

**Publication de la communication d'une modification standard
approuvée du cahier des charges d'une indication géographique
conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué
(UE) 2025/27 de la Commission (*)**

(*) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

‘Volailles de l'Ain’

Numéro de référence UE: DRAFT-PGI-FR-0146-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Volailles de l'Ain’

2. Type d'indication géographique

☐ AOP

☒ IGP

☐ IG

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

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

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

Le chapon

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

Elevée pendant une durée minimale de 94 jours, la pintade peut être commercialisée en entier, découpes, en frais ou en surgelé. Les abats (coeur, 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 (coeur, 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

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

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

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.

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

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.

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

-

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

L'étiquetage comporte le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel que la dénomination de l'IGP.

4.7. Description succincte de l'aire géographique

L'aire comprend les départements et communes suivantes :

- 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-Ouillères, 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, Ménétreuil, 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, Thoirette-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, Choezeau, Corbelin, Courtenay, Crémieu, Creys-Mépieu, Dizimieu, Frontonas, Granieu, Hières-sur-Amby, Janneyrias, Leyrieu, Montalieu-Vercieu, Moras, Morestel, Optevoz, Panossas, Parmilieu, Le Pont-de-Beauvoisin, Pont-de-Chéruf, 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-Jameyzieu, 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, Franclens, 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.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☒ réputation

☒ qualité donnée

☒ autres caractéristiques

Résumé du lien

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.

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.

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 volaillère. 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.

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.

1. Les prairies sont très présentes dans l'Ain. Les volailles sont ainsi traditionnellement élevées sur parcours.
2. 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).
3. 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.

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.

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.

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.

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

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 Téjérina, 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 ».

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges