

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Volailles du Maine »

homologué par XXX du , JORF du

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras** ;

- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~ ;

- Les modifications uniquement liées à des déplacements apparaissent en **caractères barrés surlignés XXXX** aux endroits initiaux et en **surligné jaune** aux nouveaux endroits prévus.

SOMMAIRE

.*.*.

I INTRODUCTION	Page 2
II LE GROUPEMENT DEMANDEUR	Page 4
A NOM	
B ADRESSE	
C FORME JURIDIQUE	
D COMPOSITION	
III NOM DES PRODUITS	Page 5
IV TYPES DE PRODUITS	Page 5
V CAHIER DES CHARGES	Page 6 à 14
A DESCRIPTION DES PRODUITS	
B DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE	
C TRACABILITÉ	
D MÉTHODE D'OBTENTION	
E LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE	
VI STRUCTURE DE CONTRÔLE	Page 15
VII ÉTIQUETAGE	Page 16
VIII EXIGENCES NATIONALES	Page 17

~~IX RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES~~ ~~Page 18~~

~~X ANNEXES~~ ~~Page 19~~

I – INTRODUCTION

~~Depuis quelque 35 ans, un groupement interprofessionnel, le SYVOL QUALIMAINE composé d'éleveurs, accouveurs, fabricants d'aliments, abattoirs, s'est mobilisé pour relancer une production de volailles fermières de grande qualité élevées traditionnellement dans la région de Loué, héritière d'une tradition acquise au cours des siècles précédents, et d'assurer son écoulement sur le marché.~~

~~Ce groupement s'est toujours évertué d'associer tradition de qualité, dynamisme et transparence.~~

~~Dès sa création en 1958 1959, le SYVOL QUALIMAINE s'est inscrit dans la politique de qualité initiée en 1953 par l'association AFAQ QUALITÉ FRANCE (Association Française pour l'expansion des produits agricoles de qualité garantie) auprès de laquelle il a soumis un cahier des charges et obtenu un label.~~

~~Après le vote des lois d'orientation agricole de 1960 1962 dont l'un des objets était d'instaurer une véritable politique officielle de qualité, c'est aux Pouvoirs Publics et à la C.N.L.C. que revient la mission de conduire la politique des labels et la gestion de la marque Label Rouge.~~

~~En 1972 puis en 1982, le SYVOL QUALIMAINE obtenait l'homologation Label Rouge pour deux cahiers des charges qui s'appuyaient sur les normes minimales des notices techniques retenues par les Pouvoirs Publics : la Dinde Fermière du Maine et le Poulet Fermier du Maine. Il s'agissait alors de produire des volailles fermières avec une viande particulièrement tendre demandée par les consommateurs.~~

~~Reconnu organisme certificateur Label Rouge en conformité avec la norme EN 45011 par arrêté ministériel du 13 août 1993, le SYVOL QUALIMAINE revendique, pour la production qu'il a initié et développé, le bénéfice de la protection juridique pour ses productions, c'est à dire une indication géographique protégée sous la dénomination : I.G.P. Volailles du Maine.~~

~~Le présent cahier des charges concerne l'ensemble des espèces de volailles fermières et dérivées produites dans la région du Maine (bassin de la rivière la Maine).~~

~~Il s'inscrit dans le cadre du règlement C.E.E. n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 (JOCE du 27/07/1992) relatif à la protection des indications et des appellations d'origine des produits agricoles et denrées alimentaires.~~

~~Les règles concourent à garantir aux consommateurs :~~

- ~~_____ des produits avec une qualité optimale,~~
- ~~_____ l'origine des produits et le savoir faire,~~
- ~~_____ les conditions techniques et hygiéniques dans lesquelles les volailles ont été élevées, nourries, abattues et transformées.~~

~~Le Syndicat de Défense des Volailles Fermières de Loué SYVOL QUALIMAINE, groupement économique qui réunit l'ensemble des partenaires de la filière, a pour mission de veiller au respect des modalités de contrôle fixées par l'article 19 du règlement 2081/92.~~

~~Seuls peuvent bénéficier de l'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE VOLAILLES DU MAINE les produits respectant intégralement l'ensemble des dispositions prévues dans le présent cahier des charges.~~

II – LE GROUPEMENT DEMANDEUR

~~A - NOM :~~

~~Syndicat de Défense des Volailles Fermières de Loué - SYVOL QUALIMAIN~~

~~B - ADRESSE :~~

~~82 avenue Rubillard~~

~~72000 LE MANS~~

~~Téléphone : 02. 43. 39. 93. 13.~~

~~Télécopie : 02. 43. 23. 42. 19.~~

~~Code APE : 77 15 Siret n° : 305 080 368~~

~~C - FORME JURIDIQUE~~

~~Le SYVOL QUALIMAIN est un organisme à but non lucratif constitué en syndicat interprofessionnel selon les dispositions du titre 1er du livre IV du Code du Travail.~~

~~D - COMPOSITION :~~

~~L'Assemblée Générale se compose de l'ensemble des entreprises partenaires de la filière des Volailles Fermières réparties dans cinq collèges selon leur activité : accoueurs, fabricants d'aliments, abattoirs, transformateurs, centre de conditionnement et groupement de producteurs d'œufs, canards gras et volailles fermières de Loué.~~

~~Le Conseil d'Administration représente également les intérêts de chaque maillon de la filière dans le but de défendre la qualité.~~

~~Aucun des collèges au sein de l'Assemblée Générale ou du Conseil d'Administration ne peut détenir plus de 50% des voix.~~

~~Ce syndicat interprofessionnel a pour missions essentielles :~~

- ~~- la protection des productions des élevages de volailles fermières de la région,~~
- ~~- l'amélioration de la qualité,~~
- ~~- la promotion de la qualité et de ses marques,~~
- ~~- les contrôles et la certification de la qualité tout au long de la filière, de l'élaboration à la mise en marché.~~

~~Le SYVOL QUALIMAIN a été créé à l'initiative des représentants des Pouvoirs Publics et des organisations professionnelles le 29 décembre 1959 pour défendre l'origine et la qualité des volailles fermières élevées dans la région.~~

~~Le SYVOL QUALIMAIN est propriétaire de la marque collective de certification SYVOL QUALIMAIN et des marques collectives suivantes déposées à l'INPI pour la production de volailles : LOUÉ, LE MANS, SARTHE, LA FLECHE et MAINE.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles du Maine » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance des 25 et 26 janvier 2022

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 Coulans-sur-Gée
Tél : (33) (0)2 43 39 93 13
Fax : (33) (0)2 43 23 42 19
Courriel : info@loue.fr

Forme juridique : syndicat professionnel

Composition :

Éleveurs de volailles de chair et éleveurs de poules, abatteurs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.1 : « Viande (et abats) frais »

III – NOM DES PRODUITS

~~Poulet Fermier du Maine
(Label n° 07-82 et 36-89)~~

~~Dinde Fermière du Maine
(Label n° 03-72)~~

~~La marque collective Maine a été déposée au Greffe du Tribunal de Commerce du Mans le 18 mars 1960.~~

~~- **1) NOM DU PRODUIT**
« Volailles du Maine »~~

IV – TYPES DE PRODUITS

~~Les types de produits concernés par l'I.G.P. Volailles du Maine correspondent aux catégories suivantes :~~

~~— annexe II du traité de Rome
chapitre 2 : viandes et abats comestibles~~

V – CAHIER DES CHARGES

A – DESCRIPTION DES PRODUITS

~~Les produits bénéficiant de l'I.G.P. "Volailles du Maine" proviennent d'animaux :~~

- ~~— issus de souche ou croisement de souche à croissance lente,~~
- ~~— élevés jusqu'à maturité dans l'aire géographique protégée,~~
- ~~— nourris essentiellement de céréales, sans facteurs de croissance,~~
- ~~— ayant accès à un vaste parcours enherbé et bocager réservé à leur usage.~~

~~Ces différents critères confèrent aux volailles de Loué une qualité organoleptique supérieure aux produits courants.~~

~~La viande de volailles du Maine est particulièrement tendre, sans gras excessif.~~

~~Les volailles de chair du Maine sont présentées soit entières, éviscérées ou effilées, soit découpées, fraîches ou surgelées, crues ou transformées.~~

~~De manière générale, la couleur des produits du Maine est naturelle, l'usage de colorants artificiels est prohibé.~~

LES POULETS BLANCS FERMIERS DU MAINE

~~Les poulets blancs de race à croissance lente sont élevés avec 75% de céréales et en plein air jusqu'à un âge deux fois plus élevé qu'un poulet « standard ».~~

~~Leur plumage est roux et leur sous-plumage blanc, les pattes sont blanches. Leur chair est tendre.~~

LES DINDES FERMIÈRES DU MAINE

~~Nées avant la fin juin, les dindes fermières du Maine sont élevées à l'herbe, au grain dans nos prairies pendant 6 mois, jusqu'à Noël dans les meilleures conditions d'hygiène.~~

~~Leur chair abondante, ferme, savoureuse et mature sans excès de graisse en font un met de choix pour le réveillon : la reine des basses-cours françaises.~~

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les « Volailles du Maine » sont présentées sous forme de viande crue, en frais ou surgelée :
de carcasses (avec ou sans abats),
de découpes,
de morceaux de découpe,
d'abats.

