

**Cahier des charges de la dénomination IGP « Volailles d'Ancenis »**

homologué par XXX du 2019, *JORF* du

**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°**

**Avertissement :**

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

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

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras** ;
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~ ;
- Les modifications uniquement liées à des déplacements apparaissent en **caractères barrés surlignés XXXX** aux endroits initiaux et en **surligné jaune** aux nouveaux endroits prévus.

**~~PROTECTION SOLLICITEE : INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE~~**

**~~NOM : VOLAILLES D'ANCENIS~~**

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

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

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

GROUPEMENT DEMANDEUR

**~~GROUPEMENT DEMANDEUR :~~**

**~~LES FERMIERS D'ANCENIS~~**

**~~276, BD SCHUMAN~~**

**~~44150 ANCENIS~~**

**~~1.3 FORME JURIDIQUE – Syndicat régi par la loi du 21/03/1884~~**

---

Créé le 17/10/1975

Les Fermiers du Val de Loire  
Boulevard Pasteur - BP 50262 44158 Ancenis Cedex  
Tél : (33) (0)2 40 98 82 52  
Fax : (33) (0)2 40 83 15 00  
Courriel : [fermiersduvalde Loire@terrena.fr](mailto:fermiersduvalde Loire@terrena.fr)  
Association loi 1901

## ~~1.4 COMPOSITION 225 adhérents Producteurs de Volailles d'Ancenis au 31/12/1994~~

**Composition :**

**Opérateurs : éleveurs et abattoirs**

**TYPE DE PRODUIT**

**Classe 1.1 : « Viande (et abats) frais »**

### **1) NOM DU PRODUIT**

~~ANCENIS est une ville de 7.000 habitants, chef-lieu d'arrondissement et sous-préfecture de Loire Atlantique, située en bordure de la Loire, en limite des départements de Loire Atlantique et du Maine et Loire.~~

~~Sa situation a, de tout temps, positionné ANCENIS comme un centre d'activité régional dont le rayonnement s'étend, au-delà de la Loire Atlantique, largement sur le Maine et Loire.~~

## **SOMMAIRE**

~~1. Renseignement sur le groupement demandeur — Page 3~~

~~2. Nom du produit – Type de produit — Page 4~~

~~3. Cahier des Charges — Page 5 à 17~~

- ~~3.1 Description du produit~~
- ~~3.2 Méthode d'obtention~~
- ~~3.3 Délimitation de l'aire géographique~~
- ~~3.4 Lien avec l'origine géographique~~

~~4. Structure de contrôle~~ ————— ~~Page 18 à 20~~

~~5. Traçabilité~~ ————— ~~Page 21 à 29~~

~~6. Etiquetage~~ ————— ~~Page 30~~

~~7. Exigences nationales~~ ————— ~~Page 31~~

## ~~8. Annexes~~

« Volailles d'Ancenis »

### 2) DESCRIPTION DU PRODUIT

~~2.1 Seuls, peuvent bénéficier de la Protection communautaire liée à l'Indication Géographique Protégée – Volailles d'Ancenis, les produits suivants :~~

- ✓ ~~Poulet d'Ancenis~~
  - ~~Poulet blanc (carcasse+découpe)~~
  - ~~Poulet jaune (carcasse+découpe)~~
  - ~~Poulet noir~~
- ✓ ~~Pintade d'Ancenis (carcasse+découpe)~~
- ✓ ~~Dinde d'Ancenis~~
- ✓ ~~Chapon d'Ancenis~~
- ✓ ~~Poularde d'Ancenis~~
  - ~~Poularde blanche~~
  - ~~Poularde jaune~~

~~2.2 Ces produits sont du type défini dans le chapitre 2 : Viandes et Abats comestibles de l'annexe II du traité de Rome.~~

## 3. CAHIER DES CHARGES

### 3.1 Description des produits

**Seules, les volailles répondant au cahier des charges suivant pourront bénéficier de l'Indication Géographique Protégée :**

✓ — Ages minimum d'abattage

Les Ages minimum d'abattage des Volailles Fermières d'Ancenis sont conformes aux âges minimum précisés dans les notices techniques officielles Label volailles établies par le Ministère de l'Agriculture.

✓ — Abattoirs

Seules les Volailles abattues, conditionnées et découpées dans des établissements agréés C.E.E. répondant aux directives 71-118 du 15/2/1971 et 92/116 du 17/12/1992 peuvent bénéficier de l'Indication Géographique Protégée.

✓ — Présentation des produits

Les volailles sont présentées et commercialisées en carcasses entières et en découpe.

● — Carcasses

❖ — Les carcasses de volailles doivent être présentées à la vente sous l'une des formes suivantes :

— Partiellement éviscérées

— Eviscérées avec abats

— Eviscérées sans abats

● — Caractéristiques des carcasses

— Les carcasses de volailles doivent être de classe A

— Le poids minimum des carcasses éviscérées sans abats devra être le suivant :

○ — Poids minimum

■ — Poulet — 1000 g

■ — Pintade — 850 g

■ — Dinde — 2300 g

■ — Chapon — 2500 g

■ — Poularde — 1600 g

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

- poulet, poularde, chapon
- pintade, chapon de pintade,
- dinde.

Toutes sont issues de souches rustiques à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue et un abattage à la limite de la maturité sexuelle assurant ainsi une qualité optimale (conformation et organoleptique).

Elles sont élevées en **plein air** sur des parcours **enherbés et arborés favorables** à l'expression naturelle de ces souches à l'exploration des parcours.

Les « Volailles d'Ancenis » se caractérisent par une carcasse ronde avec des filets rebondis et des dépôts de graisses marqués sur la face latérale des cuisses et de part et d'autre de l'os du bréchet.

**Selon les productions, les caractéristiques des produits finis sont les suivantes :**

	Poids minimum	Couleur de chair et peau	Couleur des pattes
Poulet par couleur	1kg	Jaune ou blanche	Jaunes blanches ou noires
Pintade	0,850kg	Beige	Noires
Chapon	2,5kg	Jaune ou blanche	Jaunes ou blanches
Chapon de pintade	1,4kg	Beige	Noires
poularde	1,6kg	Jaune ou blanche	Jaunes ou blanches
Dinde (femelle uniquement)	2,3 kg	Jaune ou blanche	Noires

Les pièces entières sont issues de carcasses de classe A.

Pour les découpes de volaille, leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses présentant de légers défauts (non classable en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

**Les carcasses sont présentées :**

- « effilée » (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats)
- « prête à cuire » (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse) conditionnée sous film, sous atmosphère protectrice ou sous vide,
- Découpe

Elles doivent répondre aux dispositions définies dans le règlement CEE n° 1538/91 portant modalités d'application de règlement CEE n° 1906/90

Les pièces entières sont présentées :

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

Les volailles sont commercialisées en **frais ou surgelé**.

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

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

Les « Volailles d'Ancenis » sont élevées de l'âge d'un jour jusqu'à leur enlèvement pour l'abattage. Les élevages, bâtiments et parcours sont situés dans l'aire géographique de l'IGP.

Les « Volailles d'Ancenis » sont élevées de l'âge d'un jour jusqu'à leur enlèvement pour l'abattage. L'élevage des volailles que ce soit les bâtiments comme les parcours sont situés dans l'aire géographique de l'IGP « Volailles d'Ancenis » dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2019.

## **Liste des départements, communes selon le**

### **3.3 DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

#### **3.31 Aire Géographique**

Elle comprend le Département de la LOIRE ATLANTIQUE et la partie Ouest du département du MAINE et LOIRE (carte ci contre)

La Liste des CANTONS suivants compose l'aire géographique :

#### **LOIRE ATLANTIQUE, cantons de :**

ANCENIS	VALLET
LIGNE	VERTOU
RIAILLE	ST ETIENNE DE MONTLUC
ST MARS LA JAILLE	SAVENAY
VARADES	ST NICOLAS DE REDON
BLAIN	GUEMENE PENFAO
CHATEAUBRIANT	ST GILDAS DES BOIS
DERVAL	ROUGE
MOISDON LA RIVIERE	HERBIGNAC
NORT SUR ERDRE	GUERANDE
NOZAY	MONTOIR DE BRETAGNE
ST JULIEN DE VOUVANTES	LE PELLERIN
AIGREFEUILLE SUR MAINE	ST PERE EN RETZ
BOUAYE	PORNIC
CARQUEFOU	BOURGNEUF EN RETZ
LA CHAPELLE SUR ERDRE	MACHECOUL
CLISSON	ST PHILBERT DE GRANDLIEU
LE LOUROUX BOTTEREAU	LEGE

#### **MAINE ET LOIRE :**

CANDE	CHOLET
-------	--------

LE LION D'ANGERS	MONTFAUCON
POUANCE	MONTREVAULT
SEGRE	ST FLORENT LE VIEIL
CHALONNES SUR LOIRE	ANGERS
LE LOUROUX BECONNAIS	PONTS DE CE
ST GEORGES SUR LOIRE	VIHIERS
THOUARCE	TIERCE
BEAUPREAU	CHATEAUNEUF/SARTHE
CHAMPTOCEAUX	MONTREUIL BELLAY
CHEMILLE	

