

**Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Volailles de Janzé »**

homologué par XXX du, *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~~.

~~DOSSIER~~ ————— ~~DEMANDE~~

~~D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE ( I.G.P.)~~

~~PROCEDURE SIMPLIFIEE~~

~~VOLAILLES DE JANZE~~

~~Association du Poulet  
Fermier de JANZE  
13 rue Aristide BRIAND  
35150 JANZE~~

~~Décembre 1993~~

~~Page 1~~

~~SOMMAIRE~~

	Pages
<del>1 ) RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR</del>	<del>2</del>
<del>2 ) NOM DES PRODUITS</del>	<del>2</del>
<del>    2.1 ) Liste des produits</del>	<del>2</del>
<del>3 ) TYPE DE PRODUITS</del>	<del>2</del>
<del>4 ) CAHIER DES CHARGES</del>	<del>3</del>
<del>    Description des produits</del>	<del>3</del>
<del>    Délimitation de l'aire géographique de l'I.G.P.</del>	<del>3</del>
<del>    Traçabilité des produits</del>	<del>4</del>
<del>    Méthode d'obtention</del>	<del>4</del>
<del>    Lien avec l'origine géographique</del>	<del>5</del>
<del>5 ) STRUCTURE DE CONTROLES</del>	<del>5</del>
<del>    Plan de contrôle</del>	<del>6</del>
<del>6 ) ETIQUETAGE</del>	<del>7</del>
<del>7 ) EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES</del>	<del>7</del>
<del>ANNEXES</del>	<del>Page 2</del>

**SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE**

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

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

**ASSOCIATION DU POULET DE JANZE**  
**Rue Charles Lindbergh**  
**35150 JANZE**

**Tél. : (33) (0)2 99 47 57 57**  
**Fax : (33) (0)2 99 47 57 58**  
**Courriel : [contact@pouletdejanze.fr](mailto:contact@pouletdejanze.fr)**

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

~~1) RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR~~

~~L'I. G. P. est demandée par l'Association du Poulet Fermier de JANZE.~~

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Janzé » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance du 30 janvier 2025*  
~~Sièges administratif et social:~~

~~13 rue Aristide BRIAND  
35150 JANZE~~

~~170 éleveurs adhérents sont regroupés au sein de l'Association  
Les entreprises d'aval concernées par les Volailles  
de JAN ZE sont:~~

~~FEILLET VOLAILLES (Groupe FRANCE VOLAILLES) 22150 ST CARREUC~~

~~GALINA SERENT (Groupe DOUX) 56650 SERENT~~

~~ETS RAMON 53250 JAVRON LES CHAPELLES~~

~~L'association du Poulet Fermier de JANZE est utilisatrice  
de plusieurs Labels Rouges homologués par le Ministère de l'  
Agriculture~~

## **1) 2) NOM DUES PRODUITS**

« Volailles de Janzé »

### ~~2. 1) Liste des produits:~~

~~Poulet Blanc de JAN ZE N° d'homologation : 11 . 80~~

~~Poulet Jaune de JANZE N° d'homologation : 57 . 88~~

~~Découpes de Poulet Blanc de JANZE~~

~~N° d'homologation . 11 . 80~~

~~Découpes de Poulet Jaune de JANZE~~

~~N° d'homologation 57 . 88~~

~~Chapon de JAN ZE N° d'homologation : 32 . 88~~

~~Dinde de JANZE N° d'homologation : 15 . 92~~

~~pintade de JANZE N° d'homologation : en~~

~~cours~~

### ~~3) TYPE DE PRODUITS~~

~~Volailles élevées en plein air .~~

~~Annexe II du Traité de Rome Chapitre II : viandes comestibles~~

Page 3

### ~~4) CAHIER DES CHARGES~~

~~DESCRIPTION DES PRODUITS~~

## **2) DESCRIPTION DU PRODUIT**

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

- poulet, chapon ;

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Janzé » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance du 30 janvier 2025*

- pintade, chapon de pintade ;
- dinde

Ces volailles sont :

~~Les Volailles de JANZÉ sont :~~

- Issues de souches à croissance lente permettant une durée d'élevage longue ;  
~~- Nourri conformément aux notices techniques homologuées.~~  
~~- Elevées dans la zone de I.I. G.P.~~
- Elevées dans de petits bâtiments, en faible densité ;
- Alimentées avec des grains de céréales et produits dérivés pour au moins 70 % de la ration ;
- Elevées en plein air sur un parcours herbeux et ombragé, favorisant son accès.

Les « Volailles de Janzé » sont commercialisées en pièces entières ou en découpe. Elles se caractérisent par une chair ferme et une carcasse charnue. Les muscles sont développés et répartis sur l'ensemble du squelette.