Elles appartiennent aux familles et types suivants :

Gallus : poulet, poularde, chapon, mini-chapon, poule,
Numida meleagris : pintade, chapon de pintade,
Meleagris gallopavo : dinde,
Cairina muschata : canard,
Anser anser : oie.

La viande des « Volailles du Maine » correspond à une viande de volailles dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée) de type viande à rôtir ou à poêler pour les volailles de chair et à une viande de volailles dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée) à braiser, confire ou bouillir pour les poules.

Les « Volailles du Maine » présentent :

- Une bonne conformation.
- Les os sont résistants.
- La chair est dodue, la poitrine bien développée, large, longue et charnue, les cuisses sont charnues, sauf pour les poules.
- État d'engraissement :

Production	État d'engraissement
Poulet, dinde à rôtir, dinde de découpe	Couche mince de graisse sur la poitrine, le dos, les cuisses
Pintade	Couche très mince de graisse sur la poitrine, le dos, les cuisses
Chapon, mini-chapon, poularde, chapon de pintade	Couche épaisse sur la poitrine, le dos, les cuisses
Oie	Couche de graisse modérée à épaisse sur la poitrine, le dos, les cuisses
Canard	Couche de graisse modérée sur la poitrine, le dos, les cuisses
Poule	Couche de graisse modérée sur la poitrine, le dos, les cuisses

Les « Volailles du Maine » répondent aux critères de qualité suivants :

- pour les carcasses : classe A et poids minimal
- pour les découpes et morceaux de découpe : classe A et issus de carcasses respectant le poids minimal.

	Poids minimum éviscéré sans abats (g)	Poids minimum effilé (g)
Poulet	950 – 81 / 84 jours 1150 – 100 jours	1300 – 81 / 84 jours 1500 – 100 jours
Poule	900	
Chapon	2400	2900
Mini-chapon	1600	2000
Poularde	1550	1900
Pintade	800	1100
Chapon de pintade	1300	1800
Dinde à rôtir	2300 – femelles 3100 – mâles	2700 - femelles 3600 – mâles
Dinde de découpe	2800 – femelles 4100 – mâles	-
Canard	1250 – femelles 2300 – mâles	2900 – femelles 1600 – mâles
Oie	2700	3100

- pour les abats (foie, gésier, cœur) : intégrité préservée, couleur homogène.

B – DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

~~L'aire le département de la Sarthe et les arrondissements limitrophes arrosés par le bassin de la rivière la Maine et tous ses affluents : le Loir, la Sarthe et la Mayenne, ainsi que les cours d'eau qui les rejoignent : l'Huisne,~~

~~L'aire géographique est située sur la partie immergée du Massif Armoricaïn, dont le sol est composé de schistes acides précambriens, et la zone des alluvions des vallées des affluents de la Maine.~~

~~Cette aire constitue donc une entité géographique (hydrologique et géologique) et climatologique homogène d'un rayon moyen de 95 km autour de la ville du Mans.~~

~~L'aire de production protégée des Volailles du Maine est limitée au bassin de la rivière la~~

~~Maine et de ses affluents et reconnue officiellement par les Pouvoirs Publics (cf. avis de la C.N.L.C.C. du 23 juillet 1992/Journal Officiel du 6 août 1992). Elle comprend les départements, arrondissements et cantons suivants, uniquement dans leur partie au nord de la Loire :~~

- ~~-le département de la Sarthe,~~
- ~~-le département de la Mayenne,~~
- ~~-dans le département de l'Orne : les arrondissements d'Alençon et de Mortagne-au-Perche,~~
- ~~-dans le département de l'Eure et Loir : l'arrondissement de Nogent le Rotrou,~~
- ~~-dans le département du Loir et Cher : l'arrondissement de Vendôme,~~
- ~~-dans le département du Maine et Loire :~~
 - ~~- l'arrondissement de Segré,~~
 - ~~- les cantons de Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal,~~
 - ~~Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles, Allonnes,~~
 - ~~-dans le département de l'Indre et Loire : les cantons les cantons de Château-la-Vallière,~~
 - ~~Langeais, Bourgueil, Neuvy-le-Roi, Neuillé-Pont-Pierre, Vouvray, Château-Renault,~~
 - ~~Saint-Cyr-sur-Loire.~~

~~L'Indication Géographique Protégée s'applique au stade de la production : élevage de volailles.~~

~~Depuis l'homologation des cahiers des charges en 1972 pour les dindes fermières et 1982 pour les poulets fermiers, 100 % des volailles fermières du Maine sont produites dans l'aire géographique (1 000 éleveurs environ).~~

~~En outre,~~

- ~~-90 % des futurs reproducteurs Gallus naissent et sont élevés dans l'aire géographique (1 sélectionneur sur 2),~~
- ~~-100 % des aliments sont fabriqués dans l'aire (6 établissements),~~
- ~~-100 % des volailles sont abattues et conditionnées dans l'aire géographique (8 établissements) ; en outre 70 % des volailles à rôtir sont abattues dans des abattoirs spécialisés (CAVOL à Loué 72, FLÉCHARD à Château-Gontier 53).~~

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'élevage des « Volailles du Maine » a lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire suivant sur la base du code officiel géographique (COG) 2021 :

- Les départements de la Sarthe (72) et de la Mayenne (53) dans leur intégralité
- Eure-et-Loir (28) : Arcisse , Argenvilliers , Authon-du-Perche , Beaumont-les-Autels , Belhomert-Guéhouville , Béthonvilliers , Champrond-en-Gâtine , Champrond-en-Perchet , Chapelle-Guillaume , Chapelle-Royale , Charbonnières , Chassant , Combres , Coudray-au-Perche , Fontaine-Simon , Frazé , Friaize , Haponvilliers , La Bazoche-Gouet , La Croix-du-Perche , La Gaudaine , La Loupe , Le Thiulin , Les Autels-Villevillon , Les Corvées-les-Yys , Les Étilleux , Luigny , Manou , Marolles-les-Buis , Meaucé , Miermaigne , Montigny-le-Chartif , Montireau , Montlandon , Moulhard , Nogent-le-Rotrou , Nonvilliers-Grandhoux , Saint-Bomer ,

**Saint-Éliphe , Saint-Jean-Pierre-Fixte , Saint-Maurice-Saint-Germain ,
Saint-Victor-de-Buthon , Saintigny , Souancé-au-Perche , Thiron-Gardais ,
Trizay-Coutretot-Saint-Serge , Vaupillon , Vichères**

