

Cahier des charges de la dénomination « Volailles de l'Ain »

homologué par XXX du 20XX, JORF du

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire 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 ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.
- Les dispositions déplacées apparaissent en caractères soulignés XXXX.

~~DEMANDE d'ENREGISTREMENT d'une~~

~~INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE~~

~~(I.G.P.)~~

~~(Selon la procédure simplifiée)~~
Règlement (CEE) 2081/92

~~Produits concernés~~ : ~~Volailles~~

~~Dénomination géographique~~ : ~~AIN~~

~~Protection demandée~~ : ~~I.G.P.~~

~~Groupeur demandeur~~ : ~~Syndicat des volailles fermières de l'AIN~~

~~SOMMAIRE~~

1) GROUPEMENT DEMANDEUR	4
2) NOM DU PRODUIT	5
3) TYPE DE PRODUIT	5
4) DESCRIPTION DU PRODUIT	6
5) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	8
6) TRACABILITE - ORIGINE DU PRODUIT	9
7) METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	12
8) LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	14
-la forte tradition avicole départementale.	14
-la tradition gastronomique avicole du département.	14
-la réputation des volailles fermières de l'AIN.	15
-les circuits de distribution et le positionnement qualitatif du produit.	19
9) STRUCTURE DE CONTROLE	21
10) ETIQUETAGE	22

ANNEXES

ANNEXE 1	Carte du département de l'AIN
ANNEXE 2	Liste des cantons limitrophes
ANNEXE 3	Poème de Gabriel Vicaire : Le chapon
ANNEXE 4	L'Ain Agricole – juillet 1987
ANNEXE 5	L'aviculteur n^o 483
ANNEXE 6	Le Progrès – 11 juin 89
ANNEXE 7	L'Ain Agricole – mai 1989
ANNEXE 8	L'Ain Agricole – septembre 1990
ANNEXE 9	L'Ain Agricole – juillet 1990 L'Ain
ANNEXE 10	Agricole – octobre 1991
ANNEXE 11	Le Progrès – mars 1992
ANNEXE 12	Lettre de M. Sillot
ANNEXE 13	Lettre du Syndicat des Maîtres bouchers et bouchers-charcutiers de la Haute-Savoie.
ANNEXE 14	Témoignage de M. GOULY directeur d'un des abattoirs de volailles fermières de l'AIN.

~~1 GROUPEMENT DEMANDEUR~~

~~SYNDICAT DES VOLAILLES
FERMIERES DE L'AIN~~

~~***Siège Social :***~~

~~MAISON de l'AGRICULTURE
4, Avenue du Champ de Foire
01003 BOURG en BRESSE~~

~~***Siège Administratif :***~~

~~24, Rue de Montholon
01000 BOURG en BRESSE
Tél: 74 21 37 50
Fax : 74 32 22 97~~

~~***Forme Juridique :***~~

~~Syndicat Professionnel~~

~~***Composition :***~~

~~Producteurs
Transformateurs
Accouveurs
Firmes d'aliments~~

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
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon
71120 Charolles

Tél. : **03 85 88 01 50**
Courriel : **administration@qualinea.fr**

Composition : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Volailles de l'Ain »

1) 2) NOM DU PRODUIT

« Volailles de l'Ain »

3) TYPE DE PRODUIT

~~Les Volailles de l'AIN sont rattachées à l'annexe II du traité instituant la Communauté Européenne,~~

~~Chapitre 2 : viandes et abats comestibles.~~

2) 4) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les « Volailles de l'Ain » se caractérisent par :

- L'utilisation de souches rustiques à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue
- Un élevage en plein air avec un accès à un parcours herbeux et arboré
- Une alimentation composée de 70% minimum de céréales en phase d'engraissement.

Les « Volailles de l'Ain » présentent **une bonne conformation, une carcasse bien couverte avec des masses musculaires bien réparties sur l'ensemble du squelette** et un état d'engraissement caractérisé par une mince couche de graisse sur la poitrine, le dos et les cuisses.

Seules les carcasses de classe A sont commercialisées en pièces entières.

Pour les découpes, leur classement est indépendant du classement des carcasses entières. Elles proviennent de carcasses pouvant présenter de légers défauts (non classable en A) mais devant être conformes aux critères de présentation de la classe A, tout en respectant le poids minimal des carcasses commercialisées entières.

Le poulet fermier de l'Ain

~~Le Poulet fermier de l'AIN est un poulet à chair blanche et croissance lente, issu de souches rustiques reconnues par le Ministère de l' Agriculture (arrêté du 22/10/92, parution au JO les 16 et 17/11/92).~~

Elevé pendant une durée minimale de 81 jours, il peut être commercialisé entier **ou en découpes, en frais ou surgelé. Les abats (cœur, gésier et foie) sont également commercialisés en frais ou surgelé.**

Il est proposé non emballé, conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 1,300kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 1,000kg)
- **Découpes.**
- **Abats (cœur, gésier et foie)**

Le chapon fermier de l'Ain

~~Le Poulet fermier de l'AIN est un poulet à chair blanche et croissance lente, issu de souches rustiques reconnues par le Ministère de l' Agriculture (arrêté du 22/10/92, parution au JO les 16 et 17/11/92).~~

Elevé pendant une durée minimale de 150 jours, le chapon peut être commercialisé en entier, **découpes, en frais ou en surgelé. Il est proposé non emballé, conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.**

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de **2,900kg**)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de **2,500kg**)
- **Découpes.**

La poularde

Elevée pendant une durée minimale de 120 jours, la poularde peut être commercialisée en entier, **découpes, en frais ou en surgelé. Elle est proposée non emballée, conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.**

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 1,950kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 1,650kg)
- **Découpes.**

La pintade fermière de l'Ain

~~Elevée en plein air, la pintade est issue de souche à chair ferme et peau fine.~~

Elevée pendant une durée minimale de 94 jours, la pintade peut être commercialisée en entier, **découpes, en frais ou en surgelé. Les abats (cœur, gésier et foie) sont également commercialisés en frais ou surgelé.**

Elle est proposée non emballée, conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 1,100kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 0,850kg)
- **Découpes.**
- **Abats (cœur, gésier et foie)**

Le chapon de pintade

Elevé pendant une durée minimale de 150 jours, le chapon de pintade peut être commercialisé en entier, **découpes, en frais ou en surgelé. Il est proposé non emballé, conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.**

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 1.800 kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 1.400 kg)
- **Découpes.**

La dinde fermière de l'Ain

La dinde fermière de l'AIN, issue de souche légère, est sélectionnée pour sa chair ferme et sa peau fine.

Elevée pendant 140 jours minimum, la dinde peut être commercialisée en entier, **découpes, en frais ou en surgelé, et est proposée non emballée, conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.**

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 2,700kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 2,300kg)
- **Découpes.**

L'oie

L'oie est élevée pendant 140 jours minimum.