Les « Volailles de Janzé » commercialisées en pièces entières proviennent de carcasses de classe A. L'éviscération, pour les volailles éviscérées doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

Grâce aux conditions de finition des volailles, les carcasses de chapons et chapons de pintades présentent une chair tendre et riche en graisse.

Les pièces entières sont présentées :

- « prête à cuire » (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse)
- conditionnée « effilée » (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats)

Les découpes et les abats de « Volailles de Janzé » peuvent provenir de carcasses dont le poids n'est pas inférieur à 90% du poids défini pour les carcasses prêtes à cuire. Les carcasses destinées à la découpe peuvent présenter de légers défauts, mais les morceaux retenus sont conformes aux critères de présentation de la classe A.

Les « Volailles de Janzé » sont commercialisées en frais ou en surgelé.

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

Les « Volailles de Janzé » ont les caractéristiques suivantes :

Poulet : abattu à 81 jours minimum pour un poids minimum de 1,3 kg pour la présentation effilée et de 1 kg pour la version PAC.

Couleur de chair et de peau : Jaune ou blanche

Couleur des pattes : jaunes, blanches ou noires

Chapon : abattu à 150 jours minimum pour un poids minimum de 2,9 kg pour la présentation effilée et de 2,5 kg pour la version PAC.

Couleur de chair et de peau : Jaune ou blanche

Couleur des pattes : jaunes ou blanches

Dinde : abattue à 140 jours minimum pour un poids minimum de 2,7 kg pour la présentation

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Janzé » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance du 30 janvier 2025*

effilée et de 2,3 kg pour la version PAC.

Couleur de chair et de peau : Jaune ou blanche

Couleur des pattes : jaunes ou blanches

Pintade : abattue à 94 jours minimum pour un poids minimum de 0,85 kg pour la version PAC

Couleur de chair et de peau : jaune

Couleur des pattes : noires

Chapon de pintade : abattu à 150 jours minimum pour un poids minimum de 1.4 kg pour la version PAC

Couleur de chair et de peau : jaune

Couleur des pattes : jaunes ou noires

### **3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

Les bâtiments et les parcours où sont élevées les « Volailles de Janzé » sont situés dans l'aire géographique de l'IGP « Volailles de Janzé » sur la base du code officiel géographique de l'année 2024.

Elle est limitée aux communes suivantes :

Département de l'Ille-et-Vilaine : en totalité

Département des Côtes d'Armor : les communes de Aucelec, Bobital, Beussais-sur-mer, Brusvily, Calorguen, Caulnes, Les Champs-Géraux, La Chapelle-Blanche, Dinan, Evran, Gomené, Guenroc, Guitté, Le Hinglé, Illifaut, Lancieux, Langrolay-sur-Rance, Lanvallay, Laurenan, Loscouët-sur-Meu, Merdrignac, Méillac, Pleslin-Trigavou, Pleudihen-sur-Rance, Plouasne, Plouër-sur-Rance, Plumaudan, Plumaugat, Quévert, Le Quiou, saint-André-des-eaux, Saint-carné, Saint-Hélen, Saint-Jacut-de-la-mer, Saint-Jouan-de-l'Isle, Saint-Judoce, Saint-Juvat, Saint-Launeuc, Saint-Maden, Saint-Samson-sur-Rance, Saint-Vran, Taden, Tréfumel, Trélivet, Trémereuc, Trémourel, Trévron, La Vicomté-sur-Rance.

Département de la Loire-Atlantique : les communes de Auessac, Chateaubriant, Conquereuil, Derval, Fégréac, Fercé, Guéméné-Penfao, Jans, Lusanger, Marsac-sur-Don, Massérac, Mouais, Noyal-sur-Brutz, Plessé, Pierric, Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint Nicolas-de-Redon, Saint-Vincent-des-Landes, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Villepot

Département du Maine-et-Loire : les communes de Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evêque, Carbay, Ombrée-d'Anjou.

Département de la Manche : les communes de Aucey-la-plaine, Beauvoir, Grandparigny, Hamelin, Huisnes-sur-mer, Lapenty, Les Loges-Marchis, Macey, Le Mesnard, Montjoie-Saint-Martin, Le Mont-Saint-Michel, Moulimes, Pontorson, Sacey, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Brice-de-Landelles, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Senier-de-Beuvron, Servon, Tanis, Vessey

Département de la Mayenne : les communes de Ballots, Brains-sur-les-Marches, Brecé, Carelles, Châtillon-sur-Colmont, Colombiers-du-Plessis, Congrier, Désertines, la Dorée, Ernée, Fontaine-Couverte, Fougerolles-du-Plessis, Gorrion, Hercé, Landivy, Larchamp, Lesbois, levaré,

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Janzé » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance du 30 janvier 2025*

Montaudin, Montenay, Pontmain, Renazé, La Pellerine, La Roë, La Rouaudière, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-denis-de-Gastines, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Mars-sur-Colmont, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Vautorte, Vieuvy.