- **Indre-et-Loire (37) : Ambillou , Autrèche , Auzouer-en-Touraine ,
Avrillé-les-Ponceaux , Beaumont-Louestault , Benais , Bourgueil , Braye-sur-Maulne ,
Brèches , Bueil-en-Touraine , Cerelles , Chançay , Chanceaux-sur-Choisille ,
Channay-sur-Lathan , Charentilly , Château-la-Vallière , Château-Renault ,
Chemillé-sur-Dême , Chouzé-sur-Loire , Cinq-Mars-la-Pile , Cléré-les-Pins ,
Continvoir , Coteaux-sur-Loire , Couesmes , Courcelles-de-Touraine , Crotelles ,
Dame-Marie-les-Bois , Épeigné-sur-Dême , Fondettes , Gizeux , Hommes , La
Chapelle-sur-Loire , La Ferrière , La Membrolle-sur-Choisille , Langeais , Le Boulay ,
Les Hermites , Lublé , Luynes , Marcilly-sur-Maulne , Marray , Mazières-de-Touraine
, Mettray , Monnaie , Monthodon , Morand , Neuillé-le-Lierre , Neuillé-Pont-Pierre ,
Neuville-sur-Brenne , Neuvy-le-Roi , Noizay , Notre-Dame-d'Oé , Nouzilly ,
Parçay-Meslay , Pernay , Restigné , Reugny , Rillé , Rochecorbon ,
Rouziers-de-Touraine , Saint-Antoine-du-Rocher , Saint-Aubin-le-Dépeint ,
Saint-Christophe-sur-le-Nais , Saint-Cyr-sur-Loire , Saint-Étienne-de-Chigny ,
Saint-Laurent-de-Lin , Saint-Laurent-en-Gâtines , Saint-Nicolas-de-Bourgueil ,
Saint-Nicolas-des-Motets , Saint-Paterne-Racan , Saint-Roch , Saunay ,
Savigné-sur-Lathan , Semblançay , Sonzay , Souvigné , Tours (uniquement dans la
partie au nord de la Loire) , Vernou-sur-Brenne , Villebourg , Villedômer ,
Villiers-au-Bouin , Vouvray**
- **Loir-et-Cher (41) : Ambloy , Areines , Artins , Authon , Azé , Baillou , Beauchêne ,
Bonneveau , Bouffry , Boursay , Brévaiville , Busloup , Cellé , Chauvigny-du-Perche ,
Choue , Cormenon , Couëtron-au-Perche , Coulommiers-la-Tour , Crucheray , Danzé ,
Droué , Épiays , Épuisay , Faye , Fontaine-les-Coteaux , Fontaine-Raoul , Fortan ,
Fréteval , Gombergean , Houssay , Huisseau-en-Beauce , La Chapelle-Enchérie , La
Chapelle-Vicomtesse , La Fontenelle , La Ville-aux-Clercs , Lancé , Lavardin , Le
Gault-du-Perche , Le Plessis-Dorin , Le Poislay , Le Temple , Les Essarts , Les Hayes ,
Les Roches-l'Évêque , Lignièrès , Lisle , Lunay , Marcilly-en-Beauce , Mazangé ,
Meslay , Mondoubleau , Montoire-sur-le-Loir , Montrouveau , Morée , Naveil ,
Nourray , Oucques La Nouvelle , Périgny , Pezou , Pray , Prunay-Cassereau , Rahart ,
Renay , Rhodon , Rocé , Romilly , Ruan-sur-Eggonne , Saint-Amand-Longpré ,
Saint-Arnoult , Saint-Firmin-des-Prés , Saint-Gourgon , Saint-Hilaire-la-Gravelle ,
Saint-Jacques-des-Guérets , Saint-Jean-Froidmentel , Saint-Marc-du-Cor ,
Saint-Martin-des-Bois , Saint-Ouen , Saint-Rimay , Sainte-Anne , Sargé-sur-Braye ,
Sasnières , Savigny-sur-Braye , Selommes , Sougé , Ternay , Thoré-la-Rochette ,
Tourailles , Troo , Vallée-de-Ronsard , Vendôme , Villavard , Villebout , Villechauve ,
Villedieu-le-Château , Villemardy , Villeporcher , Villerable , Villeromain , Villetrun ,
Villiers-sur-Loir , Villiersfaux**
- **Maine-et-Loire (49) : Allonnes , Angers , Angrie , Armaillé , Avrillé , Baracé ,
Baugé-en-Anjou , Beaucozéz , Beaufort-en-Anjou , Bécon-les-Granits , Blou ,
Bouchemaine , Bouillé-Ménard , Bourg-l'Évêque , Brain-sur-Allonnes , Briollay ,
Candé , Cantenay-Épinard , Carbay , Challain-la-Potherie , Chambellay ,
Champtocé-sur-Loire , Chazé-sur-Argos , Cheffes , Chenillé-Champteussé ,
Cornillé-les-Caves , Corzé , Courléon , Durtal , Écouflant , Écuillé , Erdre-en-Anjou ,
Étriché , Feneu , Gennes-Val-de-Loire (uniquement dans la partie au nord de la Loire)
, Grez-Neuville , Huillé-Lézigné , Ingrandes-Le Fresne sur Loire , Jarzé Villages ,**

Juvardeil , La Breille-les-Pins , La Chapelle-Saint-Laud , La Jaille-Yvon , La Lande-Chasles , La Ménitré , La Pellerine , La Possonnière , Le Lion-d'Angers , Le Plessis-Grammoire , Les Bois d'Anjou , Les Hauts-d'Anjou , Les Ponts-de-Cé (uniquement dans la partie au nord de la Loire) , Les Rairies , Loiré , Loire-Authion , Longué-Jumelles , Longuenée-en-Anjou , Marcé , Mazé-Milon , Miré , Montigné-lès-Rairies , Montreuil-Juigné , Montreuil-sur-Loir , Montreuil-sur-Maine , Morannes sur Sarthe-Daumeray , Mouliherne , Neuillé , Noyant-Villages , Ombrée d'Anjou , Rives-du-Loir-en-Anjou , Saint-Augustin-des-Bois , Saint-Barthélemy-d'Anjou , Saint-Clément-de-la-Place , Saint-Clément-des-Levées , Saint-Georges-sur-Loire , Saint-Germain-des-Prés , Saint-Lambert-la-Potherie , Saint-Léger-de-Linières , Saint-Martin-du-Fouilloux , Saint-Philbert-du-Peuple , Saint-Sigismond , Sainte-Gemmes-sur-Loire , Sarrigné , Saumur (uniquement dans la partie au nord de la Loire) , Savennières , Sceaux-d'Anjou , Segré-en-Anjou Bleu , Seiches-sur-le-Loir , Sermaise , Soulaire-et-Bourg , Thorigné-d'Anjou , Tiercé , Trélazé , Val d'Erdre-Auxence , Varennes-sur-Loire , Vernantes , Vernueil-le-Fourrier , Verrières-en-Anjou , Villebernier , Vivy

- **Orne (61) : Alençon , Appenai-sous-Bellême , Aube , Auguaise , Aunay-les-Bois , Aunou-sur-Orne , Avrilly , Bagnoles de l'Orne Normandie , Barville , Bazoches-sur-Hoëne , Beaufai , Beaulieu , Beauvain , Belfonds , Belforêt-en-Perche , Bellavilliers , Bellême , Bellou-le-Trichard , Berd'huis , Bizou , Boëcé , Boitron , Bonnefoi , Bonsmoulins , Brethel , Bretoncelles , Brullemail , Buré , Bures , Bursard , Carrouges , Ceaucé , Cerisé , Ceton , Chahains , Chailloué , Champeaux-sur-Sarthe , Champsecret , Chandai , Charencey , Chemilli , Ciral , Colombiers , Comblot , Condé-sur-Sarthe , Corbon , Coulimer , Coulonges-sur-Sarthe , Cour-Maugis sur Huisne , Courgeon , Courgeût , Courtomer , Crulai , Cuissai , Dame-Marie , Damigny , Domfront en Poirais , Écorcei , Écouves , Essay , Fay , Feings , Ferrières-la-Verrerie , Gandelain , Gâprée , Godisson , Hauterive , Héloup , Igé , Irai , Joué-du-Bois , Juvigny Val d'Andaine , L'Aigle , L'Hôme-Chamondot , L'Orée-d'Écouves , La Chapelle-Montligeon , La Chapelle-près-Sées , La Chapelle-Souëf , La Chapelle-Viel , La Chaux , La Ferrière-au-Doyen , La Ferrière-Béchet , La Ferrière-Bochard , La Ferté Macé , La Lande-de-Goult , La Madeleine-Bouvet , La Mesnière , La Motte-Fouquet , La Roche-Mabile , La Ventrouze , Lalacelle , Laleu , Larré , Le Bouillon , Le Cercueil , Le Chalange , Le Champ-de-la-Pierre , Le Mage , Le Méle-sur-Sarthe , Le Ménil-Bérard , Le Ménil-Broût , Le Ménil-Guyon , Le Ménil-Scelleur , Le Pas-Saint-l'Homer , Le Pin-la-Garenne , Le Plantis , Les Aspres , Les Genettes , Les Menus , Les Monts d'Andaine , Les Ventes-de-Bourse , Loisail , Longny les Villages , Lonlay-l'Abbaye , Lonlay-le-Tesson , Lonrai , Macé , Magny-le-Désert , Mahéru , Mantilly , Marchemaisons , Mauves-sur-Huisne , Méhoudin , Ménil-Erreux , Mieuxcé , Montchevrel , Montgaudry , Mortagne-au-Perche , Mortrée , Moulins-la-Marche , Moutiers-au-Perche , Neauphe-sous-Essai , Neuilly-le-Bisson , Origny-le-Roux , Pacé , Parfondeval , Passais Villages , Perche en Nocé , Perrou , Pervençères , Pouvrai , Rai , Rémalard en Perche , Réveillon , Rives d'Andaine , Roupperroux , Sablons sur Huisne , Saint-Agnan-sur-Sarthe , Saint-Aquilin-de-Corbion , Saint-Aubin-d'Appenai , Saint-Aubin-de-Courteraie , Saint-Bômer-les-Forges , Saint-Brice , Saint-Céneri-le-Gérei , Saint-Clair-de-Halouze , Saint-Cyr-la-Rosière , Saint-Denis-sur-Huisne , Saint-Denis-sur-Sarthon , Saint-Ellier-les-Bois , Saint-Fraimbault , Saint-Fulgent-des-Ormes , Saint-Germain-de-la-Coudre , Saint-Germain-de-Martigny , Saint-Germain-des-Grois , Saint-Germain-du-Corbéis , Saint-Germain-le-Vieux , Saint-Gervais-du-Perron , Saint-Gilles-des-Marais ,**

