

**Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Volailles de Bretagne »**  
**Homologué par l'arrêté du XXX, JORF du XXX**  
**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 modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras** ;
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

**~~DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT~~**  
**~~DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE~~**  
**~~“VOLAILLES DE BRETAGNE”~~**

**~~Déposant : SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT~~**

**~~(Procédure simplifiée)~~**

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de Bretagne » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 30 juin 2022*

## **SOMMAIRE**

### **CHAPITRE I – PRÉSENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR**

- ~~A – Le Statut Juridique du SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT B –~~
- ~~La Composition du SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT~~

### **CHAPITRE II – CAHIER DES CHARGES**

- ~~A – Dénomination et Type de Produits concernés par l'IGP. B –~~
- ~~Description du Produit~~
- ~~C – Aire de Production~~
- ~~D – Traçabilité du Produit~~
- ~~E – Méthode d'Obtention du Produit F –~~
- ~~Lien avec l'Origine Géographique~~

### **CHAPITRE III – STRUCTURE DE CONTRÔLE**

### **CHAPITRE IV – ÉTIQUETAGE**

### **CHAPITRE V – EXIGENCES NATIONALES**

## **CHAPITRE 1 – PRÉSENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR**

~~Cette demande d'enregistrement devant la Commission des Communautés Européennes de l'indication protégée "Volailles de Bretagne" émane du SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT.~~

### **A – Statut Juridique**

~~Le "SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT" est un Syndicat professionnel régi par la Loi du 21 mars 1884, complétée par la Loi du 12 mars 1920, et qui a pour objet :~~

- ~~– la production avicole selon le type "fermier",~~
- ~~– l'utilisation de Labels de qualité,~~
- ~~– la recherche de tous les moyens susceptibles d'améliorer la qualité.~~

~~Son siège social se situe :~~ ~~Mairie de Plésidy (Côtes d'Armor)~~  
~~TEL: 96.21.41.98~~

~~Son siège administratif se situe~~ ~~52 Bd W.Rousseau 22000 ST BRIEUC~~  
~~TÉL: 96.33.69.93.~~  
~~FAX: 96.61.96.50.~~

## **~~B – Composition du SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT~~**

~~Au niveau de ses membres, peut adhérer au SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT:~~

~~"l'<mt producteur, tout professionnel, ainsi que toute société commerciale, coopérative de production ou de vente dont l'activité professionnelle se rapporte à l'objet du Syndicat et s'exerce dans son aire."~~

Cela concerne, la liste n'étant pas exhaustive :

~~\* **143 PRODUCTEURS** de Volailles répartis sur 4 départements:~~

~~110 dans les Côtes d'Armor,~~

~~20 dans le Finistère,~~

~~12 dans le Morbihan,~~

~~4 en Ile et Vilaine.~~

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

homologué par XXX du 20xx, JORF du

**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, n°**

**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 :**

**LES FERMIERS D'ARGOAT**

18 rue du sabot

22440 PLOUFRAGAN

Tél. : 02.96.76.58.65

Fax : 02.96.76.58.64

Courriel : [fermiers.d.argoat@wanadoo.fr](mailto:fermiers.d.argoat@wanadoo.fr)

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

**TYPE DE PRODUIT :** Classe 1.1 Viandes (et abats) frais

**1) NOM DU PRODUIT**

« Volailles de Bretagne »

**CHAPITRE II – CAHIER DES CHARGES**

**A – Dénomination et Type de Produits**

La demande d'IGP formulée par SYNDICAT FERMIERS D'ARGOAT concerne :

**"LES VOLAILLES DE BRETAGNE"**

Par le terme "Volailles", il faut entendre les produits suivants:

- le Poulet (Noir et Blanc);
- le Chapon;
- la Pintade;
- la Poularde;

~~– la Dinde.~~

~~Les numéros d'homologation des Labels sont donnés dans le Chapitre V.~~

~~Les produits décrits ci-dessus, et dont la protection est demandée, sont classés par "type" selon la liste des produits agricoles destinés à l'alimentation humaine visés à l'annexe II du Traité de Rome.~~

~~Le Poulet, le Chapon, la Pintade, la Poularde et la Dinde sont classés dans la catégorie des "Viandes et abats comestibles" (chapitre 2 de l'annexe).~~

## **2) DESCRIPTION DU PRODUIT**

Les « Volailles de Bretagne » 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

Les « Volailles de Bretagne » sont des volailles issues de souches à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue. Elles se caractérisent par une chair ferme et une carcasse bien couverte, avec des masses musculaires suffisamment développées et bien réparties sur l'ensemble du squelette.