Département du Morbihan : les communes de Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, la Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel (*à l'exception du territoire de l'ancienne commune de Monterrein*), Porcaro, Réminiach, Rieux, Saint-Brieuc-de-Mauron, Saint-Gorgon, Saint-Jacut-les-Pins, Saint-Jean-la-Poterie, Saint-Léry, Saint-Malo-de-Beignon, Saint-Martin-sur-Oust, Saint-Perreux, Saint-Vincent-sur-oust, Taupont, Tréal, Tréhorenteuc.

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

~~Département de l'ILLE ET VILAINE en entier~~

~~Département du MORBIHAN:~~

~~Canton de Mauron~~

~~Canton de Ploërmel~~

~~Canton de Guer~~

~~Canton de La Gacilly~~

~~Canton de À l l aire~~

~~Département des COTES D ARMOR:~~

~~Canton de Ploubalay~~

~~Canton de Dinan Est et Dinan Ouest~~

~~Canton de Evran~~

~~Canton de Caulnes~~

~~Canton de Merdrignac~~

~~Département de la MÄNCHE:~~

~~Canton de Pontorson~~

~~Canton de St jalmes~~

~~Canton de St Hilaire du Harcouet~~

~~Département de la MAYENNE:~~

~~Canton de Ernée~~

~~Canton de Gorron~~

~~Canton de Landivy~~

~~Canton de St Aignan/Rouê~~

~~Département du MAINE ET LOIRE:~~

~~Canton de Pouancé~~

~~Département de la LOIRE ATLANTIQUE:~~

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Janzé » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance du 30 janvier 2025*

~~Canton de St nicolas de Redon~~

~~Canton de Guémené Penfao~~

~~Canton de Derval Canton~~

~~de Chateaubriant~~

~~Canton de Rougé~~

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

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

Les opérateurs 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 Janzé ».

Une traçabilité est effectuée tout au long de la vie des volailles chez tous les opérateurs habilités de la filière.

Opérateur	Information suivie	Document associé	Enregistrement relatif au suivi et au contrôle	Durée de conservation des documents
<b>Eleveur</b>	<b>Suivi journalier du lot, de l'arrivée des oisillons au départ pour l'abattoir</b>	<b>Bon de livraison des poussins, certificat d'origine</b>  <b>Bon de livraison d'aliment</b>  <b>Fiche d'élevage</b>  <b>Registre d'élevage</b>	<b>Numéro du bâtiment</b> <b>Numéro du certificat d'origine</b> <b>Quantité et type d'oisillons livrés</b>  <b>Date, nature et quantité d'aliment livré ou de céréales apportées,</b>  <b>Détail des traitements effectués (nature, posologie, date)</b>  <b>Date des interventions éventuelles : sortie sur parcours</b>  <b>Heure de mise à jeun</b>  <b>Données concernant le nettoyage, la désinfection et le vide sanitaire</b>  <b>Visa du passage de l'OC</b>	<b>24 mois</b>

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Janzé » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance du 30 janvier 2025*

	<b><u>Enlèvement :</u></b> Quantité et type de volailles à abattre	Fiche ICA (information sur la chaîne alimentaire)  Bon d'enlèvement des volailles	Coordonnées de l'éleveur Identification de la bande concernée Age d'abattage Nombre et poids de volailles enlevées Date et nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) Numéro fiche enlèvement Heure de départ de l'élevage	12 mois
Abattoir	<b><u>Réception abattoir :</u></b> Quantité et type de volailles à abattre	Bon d'enlèvement des volailles Ticket de pesée	Heure et date d'arrivée à l'abattoir Date d'abattage Nombre de volailles abattues	24 mois
	<b><u>Abattage :</u></b> Quantité et type de volailles abattues	Fiche d'abattage Etiquettes des chariots ou palettes de carcasses (non conservées) Fiche d'enregistrement	Date d'abattage Nombre et poids des volailles abattues, saisies, déclassées Nom et numéro d'identification de l'éleveur Numéro, nom, date et heure d'entrée en ressuage, température de sortie	24 mois
Atelier de découpe	Quantité et type de volailles découpés	Etiquettes des palettes de carcasses destinées à la découpe, étiquettes poids/prix (non conservées)	Numéro du lot abattu Date d'abattage Nombre et poids net des volailles	24 mois
Atelier de conditionnement	<b><u>Conditionnement des abats :</u></b> Quantité et type d'abats conditionnés	Etiquettes des chariots ou palettes (non conservées)	Numéro du lot abattu Numéro de lot de fabrication Date d'abattage du lot Identification de la bande concernée	24 mois