Elle peut être commercialisée en entier, découpes, en frais ou en surgelé, et est proposée non emballée, conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse de 3,100 kg)
- Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 2,700kg)
- Saignée non vidée (poids minimum de carcasse de 3,500kg)
- Découpes

Les abattoirs commercialisant des volailles fermières de l'AIN sont agréés CEE en conformité avec les articles 1538 (1991) et 1906 (1990).

Les volailles fermières de l'AIN comportent quelques caractéristiques résumées dans le tableau suivant :

	POULET fermier de l'Ain		CHAPON fermier de l'Ain		DINDE fermière de l'Ain		PINTADE fer- mière de l'Ain	
Un âge minimal d'abattage (jours)	81		150		140		94	
Exemple de présentations	Effilé	PAC*	Effilé	PAC	Effilée	PAC	Effilée	PAC
Poids minimal de carcasse (kg)	1.3	1.0	3.1	2.7	2.7	2.3	1.1	0.850

* PAC = éviscéré sans abat

3) 5) DELIMITATION DE L’AIRE GEOGRAPHIQUE

Sur une carte de l'Europe, l'AIN peut être défini en première approche comme le territoire qui s'étend entre Lyon et Genève : son caractère central et de zone d'échange est ainsi clairement mis en valeur.

D'une superficie de 5 762 km', l'AIN est un département de taille moyenne (4ème rang dans la région Rhône-Alpes). Il couvre 1.06% du territoire national.

Sur le plan géologique, il est le point de rencontre de structures très différentes qui lui confèrent une grande variété de zones naturelles et de paysages :

- La partie Ouest (Bresse, Dombes, Plaine de l'AIN) est relativement plate et de faible altitude.
- La partie Est est montagneuse (extrémité du sud Jura).

L'aire géographique des volailles fermières de l'AIN est délimitée au département de l'AIN (Cf. annexe n°1) et à ses cantons limitrophes (Cf. annexe n° 2).

Dès leur arrivée à l'âge d'un jour et jusqu'au jour d'enlèvement, les « Volailles de l'Ain » sont exclusivement élevées dans l'aire géographique de l'IGP, dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 :

- Département de l'Ain en intégralité

- Département du Rhône,

Albigny-sur-Saône, Alix, Ambérieux, Anse, Arnas, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Cailloux-sur-Fontaines, Cercié, Charentay, Charnay, Chassieu, Chazay-d'Azergues, Cogny, Colombier-Saugnieu, Corcelles-en-Beaujolais, Couzon-au-Mont-d'Or, Curis-au-Mont-d'Or, Décines-Charpieu, Denicé, Dracé, Fleurieu-sur-Saône, Fontaines-Saint-Martin, Fontaines-sur-Saône, Genas, Genay, Gleizé, Jonage, Jons, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Limas, Lozanne, Lucenay, Marcy, Meyzieu, Montanay, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Neuville-sur-Saône, Odenas, Le Perréon, Poleymieux-au-Mont-d'Or, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Pusignan, Quincieux, Rillieux-la-Pape, Rivolet, Rochetaillée-sur-Saône, Saint-Bonnet-de-Mure, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-au-Mont-d'Or, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Lager, Saint-Laurent-de-Mure, Saint-Romain-au-Mont-d'Or, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sathonay-Camp, Sathonay-Village, Taponas, Vaulx-en-Velin, Vaux-en-Beaujolais, Villefranche-sur-Saône,

- Département de la Saône et Loire,

Azé, Bantanges, Berzé-la-Ville, Bissy-la-Mâconnaise, Burgy, Bussièrès, Chaintré, Champagnat, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, La Chapelle-Thècle, Charbonnières, Chardonnay, Chasselas, Chevagny-les-Chevrières, Clessé, Condal, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Cuiseaux, Davayé, Dommartin-lès-Cuiseaux, Farges-lès-Mâcon, Flacey-en-Bresse, Fleurville, Frontenard, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Joudes, Lacroix, Laizé, Leynes, Lugny, Mâcon, Martailly-lès-Brancion, Ménestreuil, Milly-Lamartine, Le Miroir, Montbellet, Montpont-en-Bresse, Ozenay, Péronne, Préty, Prissé, Pruzilly, Ratenelle, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Romenay, Royer, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand, Sainte-Croix, La Salle, Sancé, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, La Truchère, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Varennes-Saint-Sauveur, Vergisson, Verzé, Le Villars, Vinzelles, Viré,

- Dans le département du Jura,

Andelot-Morval, Arinthod, Aromas, Avignon-lès-Saint-Claude, Balanod, Bellecombe, La Boissière, Les Bouchoux, Broissia, Cernon, Chancia, Charchilla, Charnod, Chassal-Molinges, Châtel-de-Joux, Chevreux, Choux, Coiserette, Condes, Cornod, Coyrière, Coyron, Crenans, Les Crozets, Coteaux-du-Lizon, Digna, Dramelay, Etival, Genod, Gigny, Graye-et-Charnay, Jeurre, Lajoux, Lamoura, Larrivoire, Lavancia-Epercy, Lect, Leschères, Les Trois Châteaux, Loisia, Maisod, Marigna-sur-Valouse, Martigna, Meussia, Moirans-en-Montagne, Montlainsia, Monnetay, Montagna-le-Reconduit, Montcusel, Montfleur, Montrevel, Les Moussières, Nanchez, La Pesse, Lavans-lès-Saint-Claude, La Rixouse, Rogna, Saint-Amour, Saint-Claude, Saint-Hymetière-sur-Valouse, Septmoncel Les Molunes, Thoiriette-Coisia, Thoissia, Val d'Epy, Val Suran, Valzin en Petite Montagne, Vescles, Villard-Saint-Sauveur, Villards-d'Héria, Viry, Vosbles-Valfin, Vulvoz,

- Dans le département de l'Isère,

Les Abrets en Dauphiné, Annoisin-Chatelans, Anthon, Aoste, Arandon-Passins, Avenières-Veyrins-Thuellin, La Balme-les-Grottes, La Bâtie-Montgascon, Le Bouchage, Bouvesse-Quirieu, Brangues, Chamagnieu, Charette, Charvieu-Chavagneux, Chavanoz, Chimilin, Choeau, Corbelin, Courtenay, Crémieu, Creys-Mépieu, Dizimieu, Frontonas, Granieu, Hières-sur-Amby, Janneyrias, Leyrieu, Montalieu-Vercieu, Moras, Morestel, Optevos, Panossas, Parmilieu, Le Pont-de-Beauvoisin, Pont-de-Chérucy, Porcieu-Amblagnieu, Pressins, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Baudille-de-la-Tour, Saint-Hilaire-de-Brens, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Romain-de-Jalionas, Saint-Sorlin-de-Morestel, Saint-Victor-de-Morestel, Sermérieu, Siccieu-Saint-Julien-

et-Carisieu, Soleymieu, Tignieu-Jamezieu, Trept, Vasselin, Vénérieu, Vernas, Vertrieu, Veyssilieu, Vézeronce-Curtin, Villemoirieu, Villette-d'Anthon,