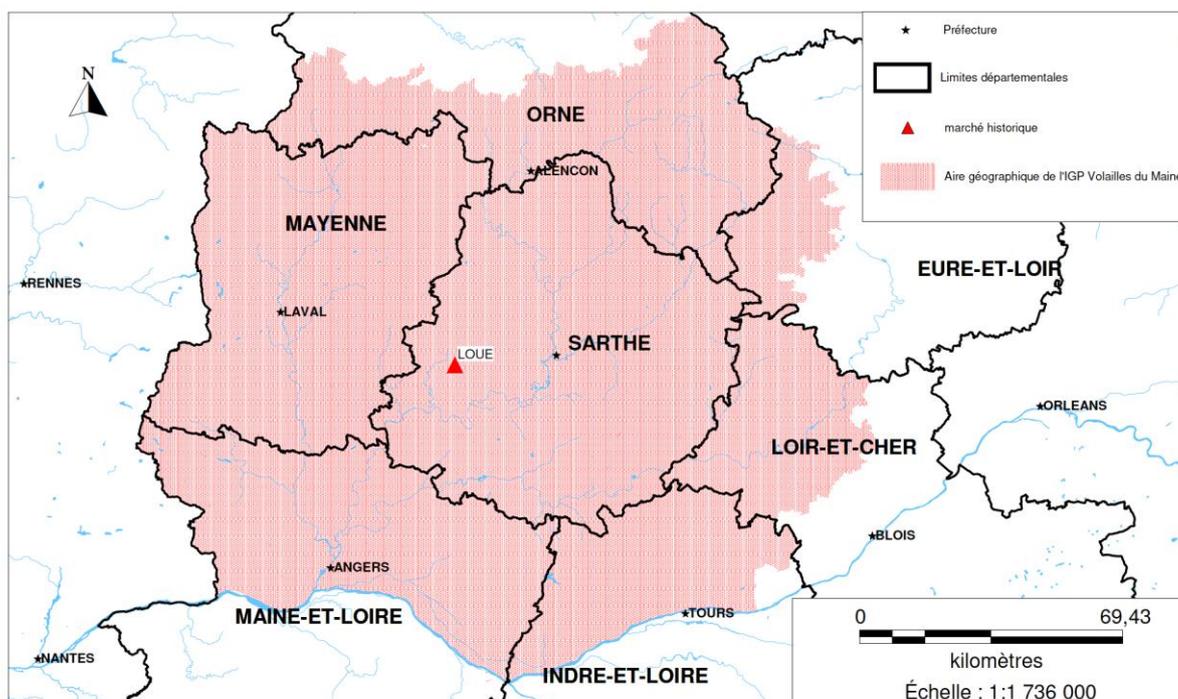
**Saint-Hilaire-le-Châtel , Saint-Hilaire-sur-Erre , Saint-Hilaire-sur-Risle ,
Saint-Jouin-de-Blavou , Saint-Julien-sur-Sarthe , Saint-Langis-lès-Mortagne ,
Saint-Léger-sur-Sarthe , Saint-Léonard-des-Parcs , Saint-Mard-de-Réno ,
Saint-Mars-d'Égrenne , Saint-Martin-d'Écublei , Saint-Martin-des-Landes ,
Saint-Martin-des-Pézerits , Saint-Martin-du-Vieux-Bellême , Saint-Martin-l'Aiguillon ,
Saint-Michel-Tubœuf , Saint-Nicolas-des-Bois , Saint-Ouen-de-Sécherouvre ,
Saint-Ouen-le-Brisoult , Saint-Ouen-sur-Iton , Saint-Patrice-du-Désert ,
Saint-Pierre-des-Loges , Saint-Pierre-la-Bruyère , Saint-Quentin-de-Blavou ,
Saint-Roch-sur-Égrenne , Saint-Sauveur-de-Carrouges , Saint-Sulpice-sur-Risle ,
Saint-Symphorien-des-Bruyères , Sainte-Céronne-lès-Mortagne ,
Sainte-Marguerite-de-Carrouges , Sainte-Marie-la-Robert , Sainte-Scolasse-sur-Sarthe
, Sées , Semallé , Soligny-la-Trappe , Suré , Tanville , Tellières-le-Plessis ,
Tessé-Froulay , Torchamp , Tourouvre au Perche , Trémont , Val-au-Perche ,
Valframbert , Vaunoise , Verrières , Vidai , Villiers-sous-Mortagne , Vitrai-sous-Laigle**

Présentation géographique succincte de l'aire

L'aire comprend les départements de la Sarthe et de la Mayenne et les zones limitrophes drainées par le bassin de la rivière la Maine et tous ses affluents : le Loir, la Sarthe et la Mayenne, ainsi que les cours d'eau qui les rejoignent.

Elle correspond peu ou prou à la Province du Maine dont les pourtours ont évolué au fil de l'Histoire de France.

L'aire géographique est située sur la partie orientale du Massif Armoricain, dont le sol est composé de schistes acides précambriens, et la zone des alluvions des vallées des affluents de la Maine.



~~C – TRACABILITÉ~~

~~Conformément à l'agrément à la norme EN 45011, le SYVOL QUALIMAINE assure la traçabilité et l'identification des produits selon une procédure adoptée par le Comité de Certification à tous les stades de la filière du sélectionneur au consommateur.~~

~~La traçabilité des produits est garantie par les documents suivants :~~

- ~~— certificat d'origine des reproducteurs,~~
- ~~— fiche d'élevage des reproducteurs,~~
- ~~— bon de livraison et factures des oisillons,~~
- ~~— fiche de mortalité,~~
- ~~— fiche d'élevage ou de production,~~
- ~~— bon d'enlèvement,~~
- ~~— fiche d'abattage des volailles fermières,~~
- ~~— fiche de découpe,~~
- ~~— bon de cession,~~
- ~~— déclaration d'utilisation d'étiquette,~~
- ~~— bon d'expédition,~~

~~Chaque entreprise tient à jour une comptabilité matière.~~

~~L'identification des produits sous I.G.P. est réalisée par l'apposition d'une étiquette de labellisation à numérotation individuelle pour les volailles fermières.~~

~~La traçabilité est effectuée par contrôle informatique par l'organisme certificateur; un numéro de lot est attribué à chaque bande de volailles. Pour certains produits selon les exigences du cahier des charges, une bague inviolable portant le numéro d'éleveur est apposée en élevage.~~

~~Les principaux points à contrôler sont tout d'abord les caractéristiques certifiées pour chaque produit : origine, souche, âge, alimentation, mode d'élevage, ainsi que les conditions de labellisation des produits.~~

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

Identification des opérateurs : éleveurs, abattoirs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production est tenu de se faire identifier auprès du groupement demandeur.