Les « Volailles de Bretagne » sont présentées à la commercialisation sous les formes 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

Poularde : abattue à 120 jours minimum pour un poids minimum de 1,95 kg pour la présentation effilée et de 1,65 kg pour la version PAC.

Couleur de chair et de peau : jaune ou blanche

Couleur des pattes : jaunes ou blanches

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

Pintade : abattue à 94 jours minimum pour un poids minimum de 1,1 kg pour la présentation effilée et de 0,85 kg pour la version PAC.

Chapon de pintade : abattu à 150 jours minimum pour un poids minimum de 1,8 kg pour la présentation effilée et de 1,4 kg pour la version PAC.

Dindes : abattue à 140 jours minimum pour un poids minimum de 3,6 kg pour le mâle et 2,7 kg pour la femelle pour la présentation effilée et de 3,1 kg pour le mâle et 2,3 kg pour la femelle pour la version PAC.

Toutes les « Volailles de Bretagne » ont accès à des parcours en plein air enherbés et arborés. Elles sont nourries avec une alimentation composée à minima de 70 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales en phase d'engraissement.

Toutes les « Volailles de Bretagne » qui sont commercialisées en pièces entières sont de classe A uniquement. Les découpes proviennent de carcasses :

- pouvant présenter de légers défauts, mais les morceaux retenus doivent être conformes



- aux critères de présentation de la classe A ;
- dont le poids minimal ne peut être inférieur à 90 % des poids définis pour les volailles entières.

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 « Volailles de Bretagne » sont commercialisées en frais ou en surgelé.

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

## **B – Description du Produit**

~~Les "Volailles de Bretagne" sont toutes élevées en plein air et dans des petites unités selon des règles communes depuis 1975, date d'attribution du premier règlement technique LABEL ROUGE~~

~~Chaque catégorie de volaille peut être proposée aux consommateurs sous différentes formes :~~

- ~~– Prête à cuire ou effilée,~~
- ~~– Entière ou découpée,~~
- ~~– Fraîche ou surgelée.~~

~~Avant abattage, les volailles auront atteint ou dépassé le stade de la maturité sexuelle et leur poids adulte. Leur chair sera ferme, consistante et juteuse.~~

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

L'élevage, ainsi que la fabrication des aliments, l'abattage, la découpe, la surgélation et le conditionnement des « Volailles de Bretagne » s'effectuent dans l'aire géographique de l'IGP « Volailles de Bretagne » dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2022 :

**Département des Côtes-d'Armor dans son intégralité**

**Département du Finistère dans son intégralité**

**Département de l'Ille-et-Vilaine dans son intégralité**

**Département du Morbihan dans son intégralité**

**Département de la Loire-Atlantique :**

Assérac, Avessac, La Chapelle-des-Marais, Châteaubriant, Conquereuil, Derval, Drefféac, Fégréac, Fercé, Guémené-Penfao, Guenrouet, Herbignac, Jans, Lusanger, Marsac-sur-Don, Massérac, Missillac, Mouais, Noyal-sur-Brutz, Pierric, Plessé, Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Lyphard, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Vincent-des-Landes, Sévérac, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Villepot.

**Département de la Manche :**

Aucey-la-Plaine, Beauvoir, Grandparigny, Hamelin, Huisnes-sur-Mer, Lapenty, Les Loges-Marchis, Le Mesnillard, Le Mont-Saint-Michel, Montjoie-Saint-Martin, Moulines, 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.

#### **Département de la Mayenne :**

Andouillé, La Baconnière, Ballots, Beaulieu-sur-Oudon, La Bigottière, Le Bourgneuf-la-Forêt, Bourgon, Brains-sur-les-Marches, La Brûlatte, Chailland, La Chapelle-Craonnaise, Congrier, Cosmes, Cossé-le-Vivien, La Croixille, Cuillé, Désertines, La Dorée, Ernée, Fontaine-Couverte, Fougerolles-du-Plessis, Gastines, Le Genest-Saint-Isle, La Gravelle, Juvigné, Landivy, Larchamp, Laubrières, Launay-Villiers, Loiron-Ruillé, Méral, Montaudin, Montenay, Montjean, Olivet, La Pellerine, Peuton, Pontmain, Port-Brillet, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, La Roë, La Rouaudière, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Pierre-des-Landes, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Poix, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Simplé, Vautorte.