*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Janzé » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance du 30 janvier 2025*

	<b><u>Conditionnement des découpes et volailles entières :</u></b>  Quantité et type de volailles conditionnées	<b>Etiquettes</b>  Et/ou <b>Ticket poids/prix</b>	<b>Numéro du lot abattu</b> <b>Date d'abattage du lot</b> <b>Identification de la bande concernée</b>  Code ou nom de l'étiquette (ou des étiquettes)	<b>24 mois</b>
<b>Atelier de surgélation</b>	Quantité et type de volailles surgelées	<b>Etiquettes des colis destinés à la surgélation</b>  <b>Fiche de cession et surgélation</b>	<b>Nom de l'établissement d'origine et de l'établissement destinataire,</b> <b>Date d'abattage du lot</b> <b>Identification de la bande concernée</b> <b>Nombre et poids cédé</b> <b>Date et heure de surgélation</b> <b>Nombre et poids des carcasses ou découpes surgelées</b> <b>DDM et température sortie tunnel</b>	<b>24 mois</b>

~~TRACABILITE DU PRODUIT~~

- 1 ~~) Chez l'accoureur:~~  
~~Les troupeaux de reproducteurs sont identifiés et munis d'un certificat d'origine.~~  
~~Un certificat d'origine est émis par l'accoureur pour chaque lot livré chez un éleveur.~~
  
- 2 ~~) Chez l'éleveur.~~  
~~Les volailles sont identifiées par la pose d'une bague numérotée à aile avant l'âge de 4 semaines.~~  
~~Les volailles sont expédiées à abattoir, accompagnées d'un bon de livraison.~~
  
- 3 ~~) A l'abattoir:~~  
~~Les volailles sont pesées, classées et stockées sur des chariots identifiés.~~

- 4 ) ~~Au cours de la commercialisation :~~  
~~Les volailles de JAN ZÉ quittent l'abattoir munies d'une étiquette numérotée dont l'abattoir fait une déclaration d'utilisation à l'Organisme Certificateur et qui permet de remonter à l'origine du lot.~~
- 5 ) ~~Contrôles effectués par l'organisme certificateur~~  
~~Contrôle documentaire:~~  
~~Les déclarations de mise en place des troupeaux de reproducteurs, les certificats d'origine des lots livrés chez les éleveurs, les bons d'enlèvement, de classement, les déclarations d'utilisation et les étiquettes sont transmis chaque semaine à l'Organisme Certificateur qui contrôle pour chaque lot la provenance, le classement et la commercialisation.~~
- ~~Contrôles sur sites~~  
~~L'ensemble des opérateurs (accoueurs, éleveurs, abatteurs expéditeurs, points de vente) est contrôlé par l'Organisme Certificateur de façon inopinée et par sondage.~~

## **5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT**

### **5.1. Souches et croisements utilisés**

Les souches et croisements de souches utilisés sont des souches rustiques, à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue. Elles sont adaptées à l'élevage en plein air.

**Les souches et croisements utilisés garantissent les phénotypes suivants :**

- **Le poulet et chapon blanc : plumage roux, peau et pattes blanches**
- **Le poulet et chapon jaune : plumage roux, peau et pattes jaunes**
- **Le poulet noir : plumage noir, peau blanche et pattes noires**
- **La dinde : plumage noir, peau blanche, pattes noires**
- **La pintade et chapon de pintade : plumage gris à gris-blanc, peau jaune, pattes noires ou jaunes.**

### **5.2. Mode et conduite d'élevage**

Les « Volailles de Janzé » sont élevées en plein air.

**Les caractéristiques suivantes s'appliquent à l'ensemble des « Volailles de Janzé » :**

	<b>Densité maximum en bâtiment (volailles/m<sup>2</sup>)</b>	<b>Effectif max par bâtiment</b>
<b>Poulet</b>	<b>11</b>	<b>4400</b>
<b>Pintade</b>	<b>13</b>	<b>5200</b>
<b>Dinde</b>	<b>6,25</b>	<b>2500</b>

	<b>Densité en bâtiment de l'arrivée des poussins à l'enlèvement partiel</b>	<b>Densité en bâtiment de l'enlèvement partiel à l'abattage</b>	<b>Effectif en bâtiment de l'arrivée des poussins à l'enlèvement partiel</b>	<b>Effectif en bâtiment de l'enlèvement partiel à l'abattage</b>
<b>Chapon</b>	<b>11</b>	<b>6,25</b>	<b>4400</b>	<b>2500</b>
<b>Chapon de pintade</b>	<b>13</b>	<b>10</b>	<b>5200</b>	<b>4000</b>

Le démarrage d'un lot de volailles peut se faire sur une partie seulement du bâtiment mais la totalité du bâtiment doit être disponible à compter du 29<sup>ème</sup> jour d'âge.