Identification des produits

Les procédures d'identification permettent de connaître l'historique des produits certifiés IGP (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné met en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont les suivants :

- Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage ;**

□ Abattage / découpe / surgélation : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous IGP : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit certifié IGP jusqu'au consommateur.

Tableau de traçabilité

Etape	Document	Données opérateurs
Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place (oisillons pour les volailles de chair, poulettes pour les poules) Effectif présent Souches Aliments distribués
Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage Déclaration certification IGP	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, certifiée IGP par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, certifiée IGP par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, certifiée IGP par lot par éleveur Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits certifiés IGP

Les enregistrements relatifs au suivi et au contrôle des conditions de production sont conservés durant 24 mois minimum. Les enregistrements et documents peuvent être sous forme numérique.

D - MÉTHODE D'OBTENTION

~~Les "Volailles du Maine" revendiquent une IGP pour les volailles produites dans l'aire géographique selon les dispositions des règlements européens sur les normes de commercialisation des volailles et des œufs, les notices techniques minima et règlements techniques pour les volailles label agréés par le Ministère de l'Agriculture et respectant les dispositions complémentaires suivantes :~~

SOUCHE

~~1. Les oisillons doivent provenir d'une souche ou d'un croisement de souches reconnues à croissance lente.~~

PARCOURS

~~1. Les volailles sont élevées sur parcours type "plein air" (catégorie D – annexe IV – règlement C.E.E. n° 2891/93).~~

DENSITÉ

~~1. Les animaux sont élevés en faible densité dans le poulailler : pas plus de 11 poulets par m².~~

~~2. Les poulets doivent disposer d'un parcours de 2 m² et plus par sujet. Chaque dinde a accès à un parcours de 6 m².~~

BATIMENT

~~1. Tous les bâtiments d'élevage doivent être distants d'au moins 50 m de pignon à pignon et de 30 m pour les bâtiments construits avant 1980.~~

~~2. Ils devront être conformes aux standards : dimensions, matériaux, couleur et équipement arrêtés par le SYVOL QUALIMAINE, en concertation avec les services de l'environnement.~~

~~3. La densité d'élevage est fixée par les notices labels : il ne peut être accepté de tolérance de surface pour les installations anciennes.~~

~~4. Les bâtiments doivent disposer d'au moins 6 ml de trappes x 0,40 de haut par unité de 100 m².~~

~~5. Les bâtiments devront être équipés d'un SAS d'hygiène avec un pédiluve, des dalles et trottoirs en béton devant les portails et trappes de sortie.~~

ALIMENTATION

~~1. Les formules alimentaires et le plan d'alimentation détaillé sont soumis à l'agrément préalable du SYVOL QUALIMAINE. L'aliment est essentiellement composé de céréales.~~

~~2. Les matières premières suivantes pour les Gallus sont interdites : matières grasses, farines de poisson, farines de viande, antibiotiques, BHT, facteurs de croissance.~~

~~3. Pendant la période d'accès au parcours, les Volailles Fermières de Loué doivent disposer d'aliment ou de grain sur les parcours.~~

~~4. Aucun traitement médicamenteux ne peut être distribué aux volailles sans l'autorisation express de l'organisme certificateur.~~

~~5. La finition (engraissement) pourra, selon les espèces ou la saison, être assurée en clausturation.~~

~~6. Les céréales distribuées en l'état aux volailles devront être produites dans l'aire géographique protégée.~~

TRANSFORMATION

~~1. Dans un souci de transparence, de traçabilité et d'efficacité, les Volailles Fermières de Loué sont de préférence conditionnées dans des établissements spécialisés et localisés dans l'aire de production.~~

~~2. Les conditions d'abattage ante mortem doivent conduire à réduire le plus possible le stress des animaux. Les technologies d'abattage et les cadences doivent privilégier la qualité de présentation des produits et de maturation de la viande.~~

FORMATION

~~1. L'initiation et la formation des éleveurs à la production des volailles fermières sont obligatoires (savoir faire et tradition obligent).~~

DIVERS

~~1. Pour des raisons sanitaires, les producteurs devront s'engager à ne pas élever d'autres volailles que celles mises en place par le ou les groupements bénéficiaires de l'IGP.~~

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

CRITERES D'ELEVAGE DES VOLAILLES DE CHAIR

5.1. Souches utilisées

Les souches utilisées sont des souches à croissance lente, adaptées à une durée d'élevage longue et à l'élevage à l'extérieur sur parcours. Elles présentent les phénotypes suivants :

Production	Phénotype
Poulet, chapon, mini-chapon, poularde	Plumage roux, pattes et peau blanches
	Plumage roux, pattes et peau jaunes
	Plumage noir, pattes noires et peau blanche
Pintade, chapon de pintade	Plumage gris
Dinde à rôti, dinde de découpe	Plume noire, peau blanche ou jaune
	Plume blanche, peau blanche
	Plume bronze, peau blanche
Oie	Plumage gris ou blanc
Canard	Plumage gris barré ou blanc

5.2. Mode d'élevage

Les « Volailles du Maine » sont élevées en plein air ou liberté, elles ont accès à un parcours dès 9 heures du matin et jusqu'à la tombée de la nuit.

	Age au plus tard d'accès au parcours (jours)	Durée minimale d'élevage (jours)
Poulet	42	81 en plein air 84 / 100 en liberté
Chapon	42	150
Mini-chapon	42	150
Poularde	42	120
Pintade	56	94
Chapon de pintade	56	150
Dinde à rôtir	56	140
Dinde de découpe	56	98 jours – femelles 126 jours – mâles
Canard	56	70 jours – femelles 84 jours – mâles
Oie	56	150

Les oisillons sont réceptionnés en élevage au plus tard à l'âge de 3 jours.

Une finition en bâtiment est autorisée pour les poulets de 100 jours pendant une durée de 15 jours maximum, pour les oies de 3 semaines maximum, pour les chapons, les mini-chapons, les poulardes et les chapons de pintade de 4 semaines maximum.

5.3. Bâtiments et parcours d'élevage

5.3.1 Bâtiments

L'élevage se pratique en bâtiment fixe. L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle.

La surface utilisable totale des bâtiments avicoles par site individuel d'élevage n'excède pas 1 600 m².

Les bâtiments d'élevage sont de 480m² maximum sauf pour les oies et dindes à rôtir où ils peuvent atteindre 500 m². Ils sont munis de fenêtres pour apporter de la lumière naturelle et de trappes pour assurer l'accès des volailles sur le parcours.

	Largeur de trappes (pour 100 m² de surface au sol)	Hauteur de trappes
En plein air	4 mètres linéaires minimum	0,35 m minimum
En liberté	6 mètres linéaires minimum	0,40 m minimum

Le bâtiment dispose d'un trottoir d'1 mètre au moins de largeur devant les trappes.

Des perchoirs équivalents à une longueur minimum de 10 mètres linéaires pour 100 m² de bâtiment sont mis à disposition des poulets et des pintades, au plus tard à 4 semaines.

Dans le bâtiment, une densité maximale est fixée pour chaque type de volailles :

	Nombre maximum d'animaux/m² en bâtiment
Poulet	11
Pintade	13
Dinde	6,25 (10 jusqu'à 7 semaines)
Canard	10 – femelles / 8 – mâles
Oie	5 (10 jusqu'à 6 semaines)

	Nombre maximum d'animaux/m² en bâtiment de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel	Nombre maximum d'animaux /m² en bâtiment du jour de l'enlèvement partiel ⁽¹⁾ à l'âge minimal d'abattage ⁽¹⁾
Chapon	11	6,25
Poularde	11	9
Mini-chapon	11	9
Chapon de pintade	13	10

(1) La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage n'est pas inférieure à :

- 58 jours pour les chapons
- 49 jours pour les chapons de pintade
- 28 jours pour les poulardes

5.3.2 Parcours

Les parcours sont de type herbeux arborés constitués en prairie permanente.

