

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

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

DOCUMENT UNIQUE

« PINTADE DE L'ARDECHE »

N° UE: FR-PGI-0005-01297 – 29.01.2014

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S)

« Pintade de l'Ardèche »

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 « Pintade de l'Ardèche » est une pintade, oiseau de l'ordre des galliformes, élevée en plein air.

La « Pintade de l'Ardèche » est issue de souches rustiques, à croissance lente. L'âge d'abattage est de 94 jours minimum.

La « Pintade de l'Ardèche » présente des pattes et un plumage gris.

Caractéristiques organoleptiques : viande ferme, peu grasse, goût intense et coloration foncée de la chair.

Caractéristiques de présentation :

- seules les carcasses de classe A, ~~c'est à dire sans trace de sang ni griffures,~~ sont commercialisées en pièces entières ;
- conformément à la tradition, les carcasses vendues en pièces entières sont présentées avec les tarses recourbés dans le coffre de la volaille, sous l'os du bréchet ;
- en cas de découpe, les morceaux, issus d'une découpe exclusivement manuelle, sont conformes aux critères de présentation de la classe A.

Modes de présentation :

- effilée (poids minimum de carcasse = 1.1 kg) ;
- prête à cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abat avec tarses = 0.880 kg) ;
- découpée.

Ces viandes sont présentées fraîches ou surgelées.

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

La « Pintade de l'Ardèche » est élevée en plein air avec un accès libre à un parcours arboré, naturellement recouvert de gravillons, à partir de l'âge de 56 jours maximum.

L'aliment est composé à 100% de végétaux, minéraux et vitamines. Deux types de céréales au minimum sont présents dans les aliments. Le taux de matières grasses totales de l'aliment ne dépasse pas 6%.

Part de céréales dans l'alimentation de la « Pintade de l'Ardèche » :

- En phase de démarrage du 1er au 28ème jour maximum : 50 % minimum de céréales ;
- En phase d'engraissement du 29ème jour inclus à l'abattage : le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement est supérieur ou égal à 80 %. Cette phase comprend la période de « croissance » et de « finition ».

Les produits dérivés de céréales représentent au maximum 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

Les aliments distribués sont dénués de toute substance médicamenteuse, y compris de coccidiostatiques. Seuls les régulateurs de flore naturels sont autorisés.

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

L'élevage de la « Pintade de l'Ardèche » est réalisé dans l'aire géographique délimitée. La phase d'élevage correspond à la période comprise entre la mise en place des poussins d'un jour en élevage et l'enlèvement des pintades à destination de l'abattoir.

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

La distance entre élevage et abattoir est inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir est inférieure à 3 heures. En cas de découpe des carcasses, celle-ci est exclusivement manuelle. Les volailles vendues entières sont présentées avec tarses.

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

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage des volailles, l'étiquetage comporte :

- La dénomination: « Pintade de l'Ardèche » ;
- Le symbole IGP de l'Union européenne ;

L'identification de l'abattoir avec un étiquetage spécifique (estampille CEE) ou sur l'étiquette poids/prix apposée sur le produit à côté de l'étiquetage informatif.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de la « Pintade de l'Ardèche » est centrée sur le massif montagneux d'Ardèche (les monts du Vivarais) dans le Centre-Est du Massif central. Elle est constituée du territoire des cantons suivants :

Département de l'Ardèche (07) :

Toutes les communes des cantons de : Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomerac, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierre-ville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône. Canton d'Aubenas : les communes de Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas. Canton de Thueys : les communes de Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueys. Canton de Villeneuve-de-Berg : les communes de Berzème, Darbres, **Lavilledieu**, Lussas, Mirabel, **Saint-Germain**, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons, **Villeneuve-de-Berg**. **Canton de Viviers: les communes d'Alba-la-Romaine, Aubignas, Le Teil.**

Département de la Loire (42) :

Toutes les communes des cantons de : Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux.

Canton de La Grand-Croix : les communes de Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay. Canton de Rive-de-Gier : les communes de Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

Département de la Haute-Loire (43) :

Toutes les communes des cantons de : Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingaux.

Canton de Bas-en-Basset : les communes de Bas-en-Basset, Malvalette. Canton de Le-Puy-en-Velay Nord : les communes de Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil. Canton de Retournac : la commune de Retournac. Canton de Saint-Paulien : les communes de Lavoûte-sur-Loire, Saint-Vincent. Canton de Solignac-sur-Loire : les communes de Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solignac-sur-Loire. Canton de Vorey : les communes de Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique des « Pintade de l'Ardèche » est le massif des monts du Vivarais, unité montagneuse comprenant essentiellement l'Ardèche, mais débordant aussi sur la partie Est de la Haute-Loire et le Sud de la Loire. Une des caractéristiques de cette aire est d'être constituée exclusivement de communes situées en zone de montagne et de piémont, se caractérisant par des handicaps liés à l'altitude, à la pente et/ou au climat, qui ont pour effet de restreindre de façon conséquente les possibilités d'utilisation des terres et sur lesquelles se développent des activités agricoles extensives.

Le climat de l'aire géographique est un climat de moyenne montagne à continental, contrasté selon les saisons, avec des écarts de température importants, des saisons intermédiaires très brèves, et un environnement venté.

L'aire géographique se caractérise en outre par des sols formés à partir de roches éruptives anciennes, granites et schistes. Le point commun de ces roches est d'être

dures mais facilement délitables, ce qui entraîne la présence de très nombreux petits cailloux sur le sol des parcours de sortie des volailles.

Initié dans les années 1960 dans le nord de l'Ardèche, l'essor d'une véritable filière avicole locale se concrétise dans les années 1980 lorsque des agriculteurs créent, en 1985, le « Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche ».