- Département de Loire-Atlantique en intégralité:

Département de Maine-et-Loire :

**Communes en entier :**

Angers, Angrie, Antoigné, Armaillé, Aubigné-sur-Layon, Avrillé, Beaucouzé, Beaulieu-sur-Layon, Beaupreau en Mauges, Bécon-les-Granits, Bégrolles-en-Mauges, Béhuard, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-l'Evêque, Brézé, Briollay, Brossay, Candé, Cantenay-Epinard, Carbay, Cernusson, Challain-la-Potherie, Chalonnnes-sur-Loire, Chambellay, Champtocé-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudefonds-sur-Layon, Chazé-sur-Argos, Cheffes, Chemillé en Anjou, Chenillé-Champteussé, Cholet, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Coron, Courehamps, Denée, Doué-en-Anjou, Ecoflant, Ecuillé, Epieds, Erdre-en-Anjou, Feneu, Grez-Neuville, Ingrandes-Le Fresne-sur-Loire, Juvardeil, La Jaille-Yvon, La Plaine, La Possonnière, La Romagne, La Séguinière, La Tessoualle, Le Coudray-Macouard, Le Lion-d'Angers, Le May-sur-Evre, Le Plessis-Grammoire, Le Puy Notre Dame, Les Cerqueux, Les Garennes-sur-Loire, Les Hauts-d'Anjou, Les Ponts-de-Cé, Loiré, Longuenée-en-Anjou, Lys Haut Layon, Mauges sur Loire, Maulévrier, Mazières-en-Mauges, Miré, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montreuil-Juigné, Montreuil-sur-Loir, Montreuil-sur-Maine, Montrevault sur Evre, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Nuillé, Ombrée-d'Anjou, Orée d'Anjou, Passavant-sur-Layon, Rives-du-loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Barthélemy-d'Anjou, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-de-Linières, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saint-Sigismond, Sarrigné, Savennes, Sceaux-d'Anjou, Segré-en-Anjou Bleu, Sèvremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Soulaire-et-Bourg, Thorigné-d'Anjou, Tiercé, Toutlemonde, Trélazé, Trémentines, Val d'Erdre-Auxence, Val-du-Layon, Vaudehay, Verrières en Anjou

**Communes en partie :**

Brissac-Loire-Aubance (pour le seul territoire des anciennes communes de Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hopital et Vauchrézien), Loire-Authion (pour le seul territoire des anciennes communes de Andard, La Bohalle, La Daguinière et Saint-Mathurin-sur-Loire), Morannes-sur-Sarthe-Daumeray (pour le seul territoire de l'ancienne commune de Chemiré-sur-Sarthe), Terranjou

**Département des Deux-Sèvres:**

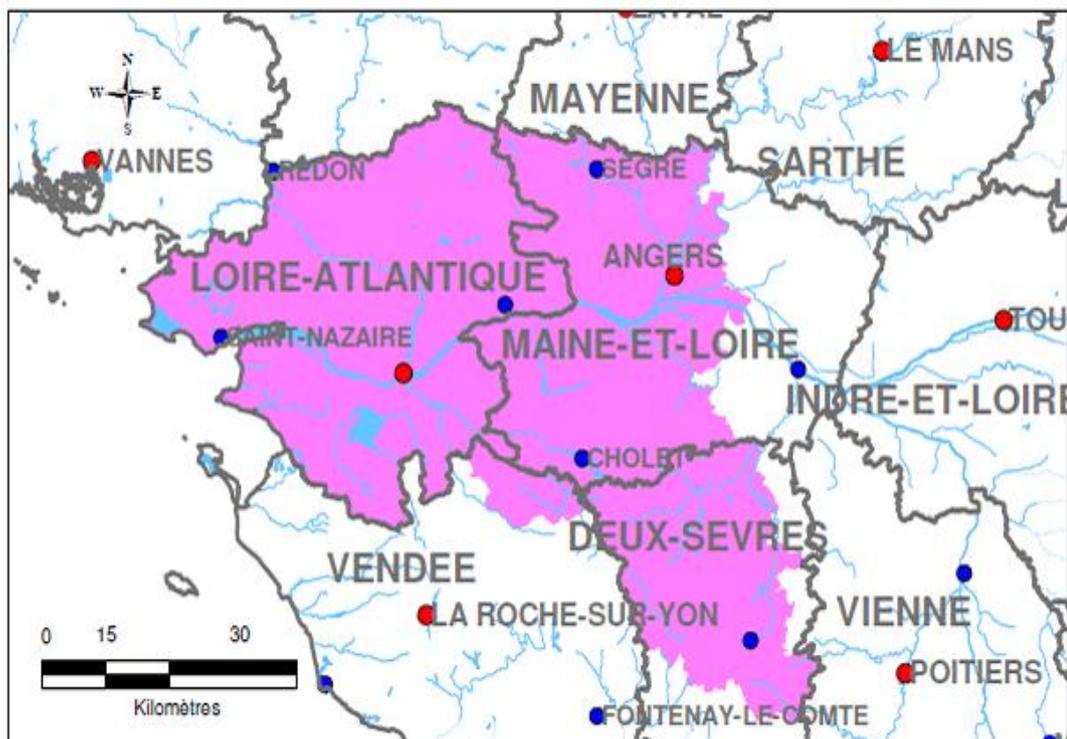
Adilly, Airvault, Allonne, Amailloux, Argentonnay, Aubigny, Avoilles-Thouarsais, Azay-Sur-Thouet, Beaulieu-Sous-Parthenay, Boisme, Bouille-Saint-Paul, Boussais, Bressuire, Bretignolles, Cerizay, Cersay, Chanteloup, Chatillon-Sur-Thouet, Chiche, Cirieres, Clave, Clesse, Combrand, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Faye-L'Abbesse, Fenery, Geay, Genneton, Glenay, Gourge, La Boissiere-En-Gatine, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, La Foret-Sur-Sevre, La Petite-Boissiere, La Peyratte, L'Absie, Lageon, Largeasse, Le Pin, Le Retail, Le Tallud, Les Chatelliers, Les Forges, Lhoumois, Loretz-d'Argenton, Louin, Luche-Thouarsais, Luzay, Maisontiers, Massais, Mauleon, Menigoute, Moncoutant-sur-Sèvres, Montravers, Neuvy-Bouin, Nueil-Les-Aubiers, Parthenay, Pierrefitte, Pompaire, Pougne-Herisson, Reffannes, Saint-Amand-Sur-Sevre, Saint-Andre-Sur-Sevre, Saint-Aubin-Du-Plain, Saint-Aubin-Le-Cloud, Saint-Clementin, Sainte-Gemme, Sainte-Verge, Saint-Germain-De-Longue-Chaume, Saint-Jacques-De-Thouars, Saint-Jean-De-Thouars, Saint-Lin, Saint-Loup-Lamaire, Saint-Martin-Du-Fouilloux, Saint-Maurice-Etusson, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Paul-En-Gatine, Saint-Pierre-Des-Echaubrognes, Saint-Varent, Saurais, Secondigny, Thouars, Traves, Vasles, Vausseroux, Vautebis, Vernoux-En-Gatine, Viennay, Vouhe, Voultegon.

Département de la Vendée: Bazoges-en-Pailers, Beaurepaire, Chanverrie, Cugand, La Bernardière, La Boissière-de-Montaigu, La Bruffière, La Gaubretière, Les Landes-Genusson, Mortagne-sur-Sèvre, Saint-Aubin-des-Ormeaux, Saint-Laurent-sur-Sèvre, Saint-Malô-du-Bois, Saint-Martin-des-Tilleuls, Tiffauges, Treize-Septiers, Treize-Vents.

**Présentation géographique succincte de l'aire**

L'aire géographique de l'IGP « Volailles d'Ancenis » couvre toute la basse vallée de la Loire depuis son embouchure jusqu'à la vallée du Loir au nord d'Angers et la vallée de la Sèvre nantaise au sud. Le relief est vallonné et s'organise autour d'un réseau assez dense de rivières qui sont drainées par la Loire. Au point de vue géologique, l'aire se situe sur la partie terminale du massif Armoricaire. Aussi, l'aire fait partie des régions bocagères françaises avec une densité de haies importante où le chêne pédonculé est très présent.