Les parcours disposent au minimum de 30 arbres (ou jeunes arbres) et 100 mètres linéaires de haies bocagères en périphérie et/ou sur le parcours.

Les plantations de ces espaces sont composées :

- de haies : hauts-jets, arbustives ou bourrages ;
- d'arbres : plantés isolés, regroupés en bosquets, en vergers ou en sous-bois.

Les parcours sont entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.

Un vide sanitaire du parcours est réalisé pendant 7 semaines au moins entre chaque bande.

	Surface minimale de parcours par sujet
Poulet	2 m² en plein air / 4 m² en liberté
Pintade	2 m²
Dinde	6 m²
Canard	2 m²
Oie	10 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 ⁽¹⁾ à l'âge minimal d'abattage ⁽¹⁾
Chapon	2 m²	4 m²
Chapon de pintade	2 m²	3 m²
Poularde	2 m²	3 m²
Mini-chapon	2 m²	3 m²

(1) La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage n'est pas inférieure à :

- 58 jours pour les chapons
- 49 jours pour les chapons de pintade
- 28 jours pour les poulardes

5.4. Alimentation des volailles

L'alimentation des « Volailles du Maine » de chair est composée de 70% minimum de céréales et dérivés de céréales en période d'engraissement.

	Age des volailles en début de période d'engraissement (jours)
Poulet, chapon, mini-chapon, poularde	29
Pintade, chapon de pintade	29
Dinde à rôtir	64
Dinde de découpe	56
Canard	36
Oie	36

Les différentes catégories de matières premières pouvant composer l'aliment sont :

- Grains de céréales et produits dérivés,
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés,
- Graines de légumineuses et produits dérivés,

- Tubercules et racines, et produits dérivés,
- Autres graines et fruits et produits dérivés,
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés,
- Autres plantes, algues et produits dérivés,
- Produits laitiers et produits dérivés,
- Minéraux et produits dérivés,
- (Sous) produits de fermentation de micro-organismes,
- Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : les invertébrés uniquement.

Du grit à picorer est mis à disposition des volailles au plus tard à partir de 4 semaines.

CRITERES D'ELEVAGE DES POULES

5.5. Souches utilisées

Les souches utilisées sont des souches rustiques adaptées à l'élevage à l'extérieur sur parcours.

Production	Phénotype
Poule	Plumage roux, plumage blanc tacheté ou blanc argenté

5.6. Mode d'élevage

Les poules sont élevées en plein air ou en liberté, elles ont accès à un parcours au plus tard à un âge de 25 semaines, dès 11 heures du matin et jusqu'à la tombée de la nuit.

5.7. Bâtiments et parcours d'élevage

5.7.1 Bâtiments

L'élevage se pratique en bâtiment fixe. L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle. Les poulettes sont réceptionnées au plus tard à l'âge de 22 semaines.

L'effectif par bâtiment d'élevage est de 6 000 poules maximum. Ils sont munis de fenêtres pour une lumière naturelle et de trappes pour assurer l'accès des volailles sur le parcours avec un ratio de 4 mètres minimum de trappes pour 100 m² de surface au sol.

Les poules sont élevées au sol sur un niveau en faible densité à l'intérieur du poulailler, maximum 9 poules par m².

Dans le bâtiment les poules disposent d'une aire de grattage et de perchoirs.

La lumière naturelle peut être complétée artificiellement pour assurer journallement un maximum de seize heures de luminosité, avec une période de repos nocturne en continu sans lumière artificielle d'au moins huit heures.

Les bâtiments comportent un auvent et/ou une véranda muni(e) d'une gouttière afin de protéger des intempéries la sortie des poules par les trappes. Un aménagement (trottoir,

caillebotis, gravier, ...) est prévu devant les trappes d'accès au parcours afin de préserver la propreté des poules à l'intérieur du bâtiment.

5.7.2 Les parcours

Les parcours sont de type herbeux arborés constitués en prairie permanente.

Les poules disposent à volonté d'herbe. Lorsqu'une rotation est pratiquée en parcours « liberté » pour favoriser la repousse d'herbe, les poules ont accès à au moins la moitié de la superficie du parcours.

Des espaces arborés offrent des zones d'ombrage et de brise-vent réparties à l'intérieur du parcours et sur toute sa superficie, avec au minimum 30 arbres ou arbustes placés dans un rayon maximal de 150 mètres face aux trappes.

Les plantations de ces espaces sont composées :

- de haies : hauts-jets, arbustives ou bourrages ;
- d'arbres : plantés isolés, regroupés en bosquets, en vergers ou en sous-bois.

Les parcours sont entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.

Un vide sanitaire du parcours est réalisé pendant 2 mois au moins entre chaque bande.

	Surface minimale de parcours par sujet
Poule	4 m² en plein air - 8 m² en liberté

5.8. Alimentation des poules

L'alimentation des poules est composée de 60% minimum de céréales et dérivés de céréales, et de 5% minimum de minéraux.

Les différentes catégories de matières premières pouvant composer l'aliment sont :

- Grains de céréales et produits dérivés,
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés,
- Graines de légumineuses et produits dérivés,
- Tubercules et racines, et produits dérivés,
- Autres graines et fruits et produits dérivés,
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés,
- Autres plantes, algues et produits dérivés,
- Minéraux et produits dérivés,
- (Sous) produits de fermentation de micro-organismes,
- Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : les invertébrés uniquement.

CRITERES D'ABATTAGE ET DE PRESENTATION TOUTES VOLAILLES

5.9. Conditions d'enlèvement – conditions de transport des volailles – conditions d'abattage

Une mise à jeun des volailles de 5 heures minimum est réalisée préalablement à l'enlèvement des volailles du site.

La durée de transport entre l'élevage et l'abattoir n'excède pas 3 heures.

Le délai entre la fin de l'enlèvement et le début de l'abattage est de 12 heures maximum.

Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente de 30 minutes minimum est respectée avant abattage.

5.10. Qualité de la viande – présentations

Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

Les carcasses ont une température inférieure ou égale à 4°C, à la sortie du ressuage.

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est de 96 heures maximum.

Seule la surgélation par air pulsé est autorisée.

E - LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

1/ Historique

~~Les références historiques aux fameuses volailles du Maine ne manquent pas. De nombreux écrivains ou gastronomes ont consacré la qualité des volailles du Maine. En 1668, RACINE, célèbre écrivain français, dans "Les Plaideurs" écrivait : "Qu'il a mangé là-bas un bon chapon du Maine", mais la qualité des poules, poulets au grain, dindes, oies... n'était pas en reste.~~

~~Depuis des siècles, la notoriété des volailles fermières produites dans la région est dûment établie. Cette réputation s'explique par de multiples raisons résultant d'une convergence de facteurs favorables.~~

~~Des races locales appréciées.~~

~~La première des raisons permettant de comprendre l'importance de l'élevage de gallinacés de qualité, tient à l'existence de races locales.~~

~~Les races du Mans et de La Flèche, officiellement reconnues et définies par un standard, présentaient une grande aptitude à la production d'une chair blanche délicate, savoureuse et fine.~~

~~Aujourd'hui encore, ces races élégantes au plumage noir, illustrent de nombreux ouvrages spécialisés.~~

~~Tout en conservant leur méthode traditionnelle, les éleveurs du Maine délaissèrent petit à petit ces races locales au profit d'autres races plus prolifiques à la fin du XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème} siècle.~~

Une unité géographique, un climat tempéré.