Pour les volailles festives, (chapons et chapons de pintades) un enlèvement partiel est possible en cours de lot. Il est effectué au plus tard le 91<sup>ème</sup> jour pour les chapons et le 101<sup>ème</sup> jour pour les chapons de pintades.

### **5.3. Caractéristiques des bâtiments**

Les « Volailles de Janzé » sont élevées dans des bâtiments d'élevage qui font 400 m<sup>2</sup> maximum. Ces bâtiments sont orientés au mieux vis à vis de l'ensoleillement et des vents dominants. Ils présentent des ouvertures permettant une bonne ventilation et un éclairage naturel du bâtiment. Les volailles sont élevées sur litière (paille, ou autre matériau végétal naturel), sèche, souple permettant d'assurer un confort maximal aux animaux.

Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 100 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés.

Ils sont munis de trappes pour accéder au parcours (4 m minimum de trappes pour 100 m<sup>2</sup> de surface au sol). Celles-ci sont ouvertes sur le parcours dès 9 heures le matin jusqu'à la tombée de la nuit.

Une finition en claustration de 4 semaines maximum pour les chapons et les chapons de pintade est autorisée.

### **5.4. Caractéristiques du parcours**

Le parcours sur lequel sortent les volailles présente une surface minimale en fonction de l'espèce produite. Il est recouvert en majeure partie de végétation (herbe) et ombragé. Il

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Janzé » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance du 30 janvier 2025*

**dispose de 120 mètres minimum cumulés de haies pouvant être compensés par des arbres isolés à raison de 4 arbres pour 10 mètres de haies.**

**Les caractéristiques suivantes s'appliquent à l'ensemble des « Volailles de Janzé » :**

	<b>Surface minimale du parcours/sujet</b>	<b>Age maximal d'accès au parcours</b>
Poulet	2 m <sup>2</sup>	<b>42 jours</b>
Pintade	2 m <sup>2</sup>	<b>56 jours</b>
Dinde	6 m <sup>2</sup>	<b>56 jours</b>

	<b>Surface minimale du parcours / sujet jusqu'à l'enlèvement partiel</b>	<b>Surface minimale du parcours / sujet après l'enlèvement partiel</b>	<b>Age maximal d'accès au parcours</b>
Chapon	2 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	<b>42 jours</b>
<b>Chapon de pintade</b>	<b>2 m<sup>2</sup></b>	<b>3 m<sup>2</sup></b>	<b>56 jours</b>

### 5.5 Alimentation

L'aliment des « Volailles de Janzé » contient exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux :

- Grains de céréales et produits dérivés (blé, maïs, triticale, sorgho, orge, avoine...)
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés (graines, tourteaux, huiles)
- 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 et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levures
- Divers

Dans le but de développer le gésier des volailles et aider l'assimilation des aliments, du grit peut être distribué.

La formule d'aliment contient au maximum 6 % de matières grasses.

Pendant la phase de démarrage, jusqu'à 29 jours, la ration est composée au minimum de 50 % de céréales dans l'aliment sauf pour les dindes (30 %).

En phase d'engraissement la ration est composée au minimum de 70 % de céréales pour les pintades et chapons de pintades, de 75 % pour les poulets et chapons de poulets, et de

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Janzé » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance du 30 janvier 2025*

**50 % pour les dindes. Le minimum de céréales passe à 75 % pour les dindes à partir de 64 jours.**

**Durant la phase de finition, (au moins 4 semaines) l'alimentation des chapons et chapons de pintades contient du lait entier (sous forme liquide) à raison de 5% minimum du poids de la ration. Le lait est mis à disposition des volailles de manière séparée de l'aliment. Durant la période de distribution du lait entier, l'aliment contient au minimum 80 % de céréales.**

### **5.6 Age à l'abattage - Transport à l'abattoir**

L'âge minimum à l'abattage varie en fonction des espèces.

	Poulet	Chapon	Dinde	Pintade	Chapon de pintade
<b>Age minimal d'abattage</b>	81 jours	150 jours	<del>150</del> <b>140</b> jours	94 jours	<b>150</b> jours

**Les abattoirs sont situés à moins de 3 heures ou à moins de 100 km des élevages. Avant l'enlèvement des volailles, une mise à jeun est réalisée afin de garantir que les jabots soient vides lors de l'abattage.**

### **5.7 Abattage-découpe-Conditionnement des volailles, découpes et abats-Surgélation**

Pour chaque espèce, les carcasses de volailles respectent un poids minimum.