Le développement de la production de la « Pintade de l'Ardèche » élevée en plein air s'est fait dans un contexte de milieu naturel peu propice au développement de cultures ou d'élevage intensif, d'exploitations familiales en polyculture-élevage (élevage, arboriculture, fruits rouges, lentilles) de taille petite à moyenne (35 ha en moyenne) et de terres disponibles peu étendues.

Afin de préserver le caractère traditionnel de l'élevage des pintades, les éleveurs se sont orientés vers un mode de production extensif et un élevage en plein air. Pour cela, les densités sont limitées à la fois dans les bâtiments et sur les parcours. L'alimentation des pintades est basée sur une forte proportion de céréales ce qui correspond aux pratiques traditionnelles des éleveurs ardéchois qui avaient pour habitude de compléter la ration apportée par les parcours par des céréales de l'exploitation produites sur les quelques parcelles de terres cultivables.

En outre, les volailles ont un accès libre à un parcours extérieur, ce qui concourt à satisfaire leur besoin d'exercice et leur fournit un complément d'alimentation (herbe, insectes). Afin de leur permettre de valoriser les parcours à la fois accidentés et soumis aux aléas climatiques locaux, les éleveurs se sont imposés l'implantation de nombreux arbres (au moins 30 arbres d'essences locales pour 400 m² de bâtiment), encourageant ainsi à la fois la sortie des pintades et leur mobilité et les préservant du soleil et du vent.

Les éleveurs ont aussi choisi des souches adaptées aux conditions naturelles : peu nerveuses, rustiques et mobiles, adaptées aux caractéristiques des parcours. Ces souches sont en outre à croissance lente permettant l'abattage des pintades à un âge plus élevé que la moyenne (proches de la maturité sexuelle).

Un temps d'acheminement limité jusqu'au lieu d'abattage permettent d'éviter le stress des animaux.

Spécificité du produit

La « Pintade de l'Ardèche » est une volaille élevée en plein air.

~~Elle se caractérise par une viande ferme et peu grasse. Son goût est intense, sa chair se distingue par une coloration foncée.~~

Les tests organoleptiques réalisés sur la « Pintade de l'Ardèche » ont permis de mettre en évidence les caractéristiques suivantes par rapport à d'autres pintades présentes sur le marché :

- sa chair est plus ferme, tant au niveau des muscles blancs (filets) que rouges (cuisses) ;
- la viande est moins grasse avec un goût plus intense et une coloration de la chair plus foncée.

Les pièces de découpe sont issues exclusivement d'une découpe manuelle. En cas de vente en pièce entière, la « Pintade de l'Ardèche » se caractérise par une présentation avec tarses recourbées sous l'os du bréchet.

Lien causal

Le lien de causalité entre l'aire géographique et la « Pintade de l'Ardèche » repose à la fois sur la réputation de ces produits ainsi que sur les savoir faire d'élevage.

~~La production de la « Pintade de l'Ardèche » permet à la fois de valoriser les terrains accidentés de l'aire géographique, de s'accommoder des conditions climatiques rudes avec des contrastes thermiques importants accentués par le vent, d'organiser la charge de travail des agriculteurs en polyculture élevage dans la journée et au cours des saisons, et de correspondre à l'aspiration des producteurs locaux à la production de qualité.~~

Afin de préserver le caractère traditionnel de l'élevage avicole, les éleveurs se sont orientés vers un mode de production fermier – élevé en plein air (densités limitées, abattage tardif, sorties sur parcours).

L'utilisation de souches rustiques à croissance lente, le choix d'une alimentation à fort taux de céréales et l'utilisation de parcours accidentés et riches en « gritt » naturel permettent de produire des volailles aux qualités gustatives reconnues, en particulier pour la fermeté de leur chair et leur goût intense. Le fort de taux de céréales est important pour le dépôt du gras intramusculaire et donc les caractéristiques gustatives de la viande.

Le caractère accidenté de ces parcours favorise le développement des muscles supérieurs, au niveau des cuisses notamment, ainsi que l'élimination de graisses donnant le caractère peu gras de la viande de la « Pintade de l'Ardèche ».

L'abattage de la « Pintade de l'Ardèche » à un âge plus élevé que la moyenne, permet l'obtention de viandes plus colorées aux saveurs plus intenses.

La limitation du stress des animaux avant abattage préserve la qualité finale des carcasses, garantie par ailleurs par la découpe manuelle ou par la présentation traditionnelle des pièces entières.

La réputation de la « Pintade de l'Ardèche » découle à la fois du mode d'élevage traditionnel et de ses caractéristiques organoleptiques. **Elle s'est confortée depuis les années 90 par un développement de la filière (une centaine d'éleveurs, plus de 150 bâtiments) ainsi que des ventes dans tout le quart Sud Est de la France et au-delà.** Elle est prouvée notamment par l'obtention de nombreux prix. Plusieurs médailles du concours général agricole lui ont été décernées : 1993 Médaille d'Or, 1994 Médaille de Bronze, 1996 Médaille de Bronze, 1997 Médaille de Bronze. **La « Pintade de l'Ardèche » apparait à la table des grands chefs, dans les menus gastronomiques ardéchois ainsi que dans des émissions ou des guides touristiques dans le cadre de recettes savoureuses : « Suprême de pintade de l'Ardèche farci aux châtaignes », « pintade de l'Ardèche aux langoustines et palourdes »... L'implication des éleveurs sur les lieux de vente pour expliquer leur mode de production et les recettes associées à leurs produits a contribué à cette réussite.**

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-314c0507-8386-4916-b337-593a220b4b4c/telechargement