**Carte géographique**



Légende

Entités administratives

▭ Limites départementales

● Préfctures

● Sous-préfctures

■ aire géographique IGP volailles d'Ancenis

**~~3.34 Les élevages de Volailles d'Ancenis sont tous situés dans l'aire géographique délimités au 3.31~~**

**~~NB : AUTRES ENTREPRISES SITUÉES DANS L'AIRES GÉOGRAPHIQUE~~**

**ABATTOIRS :**

***ETS GICQUEL***

La-Charlotte

44540 ST-MARS-LA-JAILLE

*(15-Kms-Nord-d'Ancenis)*

***ETS PROVOLOIRE***

Zone de l'Hermitage

44150-ANCENIS

**USINE D'ALIMENT :**

**LA CANA**

La Noëlle  
44150-ANGENIS

**COUVOIRS :**

**ETS GRELIER**

La Bohardière  
49290 ST LAURENT DE LA PLAINE  
(20 KM Sud Ouest d'Angers)

**Ets GAUGUET**

44540 LE PIN  
(20 Km Nord d'Ancenis)

**~~5. ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE - TRACABILITE~~**

**~~5.1 La Certification justifiant la conformité de l'utilisation de l'indication Géographique Protégée d'Ancenis s'appuie sur les 3 points suivants :~~**

- ~~1 — A chaque étape de l'élaboration du produit, le produit est identifié. Les Documents administratifs d'identification du produit sont transmis systématiquement à l'Organisme de Contrôle SEVRE ET LOIRE QUALITE.~~
- ~~1 — A chaque étape de l'élaboration du produit, SEVRE ET LOIRE QUALITE effectue des contrôles physiques sur les sites d'élaboration agréés par SEVRE et LOIRE QUALITE. (Cf/Plan de contrôle minimum précisé au point 5).~~
- ~~2 — Sur chaque produit commercialisé est apposé une ETIQUETTE portant un numéro individuel.~~
  - ~~❖ Les N° d'étiquettes sont transmis à l'Organisme Certificateur SEVRE ET LOIRE QUALITE ;~~
  - ~~❖ A partir de chaque N° d'étiquette, un système d'exploitation informatique permet à l'Organisme Certificateur de retracer l'historique complet des produits, en particulier :~~

- ✓ La date d'abattage
- ✓ Le produit concerné
- ✓ L'adresse de l'élevage dont il est issu
- ✓ La date de la mise en place du lot concerné
- ✓ La souche concernée
- ✓ Le couvoir qui a approvisionné l'élevage
- ✓ Les éléments d'identification du Troupeau Reproducteur dont sont issus les poussins.

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

Identification des opérateurs : Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée des « Volailles d'Ancenis » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

Enregistrements relatifs à la traçabilité

Etape	Information suivie	Document associé	Enregistrement relatif au suivi et au contrôle	Durée de conservation des documents
Accoureur	Quantité et type d'oisillons livrés Coordonnées du couvoir et de l'éleveur	Bon de livraison, certificat d'origine	N° de bons de livraison des oisillons N° de lot	24 mois
Eleveur	Quantité et type d'oisillons livrés Coordonnées de l'éleveur Données journalière du lot (poids, mortalité, aliment, traitements)	Bon de livraison oisillons Fiche d'élevage Bon de livraison aliment Ordonnance vétérinaire	N° de BL des oisillons N° de lot Bon de livraison aliment N° d'ordonnance vétérinaire	24 mois
Enlèvement	Quantité et type d'animaux abattus Coordonnées de l'éleveur du transporteur et de l'abattoir	Bon d'enlèvement Fiche ICA (information sur la chaîne alimentaire)	N° de lot Nombre annoncé à l'abattoir Poids estimé à l'abattoir Age d'abattage minimum	24 mois
Réception abattoir	Quantité et type d'animaux à abattre Coordonnées de l'éleveur du transporteur et de l'abattoir	Bon d'enlèvement Ticket de pesée Lettre de voiture	N° de lot Nombre abattu Poids vif Durée de transport Nom de l'éleveur et numéro de bâtiment	24 mois
Conditionnement des abats	Quantité et type d'abats conditionnés	Fiches d'identification des lots abattus Etiquettes chariot (non conservés)	N° de lot Nombre abattu Poids abattu Nombre de déclassé et saisie par lot	24 mois
Abattage	Quantité et type d'animaux abattus Coordonnées de l'éleveur du transporteur et de l'abattoir	Bon d'enlèvement Fiche identification des lots abattus	N° de lot Nombre abattu Poids abattu Nombre de déclassé et saisie par lot	5 ans
Conditionnement des volailles	Quantité et type de volailles conditionnées	Etiquette chariot (non conservée) Fiche d'identification	N° de lot	24 mois

entières		des lots abattus		
Découpe	Quantité et type de volailles découpées	Fiche suivi de production Fiche d'identification des lots abattus Document de transfert (en cas de transfert)	N° de lot	24 mois
surgélation	Quantité et type de volailles surgelées	Bon de livraison individuel Certificat de transfert Fiche suivi de production	N° de lot d'origine N° de lot de fabrication Poids entrée Poids sortie	24 mois

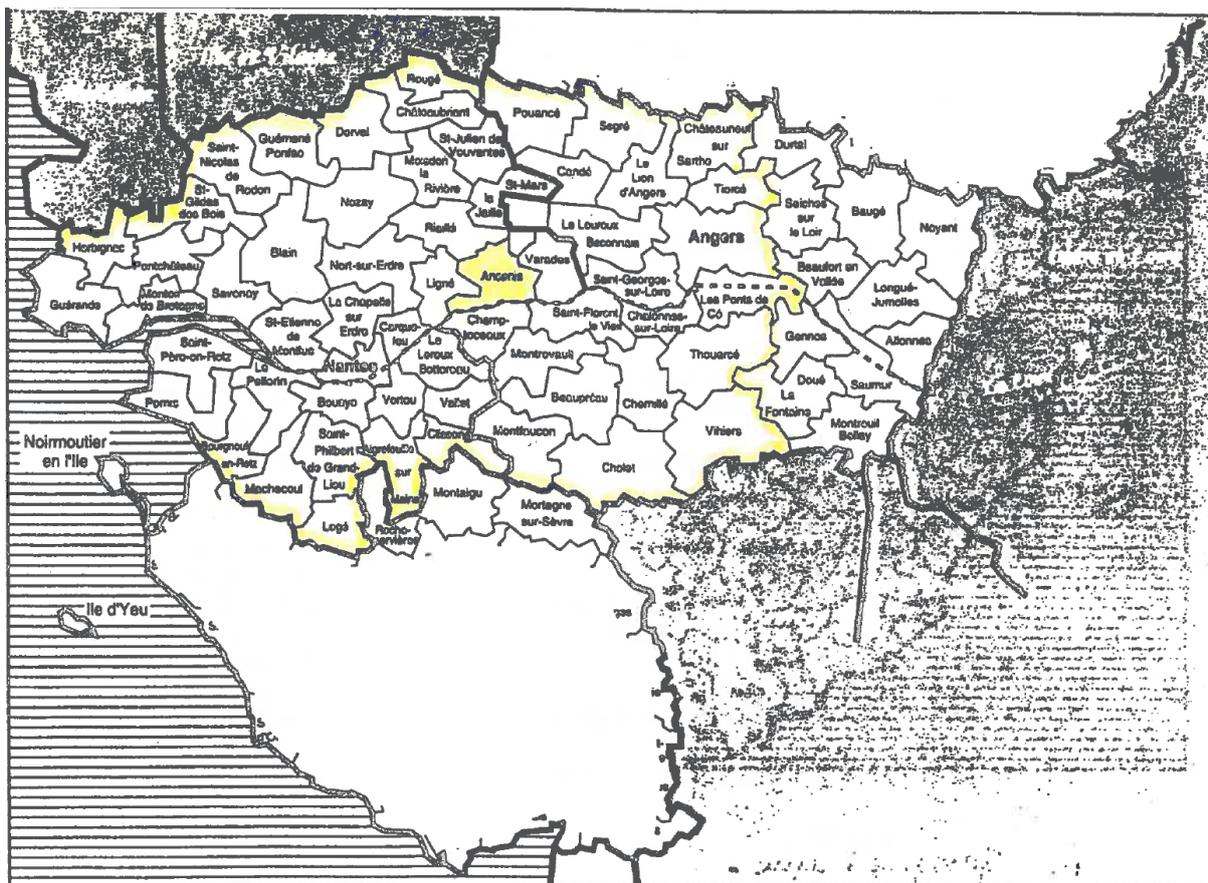
## 5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### ~~Les produits pouvant bénéficier de l'Indication Géographique Protégée Volailles d'ANCENIS doivent être conformes en tous points au (X) :~~

- ~~Cahier des charges du Règlement CEE N° 1538/91, modifié par celui du 22/10/93 (281/93), relatif à l'utilisation de la mention : Fermier élevé en plein air sur l'étiquetage.~~
- ~~Notices techniques LABEL établies par le Ministère de l'Agriculture et de la pêche française établissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention des Label Avicoles suivants :~~
  - ~~○ Poulet de chair~~
  - ~~○ Découpe de poulet de chair~~
  - ~~○ Pintade~~
  - ~~○ Découpe de pintade~~
  - ~~○ Dinde~~
  - ~~○ Poularde~~
  - ~~○ Chapon~~

Règlements techniques des Labels Avicoles détenus par l'Association SEVRE ET LOIRE QUALITE consultables à son siège et homologués sous le n° suivant :

- Poulet fermier blanc ————— n° 08-76 + Avenant découpe
- Poulet fermier noir ————— n° 04-80
- Poulet fermier jaune ————— n° 14-87 + Avenant découpe
- Dinde fermière noire ————— n° 04-86
- Pintade fermière ————— n° 60-88 + Avenant découpe
- Chapon fermier ————— n° 29-89
- Poularde fermière blanche ————— n° 12-91
- Poularde fermière jaune ————— n° 13-91



© IGN et DRAF (SRSA)

### 5.1. Souches utilisées

Les souches utilisées sont des souches rustiques et à croissance lente. Les volailles sont ainsi adaptées à une durée d'élevage longue et à l'élevage en plein air ; elles utilisent au mieux les parcours.