	Poulet	Chapon	Dinde	Pintade	Chapon de pintade
<b>Poids minimum des carcasses</b>	<b>1 Kg en PAC</b> <b>1,3 Kg en effilé</b>	<b>2,5 Kg en PAC</b> <b>2,9 Kg en effilé</b>	<b>2,3 Kg en PAC</b> <b>2,7 Kg en effilé</b>	<b>0,85 Kg en PAC</b>	<b>1,4 Kg en PAC</b>

**Les découpes et les abats de « Volailles de Janzé » peuvent provenir de carcasses dont le poids n'est pas inférieur à 90% du poids défini pour les carcasses prêtes à cuire. Les carcasses destinées à la découpe peuvent présenter de légers défauts, mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.**

**Les carcasses de chapons et chapons de pintades présentent une chair tendre et riche en graisse.**

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

**La température de la salle de découpe est ≤ 10 °C.**

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Janzé » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance du 30 janvier 2025*

**Pour les volailles PAC, les caches pattes sont obligatoires si les tarses sont absents et le film est positionné de manière à assurer l'étanchéité du conditionnement.**

**Les abats sont conditionnés de manière à éviter tout écrasement par empilage.**

**Seule la surgélation des pièces entières, découpes et abats est autorisée, la congélation étant interdite.**

**La surgélation par immersion est interdite.**

**Délai maximum pour atteindre – 18°C :**

- **Pièces entières de poids inférieur à 2,5 kg : 8 h**
- **Pièces entières de poids  $\geq 2,5$  kg : 12 h**
- **Découpes : 3 h**
- **Abats en unité de vente de poids  $\leq 1,5$  kg : 6 h**
- **Abats en conditionnement jusqu'à 10 kg : 12 h**

#### ~~METHODE D'OBTENTION~~

~~Les Volailles de JÄNZE sont,~~  
~~-Elevées dans la zone de l'I. G.P.~~  
~~-Alimentées suivant les notices techniques Label~~  
~~(les chapons sont finis au lait entier)~~  
~~-Elevées en plein air avec 2 m<sup>2</sup> par sujet~~  
~~-Abattus à 81 jours minimum pour les poulets à 150~~  
~~jours minimum pour les dindes et les~~  
~~chapons.~~

#### **6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE**

**Le lien à l'origine des « Volailles de Janzé » est basé sur les spécificités conférées par des volailles élevées en plein air sur des parcours arborés, recouverts en majeure partie de végétation, dont l'alimentation est riche en céréales, mais aussi basée sur le savoir-faire des éleveurs lié au mode d'élevage ainsi que sa réputation.**

### **6.1. Spécificité de l'aire géographique**

**L'aire géographique de l'IGP « Volailles de Janzé » se situe sur la partie est du massif Armoricaïn, autour d'une dépression intérieure que constitue le bassin de Rennes. Les rivières y sont nombreuses dans des vallées étroites. L'humidité est permanente, pourtant, le total des précipitations est en moyenne de 660 mm par an. L'amplitude thermique ne dépasse pas 10 °C. Etant à la pointe de l'Europe, les vents, peuvent être parfois violents, en particulier en automne et en hiver. La présence proche de l'océan apporte une pluviométrie régulière. Sur l'aire géographique, le potentiel agronomique des sols étant variable, le système de polyculture-élevage avec un élevage laitier domine. Les terres les plus fertiles sont dédiées aux cultures céréalières et fourragères, les autres aux prairies pour les animaux.**

**La présence des haies, qui brisent la violence du vent, est un moyen de protection des cultures, ce qui donne un paysage de bocage. Ces haies sont des réservoirs de biodiversité, constituent un réservoir pour la faune sauvage.**

**Le climat océanique et la présence de ces haies permettent ainsi une sortie des volailles sur le parcours tout au long de l'année. Les volailles ont donc un accès à l'herbe et au grit (petits cailloux) présents sur le parcours. Ce grit permet un développement du gésier et une meilleure digestion par son effet broyage sur les aliments et céréales ingérées.**