- Dans le département de Savoie,

Avressieux, La Balme, Billième, Champagneux, Chanaz, La Chapelle-Saint-Martin, Chindrieux, Conjux, Gerbaix, Jongieux, Loisieux, Lucey, Marcieux, Meyrieux-Trouet, Motz, Novalaise, Ontex, Rochefort, Ruffieux, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Genix-les-Villages, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Curtille, Sainte-Marie-d'Alvey, Serrières-en-Chautagne, Traize, Verthemex, Vions, Yenne,

- Dans le département de Haute Savoie,

Archamps, Bassy, Beaumont, Bossey, Challonges, Chaumont, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chessenaz, Chevrier, Chilly, Clarafond-Arcine (Clarafond), Clermont, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Desingy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Feigères, Francens, Frangy, Jonzier-Epagny, Marlioz, Menthonnex-sous-Clermont, Minzier, Musièges, Neydens, Présilly, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Julien-en-Genevois, Savigny, Seyssel, Usinens, Valleiry, Vanzy, Vers, Viry, Vulbens.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Volailles de l'Ain » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation, laquelle doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

L'origine des produits est assurée par l'identification et la traçabilité des animaux et des produits à chacune des étapes de production et d'élaboration.

A chaque étape de la filière, les différents opérateurs (Organismes de Production et de Suivi Technique, éleveurs, fabricants d'aliment, abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de conditionnement) tiennent à jour des documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de l'indication géographique protégée « Volailles de l'Ain ».

Le schéma de traçabilité précise pour chaque étape la nature des informations à enregistrer, ainsi que le document d'enregistrement associé. A chaque étape, les animaux et les produits sont identifiés par un numéro de lot permettant de faire le lien entre l'étape précédente et la suivante.

6) TRACABILITE

~~Le Syndicat fait appel à un Organisme certificateur afin de vérifier la véracité de l'identification géographique des produits.~~

~~Il s'agit de l'U.L.A.S.E. dont les méthodes de traçabilité prouvent l'origine des volailles de Dombes :~~

~~↳ procédures d'agrément obligatoires pour tous les outils de production.~~

~~↳ établissement de contrats comportant le respect du cahier des charges.~~

↳ ~~contrôle de tous les lots mis en place afin de vérifier les conditions d'élevages.~~

↳ ~~document d'identification accompagnant les animaux (certificat d'origine, bon d'enlèvement, déclaration des étiquettes numérotées).~~

↳ ~~une compatibilité informatique des volailles.~~

~~PRINCIPE D'IDENTIFICATION ET DE TRACABILITE~~

~~Le principe de traçabilité est basé sur l'utilisation de documents codifiés à chaque étape de l'obtention des volailles fermières de l'AIN c'est à dire de la mise en place des volailles à 1 jour jusqu'à la commercialisation au consommateur.~~

~~Cette codification des documents permet d'identifier chaque opérateur ayant participé à l'élaboration des volailles ainsi que chaque lot mis en place.~~

~~Au préalable à la mise en place, chaque exploitation susceptible de produire les volailles des Dombes, fait l'objet d'une habilitation basée sur la conformité de ses installations et de son implantation dans la zone de production définie dans le présent cahier des charges. Chaque exploitation ainsi habilitée reçoit un numéro de code enregistré au service contrôle de l'U.L.A.S.E.~~

~~Chaque livraison de volailles est accompagnée d'un certificat d'origine sur lequel est identifié le type de produit, la date de naissance, le nombre livré ainsi que l'identification de l'exploitation (nom, numéro et adresse). Un double de ce document est adressé directement à l'U.L.A.S.E. qui l'enregistre.~~

~~A chaque enlèvement, il est établi un bon d'enlèvement où sont repris les informations suivantes :~~

- ~~– Nom de l'exploitation~~
- ~~– Nom de l'abattoir~~
- ~~– Numéro du lot mis en place~~
- ~~– Date de l'enlèvement~~
- ~~– Nombre enlevé.~~

~~Dès qu'un lot a été totalement abattu l'exploitant adresse à l'U.L.A.S.E. un état de fin de lot (appelé Talon de Certificat d'origine) sur lequel l'exploitant déclare le bilan de son lot c'est à dire :~~

- ~~– Numéro du lot~~
- ~~– La mortalité totale~~
- ~~– Les livraisons d'aliments (date, type et quantité)~~
- ~~– Les différents enlèvements (date nom de l'abattoir et nombre).~~

~~L'abattoir tient à jour un registre des entrées et sorties de volailles, ce registre est repris sur chaque bon d'enlèvement en y ajoutant les informations suivantes~~

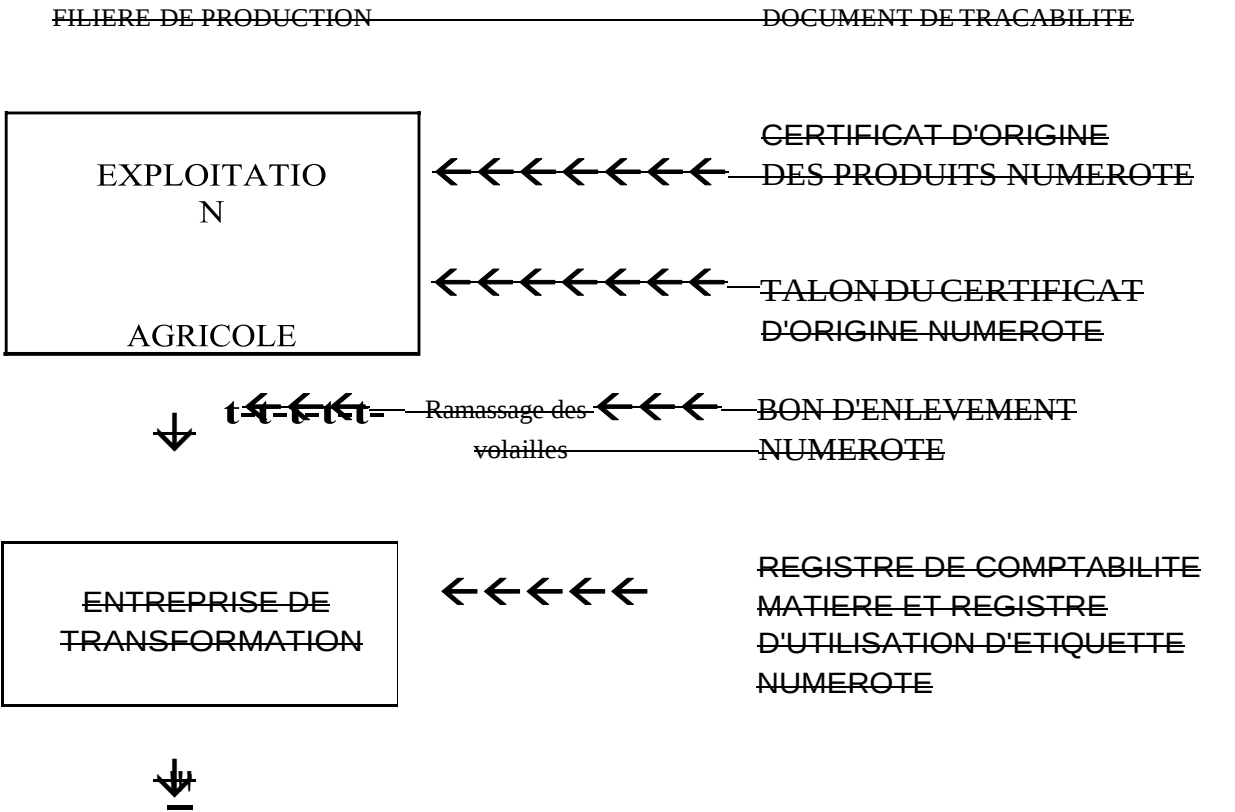
- Le nombre abattu
- Le nombre de volailles déclassées
- Le nombre de volailles saisies
- Le nombre de volailles labélisées
- Le nombre et les numéros des étiquettes utilisées.