Les souches retenues pour les productions de Volailles d'Ancenis permettent d'obtenir des volailles présentant les phénotypes suivants :

Production	Phénotype décliné par colonne déjà en chapitre 2 Plumage – couleur pattes couleur de la peau ?
<b>Poulet blanc, chapon de poulet blanc, poularde blanche</b>	Plumage roux, pattes et peau blanches
<b>Poulet jaune, chapon de poulet jaune, poularde jaune</b>	Plumage roux, pattes et peau jaunes
<b>Poulet noir</b>	Plumage noir, pattes noires et peau blanche
<b>Pintade, chapon de pintade</b>	Plumage gris barré à noir ; Tarses plus ou moins foncés

<b>Dinde</b>	Plume noire	peau blanche
	Plume noire	peau jaune
	Plume bronze	peau blanche

### 5.2. Mode d'élevage

Les « Volailles d'Ancenis » sont élevées en plein air : elles ont accès à un parcours à un âge défini. L'âge minimum d'abattage est lui aussi fixé par production.

Pour cela, les bâtiments sont munis de trappes qui sont ouvertes dès 9 heures du matin et jusqu'à la tombée de la nuit.

	Age maximum de sortie sur le parcours	Age minimum d'abattage
<b>Poulet</b>	37 Du 37 <sup>ème</sup> au 42 <sup>ème</sup> jour des aménagements d'horaire sont possibles l'hiver	81
<b>Pintade</b>	56	94
<b>Chapon</b>	42	150
Chapon de pintade	56	150
<b>Poularde</b>	42	120
<b>Dinde</b>	56	140

### 5.3. Bâtiments et parcours d'élevage

Les bâtiments d'élevage sont de petites tailles, 400m<sup>2</sup> maximum sauf pour la dinde où ils peuvent atteindre 500 m<sup>2</sup>. Ils sont clairs et munis de trappes pour assurer l'accès des volailles sur le parcours avec un ratio de 4 mètres minimum de trappe pour 100 m<sup>2</sup> de surface au sol.

Une densité maximum doit y être respectée pour chaque type de volailles :

	Nombre maximum d'animaux/m <sup>2</sup> en bâtiment
<b>Poulet</b>	11
<b>Pintade</b>	13
<b>Dinde</b>	6.25

	Nombre maximum d'animaux/m <sup>2</sup> en bâtiment de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel	Nombre maximum d'animaux /m <sup>2</sup> en bâtiment du jour de l'enlèvement partiel à l'âge minimal d'abattage <sup>(1)</sup>
<b>Chapon</b>	11	6,25

<b>Chapon de pintade</b>	<b>13</b>	<b>10</b>
<b>Poularde</b>	<b>11</b>	<b>9</b>

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

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

Enlèvement partiel (détassage) : Pratique de division de lots de volailles en cours d'élevage de la filière longue.

A partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment pour les poulets, chapons de poulet et poulardes (au moins 250kg /bâtiment de 400 m<sup>2</sup>/lot).

Au 42ème jour d'élevage au plus tard, des perchoirs sont installés dans les bâtiments de poulet et de pintade : la longueur cumulée de perchage offerte aux volailles est de 128 mètres minimum par bâtiment de 400 mètres carrés. Au même moment des objets à picorer comme des ficelles sont mises à disposition des animaux.

La taille de parcours doit être suffisante pour offrir aux « Volailles d'Ancenis » une surface minimale à chaque production :

	Surface minimale de parcours par sujet
<b>Poulet</b>	<b>2m<sup>2</sup></b>
<b>Pintade</b>	<b>2m<sup>2</sup></b>
<b>Dinde</b>	<b>6m<sup>2</sup></b>

	Surface minimale de parcours par sujet de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel	Surface minimale de parcours par sujet du jour de l'enlèvement partiel à l'âge minimal d'abattage <sup>(1)</sup>
<b>Chapon</b>	<b>2 m<sup>2</sup></b>	<b>4 m<sup>2</sup></b>
<b>Chapon de pintade</b>	<b>2 m<sup>2</sup></b>	<b>3m<sup>2</sup></b>
<b>Poularde</b>	<b>2 m<sup>2</sup></b>	<b>3m<sup>2</sup></b>

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

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

Enlèvement partiel (détassage) : Pratique de division de lots de volailles en cours d'élevage de la filière longue.

Le parcours est situé face aux trappes de sorties des animaux, arboré avec un minimum de 200 mètres linéaires de haies bocagères ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.

#### **5.4. Alimentation des volailles**

L'alimentation des « Volailles d'Ancenis » est composée de 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70% de céréales et dérivés de céréales.

12% minimum des céréales sont apportées sous forme de blé entier durant toute la période d'engraissement (après 28 jours) favorisant le travail du gésier des animaux et ainsi répondre aux besoins naturels des oiseaux.

Le pourcentage de produits dérivés sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et dérivés de céréales. Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

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

- Grains de céréales et produits dérivés ; de céréales
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés ;

Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont utilisées ;

- Graines de légumineuses et produits dérivés
- Tubercules et racines, et produits dérivés
- Autres graines et fruits et produits dérivés comme par exemple raisin et produits dérivés
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés comme par exemple luzerne et produits dérivés
- Autres plantes, algues et produits dérivés
- Minéraux et produits dérivés
- (Sous) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bières inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal
  - o Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates,
  - o produits de la transformation de plantes.

Les produits bénéficient de l'IGP « Volailles d'Ancenis » à l'issue d'un classement effectué après ressuyage.

#### 5.5. Conditions d'enlèvement et de transport des volailles

Une mise à jeun des animaux de 5 heures minimum est réalisée préalablement à l'enlèvement des volailles du site d'élevage pour assurer une bonne vidange de leur tube digestif.

La durée de transport entre le site d'élevage et l'abattoir n'excède pas 3 heures afin de garantir le bien-être de l'animal.

#### 5.6 Attente avant abattage

Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, un temps d'attente de 30 minutes minimum est respecté.

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

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

#### 6.1. Spécificités de l'aire géographique

~~3.32 Cette aire géographique correspond au bassin fluvial du cours inférieur de la Loire~~

~~Voir carte en ANNEXE 1~~

La Loire sépare en son milieu l'aire géographique délimitée en 3.31

A partir d'Angers, les principaux affluents du cours inférieur de la LOIRE sont les suivants :

1 Affluents de la Rive Droite :

- LA MAINE grossie de la MAYENNE, de la SARTHE, du LOIR
- L'ERDRE

2 Affluents de la Rive Gauche :

- LE LAYON
- L'EVRE
- LA DIVATTE
- La SEVRE NANTAISE grossie de la PETITE MOINE
- L'ACHENEAU
- Notons également les marais de BRIERE au Nord de la LOIRE (Nord de St Nazaire), les marais de PETIT MARS (au Nord de Nantes) et le lac de GRAND LIEU (Sud de NANTES).

### ~~3.35 L'unité, la cohérence de l'aire géographique délimitée s'appuie donc sur les éléments principaux suivants :~~

#### ~~1 — UNE AIRE GEOGRAPHIQUE DELIMITEE AUTOUR D'UN AXE FLUVIAL~~

- ~~LA LOIRE~~
- Sépare l'aire géographique, depuis ANGERS en 2 parties pratiquement égales.

