Ancenis» est précoce. Elle se fait au 37e jour pour les poulets, chapons de poulet et poularde, au 53e jour pour les pintades et chapons de pintade et au 42e jour pour la dinde.

Les souches rustiques permettent cette sortie précoce mais aussi une exploration importante du parcours. Très actives naturellement, elles expriment leurs besoins de perchage, de grattage et de picorage qui sont favorisés par les pratiques d'élevage propres au groupement de producteurs.

L'alimentation des «Volailles d'Ancenis» est composée de 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales. 12 % minimum de ces céréales sont sous forme de blé entier favorisant le travail du gésier et concourant aux spécificités organoleptiques.

Les «Volailles d'Ancenis» se caractérisent aussi par une carcasse ronde avec des filets rebondis et des dépôts de graisses marqués sur la face latérale des cuisses et de part et d'autre de l'os du bréchet.

La production des «Volailles d'Ancenis» s'est développée en tirant profit de la grande variabilité de la qualité des sols, qu'elle soit à l'échelle de l'aire de production aussi bien qu'à celle de l'exploitation agricole.

En effet, les hommes se sont adaptés en installant des systèmes d'exploitation complémentaires pour valoriser au mieux l'ensemble des terres, à savoir la polyculture élevage et notamment la production de céréales et de bovins.

Pour ce faire, l'homme a dû morceler son foncier et a installé un paysage bocager. Ce dernier caractérise l'aire géographique des «Volailles d'Ancenis».

Le bocage est constitué de haies protectrices délimitant des parcours favorables à l'élevage de volailles de plein air. Il protège du vent et des prédateurs. Il fournit de plus des perchoirs naturels ainsi que des insectes et du grit favorables au développement des volailles. Il favorise d'autre part l'exploration du parcours sur toute sa surface.

Le choix de souches rustiques avec un climat majoritairement doux et océanique ainsi que des haies protectrices rendent possibles la sortie précoce des animaux. Cette sortie précoce permet aux volailles la possibilité d'ingérer une herbe abondante.

Un des comportements naturels de ces souches rustiques est le perchage qu'elles peuvent exprimer sur les basses branches des haies bocagères mais aussi dans les poulaillers où les éleveurs leur mettent à disposition des perchoirs. Cette activité régulière ainsi rendue possible garantit les caractéristiques des «Volailles d'Ancenis».

Pour les poulets, les autres comportements naturels que sont le picorage et le grattage sont favorisés par les éleveurs qui jettent quotidiennement du blé à la volée ainsi que par la mise à disposition d'objets à picorer. Tout autant d'éléments qui, en assurant le calme des volailles nécessaire à leur bon engraissement, associé à une durée d'élevage longue, permet le développement rebondi caractéristique des carcasses.

Le caractère traditionnel de cette production lui a valu tout d'abord une réputation régionale attestée par la présence d'un marché aux volailles hebdomadaire à Ancenis.

L'ensemble de ces éléments confère au produit fini une qualité reconnue comme en témoigne les médailles obtenues au Concours Général Agricole de Paris depuis 1995.

Référence à la publication du cahier des charges

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

https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039121349&dateTexte=&categorieLien=id