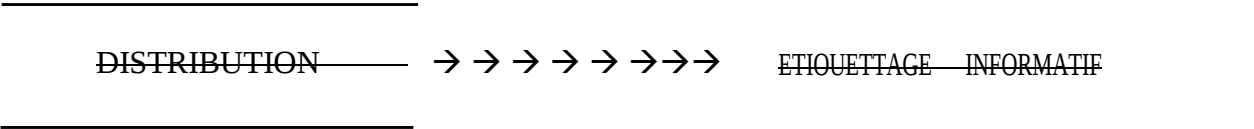
Un double du bon d'enlèvement dûment complété est adressé dans les meilleurs délais au service contrôle de l'U.L.A.S.E.

L'U.L.A.S.E., à chaque réception de documents vérifie que toutes les informations concordent parfaitement et effectue pour chaque lot abattu une vérification de la comptabilité matière.
De plus, des visites inopinées sont effectuées chez tous les partenaires participants à l'élaboration des volailles fermières de l'Ain.

De ce fait, à chaque produit identifié dans le commerce avec l'indication géographique "Volailles fermières de l'Ain" l'U.L.A.S.E. lors de ses relevés sur les points de vente vérifie, grâce à cette traçabilité et toutes les codifications mises en place, que ces volailles correspondent bien au cahier des charges déposé dans le cadre de cette "I.G.P."

LOGIGRAMME DES DOCUMENTS DE TRACABILITE





Enregistrements relatifs à la traçabilité

ETAPE	Document associé	Enregistrement relatif au suivi et au contrôle
OPST (Organisme de production et de Suivi Technique)	Liste des élevages Bons de Livraison des oisillons	Identification des élevages Surface bâtiments et parcours associés Souches d’oisillons Densité
Fabrication d’aliment	Registre de fabrication et de livraison Bons de livraison et étiquettes	Identification du Fabricant d’aliment Enregistrement du dosage des aliments Identification de l’élevage
Elevage	Fiche d’élevage Bons de livraison des oisillons Bons de livraison de l’aliment Bon d’enlèvement Partiel	Identification de l’élevage N° de CO (Certificat d’Origine) N° du bâtiment Date de mise en place Age d’accès au parcours Souche d’oisillons Densité Aliments distribués Coordonnées de l’élevage N° du bâtiment, Heure de mise à jeun Date d’enlèvement, Heure départ élevage Heure arrivée abattoir Nombre de volailles enlevées Coordonnées de l’abattoir
Abattage	Bon d’enlèvement Partiel Fiche abattage, fiche suiveuse du lot d’abattage Déclaration certification IGP	Identification de l’abattoir Temps de transport N° de lot Date d’abattage Nombre abattus, déclassés et saisies certifiées IGP par lot par éleveur
Atelier de découpe	Fiche abattage, fiche suiveuse du lot de découpe Déclaration certification IGP	Identification de l’atelier de découpe Date d’abattage Date de découpe Quantité découpée et certifiée IGP par lot par éleveur
Atelier de surgélation	Fiche abattage, fiche suiveuse du lot de surgélation Déclaration certification IGP	Identification de l’atelier de surgélation, N° de lot Date d’abattage Date de surgélation Nombre surgelé, certifié IGP par lot par éleveur

Atelier de conditionnement	Fiche abattage, fiche suiveuse du lot de conditionnement Déclaration certification IGP	Identification de l'atelier de conditionnement Date abattage Date de conditionnement Référence du lot / éleveur Nombre conditionné, certifié IGP par lot par éleveur
----------------------------	---	--

La durée de conservation des documents relatifs au suivi et au contrôle des conditions de production est de 24 mois minimum. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou sous format numérique.

7) METHODE D'OBTENTION

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Les souches utilisées

Les souches retenues pour produire les « Volailles de l'Ain » présentent les phénotypes suivants :

PRODUCTION	PHENOTYPE
Poulet blanc, Chapon de poulet blanc Poularde blanche	Plumage roux, pattes et peau blanches
Poulet jaune, Chapon de poulet 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
Oie	Plumage blanc

5.2. Le mode d'élevage

Ces volailles ont accès à un parcours herbeux et ombragé en permanence pendant la journée, au moins à partir de l'âge de :

- 6 semaines pour les poulets
- 8 semaines pour les dindes
- 6 semaines pour les chapons
- 8 semaines pour les pintades

Les « Volailles de l'Ain » sont élevées en plein air, elles ont accès à un parcours au plus tard à 9 heures du matin et jusqu'à la tombée de la nuit.

Les volailles fermières de l'AIN sont élevées dans des bâtiments clairs de 400 m² maximum.

Les animaux sont mis en place dans des bâtiments de 400m² maximum présentant des fenêtres pour laisser passer la lumière naturelle, et des trappes pour permettre l'accès des volailles sur le parcours. Dans le cas des dindes et des oies la surface maximale des bâtiments est de 500m².