~~2 — LA LOIRE et ses nombreux affluents représentent un réseau hydrographique dense constituant le bassin fluvial du cours inférieur de la LOIRE.~~

~~3 — L'INFLUENCE MARITIME, grâce à la Loire et au réseau hydrographique dense pénètre profondément dans l'AIRE GEOGRAPHIQUE délimitée et lui confère une unité climatique (climat particulièrement doux et humide)~~

## ~~4 – TOUS LES ELEVAGES et les Lieux d'ABATTAGE SONT SITUES DANS L'AIRE GEOGRAPHIQUE DELIMITEE.~~

### 6.1.1 Facteurs naturels

#### Hydrographie

L'aire géographique de l'IGP « Volailles d'Ancenis » couvre toute la basse vallée de la Loire depuis son embouchure jusqu'au Loir (au niveau de sa confluence avec la Sarthe) au Nord d'Angers et jusqu'à la vallée du Thouet pour sa partie orientale. Le relief est vallonné et s'organise autour d'un réseau assez dense de rivières, affluents de la Loire principalement :

- l'Erdre et L'Oudon sur le versant Nord au Nord de l'aire,
- la Sèvre Nantaise et Le Thouet au Sud de l'aire

#### Géo-pédologie

L'aire géographique de l'IGP correspond à la partie terminale du Massif Armoricaïn qui est caractérisé par des roches dures cristallines et cristalloyennes. Les sols sont majoritairement bruns et bruns lessivés. Les différences topographiques induisent des caractéristiques variables que l'on considère la profondeur des sols, leur réserve en eau, leur fertilité chimique potentielle ou leur capacité de drainage. Les sols superficiels de pente contrastent avec ceux plus profonds des replats et des formations colluviales.

#### Système agraire et paysage associé

L'aire se caractérise par une grande variabilité des sols sur un socle commun, le massif armoricaïn, et en conséquence du point de vue du potentiel agronomique des sols une diversité spatiale y compris à l'échelle de l'exploitation. Cela explique dans une large mesure le régime de polyculture-élevage dominant de la région. Dans la manière de gérer la répartition des cultures, les agriculteurs et éleveurs de l'aire ont toujours réservé traditionnellement les terres les plus sèches ou les plus mal drainées aux herbages, les terres les plus profondes et/ou les plus fertiles aux céréales principalement blé et orge, les autres aux cultures fourragères.

L'aire géographique de l'IGP Volailles d'Ancenis fait partie d'une des grandes régions bocagères de France. Les départements de Loire Atlantique, du Maine-et-Loire, de la Vendée et des Deux-Sèvres sont ainsi tous concernés par la présence importante du bocage ; ainsi le bocage est présent sans discontinuité sur l'ensemble de l'aire géographique. Les haies, véritables réservoirs de biodiversité avec leurs essences diversifiées, constituent des abris pour la faune sauvage et notamment les insectes ; sur les parcours, ceux-ci constituent un apport protéique pour les volailles, difficilement quantifiable mais réel qui s'ajoutent aux vers de terre. De la même façon, les sols fournissent des éléments minéraux appelés « grit » : ce sont ces petits cailloux que l'on trouve dans la partie superficielle de ces sols de bocage peu travaillés et favorables au développement du gésier des volailles qui les ingèrent.

#### Climat

### ~~3.33 Cette aire géographique bénéficie d'un climat particulièrement DOUX et HUMIDE~~

L'aire géographique, en façade Ouest borde l'Océan Atlantique (carte annexe 1).

Le Fleuve influence les conditions climatiques du BASSIN FLUVIAL au-delà d'Angers (l'influence des marées s'observe sur les berges du fleuve à plus de 80 km en amont de l'embouchure).

Ce climat particulièrement humide est caractéristique de l'aire géographique — JOACHIM du BELLAY (1522-1560) né à LIRE — 3 km Sud d'Ancenis — évoque dans un poème Regrets du Pays Natal « La Douceur Angevine ».

La carte Régions climatiques de la France en Annexe 2 tirée du livre « Le Climat de la France » de Raymond ARLERY traduit l'unité du relief de l'aire géographique décrite et sa grande homogénéité climatique d'influence océanique (l'influence du fleuve et ses affluents repoussant la transition climatique vers l'Est au-delà d'ANGERS.)

Le climat sur l'aire géographique est constitué d'une mosaïque de méso climats majoritairement doux et océaniques permettant une sortie précoce des volailles. La pluviométrie de printemps, en favorisant une pousse de l'herbe précoce, a historiquement incité les éleveurs à faire sortir les volailles tôt.

#### 6.1.2 Facteurs humains

### ~~1. Le caractère traditionnel de cette production lui a valu tout d'abord, une réputation régionale attestée par la présence d'un marché aux volailles hebdomadaires à ANCENIS ou les consommateurs venaient s'approvisionner en volailles « fermières » de qualité.~~

— Les statistiques agricoles des pays de la Loire émanant du ministère de l'agriculture montrent qu'en 1968, Ancenis est au cœur d'une région de production de volailles importante et traditionnelle :

ANNEXE 6 : Production de volailles de base cour en Loire Atlantique et Maine et Loire.

Au cœur de ce bassin de production, à Ancenis, un marché aux volailles se tient chaque semaine, le jeudi, en plein centre de la ville sous les halles.

Le journal « l'Echo d'Ancenis » précise chaque semaine les cotations des volailles apportées par les producteurs.

<del>LES FERMIERS D'ANCENIS</del>	<del>I.G.P. — Volailles d'ANCENIS</del>	<del>Page 15 de 31</del>
-----------------------------------	---	--------------------------

On retrouve ainsi, à titre d'exemples, les cotations du :

— 26 Septembre 1918 —	ANNEXE 7
— 30 Janvier 1960 —	ANNEXE 8
— 30 Décembre 1978 —	ANNEXE 9

A NOTER:

Les cotations portent, outre le poulet, sur la pintade et la dinde fermière.

Les cotations du 30 Janvier 1960 et celle du 30 Décembre 1978 précisent bien la distinction entre Poulet fermier (Elevage Traditionnel) et Poulet d'élevage.

Cette distinction dans les cotations repose sur une qualité supérieure des poulets fermiers illustrée par un niveau de cotation supérieur pour ceux-ci.

Ces cotations différentes prouvent l'existence d'une demande émanant de consommateurs prêts à payer plus et qui accordent donc, à ces volailles, une réputation de qualité.

### **~~3 – La qualité des volailles fermières d'Ancenis a été reconnue OFFICIELLEMENT en 1976 par l'attribution du label rouge.~~**

En 1975, le 27 Octobre, les producteurs de volailles fermières d'Ancenis créent le SYNDICAT DE DEFENSE DES VOLAILLES D'ANCENIS.

En Août 1976, l'arrête officielle portant homologation du label rouge accorde au syndicat de défense des volailles fermières d'Ancenis, paraît au journal officiel.

Cette homologation à valeur de reconnaissance de la qualité des volailles fermières d'Ancenis.

Les pratiques Traditionnelles de l'élevage fermier sont conservées.

En effet,

— Par la **distribution de céréales** produites sur les exploitations aux volailles fermières élevées:

Annexe 10 : Photo des conditions d'élevage des FERMIERS D'ANCENIS.

A NOTER, **la distribution des céréales en grains** dans les mangeoires disposées sur les prairies herbeuses.

— Par **l'élevage en plein air**.

A l'exemple des volailles de basse-cour, les volailles **fermières d'Ancenis ont toutes accès à une prairie herbeuse.**

**~~4 – A partir de 1976, sur la base de cette qualité reconnue, la commercialisation des volailles fermières d'Ancenis n'a cessé de progresser et est étendue progressivement à l'ensemble du territoire national.~~**

Le développement des VOLAILLES FERMIERES D'ANCENIS a été le suivant de 1976 à 1990 :

————— 1976 : 97 780 VOLAILLES LABELLISEES

————— 1984 : 476 811 VOLAILLES LABELLISEES

————— 1988 : 1 512 500 VOLAILLES LABELLISEES

————— 1990 : 2 720 787 VOLAILLES LABELLISEES

Sous l'impulsion des abattoirs commercialisant LES VOLAILLES FERMIERES D'ANCENIS, LA COMMERCIALISATION s'est étendue sur l'ensemble du territoire Français.

L'aire géographique des « Volailles d'Ancenis » est traditionnellement une région de **polyculture élevage**. En parallèle de ces deux productions principales, se sont installées les **basse-cours**, le **blé** constituant la base de la nourriture des volailles. Cette activité complémentaire a été traditionnellement gérée par les femmes générant la trésorerie du quotidien. Ces traditions d'élevage ont été perpétuées et sont aujourd'hui toujours présentes au travers de la production des « Volailles d'Ancenis » : les animaux sont dehors tout le jour, ils sont **perchés** comme en basse-cour, l'éleveuse ou l'éleveur, comme auparavant la fermière, **jette au quotidien du blé à la volée** et les volailles sont **alimentées principalement avec des céréales**. Une grande attention est portée à l'alimentation et à l'engraissement pour faire des poulets de grain, des poulets **gras**.

## 6.2. Spécificités du produit

Les « Volailles d'Ancenis » bénéficient d'un mode d'élevage fermier **élevé en plein air**. La **sortie** des « Volailles d'Ancenis » est précoce. Elle se fait au 37<sup>ème</sup> jour pour les poulets, chapons de poulet et poularde, au 53<sup>ème</sup> jour pour les pintades et chapons de pintade et au 42<sup>ème</sup> jour pour la dinde.