~~Pour produire de bonnes volailles fermières, il faut encore un milieu physique adapté à l'élevage des animaux domestiques.~~

~~Le bassin de la rivière La Maine (confluent de la Loire), arrosé par les bras de la Mayenne, de la Sarthe et du Loir, est situé à équidistance au Nord de la Manche (Normandie), au Sud Ouest de l'Atlantique et au Sud Est du Bassin Parisien.~~

~~Le bassin de la Maine est caractérisé par un climat tempéré à tendance atlantique : il bénéficie d'un relief à faible altitude (25 à 100 mètres), d'une température et d'une pluviométrie (650 à 800 mm/m²) relativement homogènes avec des amplitudes saisonnières limitées. La température moyenne mensuelle varie entre 4 et 18 degrés. Les volailles peuvent s'ébattre à l'extérieur, été comme hiver.~~

~~Ce climat est très favorable au développement végétal : bocage, herbe, céréales et à l'élevage : reproduction, lait, viande. Le bocage, champs bordés de haies, bosquets et vallons, protège des vents, et permet d'abriter les animaux et d'intégrer les bâtiments d'élevage.~~

~~Le sol acide, largement prédominant dans l'aire géographique concernée, passe pour être favorable aux volailles.~~

~~Pour toutes les espèces animales domestiques, des races à dominante viande à forte ossature ont été créées dans cette région (fait du sol, du climat et de l'homme) :~~

- ~~–chevaux : Trait du Maine~~
- ~~–bovins : Maine Anjou, Saosnois~~
- ~~–moutons : Bleu du Maine, Tête Rouge de l'Ouest~~
- ~~–pores : Craonnais~~
- ~~–volailles : poulardes du Mans et chapons de La Flèche, oies blanches de Château Gontier~~
- ~~–lapins : Rex (sans poil)~~

Un milieu humain favorable.

~~La dispersion des exploitations, la taille très modeste des fermes, contribuèrent sans aucun doute à motiver les agriculteurs pour la production de volailles. On trouvait facilement dans la campagne du Maine une main d'œuvre disponible.~~

~~Il est admis que la qualité d'éleveur peut se mesurer, non seulement à l'attachement de celui-ci pour les animaux domestiques, mais aussi au temps qu'il y consacre. De ce point de vue, les éleveurs du Maine n'étaient pas en reste. Ils ont démontré leur savoir-faire en matière d'élevage de qualité par la pratique de l'engraissement par gavage des poulardes, chapons, dindes et oies aux XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles, puis par leur maîtrise de la production de volailles grasses après castration.~~

~~Ce savoir-faire s'est transmis de façon naturelle de génération en génération dans les fermes.~~

2/ Les Volailles du Maine : célèbres en France et à l'étranger

~~Aux XVIII^e et XIX^e siècles, la réputation des volailles de la région du Maine égalait celle des volailles de Bresse, comme l'atteste les nombreuses références historiques. La Grande~~

~~Guerre au début du siècle entraîna le déclin de la production des volailles de haute qualité dans la région.~~

~~En 1972 et en 1982, les éleveurs du Maine établissent deux règlements techniques pour les dindes et poulets fermiers élevés en plein air destinés à répondre à l'attente de consommateurs appréciant une viande particulièrement tendre.~~

~~La bonne diffusion numérique de ces produits contribue à une notoriété croissante.~~

3/ Une activité économique notoire pour les agriculteurs

~~Le chiffre d'affaires de l'ensemble du secteur volailles représente environ 20 % de la valeur de la production agricole dans l'aire de production des Volailles Fermières du Maine.~~

~~Pour l'année 1994, les éleveurs auront produits un million de volailles fermières du Maine (poulets et dindes), soit près de 10 % de plus qu'en 1993. Cette production, en constante progression, pèse donc sensiblement dans l'économie avicole locale.~~

6) ELEMENT JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine de l'IGP « Volailles du Maine » repose sur des facteurs naturels et humains du territoire du Maine à l'origine d'une production de volailles présentant des caractéristiques spécifiques (poules, poulets, dindes, canards, pintades, poulardes, chapons et oies). Ces caractéristiques ont permis à cette production de construire et d'acquérir dans le temps une réputation.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels :

L'aire géographique comprend les départements de la Sarthe, de la Mayenne et certains secteurs limitrophes de ces 2 départements. Elle correspond peu ou prou à la province historique du Maine.

Facteurs géopédologiques

L'aire géographique de l'IGP « Volailles du Maine » est une région de contact et de transition entre des formations géologiques différentes. La partie ouest correspondant à la bordure orientale du massif Armoricaïn se caractérise par des sols acides développés sur des schistes précambriens et offre un relief légèrement vallonné. La partie nord, en situation de pente douce, présente des sols plus profonds avec une bonne réserve utile en eau. La partie est correspondant au chevauchement du massif armoricaïn par les formations secondaires du bassin parisien est une zone intermédiaire avec la présence de sols sablonneux et calcaires. Au sud, on retrouve une zone alluvionnaire qui trouve son origine dans un réseau hydrographique naturel dense autour des affluents de la Maine. L'altitude se situe d'une façon générale entre 25 et 100 mètres. Avec un sommet à 416 mètres, le mont des Avaloirs est le point culminant de l'aire.

Le territoire, dans son ensemble, présente donc deux grands type de sol : des sols à tendance acide, très favorables à l'exploitation des prairies naturelles, ainsi que des sols calcaires propices à la culture des céréales.

Climatologie

L'aire géographique est caractérisée par un climat tempéré à tendance océanique avec une pluviométrie relativement homogène (650 à 800 mm/m²) et des amplitudes saisonnières limitées. La température moyenne mensuelle est homogène et varie entre 4 et 18° C. Les amplitudes thermiques entre saisons mais également entre le jour et la nuit sont plutôt faibles. Ce climat caractérisé par une douceur d'ensemble et peu d'accidents climatiques (sans à-coups de température, de pluviométrie ou d'ensoleillement) favorise une large présence des volailles à l'extérieur.

Réseau hydrologique

Le réseau hydrologique naturel de l'aire géographique est dense. Il est composé de trois grandes rivières qui sont la Mayenne, la Sarthe et son affluent principal le Loir. Elles garantissent sur l'aire un approvisionnement en eau sans risque de pénurie. Celles-ci finissent leur course pour former la Maine au nord d'Angers. La Maine se jette dans la Loire marquant ainsi la limite sud de l'aire.

Facteurs humains :

L'aire géographique des « Volailles du Maine » est traditionnellement une région de polyculture-élevage où la volaille tient une place à part entière. Les traditions d'élevage de cette région sont aujourd'hui toujours présentes et se caractérisent notamment par un savoir-faire traditionnel d'utilisation des parcours comme point central de l'élevage des volailles du Maine. En période d'engraissement, les producteurs mettent ainsi à disposition des volailles de large parcours herbeux et arborés accessibles dès 9 heures du matin et ce jusqu'à la tombée de la nuit. Elles sont alimentées principalement avec des céréales. Une finition est également prévue pour les volailles festives et poulets de plus de 100 jours.

Dès 1960, les éleveurs du bassin du Maine se montrent un des précurseurs en matière de qualité des volailles. Ils établissent des cahiers des charges contrôlés par une structure indépendante pour les différentes espèces de volailles afin de répondre aux besoins des consommateurs urbains en quête de volailles fermières de qualité, et y ajoutent quelques décennies plus tard deux productions : chapons de pintades et mini-chapons. Déjà à cette époque, les cahiers de charges des « Volailles du Maine » prévoyaient une obligation de sortie des volailles.

Par ailleurs, la taille modeste des fermes et des troupeaux permet aux éleveurs de maintenir un lien entre l'homme et l'animal. Comme leurs aînés, les éleveurs d'aujourd'hui possèdent les connaissances techniques nécessaires à une bonne conduite des élevages. Cette expérience, acquise au fil des années, a permis de maintenir dans la durée une production de volailles de qualité tout en la faisant évoluer et progresser de façon à prendre en compte certaines attentes sociétales comme le bien-être animal.

6.2 Spécificités du produit

Les « Volailles du Maine » présentent pour toutes les espèces une bonne conformation, des os résistants, une chair dodue, une poitrine bien développée, large, longue et charnue, des cuisses charnues (à l'exception des poules pour ce dernier critère).

Leur état d'engraissement permet également d'obtenir :

- des poulets, dindes présentant une couche mince de graisse sur la poitrine, le dos, les cuisses;
- des pintades présentant une couche très mince de graisse sur la poitrine, le dos, les cuisses;

- des chapons, mini-chapons, poulardes, et chapons de pintade présentant une couche épaisse sur la poitrine, le dos, les cuisses;
- des oies présentant une couche de graisse modérée à épaisse sur la poitrine, le dos, les cuisses;
- des canards et poules présentant une couche de graisse modérée sur la poitrine, le dos, les cuisses.

Les « Volailles du Maine » pour le poulet, les dindes, la pintade, le chapon, le mini-chapon, la poularde, le chapon de pintade, l'oie, et le canard se caractérisent par des carcasses dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée) et pour la poule par des carcasses dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée).