5.2.1 Accès au parcours et finition en bâtiment

Les volailles ont accès à un parcours herbeux et ombragé au moins à partir de :

- 6 semaines pour les poulets, chapons, **poulardes et oies**,
- 8 semaines pour les pintades, **chapons de pintade** et les dindes,

Une finition en bâtiment, de 4 semaines maximum, est autorisée pour les chapons, poulardes et les chapons de pintade. Dans ce cas l'aliment distribué contient au minimum **80 % de grains de céréales et produits dérivés. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage pour améliorer le bien-être animal pendant cette période.**

5.2.2 Densité dans les bâtiments et sur parcours

	En bâtiment	Sur parcours
Poulets	11 sujets/m² maximum	2 m² minimum par sujet
Chapons	- De la mise en place au jour de l'enlèvement partiel¹ : 11 sujets/m² maximum - Du jour de l'enlèvement partiel¹ à l'abattage : 6,25 sujets/m²	- Jusqu'au jour de l'enlèvement partiel¹ : 2 m² /sujet - Après enlèvement partiel¹ : 4m² /sujet
Poulardes	- De la mise en place au jour de l'enlèvement partiel² : 11 sujets/m² maximum - Du jour de l'enlèvement partiel² à l'abattage : 9 sujets/m²	- Jusqu'au jour de l'enlèvement partiel² : 2 m² /sujet - Après enlèvement partiel² : 3m² /sujet
Pintades	13 sujets/m² maximum	2 m²/sujet minimum
Chapon de pintade	- De la mise en place au jour de l'enlèvement partiel³ : 13 sujets/m² maximum - Du jour de l'enlèvement partiel³ à l'abattage : 10 sujets/m²	- Jusqu'au jour de l'enlèvement partiel³ : 2 m² /sujet - Après enlèvement partiel³ : 3m² /sujet
Dinde	- Jusqu'à 7 semaines : 10 sujets/m² - De 49 jours à l'abattage : 6,25 sujets/m²	- 6m²/sujet minimum
Oie	- Jusqu'à 6 semaines : 10 sujets/m² - De 42 jours à l'abattage : 5 sujets/m²	- 10m²/sujet minimum

¹ La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ne doit pas être inférieure à 58 jours.

² La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ne doit pas être inférieure à 28 jours.

³ La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ne doit pas être inférieure à 49 jours.

~~L'âge minimum d'abattage est de :~~

- ~~81 jours pour les poulets~~
- ~~140 jours pour les dindes~~
- ~~— 150 jours pour les chapons~~
- ~~— 94 jours pour les pintades.~~

~~Les opérations d'abattage et de conditionnement doivent être effectuées dans des installations qui ont reçu l'agrément C.E.E.~~

~~Le contrôle sanitaire des carcasses est assuré par les Services Vétérinaires Départementaux relevant de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (D.D.A.F.).~~

~~Chaque volaille mise sur le marché doit être étiquetée et identifiée.~~

~~A chaque produit correspond une date limite de consommation déterminée celle-ci est apposée sur l'étiquette lors de la mise en marché.~~

~~La durée limite de consommation est de :~~

- ~~9 jours pour le poulet 15~~
- ~~jours pour la dinde~~
- ~~15 jours pour le chapon~~
- ~~11 jours pour la pintade.~~

5.3 Typologie du parcours

Les parcours se composent d'une zone arborée permettant aux animaux de se mettre à couvert et d'un espace ouvert avec une couverture végétale limitant la formation de boue. Ils disposent de 5 arbres minimum/100m² de bâtiment.

Les plantations de ces espaces sont composés de haies et d'arbres (plantés isolés, en ligne, regroupés en bosquet, en verger ou en sous-bois).

Les arbres plantés et présents sur le parcours sont issus majoritairement des essences locales suivantes : chêne, hêtre, érable, châtaignier, orme, frêne, platane, charme, aulne, tremble, peuplier, tilleul, bouleau, saule, pommier, poirier, prunier, cerisier, merisier, alisier, noisetier, cèdre, pin, sapin, cyprès, if, mélèze, aubépine, mûrier, charmillle, laurier, églantine. Les essences locales doivent représenter un minimum de 50% de la plantation.

5.4 L'alimentation

~~La formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 75% de céréales.~~

L'alimentation des « Volailles de l'Ain » est composée de **70% minimum de céréales et dérivés de céréales en période d'engraissement** (en moyenne pondérée à partir de 29 jours d'âge, sauf pour l'oie où la période d'engraissement débute à 36 jours).

2 types de céréales dont le maïs sont au minimum présentes dans les aliments. Les produits dérivés de céréales représentent au maximum 15% de l'ensemble de la formule.

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

- Grains de céréales et produits dérivés
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de palmiers à huile (huile et tourteaux)

- 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
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : les invertébrés uniquement
- Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés
- Divers : produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes

5.5 Le transport et le ramassage des volailles

Au cours de la journée précédant l'enlèvement, l'éleveur procède à une mise à jeun préalable des volailles pour assurer une bonne vidange du tube digestif de 5 heures minimum.

La durée de transport entre le site d'élevage et l'abattoir n'excède pas 3 heures, ou la distance entre le site d'élevage et l'abattoir est inférieure ou égale à 100km.

5.6 Attente avant abattage

Suite au transport, afin de donner un temps de récupération aux volailles, un temps d'attente avant abattage de 30 minutes minimum est respecté.

5.7 La présentation des produits

5.7.1 Carcasses entières

Un premier tri des carcasses est réalisé avant ressuage, sur les défauts apparents, selon les critères de la classe A.

En sortie de ressuage, les carcasses ont une température inférieure ou égale à 4°C.

Selon la volaille et la présentation, les poids minimaux des carcasses sont à respecter (se reporter au chapitre 2. Description du produit).

Les abats sont issus de carcasses IGP « Volailles de l'Ain » puis collectés et stockés de façon à limiter les écrasements. L'intégrité des abats est assurée.

5.7.2 Découpes de produits

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

Les pièces de découpe doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

Selon la volaille et la présentation, les poids minimaux des carcasses destinées à la découpe sont à respecter (se reporter au chapitre 2. Description du produit).

5.7.3 Surgélation des produits

Seules les volailles respectant les critères établis pour les produits frais peuvent être surgelées. Il est interdit de surgeler des carcasses effilées.

La surgélation intervient dans un délai maximum de 72 heures après abattage.

La surgélation se fait à sec, à l'aide d'un tunnel de surgélation ou d'une cellule de surgélation.

8) LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

~~Le lien entre les Volailles Fermières de l'Ain et l'origine géographique repose sur~~

- ~~- la forte tradition avicole de l'Ain,~~
- ~~- la tradition gastronomique avicole de l'Ain,~~
- ~~- la réputation des volailles fermières de l'Ain en tant que produits régionaux.~~

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

6.1 Spécificité de l'aire géographique.

6.1.1 Les facteurs naturels

L'aire géographique est une région de contact et de transition entre des formations géologiques différentes.

La partie ouest correspond à la Bresse et la Dombes incluant la Côtière et une partie du Val de Saône. Elle correspond à un fossé tectonique d'effondrement initié au Tertiaire lors des phases majeures de l'orogénèse alpine. Plus au centre en direction du sud, on retrouve le Bugey et la partie sud du Revermont qui se caractérisent par une succession de monts. Le Pays de Gex, au nord-est, est composé d'une zone de montagne qui fait office de barrière climatique qui culmine jusqu'à 1 720 mètres, et d'une zone de plaine dont l'altitude varie entre 350 et 600 mètres.