**Les souches rustiques** permettent cette sortie précoce mais aussi une exploration importante du **parcours**. Très actives naturellement, elles expriment leurs besoins de perchage, de grattage et de picorage qui sont favorisés par les pratiques d'élevage propres au groupement de producteurs.

L'alimentation des « Volailles d'Ancenis » est composée de 100% de **végétaux, minéraux** et vitamines dont 70% minimum de **céréales** et produits dérivés de céréales. 12% minimum de ces céréales sont sous forme de **blé** entier favorisant le travail du gésier et concourant aux spécificités organoleptiques.

Les « Volailles d'Ancenis » se caractérisent aussi par une carcasse ronde avec des filets rebondis et des dépôts de graisses marqués sur la face latérale des cuisses et de part et d'autre de l'os du bréchet.

## 6.3. Lien causal

### **3.40 LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE**

## **PROPOS LIMINAIRE**

La production de volailles dans la région d'Ancenis est ancienne.

~~Le caractère traditionnel de cette production lui a valu tout d'abord, une réputation régionale attestée par la présence d'un marché aux volailles hebdomadaire à ANCENIS ou les consommateurs venaient s'approvisionner en volailles « fermières » de qualité.~~

~~LA QUALITE des volailles fermières d'ANCENIS a été reconnue OFFICIELLEMENT en 1976 PAR L'attribution du LABEL ROUGE.~~

~~A partir de 1976, sur la base de cette qualité reconnue, la commercialisation des volailles fermières d'ANCENIS n'a cessé de progresser et s'est étendue progressivement à l'ensemble du territoire national.~~

~~Les campagnes de COMMUNICATION NATIONALES à partir de 1990 à l'attention des CONSOMMATEURS ont trouvé un écho favorable auprès de ceux-ci.~~

~~La qualité DES VOLAILLES FERMIERES D'ANCENIS jointe aux efforts de COMMUNICATION entrepris sont à la base de la REPUTATION ACTUELLE des VOLAILLES FERMIERES D'ANCENIS.~~

~~Cette réputation est illustrée par la progression spectaculaire des volailles fermières labellisées, enregistrée depuis 1990.~~

~~Les développements qui suivent reprennent ces différents points. Les documents de justification sont tous regroupés en annexe.~~

## ~~2. La production de volailles dans la région d'ANCENIS est ancienne et traditionnelle.~~

### ~~2.1 — ANCIENNE :~~

#### ~~1.11 MOYEN AGE :~~

~~Source — ouvrage « Les campagnes Angevines de la fin du Moyen Age »~~

~~« L'affermage avait parfois lieu à prix d'argent mais c'était pratique assez rare. Plus souvent, le preneur versait à titre de loyer annuel une part fixe de sa moisson assortie d'un menu complément de nature diverse afin de pouvoir bénéficier des droits attribués en même temps que la tenure. Ainsi, par exemple, à la Chaperonnière, dans la paroisse de CHEMILLE, le fermier était il redevable de 17 setiers de seigle, 4 CHAPONNS, de 2 moutons, de 2 fromages et d'une livre de cire. Tout près de là, à la Mariolaye, il devait fournir, 21 setiers de seigle, 1 setier d'avoine, 4 CHAPONNS, 2 Oies, 2 moutons et un bian charroi à toute demande ».~~

~~CHEMILLE : 40 KM D'ANCENIS~~

#### ~~1.12 1872 : RECENSEMENT DES ESPECES ANIMALES SUR LA COMMUNE DE MOUZEIL ; 15 KM D'ANCENIS~~

~~1872 : 2974 VOLAILLES ETAIENT RECENSEES AVEC 101 Chevaux, 440 Porcs, 546 Moutons.~~

### ~~1.1 — ANCIENNE ET TRADITIONNELLE~~

Fin du XIXème siècle, début du XXème : 3 CARTES POSTALES ATTESTENT DE L'ANCIENNETE DE LA PRODUCTION ET EGALEMENT DE SON CARACTERE TRADITIONNEL.

~~ANNEXE 3 : CHATEAUBRIANT – 35 KM ANCENIS – fermière distribuant des céréales à la BASSE COUR.~~

~~ANNEXE 4 : NORT SUR ERDRE – 20 KM D'ANCENIS : fermière distribuant des céréales à la BASSE-COUR.~~

~~ANNEXE 5 : PANNECÉ – 15 KM D'ANCENIS : fermière distribuant des céréales à la BASSE COUR.~~

## **A NOTER**

~~1 – LA DIVERSITE DES ESPECES DE VOLAILLES ELEVEES : POULETS, PINTADES, DINDES . (ANNEXE 3)~~

~~2 – LA PRESENCE DE MOULINS A VENT EN ARRIERE PLAN DE LA CARTE POSTALE – ANNEXE 5 qui atteste que la région est productrice de céréales : une partie de ces céréales est distribuée aux volailles de la BASSE COUR.~~

~~**5 – LES CAMPAGNES DE COMMUNICATION NATIONALE entreprises par la filière Volailles fermières d'ANCENIS à partir de 1990 à l'attention des consommateurs, ont trouvé un écho favorable auprès de ceux-ci.**~~

~~La Presse traduit depuis 1989, les actions de COMMUNICATION entreprises auprès des consommateurs :~~

~~— ANNEXES 11 à 16 : COUPURES DE PRESSE~~

~~Les campagnes de communication se sont appuyées sur des supports médiatiques d'audience nationale (Télé 7 jours, Télérama) et ont permis de toucher des consommateurs sur l'ensemble du territoire français.~~

~~— ANNEXES 17-18~~

~~En 3 ans, 44114 consommateurs ont participé directement à ces actions de communication en adressant un courrier aux « FERMIERS D'ANCENIS » :~~

~~— ANNEXE 19 : MAITRE BEAU – HUISSIER DE JUSTICE QUI A VERIFIE LA CONFORMITE DE CES ACTIONS COMMUNICATION ATTESTE QUE CES REPONSES PROVENAIENT DE LA FRANCE ENTIERE.~~

~~**6 – la qualité des volailles fermières d'Ancenis, reconnue par le label rouge, jointe aux efforts de communication entrepris sont à la base de la réputation actuelle des volailles fermières d'Ancenis.**~~

~~Cette réputation est illustrée par la progression spectaculaire des volailles fermières labellisées, enregistrée depuis 1990.~~

---

~~1990 : 2 720 787 VOLAILLES LABELLISEES~~

---

~~1993 : 5 521 111 VOLAILLES LABELLISEES~~

~~PROGRESSION : 103 % en 3 ANS.~~

---

~~ANNEXE 19 : LINEAIRES SEPTEMBRE 1994 : « Principales  
marques de commercialisation des volailles fermières »~~

~~Cette progression importante constitue la traduction implicite de la REPUTATION ACTUELLE des  
VOLAILLES FERMIERES D'ANCENIS, acquise auprès des consommateurs.~~

La production des « Volailles d'Ancenis » s'est développée **en tirant profit de la grande  
variabilité de la qualité des sols**, qu'elle soit à l'échelle de l'aire de production aussi bien qu'à  
celle de l'exploitation agricole.

En effet, les hommes se sont adaptés en installant des systèmes d'exploitation complémentaires  
pour valoriser au mieux l'ensemble des terres, à savoir la **polyculture élevage et notamment la  
production de céréales et de bovins.**

Pour ce faire, l'homme a dû morceler son foncier et a installé un paysage bocager. Ce dernier  
caractérise l'aire géographique des « Volailles d'Ancenis ».

Le **bocage** est constitué de **haies** protectrices délimitant des **parcours** favorables à l'élevage de  
volailles de plein air. Il protège du vent et des prédateurs. Il fournit de plus des **perchoirs**  
naturels ainsi que des insectes et du grit favorables au développement des volailles. Il favorise  
d'autre part l'exploration du parcours sur toute sa surface.

Le choix de **souches rustiques** avec un **climat majoritairement doux et océanique** ainsi que des  
**haies protectrices** rendent possibles la sortie précoce des animaux. Cette sortie précoce permet  
aux volailles la possibilité d'ingérer une herbe abondante.

De plus ces souches sont nourries avec une alimentation 100% végétale, à 70% minimum de  
céréales et issues de **céréales** dont plus de 12% sont sous forme de **blé entier.**

Un des comportements naturels de ces souches rustiques est le perchage qu'elles peuvent  
exprimer sur les basses branches des **haies** bocagères mais aussi dans les poulaillers où les  
**éleveurs** leur mettent à disposition des perchoirs. Cette activité régulière garantit les  
caractéristiques des « Volailles d'Ancenis ».

Pour les poulets, les autres comportements naturels que sont le picorage et le grattage sont  
favorisés par les éleveurs qui jettent quotidiennement du **blé** à la volée ainsi que par la mise à  
disposition d'objets à picorer. Tout autant d'éléments qui, en assurant le calme des **volailles**  
nécessaire à leur bon engraissement, associé à une durée d'élevage longue, permet le  
développement rebondi caractéristique des carcasses.