### **6.2. Spécificité du produit**

**Les « Volailles de Janzé » sont issues de souches rustiques à croissance lente. Elles sortent dès le début de la phase d'engraissement sur un parcours afin d'y picorer et de gratter la terre à la recherche de vers de terre. Ce parcours est aménagé pour favoriser au maximum la sortie des volailles. La présence de haies et d'arbres présentent de nombreux bénéfices ; Outre le fait de protéger des vents et d'abriter du soleil les volailles, cela favorise leur répartition sur le parcours. Cela permet aussi une meilleure intégration des élevages dans le paysage, mais également, de limiter l'érosion et de favoriser la biodiversité. L'utilisation des parcours associée à une alimentation riche en céréales confère aux « Volailles de Janzé » une conformité des carcasses de classe A ainsi qu'une chair ferme tendre et riche en graisse.**

**Les éleveurs de « Volailles de Janzé » sont également, pour la plupart d'entre eux, producteurs de lait. Traditionnellement l'alimentation des chapons et chapons de pintades contient du lait entier durant la phase de finition (au moins 4 semaines) à raison de 5% du poids de la formule d'aliment.**

### **6.3. Lien causal**

**Plusieurs documents datant du 18ème siècle font état de la réputation de Janzé pour la qualité de ses volailles comme le décrit M. Jean-Baptiste Ogée en 1780 dans son dictionnaire de la province de Bretagne. Historiquement, les volailles élevées dans la région de Janzé sont dites les dernières gélines noires qui peuplaient autrefois l'Armorique. En 1900, le marché hebdomadaire de Janzé était, pour les volailles vivantes, le plus important d'Ille-et-Vilaine. Pour les cent ans de Phileas Fogg, héros de Jules Verne, le Paquebot « Le France » met le Poussin de Janzé Sauce Mousquetaire au menu.**

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Janzé » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance du 30 janvier 2025*

**En 1978, une réflexion sur les moyens d'offrir une alternative crédible aux productions agricoles, notamment laitières, est lancée au conseil municipal de Janzé. Le développement de l'élevage de volailles fermières à Janzé revient tout naturellement au cœur du débat. Le dynamisme des éleveurs a conduit à la mise en place d'une organisation d'une filière aujourd'hui reconnue.**

**Depuis 40 ans, la production de volailles fermières a permis le maintien et le développement de nombreuses structures agricoles. Elle est, dans de nombreux cas, devenue la production principale de l'exploitation. Les « Volailles de Janzé » bénéficient d'un climat doux et d'un paysage de bocage qui permettent d'optimiser leur nature active. Issues de souches à croissance lente, elles vont explorer le parcours pour y picorer et gratter le sol. Une attention particulière est faite pour favoriser cette exploration du parcours par la plantation de haies.**

**Les souches et une alimentation avec 70 % de céréales minimum, pour toutes les volailles permettent de produire des volailles avec une chair ferme et une carcasse charnue. L'apport de lait entier pour les chapons et chapons de pintade permet une chair tendre et riche en graisse.**

**Organisés depuis 1993, d'abord à Janzé et depuis 2014 à Rennes, les éleveurs donnent rendez-vous chaque année à un week-end de fête et de partage autour de leurs volailles ; historiquement appelé la « Foire aux chapons », aujourd'hui « Les Toqués de Janzé ».**



~~LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE~~

a) ~~Terroir:~~

~~Depuis de très nombreuses années la région de JAN ZE est réputée pour l'élevage des volailles ainsi qu'en atteste M. Ogée dans son dictionnaire de la province de Bretagne en 1843 "l'élève des volailles est toujours une des industries les plus lucratives de ce pays la renommée qu'elles ont acquises et qu'elles conservent est bien méritée En effet les poulardes de Janzé sont remarquables par la finesse de leur goût~~

~~En 1900 le marché hebdomadaire de Janzé était pour les volailles vivantes le plus important d'Ille et Vilaine.~~

b) ~~Elevage:~~

~~Les volailles de Janzé sont nourries avec plus de 70% de céréales, sont élevées en plein air et abattues à 81 jours minimum pour les poulets, à 94 jours minimum pour les pintades et à 150 jours minimum pour les dindes et les chapons. En outre les chapons sont finis au lait entier pendant 4 semaines.~~

c) ~~Poids économique:~~

~~Le département d'Ille et Vilaine traditionnellement producteur de lait est fortement éprouvé par la mise en place des quotas laitiers La production de volailles (plus de 3 millions par an) permet le maintien de nombreuses exploitations agricoles, en effet dans de nombreux cas la production de volailles fermières de Janzé constitue l'essentiel du revenu de l'exploitation. A ce jour 170 exploitations agricoles sont concernées et une étude récente estime que 350 emplois au total sont induits par la production des volailles de Janzé.~~

## **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](mailto: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  
Fax : (33) (0)1 44 97 30 37  
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°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.