Les plaines et plateaux de l'ouest connaissent une certaine uniformité. La pluviosité augmente de l'ouest à l'est assez régulièrement jusqu'aux premières pentes du Jura, du Revermont et du Bugey, et augmentant ensuite d'une manière irrégulière suivant l'orientation des versants et des vallées dans l'est. Les perturbations pluvieuses ont en effet pour habitude de venir buter sur les montagnes de l'est du département et de s'y attarder, ce qui explique que l'est du département soit plus arrosé. De la même manière, les températures sont plus élevées, et assez homogènes dans l'ouest du département, et un peu plus différenciées à l'est, du fait des reliefs.

Le réseau hydrographique du département est développé et dense. Deux familles de cours d'eau se distinguent : d'une part, les cours d'eau de plaine circulant sur les dépôts fluvioglaciaires de la plaine de Bresse, plateau de la Dombes et d'autre part, les cours d'eau circulant sur les reliefs plissés du Jura méridional dénommé Bugey.

De par ces facteurs naturels, la culture du maïs est une composante fondamentale de l'économie et de la tradition agricole de l'Ain.

L'Ain situé au carrefour de différentes influences climatiques (continentale, montagnarde et méditerranéennes) se distingue par :

- Des sols fertiles et variés : les plaines et vallées, notamment celles de la Bresse et du Val de Saône, sont riches en alluvions en argiles, idéales pour la culture du maïs
- Un climat tempéré : les étés chauds et humides et les automnes favorisent la production abondante de maïs
- Paysages diversifiés : les espaces ouverts, composés de prairies et de cultures céréalières offrent un cadre idéal pour l'élevage en plein air des volailles.

6.1.2 Les facteurs humains

La production de volaille est fortement ancrée dans le département de l'Ain. Elle représente près de 20% des productions animales du département de l'Ain. Sa force réside dans sa diversité de gammes et d'espèces, et la présence de filières de qualité à forte réputation. Cette diversité provient pour partie

d'une demande forte de production locale. La filière bénéficie également de la présence de l'ensemble des acteurs (sélection, accoupage, groupements de producteurs, fournisseurs d'aliments, abattage).

Il s'agit d'une véritable terre de tradition volaillière. En 2015, 170 exploitations avaient un élevage de volaille à titre principal. Si l'on prend en compte le nombre de détenteurs de volailles, cela représentait plus de 800 exploitations. Traditionnellement, chaque exploitation de l'Ain possédait un atelier volaille qui permettait de compléter le revenu, et cela se perpétue aujourd'hui pour de nombreuses exploitations, dont l'aviculture n'est pas l'atelier principal.

6.2 Spécificité du produit

Les « Volailles de l'Ain » sont élevées en plein air à partir d'un âge minimum avec un accès libre à un parcours arboré et enherbé.

Elles sont issues de souches rustiques à croissance lente favorisant l'exploration des parcours.

Grâce à une alimentation basée sur un taux important de céréales, les « Volailles de l'Ain » présentent ainsi :

- une bonne conformation,
- une carcasse bien couverte avec des masses musculaires bien réparties sur l'ensemble du squelette, avec une chair ferme.

6.3 Lien causal

Les volailles de l'Ain sont élevées en plein air, selon le savoir-faire traditionnel des exploitations du territoire. Elles sont nourries pour partie avec du maïs, selon la tradition fermière. Elles étaient ensuite vendues sur les marchés. Ces pratiques sont fortement liées aux caractéristiques naturelles du territoire.

- Les prairies sont très présentes dans l'Ain. Les volailles sont ainsi traditionnellement élevées sur parcours.
- Le territoire est propice à la culture de céréales et de maïs. L'alimentation des Volailles de l'Ain est ainsi constituée de minimum 70 % de céréales. Cela agit sur la qualité de l'engraissement (dépôt de gras intramusculaire).
- Le choix de souches à croissance lente, et d'un âge minimal d'abattage perpétue la tradition d'élevage du territoire : les éleveurs prennent le temps d'élever leurs volailles. Elles sont abattues dans un état physiologique mature, le muscle a eu le temps de se constituer, et de s'infiltrer de graisse.

Ces spécificités confèrent aux « Volailles de l'Ain » une réputation de volaille de qualité.

~~✎~~ LA REPUTATION DES VOLAILLES FERMIERES DE L'AIN

Cette réputation repose d'une part sur :

~~– l'identité régionale forte des produits~~
~~d'autre part sur :~~

~~– les circuits de commercialisation et le positionnement qualitatif du produit.~~

~~1.) L'identité régionale forte du produit, source de réputation.~~

~~Depuis sa création, la volaille fermière de l'AIN a bénéficié d'un soutien régional, des encouragements de la filière et de l'appréciation des consommateurs.~~

~~Sa réputation n'a fait que croître au fur et à mesure du développement de la production comme en témoignent ces quelques données extraites des articles parus dans la presse locale, régionale ou nationale depuis sa création.~~

~~1987-~~la volaille fermière de l'AIN : une production attendue et soutenue par la Région :

~~(Cf. annexes N° 4 et 5 : l'Ain Agricole, juillet 1987 "Le premier bâtiment d'une production avicole nouvelle" et l'Aviculteur n° 483 "Volailles Fermières de l'AIN : un objectif de 50 bâtiments").~~

~~Lors de la construction du premier bâtiment consacrant le lancement des Volailles Fermières de l'AIN, M. Chambaud, représentant le Président du Conseil Général de l'AIN déclare :~~

~~<< L'Ain vient de compléter sa gamme de produits >>~~

~~M. Ravassard, député de l'AIN, quant à lui, rappelle que :~~

~~« La volaille de l'Ain connaît une large notoriété qui impose à ce poulet fermier le respect de la qualité »~~

~~1989-~~Mise en place de chapons et dindes fermières de l'AIN :

~~(Cf. annexe N° 6 : Le Progrès, 11 juin 1989)~~

~~Le poulet fermier de l'AIN se porte bien ; cette production avoisine les 13 000 unités produites par semaine.~~

~~Après les années 1987 et 1988 qui avaient été marquées par un essor important puis par une certaine stabilisation, 1989 est attendue comme l'année d'un nouveau développement et d'une diversification avec la mise en place de dindes et de chapons fermiers de l'AIN. (Cf. annexe N° 7 : l'Ain Agricole mai 1989 "Chapons et dindes dès 1989 »).~~

~~1990-~~Soutien régional au développement des volailles fermières de l'AIN :

~~(Cf. annexe N° 8 : l'Ain Agricole, septembre 1990 "Avis favorable de la Région pour le projet PIDA").~~

~~Le Conseil Régional constate l'essor de la production des produits fermiers de l'AIN. Convaincu de l'avenir de cette filière, le Conseil Régional donne son accord au projet PIDA (Programme Intégré de Développement Agricole) du Syndicat des Volailles Fermières de l'AIN qui comporte trois volets :~~

- ~~- Stimulation de la construction de nouveaux bâtiments par des aides financières.~~
- ~~- Développement de la qualité et du suivi technique des élevages (Charte qualité avec les accouveurs, embauche d'un technicien, analyses bactériologiques des poussins, ...)~~
- ~~- Communication sur les produits.~~

~~— 1990 — Croissance raisonnée et qualité maîtrisée~~

~~(Cf. annexe N° 9 : l'Ain Agricole, juillet 1990 "Atteindre le million d'unités en 1991"),~~

~~Sur le marché régional, les volailles fermières de l'AIN s'imposent peu à peu par leur image de qualité.~~

~~Les constructions représentent 80% du parc de bâtiments ; les conditions d'élevage sont bonnes, avec une souche de poulet cou nu intéressante et une valorisation des animaux dans des abattoirs performants (95% des poulets sont abattus dans des locaux neufs ou rénovés agréés C.E.E.).~~

~~Il y aussi des économies d'échelle qui se réalisent avec l'augmentation des mises en place.~~

~~Le Label de l'AIN doit aussi atteindre une taille supplémentaire pour se donner les moyens de sa promotion~~

~~— 1991 — Le Syndicat des Volailles Fermières de l'AIN communique :~~

~~(Cf. annexe N° 10 : l'Ain Agricole, octobre "Toujours plus".~~

~~La demande de poulets fermiers de l'AIN augmente et les débouchés essentiels de cette production sont régionaux.~~

~~La communication est d'abord destinée aux détaillants de la région Rhône-Alpes, mais aussi aux consommateurs.~~

~~Les détaillants, principaux vendeurs de volailles fermières de l'AIN vont bénéficier d'un jeu concours qui permettra de mettre en valeur les volailles fermières de l'AIN, d'améliorer la notoriété de ces produits et de développer les ventes.~~

~~— 1992 — Développer la production tout en maintenant des critères de qualité essentiels :~~

~~(Cf. annexe N° 11 : Le Progrès, mars "Objectif : Doubler la production de chapons et de dindes »).~~

~~Le but principal du Syndicat des Volailles Fermières de l'AIN reste, finalement de servir au consommateur un produit de qualité et de surcroît un produit de l'AIN.~~

Fort de sa reconnaissance régionale, le Label "**Volaille Fermière de l'AIN**" connaît aujourd'hui, une réputation qui dépasse la région.

Les zones de consommation des volailles fermières de l'AIN s'étendent principalement sur la partie Est de la France (nord, centre et sud) comme l'illustrent ces quelques exemples de détaillants d'origines très variées :

~~M. Rognon (Boucherie Charcuterie Salaisons Guy Rognon à Pontarlier (25)).~~
~~M. Durupt (SARL Durupt à Aillevillers (70)).~~
~~M. Hugon (Les Halles Centrales à Avignon (84))~~
~~M. Ley (Détaillant à Hérimoncourt (25))~~
~~M. Hugon (Volailleur à Avignon (84))~~
~~M. Garbolinot (Président du Groupement d'achat des charcutiers salaisonniers de Chambéry)~~
~~M. Puglièse (Volailles de France à Menton (06)).~~
~~M. Si/lot (Volailleur à Rognac (13))~~
~~Le Syndicat des Maîtres Bouchers et Bouchers Charcutiers de la Haute Savoie, et son Président, M. Vallet (lui-même boucher à Cluses)~~

Voici par exemple, ce que nous écrit M. Sillot, volailleur à Rognac à propos du poulet fermier de l'AIN (Cf. annexe N°12) :

~~« Le poulet fermier de l'Ain est un produit qui contribue à notre réputation de volailleur ne fournissant que des volailles de choix sur les marchés d'Aix en Provence. Comparativement à nos essais avec d'autres volailles « Fermières », ce Label de l'Ain est nettement supérieur, nous n'en recevons que des compliments de notre clientèle tant sur sa présentation, son goût que sur la finesse de sa chair. Il donne donc entière satisfaction toute l'année en y associant bien sûr et surtout les volailles de l'Ain spécifiques à Noël tels que chapons et dindes qui sont sans comparaison de qualité. Nous sommes persuadés que votre terroir y contribue beaucoup et nous y sommes très attachés d'autant qu'elle est la renommée de notre maison exclusivement ».~~

~~Le Syndicat des Maîtres Bouchers et Bouchers Charcutiers de la Haute Savoie, réunissant 150 à 200 détaillants, s'exprime par la voix de son Président, M. Vallet (lui-même boucher à Cluses) (Cf. annexe N°13) :~~

~~« Je tiens à exprimer toute ma satisfaction de commercialiser les Volailles Fermières de l'Ain depuis 1988 : Grâce à ce produit, j'ai pu développer des parts de marché. J'apprécie la fraîcheur, la préparation, le service de qualité : c'est une des raisons pour lesquelles depuis quelques années, j'ai décidé de référencer à notre coopérative (CAEC) les Etablissements Joly et Gourillon pour distribuer ce produit à nos adhérents et, j'espère que nous pourrions développer de nouvelles ventes.»~~

~~❧ LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION ET LE POSITIONNEMENT QUALITATIF DU PRODUIT.~~

~~Les 6 abattoirs commercialisant les volailles fermières de l'AIN sont de dimensions~~

régionales.

Ils offrent des préparations soignées et des présentations variées (effilé ou prêt à cuire, chapon avec ou sans collerette, roulé ou non...), des services de qualité et de proximité.

Mais pour faire la différence, il leur faut jouer sur la qualité du produit.

C'est ce qu'explique M. Gouly, Directeur d'un des abattoirs adhérents au Syndicat des Volailles Fermières de l'AIN (Cf. annexe N° 14) :

« Notre région à vocation avicole séculaire se bat depuis toujours pour conserver un patrimoine de production de qualité et de haute gastronomie. La Volaille Fermière de l'Ain bénéficie grâce au terroir et au savoir-faire de toute une filière, des atouts indispensables à la reconnaissance d'une Volaille Fermière Haut de Gamme. »

Nous commercialisons cette volaille depuis 1987, c'est grâce à ce genre de produit très apprécié, que nos petites structures arrivent encore à se défendre sur le marché et « Faire la différence ». Nous commercialisons surtout auprès des circuits traditionnels (Comestibles — Bouchers — Restaurateurs) et nous proposons sur l'export (La Suisse est à 1h). »

En effet, les volailles fermières de l'AIN sont commercialisées dans des circuits commerciaux de qualité. M. Gouly développe en particulier des relations commerciales avec la Suisse et l'Italie...

Cette situation reflète la situation générale des circuits commerciaux des volailles fermières de l'AIN.

Les produits Label de l'AIN sont distribués à 80% en circuit traditionnel.

Les 20% restant sont destinés aux GMS. Les produits sont alors valorisés dans les rayons traditionnels (à la coupe).

Les détaillants sont les principaux vendeurs finaux des volailles Labels de l'AIN.

Les restaurateurs apprécient également ces volailles.

Dans la région en particulier, les chefs cuisiniers qui apprécient la cuisine du terroir reconnaissent les qualités des volailles fermières de l'AIN.