Le caractère traditionnel de cette production lui a valu tout d'abord une réputation régionale attestée par la présence d'un **marché** aux volailles hebdomadaire à **Ancenis**. L'ensemble de ces éléments confère au produit fini une qualité reconnue et donc une réputation comme en témoigne les médailles obtenues au Concours Général Agricole de Paris depuis 1995.

## 7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

### ~~4. STRUCTURE DE CONTROLE~~

~~SEVRE ET LOIRE QUALITE~~

~~50, Rue du Gal Hagron~~

~~44150-ANCENIS~~

~~Tél : 40.98.82.52~~

~~Fax : 40.83.15.00~~

Par arrêté du 15/09/93 des Ministères de l'Agriculture et de la Pêche et des Finances, SEVRE ET LOIRE QUALITE est agréé Organisme Certificateur sur la triple base des dispositions en matière de certification et de contrôles prévues :

- Par le règlement (CEE) n° 2081/92, article 10
- Par les dispositions législatives et réglementaires concernant les labels.
- Par la norme EN 45011 et ce avant le 01/01/98 comme l'impose le règlement CEE n° 2081/92.

Cet agrément confirme l'homologation au profit de l'Association SEVRE et LOIRE QUALITE des règlements techniques concernant Poulet, Pintade, Dinde, Chapon, Poularde.

Le plan de Contrôle Minimum de SEVRE ET LOIRE QUALITE est le suivant :

<del>NIVEAU CONTROLE</del>	<del>FREQUENCE MINIMALE DE CONTROLE</del>
<del><b>Couveurs</b></del>	<del><b>2 contrôles inopinés par an et par couvoir pour les volailles annuelles</b> <b>1 contrôle inopiné par an pour les volailles festives</b></del>
<del><b>Elevages</b></del>	<del><b>1 contrôle par bande (volailles à rôtir)</b></del>
<del><b>Fabricants Aliments</b></del>	<del><b>2 contrôles inopinés par an et par usine</b></del>
<del><b>Analyses d'Aliments</b></del>	<del><b>1 analyse par an et par formule</b></del>

<b>Abattoirs</b>	<b>6 contrôles inopinés par abattoir et par an dont 1 réalisé en période d'abattage des produits festifs.</b>	
<b>Analyses bactériologiques</b>	<b>3 contrôles bactériologiques par trimestre et par abattoir pour les poulets dont 1 au moins réalisé par l'organisme certificateur.</b>	
<b>Ateliers de Découpe et ateliers de transformation</b>	<b>12 contrôles inopinés par atelier et par an. 3 contrôles bactériologiques par trimestre et par atelier dont un au moins réalisé par l'organisme certificateur.</b>	
<b>Produits sur points de vente</b>	<b>1 contrôle par abattoir et par tranche de 100.000 volailles labellisées par an et par abattoir.</b>	
<b>Tests Organoleptiques</b>	<b>-volailles annuelles : 1 test par tranche de 500.000 volailles labellisées par label et par an, avec un minimum de 4 tests par label et 1 test par abattoir ; la répartition des tests par abattoir se fait au prorata de leur volume respectif d'activité</b> <b>-volailles festives : 3 tests par label et par an</b>	
<b>LES FERMIERS D'ANCENIS</b>	<b>I.G.P. – Volailles d'ANCENIS</b>	<b>Page 20 de 31</b>

Le comité de certification (de Direction) point 5 de la Norme 45011 est responsable de l'exécution de la certification.

Toute non-conformité relevée lors des contrôles sur documents ou sur sites effectués par SEVRE ET LOIRE QUALITE est transmise pour examen et décisions aux membres du Comité de Certification de SEVRE ET LOIRE QUALITE.

Le fonctionnement du Comité de Certification, le traitement des non-conformités, les mesures correctives et les sanctions sont décrits dans les Manuels de la Qualité et des Procédures de SEVRE ET LOIRE QUALITE (consultation à son siège)

## **5.2 ~~Détail des points contrôlés sur sites d'élaboration du produit et du système documentaire tenu à jour par Sèvre et Loire Qualité.~~**

## ~~5.21 CONTROLE DES COUVOIRS~~

### ●—Visite de Contrôle

Nature des contrôles :

- ✓—Vérification des résultats des analyses effectuées dans le cadre du contrôle officiel hygiénique et sanitaire (COHS),
- ✓—Respect du programme de nettoyage et désinfection, dont vérifications des autocontrôles,
- ✓—Tenue des enregistrements des résultats d'éclosion (qualité des tris),
- ✓—Respect du sens unique des œufs et du matériel,
- ✓—Respect du planning
- ✓—Présence et tenue des certificats d'origine des reproducteurs
- ✓—Tenue des enregistrements des résultats de production.

Suites données :

- ✓—Evaluation de la conformité du couvoir et des troupeaux reproducteurs.

### ●—Contrôle documentaire

Document à tenir à jour par l'Organisme Certificateur :

- ✓—Liste des couvoirs acceptés par l'Organisme Certificateur
- ✓—Fichier des Troupeaux reproducteurs avec leur certificat d'origine

Type de vérification :

- ✓—Nature des croisements utilisés

## ~~5.22 CONTROLE DES ELEVAGES~~

### ●—Visite de Contrôle

Nature des relevés :

- ✓—Présence et tenue de la fiche d'élevage
- ✓—Présence du certificat d'origine, des bons de livraison (poussins, aliments), des ordonnances, de tous les bons d'enlèvement de la bande précédente,
- ✓—Nature de l'aliment distribué, dates d'utilisation des différentes formules,
- ✓—Respect de la bande unique ou des écarts entre bandes,
- ✓—**Densité** (nombre livrés, surface de litière disponible)
- ✓—Présence des bagues si prévu par le règlement technique,
- ✓—Application du plan de prophylaxie agréé par la DSV,
- ✓—Présence des séparations par unité de 100 m<sup>2</sup>.

- ✓— Ouverture des trappes, mise à disposition intégrale du parcours, état du parcours, présence du matériel prévu (abreuvoirs, mangeoires),
- ✓— Qualité du vide sanitaire.

Suites données :

- ✓— Evaluation de la conformité du lot (origine, conditions de logement et d'accès au parcours, vide sanitaire, alimentation).

## **Essais et analyses**

### **Nature des analyses :**

- ✓— Aliment démarrage,
- ✓— Aliment croissance et finition,
- ✓— Aliment pré-abattage.

### **Suites données :**

Evaluation de la conformité des aliments distribués.

## **Contrôle documentaire**

### **Documents à tenir à jour par l'Organisme Certificateur :**

- ✓— Fichier des éleveurs avec nombre de bâtiments, surfaces et nombre maximum de volailles par bâtiment,
- ✓— Enregistrement des mises en place avec :
  - N° de certificat d'origine
  - N° du label
  - Code de l'éleveur
  - Code du couvoir
  - Code du troupeau d'origine
  - Nombre de sujets livrés (par troupeau)
  - Date de naissance
- ✓— Résultats d'élevage (fiches d'élevage) avec :
  - Mortalité
  - Quantité d'aliment distribué par formule
  - Nombre de sujets gardés.

### **Vérification systématique :**

- ✓— Durée du vide sanitaire,
- ✓— Quantité de volailles livrées par rapport au nombre maximum autorisé dans le bâtiment,
- ✓— Conformité de l'alimentation.

## **5.23 CONTROLE DES FABRICANTS D'ALIMENTS.**

## **Visites de Contrôle**

### **Nature des contrôles :**

- ✓— Respect de la méthode annoncée de fabrication,
- ✓— Tenue des enregistrements des fabricants avec pesées réelles,
- ✓— Respect du programme d'autocontrôles annoncé par l'entreprise, (dont contrôles bactériologiques),
- ✓— Composition théorique des formules fabriquées
- ✓— Mentions figurant sur les étiquettes.

### **Suites données :**

Evaluation de la conformité de la firme et des formules fabriquées.

## **Essais et analyses**

### **Nature des analyses :**

- ✓— Aliment démarrage :
  - détection des facteurs de croissance + détermination microscopique,
- ✓— Aliment croissance et finition :
  - détermination microscopique,
- ✓— Aliment pré-abattage :
  - Détection des anticoccidiens + détermination microscopique.

### **Suites données :**

Evaluation de la conformité des aliments distribués.