6.3 Lien causal

Les « Volailles du Maine » bénéficient ainsi d'un ensemble de paramètres naturels leur permettant d'utiliser et d'explorer au maximum les parcours extérieurs.

Le relief légèrement vallonné et les terrains dans l'ensemble peu séchants et à tendance acide donnent des parcours faciles à explorer permettant ainsi aux volailles de trouver un complément de nourriture tel que de l'herbe, mais aussi des vers de terre ou des insectes présents sur les parcours.

L'eau, issue de la pluviométrie mais également du réseau hydrographique, en quantité suffisante et présente tout au long de l'année, permet une production végétale et céréalière régulière qui est la base historique et immuable de la nourriture des « Volailles du Maine ». De plus, cette ressource régulière en eau a facilité et facilite encore l'implantation des plantes pérennes que sont les arbres et les haies bocagères. Ces derniers présentent pour les volailles un attrait pour l'exploration du parcours. Ils fournissent également un abri sur le parcours et une protection contre les éventuels prédateurs.

Le climat tempéré à tendance océanique est favorable à la pousse de l'herbe tout au long de l'année mais également à la sortie des animaux et ce, quelle que soit la saison, de 9 heures du matin au crépuscule.

Le savoir-faire des éleveurs du Maine est centré sur :

- l'utilisation de souches à croissance lente permettant un élevage long,
- la gestion optimisée des parcours avec des volailles dont la sortie à l'extérieur est incitée par les conditions climatiques et un environnement extérieur favorable,
- l'alimentation à base de céréales.

Ces méthodes anciennes d'élevage encore présentes aujourd'hui ont été à la base de la réputation des « Volailles du Maine ».

De nombreux écrivains (Racine, Scarron) ou gastronomes (Grimaud de la Reynière, Brillat-Savarin) ont ainsi consacré la qualité des « Volailles du Maine ». En 1668, Racine, célèbre écrivain français, dans "Les Plaideurs" écrivait : « Qu'il a mangé là-bas un bon chapon du Maine », mais la qualité des poules, poulets au grain, dindes, oies... n'était pas en reste. Louis XIV, Colbert, madame de Sévigné affirmaient s'en délecter.

Aux XVIIIème et XIXème siècles, la réputation des volailles du Maine égalait celle des volailles de Bresse, comme l'attestent des références historiques.

Entre les années 1950 et 1980, de nombreux marchés en vif existaient sur la région du Maine, les plus importants étant ceux du Mans, La Flèche, Loué et Château-Gontier. Ces marchés, très réputés, attiraient des acheteurs de toute la France mais aussi de pays limitrophes comme la Belgique.

La production de volailles sur parcours dans le territoire du Maine représente encore aujourd'hui 20% de la valeur de l'agriculture produite sur ce territoire du Maine et d'autre

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles du Maine » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance des 25 et 26 janvier 2022

part environ 20 % de la production des volailles française sous signes de qualité et d'origine, ce qui en fait un des plus gros bassins de production du pays.

VI – STRUCTURE DE CONTRÔLE

~~Syndicat de Défense des Volailles Fermières de Loué – SYVOL QUALIMAINÉ
82 avenue Rubillard – 72000 LE MANS~~

~~Numéro d'agrément Organisme Certificateur : LA 05~~

~~Par arrêté du Ministre de l'Économie et du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche du 13 août 1993, le Syndicat de Défense des Volailles Fermières de Loué (SYVOL QUALIMAINÉ) est agréé en tant qu'organisme certificateur, conformément aux exigences définies par la norme européenne EN 45011, pour le contrôle de volailles fermières et palmipèdes gras produits dans l'aire d'origine protégée.~~

~~Cet agrément a été accordé sur la triple base du respect des dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :~~

- ~~_____ par le règlement C.E.E. n° 2081/92, article 10,~~
- ~~_____ par les dispositions législatives et réglementaires concernant les labels,~~
- ~~_____ par la norme EN 45011.~~

~~Le Syndicat dispose d'un Comité de Certification indépendant chargé de procéder à la certification des produits contrôlés par une équipe permanente de techniciens qualifiés et habilités pour contrôler l'ensemble de la filière.~~

~~Il a acquis depuis plus de 30 ans une large expérience et démontrer son objectivité et son efficacité. Le SYVOL QUALIMAINÉ pourra sous traiter à des organismes dûment habilités certaines activités très spécialisées :~~

- ~~– dégustation,~~
- ~~– contrôle des points de vente,~~
- ~~– analyse des aliments,~~
- ~~– etc.~~

~~Les structures mises en place, leur localisation au centre de l'aire de production leur assurent une position privilégiée pour garantir une bonne transparence des activités de la filière.~~

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

VII – ÉTIQUETAGE

~~Les produits bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée "Volailles du Maine" portent obligatoirement une étiquette conforme aux dispositions réglementaires en vigueur, et, en outre, les mentions suivantes :~~

~~NOM DU PRODUIT
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE OU IGP (facultatif)
"VOLAILLES DU MAINE" (facultatif)~~

~~Les étiquettes déposées auprès de l'INPI demeurent la propriété du SYVOL QUALIMAINE.~~

~~Selon le mode d'élevage et le règlement technique, la dénomination du produit est complétée par la mention "fermier élevé en plein air".~~

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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 du Maine »,
- le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

VIII – EXIGENCES NATIONALES

~~Les produits sous I.G.P. doivent respecter les exigences des textes réglementaires suivants :~~

~~– les règlements CEE n°1906/90, n°1538/91, n°1980/92 et n°2891/93 établissant les normes de commercialisation pour la viande de volaille,~~

~~– les notices label définissant les critères minima pour la production de volailles fermières sous label :~~

~~_____ * Poulets de chair : arrêté du 22 octobre 1992 (journal officiel des 16-17/11/1993)~~

~~_____ * Dindes de Noël : arrêté du 23 mars 1993 (journal officiel du 1/04/1993)~~

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation.

Étape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Élevage	Élevage dans l'aire géographique définie	Contrôle documentaire et visuel sur site
Élevage	Souches	Contrôle documentaire

Élevage	Élevage en plein air ou en liberté avec accès au parcours	Contrôle documentaire et visuel sur site
Abattage	Age à l'abattage (volailles de chair)	Contrôle documentaire
Abattage	Caractéristiques des carcasses, découpes, morceaux de découpes et abats	Contrôle documentaire et visuel

IX – RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

~~– C. ESTIENNE et J. LIEBAUT, L'Agriculture et maison rustique, 1583~~

~~– SCARRON évoquait en 1645 la qualité et la célébrité des volailles de la province du Maine dans le Roman Comique.~~

~~– RACINE en 1668 écrivait dans les Plaideurs : "Qu'il a mangé là bas un bon chapon du Maine".~~

~~– CURNONSKY "Prince élu des Gastronomes" né en 1872 rendit maintes fois hommage à la qualité des volailles du Maine et au savoir faire des éleveurs de la région.~~

~~– C. BECHET, Le Gastronomes français ou l'art de bien vivre, 1828.~~

~~– Abbé R. BARE, Costar et les Gélinoites du Mans, IIIème série, 1933-1934.~~

~~– P. COUPERIE, Les marchés de pourvoierie : viandes et poissons chez les Grands au XVIIè siècle, 1970.~~

~~– GRIMOD DE LA REYNIERE, Almanach des gourmands, 1804.~~

~~– F. LACHEVRE, Poètes et goinfres du XVIIè siècle, La chronique des chapons et gélinoites du Mans d'Etienne Martin de Pinchesne, 1907.~~

~~– J.C. PERIQUET, Les poules, les oies et canards. races, soins, élevages, 1992~~

~~– J.R. PESCHE, Dictionnaire topographique, historique et statistique de la Sarthe, 1829.~~

X - ANNEXES

- Carte de l'aire géographique d'origine pour l'Indication Géographique Protégée « Volailles du Maine »

- Plan minimum de contrôle

- Agrément du SYVOL QUALIMAINNE à la norme EN 45011

- "Il y a deux siècles, le 2 avril 1755, naissait à Belley" Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN

- Extrait de la "Physiologie du goût" par BRILLAT-SAVARIN

- Extrait des PLAIDEURS de Jean RACINE