Par exemple, Mme Moisson "Restaurant Le Greni" à Condeissiat, connaît le poulet fermier de l'AIN. Elle apprécie sa tenue à la cuisson, sa qualité de chair (ferme) et sa jutosité (le jus qu'elle prépare n'est jamais trop gras) ...

Quant à M. Laluel, "Le Relais Maconnais", il présente chaque année sur sa carte de Noël des chapons fermiers de l'AIN.

Ce restaurateur (14.5 et une toque au Gault et Millau) apprécie leur tendreté et leur moelleux. Il les prépare toujours rôtis et les accompagne d'un jus nature, d'une sauce au vin ou bien d'une sauce aux truffes.

Si la liste des témoignages pourrait encore s'allonger, il n'en demeure pas moins que les Volailles Fermières de l'AIN ont acquis une identité régionale et une réputation plus large encore auprès des bouchers détaillants, volaillers et restaurateurs dont la fidélité aux produits révèle le jugement des consommateurs.

LA FORTE TRADITION AVICOLE DEPARTEMENTALE

C'est à la lecture des archives départementales que l'on peut constater des liens ancestraux de l'aviculture avec ce département. Ces quelques phrases par exemple « *Le peuple fut, ce jour-là, si joyeux du départ des Romains, que par reconnaissance pour le marquis de Treffort, le Conseil vota qu'il lui serait fait présent de deux douzaines de chapons gras* » - extraites des registres municipaux du 12 novembre 1591 de la ville de Bourg-en-Bresse – témoignent de la tradition avicole de l'Ain.

Cette production avicole s'est développée avec les années.
Aujourd'hui la région Rhône-Alpes compte 2 AOC et 15 Labels Rouges.

Dans l'AIN, l'activité avicole représente 8% de l'activité agricole départementale. Son développement est assuré par la présence d'abattoirs locaux et le financement de la filière avicole départementale.

Cette filière avicole départementale est constituée de l'ensemble des partenaires d'amont et d'aval ainsi que des collectivités territoriales.

Le Syndicat des Volailles Fermières de l'AIN rassemble aujourd'hui quelques 50 éleveurs, 6 abattoirs, 4 firmes d'aliments du département et produit quant à lui 1,04 millions de volailles commercialisées avec la mention "**volailles fermières de l'AIN**".

La culture de maïs est ancrée dans les pratiques agricoles locales depuis plusieurs siècles, influençant directement les méthodes d'élevage traditionnelle.

A l'instar de la production, la consommation de volaille est très ancrée dans le département de l'Ain.

LA TRADITION GASTRONOMIQUE AV/COLE DU DEPARTEMENT

L'Ain a une forte tradition gastronomique autour de la volaille. « *L'Ain est le premier département dans l'art du bien manger. C'est celui qui compte le plus grand nombre de restaurants couronnés dans*

le guide Michelin. Dans chaque village, 2 ou 3 bonnes petites maisons proposent une table qui passerait pour somptueuses ailleurs alors qu'ici, on la considère comme toute simple » -A.Cognet-Marie-France n°339 – 1984- L'Ain Gourmand.

~~Gabriel Vicaire, poète de l'AIN du 18ème siècle a su célébrer cette tradition régionale du bien manger dans l'un de ses poèmes (Cf. annexe N° 3) en décrivant avec humour l'inclination régionale pour la volaille de qualité.~~

De nos jours, il n'est pas de restaurant qui ne fasse varier le poulet fermier la volaille fermière sous différentes recettes :

~~Andouillette de poulet fermier de l'AIN, sauce Bigarade~~

~~(Recette de D. Marcepoil à Attignat),~~

~~Chaud froid de volaille fermière de l'AIN aux écrevisses et pointes d'asperges~~

~~(Recette de P. Salamon, Restaurant Clerc à Chalamont),~~

~~Suprême de volaille fermière de l'AIN en croûte et cuisses fricassées~~

~~(Recette de P. Antonin, La Terrasse à Loyettes),~~

~~Poulet fermier de l'AIN à la crème et aux morilles~~

~~(Recette de B. Jantet, L'Embarcadère à Nantua),~~

Cuisse de poulet fermier de l'Ain farcie aux aromates, crème à l'orange

Recette de Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val

Revermont

Poulet fermier de l'Ain aux écrevisses

Recette de la Table d'Augustine, Priay

Poulet Fermier de l'Ain aux morilles

Recettes des Glycines, Neuville les Dames

Poulet fermier de l'Ain, rôti à blanc, velouté à la crème d'Etrez

Recette de Stéphane Tégorina, Polliat

Elle y est dégustée sous toutes ses formes : au four, mijotée, grillée, entière ou en morceaux. Il existe ainsi une forte demande locale pour des volailles de qualité, à laquelle répondent les « Volailles de l'Ain ».

9) STRUCTURE DE CONTROLE

~~L'organisme certificateur pour les Volailles Fermières de l'AIN est : Union des Labels~~

~~Agricoles du Sud Est~~

~~Son siège administratif est à Lorient.~~

~~Place du Champ de Mars~~

~~26270 LORIENT sur~~

~~DRÔME Tél :~~

~~75.85.56.21~~

~~Fax : 75.85.62.12~~

~~Cet organisme certificateur est agréé par arrêté des Ministres de l'Agriculture et de l'Economie pris sur avis de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité et ce, sur la triple base du respect~~

~~÷~~

- ~~- du règlement **CEE** n° 2081/92, article 10~~
- ~~- du règlement **CEE** n° 1906/90 du Conseil du 26 juin 1990~~
- ~~- de la norme **EN 45011** (arrêté du 13/08/93, parution au JO le 25/08/93 sous le numéro **LA 09**)~~

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
Courriel : contact@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 : (33) (0)1 44 97 17 17
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) 2024/1143, 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.

10) ETIQUETAGE

~~Toute étiquette avant son utilisation est soumise à l'avis de la Commission Nationale des Labels.~~

~~Elle comporte une plage informative renseignant le consommateur sur les caractéristiques du produit.~~

~~Les mentions figurant au minimum sur l'étiquetage sont les suivantes :~~

- ~~- Dénomination du produit~~
- ~~- Produit frais~~
- ~~- Classe A~~
- ~~- Délai limite de consommation : (x) jours après abattage~~
- ~~- Durée d'élevage de (x) jours minimum~~
- ~~- Alimenté par (x) % de céréales~~
- ~~- Tenir au frais entre 0 et 4 °C~~
- ~~- Certifié par l'U.L.A.S.E. — Organisme certificateur~~

~~–Le numéro d'homologation en Label Rouge et le logo.~~

~~(x) suivant le produit concerné~~

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 de l'Ain » et le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Etape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Elevage	Elevage dans l'aire géographique définie	Contrôle documentaire et visuel
Elevage	Souches	Contrôle documentaire et visuel
Elevage	Plein air avec accès aux parcours	Contrôle visuel
Abattage	Age minimum d'abattage	Contrôle documentaire