## **Contrôle Documentaire**

### **Documents à tenir à jour par l'Organisme Certificateur :**

- ✓— Liste des fabricants acceptés par l'Organisme Certificateur,
- ✓— Fichier des formules acceptées par l'Organisme Certificateur, mis à jour en permanence avec :
  - Composition détaillée de chaque formule,
  - Nature des prémix utilisés
  - Modèle d'étiquettes
  - Numéro des Label pour lequel chaque formule est agréée
- ✓— Type de vérification :
  - Pourcentage de céréales

## **~~5.24 CONTROLE DES ABATTOIRS.~~**

## **Visites de Contrôle**

### **Nature des contrôles :**

- ✓—Attente et accrochage,
- ✓—Electronarcose,
- ✓—Qualité et temps de saignée,
- ✓—Organisation et rationalité des opérations d'abattage et de conditionnement.
- ✓—Respect des normes d'hygiène
- ✓—Durée de ressuage
- ✓—Températures à cœur (sortie ressuage et stockage pré-expédition)
- ✓—Températures ambiantes (stockage tampon, emballage, pré-expédition)
- ✓—Conformité des produits labellisés (poids, éviscération, plumaison, intégrité de la peau et des membres, conformation, emballage)
- ✓—Présence et fiabilité de l'identification de produits à l'étiquetage (coordonnées du lot, date d'abattage)
- ✓—Date limite de consommation apposée
- ✓—Contrôles bactériologiques des outils conformément au cahier des normes du CNEVA.
- ✓—VERIFICATION DE LA CONFORMITE DES ETIQUETTES

**Surgélation :**

- ✓—Présence d'un thermomètre enregistreur,
- ✓—Température minimum du tunnel,
- ✓—Température minimum et maximum du stockage,
- ✓—Epaisseur du film utilisé,
- ✓—Délai entre abattage et mise en surgélation,
- ✓—Délai de surgélation.

**Suites données :**

Evaluation de la conformité de l'abattoir et des lots abattus.

**Essais et analyses**

**Nature des analyses :**

-Prélèvements de peau du cou sur 5 poulets ou, le cas échéant, sur l'espèce la plus représentative de l'abattoir et analyses bactériologiques conformément au cahier des normes établi par le CNEVA.

**Suites données :**

Suivi de la qualité bactériologique des poulets label.

<b>LES FERMIERS D'ANCENIS</b>	<b>I.G.P. — Volailles d'ANCENIS</b>	<b>Page 27 de 31</b>
-------------------------------	-------------------------------------	----------------------

**Contrôle Documentaire :**

**Documents à tenir à jour par l'Organisme Certificateur :**

- ✓—Liste des abattoirs acceptés par l'Organisme Certificateur,

✓—Fichier des étiquettes :

✓—Enregistrement des bons d'enlèvement avec :

- N° du certificat d'origine
- Date de l'enlèvement,
- Nombre de volailles enlevées,

✓—Enregistrement des bons d'abattage et d'utilisation d'étiquettes avec :

- Date d'abattage,
- Nombre abattus,
- Nombre saisis,
- Détail des étiquettes utilisées.

#### **Vérifications systématiques effectuées :**

- ✓—Cohérence : nombre abattus/ nombre disponibles (total mis en place morts gardés)
- ✓—Age d'abattage,
- ✓—Pourcentage de labellisation
- ✓—Cohérence : nombre d'étiquettes utilisées/nombre disponibles (abattus saisis)

### **5.25 CONTROLE DES ATELIERS DE DECOUPE.**

(Dans le cas de volailles découpées)

#### **Visites de Contrôle**

##### **Nature des contrôles :**

- ✓—Origine et identification des carcasses destinées à être découpées,
- ✓—Vérification des frigos d'attente,
- ✓—Conformité des carcasses destinées à être découpées,
- ✓—Méthode de découpe,
- ✓—Conformité des morceaux découpés
- ✓—Exclusivité de découpe label dans l'atelier
- ✓—Présence et fiabilité de l'identification des morceaux à l'étiquetage (coordonnées du lot, date d'abattage)
- ✓—Date limite de consommation apposée
- ✓—Résultat des contrôles bactériologiques mensuels (réalisés par l'abattoir et par l'Organisme Certificateur).

##### **Suites données :**

Evaluation de la conformité de l'atelier et des lots découpés.

#### **Contrôle documentaire**

##### **Documents à tenir à jour par l'Organisme Certificateur :**

- ✓—Liste des ateliers de découpe acceptés par l'Organisme Certificateur,
- ✓—Fichier des étiquettes de produits de découpe

- ✓—Enregistrement des bons de cessions avec :
  - N° de certificat d'origine,
  - N° du BEP
  - Date d'abattage
  - Date et heure de cession,
  - Nombre et poids cédé.
- ✓—Enregistrement des bons de fabrication avec :
  - Date et heure de découpe,
  - Nombre et poids des morceaux découpés par catégorie
  - Numéro des étiquettes utilisées par catégorie,
  - Poids des morceaux non labellisés,
  - Poids des carcasses.

**Vérifications systématiques effectuées :**

- ✓—Cohérence : nombre cédés/ nombre disponibles (abattus-déclassés-labellisés entiers),
- ✓—Cohérence : nombre d'étiquettes utilisées/nombre cédés
- ✓—Cohérence poids labellisé + poids non labellisé/poids cédé

<b>LES FERMIERS D'ANCENIS</b>	<b>I.G.P. — Volailles d'ANCENIS</b>	<b>Page 29 de 31</b>
-------------------------------	-------------------------------------	----------------------

**5.26 CONTROLE DES PRODUITS AU NIVEAU DES POINTS DE VENTE.**

**Nature des contrôles :**

Type de produit, N° de label, nom de l'abattoir, date limite de consommation apposée, mentions figurant sur les étiquettes, poids et présentation du produit, intégrité de l'emballage, conditions de stockage (chargement du linéaire, température.....)

**Nature des vérifications effectuées :**

- ✓—Déclaration préalable d'utilisation de l'étiquette relevée,
- ✓—Déclaration préalable de mise en place du lot abattu,
- ✓—Calcul du délai limite de consommation utilisé,
- ✓—Calcul de l'âge d'abattage.

**Traitement et suites données :**

Evaluation de la conformité des produits commercialisés par rapport :

- ✓—Aux mentions figurant sur l'étiquetage,
- ✓—A la présentation des produits,
- ✓—Aux conditions de distribution.

Transmission des résultats aux abattoirs.

## ~~5.27 TESTS ORGANOLEPTIQUES SUR LES PRODUITS~~

## ~~6. ETIQUETAGE~~

Toute étiquette apposée sur les Produits bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée d'Ancenis, doit avoir reçu l'agrément préalable :

- ~~1) — du Comité de Certification de SEVRE ET LOIRE QUALITE~~
- ~~2) — de la Commission Nationale des Labels et de la Certification Normative de Conformité.~~

~~Les mentions portées sur les étiquettes doivent respecter les mentions obligatoires et spécifiques aux produits sous label, rappelées dans les Notices Techniques Officielles des Labels Avicoles élaborées par le Ministère de l'Agriculture.~~

~~L'Indication Géographique sera portée sur l'étiquette, précédée de la dénomination du Produit~~

## ~~7. EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES.~~

~~Outre les exigences présentées dans ce cahier des charges, les volailles sous Indication Géographique Volailles d'Ancenis doivent respecter les exigences suivantes :~~

### ~~Exigences en vertu de dispositions communautaires :~~

- ~~✓ — Règlement (CEE) 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) N° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles,~~
- ~~✓ — Directive du 19 novembre 1991 relative à la protection des animaux en cours de transport et modifiant les directives 90/425/CEE et 91/496/CEE.~~

### ~~Exigences en vertu de dispositions françaises :~~

- ~~✓ — Notices techniques définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un Label
  - ~~○ — Poulet de chair~~
  - ~~○ — Découpe de poulet de chair~~
  - ~~○ — Chapon~~
  - ~~○ — Poularde~~
  - ~~○ — Pintade~~
  - ~~○ — Découpe de pintade~~
  - ~~○ — Dinde~~~~
- ~~✓ — Règlement techniques homologués :~~

- N°1487 « Poulet Jaune Fermier »
- N° 0876 « Poulet Blanc Fermier »
- N°0197 « Poulet Noir Fermier »
- N°6088 « Pintade Fermière »
- N°0486 « Dinde Fermière »
- N°2989 « Chapon Fermier »
- N°1291 « Poularde Blanche fermière »
- N°1391 « Poularde Jaune fermière »

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

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

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

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

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

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

**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 d'Ancenis »,
- le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

**9) EXIGENCES NATIONALES**

Étape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
élevage	Elevage dans l'aire géographique définie	Contrôle documentaire
élevage	Présence de souches rustiques à croissance lente	Contrôle documentaire
élevage	Elevé en plein air avec accès à un parcours	Contrôle visuel

<b>élevage</b>	<b>128 m de perchage par bâtiment de 400m<sup>2</sup> poulet pintade</b>	<b>Contrôle visuel</b>
<b>Fabrication des aliments</b>	<b>Alimentation 100% végétale, minéraux et vitamines dont 70% minimum de céréales et dérivés de céréales. 12% minimum des céréales sous forme de blé entier durant toute la période d'engraissement</b>	<b>Contrôle documentaire</b>
<b>abattage</b>	<b>Age minimum à l'abattage</b>	<b>Contrôle documentaire</b>

# ~~ANNEXES~~