5 ) ~~STRUCTURE DE CONTROLE~~

~~Les volailles de Janzé sont contrôlées par  
JANZE QUALIPLUS 13bis rue Aristide BRIAND 35150 JANZE  
Cet organisme est en cours d'agrément à la norme  
EN 45011 par les Ministères Français de l'†  
Agriculture et des Finances.  
VOLAILLES FERMIERES DE JANZE~~

~~PLAN DE CONTROLE 1994~~

~~SITES CONTROLES~~

~~CONTROLE PAR~~

~~L'ORGANISME CERTIFICATEUR~~

~~Organisation de  
producteurs~~

~~Visite générale d'aptitude~~

~~Accouveurs~~

~~Respect du cahier des charges  
et tenue documentaire~~

~~Elevages~~

~~Respect du cahier des charges  
et tenue documentaire auprès de  
tous les éleveurs  
Visite une fois par bande~~

~~Fabricants d'aliments~~

~~Respect du cahier des charges  
et tenue documentaire~~

<del>Abattoirs</del>	<del>Traçabilité et tenue des documents</del>
	<del>Contrôle classement</del>
	<del>Conditions d'abattage, classement, pesée, refroidissement</del>
<del>Emballage expédition</del>	<del>Traçabilité</del>
	<del>Tenue des documents</del>
<del>Points de vente</del>	<del>Respect des règles de traçabilité et publicité</del>
<del>Analyse physico-chimique des aliments</del>	<del>Vérification des critères</del>
<del>Dégustation</del>	<del>Evaluation de la qualité sensorielle</del>
<del>Analyse viande</del>	<del>Respect de la législation</del>
<del>N.B. : les fréquences de contrôle sont celles des notices techniques nationales définissant les critères minima à remplir pour l'obtention du Label</del>	
<hr/>	
<del>VOLAILLES DE JÄNZE Page 7</del>	

## **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 Janzé »,**
- **le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel,**

### ~~6 ) ETIQUETAGE~~

~~Tout étiquetage apposé sur un produit bénéficiant de l'appellation liée à l'I.G.P. doit avoir au préalable reçu un avis favorable de la Commission Nationale des Labels et de la certification de conformité.~~

~~Les certificats d'origine, étiquettes, et vignettes, devront en tout point respecter les dispositions législatives en vigueur et les règles spécifiques au Label Rouge~~

~~L'étiquetage comporte une plage informative renseignant le consommateur sur les caractéristiques du produit.~~

~~Liste des mentions obligatoires et spécifiques aux Labels figurant dans la plage informative:~~

- ~~-Classe A~~
- ~~-Fermier élevé en plein air~~
- ~~-Durée d'élevage jours au minimum Alimenté avec de céréales~~
- ~~-Délai limite de consommation jours après abattage (voir étiquette poids prix)~~
- ~~-Tenir au frais entre 0<sup>°</sup> et 4<sup>°</sup>~~
- ~~-Le numéro d ' homologation~~
- ~~-Le nom et l adresse de l ' Organisme Certificateur~~

## **9) EXIGENCES NATIONALES**

**Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :**

<b>Etapes</b>	<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Méthodes d'évaluation</b>
<b>Elevage</b>	<b>Elevage dans l'aire géographique</b>	<b>Contrôle documentaire et visuel</b>
<b>Alimentation</b>	<b>Proportion de céréales par espèce Lait entier pour chapons et chapons de pintades</b>	<b>Contrôle documentaire et visuel</b>
<b>Elevage</b>	<b>100 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés</b>	<b>Contrôle visuel et mesure</b>
<b>Elevage</b>	<b>Parcours herbeux comportant 120 mètres minimum cumulés de haies pouvant être compensés par des arbres isolés à raison de 4 arbres pour 10 mètres de haies.</b>	<b>Contrôle visuel, comptage, mesure</b>
<b>Abattage</b>	<b>Age minimum à l'abattage</b>	<b>Contrôle documentaire</b>

~~7 ) EXIGENCES NATIONALES OU COMMUNAUTAIRES~~

~~7. 1) REFERENCES COMMUNAUTAIRES~~

~~La production et la commercialisation sont régies par les règlements sc.E.E. 2891/93 1538/91 et 1906/90 concernant les normes de commercialisation des viandes de volaille.~~

#### ~~7.2) REFERENCES NATIONALES~~

~~Les volailles de JAN ZE bénéficient du LABEL ROUGE et répondent aux exigences des notices techniques agréées par arrêté inter ministériel et aux règlements techniques homologués par la Commission Nationale des Labels et de la Certification de conformité. La production et la commercialisation sont régies par les articles LI 15-21 à LI 15-26 du code de la consommation, le décret du 17/06/83 relatif aux Labels Agricoles et le décret de mars 1967 relatif aux normes de commercialisation des volailles.~~