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

#### **C – Aire de Production**

L'aire de production des Volailles de Bretagne comprend :

~~\* La région administrative BRETAGNE composée des quatre départements bretons :~~

- ~~– les Côtes d'Armor,~~
- ~~– le Finistère,~~
- ~~– le Morbihan,~~
- ~~– l'Ille et Vilaine~~

~~\* Les cantons limitrophes à l'Ouest de l'Ille et Vilaine et du Morbihan.~~

Dans cette zone sont regroupés : — les Couvoirs,  
— les Éleveurs des "Volailles de Bretagne",  
— les Fournisseurs d'aliments,  
— les Abattoirs.

~~ANNEXES : Carte de la Communauté Européenne,  
Carte de Bretagne avec le positionnement des différents opérateurs.~~

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

##### Identification des opérateurs :

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

L'origine géographique des produits est assurée par l'identification et la traçabilité des animaux et des produits à chacune des étapes d'obtention du produit qui doivent permettre de faire le lien entre l'étape précédente et la suivante.

A chaque étape de la filière, les différents opérateurs (éleveurs, fabricants d'aliments, abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de surgélation, ateliers de conditionnement) mettent en œuvre les moyens nécessaires à assurer la traçabilité des produits.

<b>Etape</b>	<b>Moyens assurant la maîtrise de la traçabilité</b>
<b>FABRICATION D'ALIMENTS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification du fabricant d'aliments</li> <li>- Enregistrement du dosage des aliments (nature, quantité)</li> <li>- Bons de livraison d'aliments mentionnant les coordonnées de l'élevage</li> </ul>
<b>ELEVAGE</b> Réception des oisillons et mise en élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification de l'élevage</li> <li>- Recueil du certificat d'origine et du bon de livraison élaborés par le couvoir</li> <li>- Registre d'élevage</li> <li>- Une fiche d'élevage par bâtiment est tenue par l'éleveur et mentionne hors dispositions réglementaires : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les coordonnées de l'élevage</li> <li>• Le numéro de bâtiment</li> <li>• Le couvoir d'origine des oisillons</li> <li>• La date de mise en place des oisillons</li> <li>• Le type et la souche ou croisement</li> <li>• La quantité d'oisillons livrés</li> <li>• La date, la nature, la quantité de chaque livraison d'aliments</li> </ul> </li> <li>- Recueil des bons de livraison d'aliments mentionnant les coordonnées du fabricant d'aliments</li> </ul>
Ramassage et transport vers l'abattoir	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un bon d'enlèvement mentionne : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les coordonnées de l'élevage</li> <li>• Le numéro de bâtiment</li> <li>• Le type et la souche ou croisement</li> <li>• La date d'enlèvement</li> <li>• Le nombre et le poids de volailles enlevés</li> <li>• Les coordonnées de l'abattoir</li> </ul> </li> </ul>
<b>ABATTAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification de l'abattoir</li> <li>- Recueil du bon d'enlèvement (heure départ élevage)</li> <li>- Enregistrement date et heure arrivée à l'abattoir</li> <li>- Affectation d'un identifiant au lot d'abattage</li> <li>- Fiche suiveuse du lot d'abattage</li> <li>- Mise en place d'une comptabilité matière</li> </ul>
<b>ATELIER DE DECOUPE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification de l'atelier de découpe</li> <li>- Fiche suiveuse du lot de découpe</li> <li>- Mise en place d'une comptabilité matière</li> </ul>
<b>ATELIER DE SURGELATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification de l'atelier de surgélation</li> <li>- Fiche suiveuse du lot de surgélation</li> <li>- Mise en place d'une comptabilité matière</li> </ul>
<b>CONDITIONNEMENT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification de l'atelier de conditionnement</li> <li>- Fiche suiveuse du lot de conditionnement</li> <li>- Mise en place d'une comptabilité matière</li> </ul>

La durée de conservation des documents de traçabilité est de 2 ans minimum (se conformer aux délais de conservation pour les documents relevant d'exigences réglementaires).

Remarque : tout autres systèmes de traçabilité que ceux mentionnés est accepté s'ils permettent l'enregistrement des informations exigées.

## **D - La traçabilité des Produits**

Afin d'assurer leur traçabilité, toutes les volailles correspondant à la dénomination "Volailles de Bretagne" respectent les contraintes suivantes :

### **1. En couvoir**

Les troupeaux de reproducteurs sont répertoriés par l'organisme certificateur (N°, souche, date d'entrée en ponte).

Un **certificat d'origine** est établi par le couvoir. Il accompagne la livraison de chaque bande de poussins, il fait référence au troupeau de reproducteurs ainsi qu'au nombre de poussins livrés et à la date de livraison. Un exemplaire est remis à l'éleveur et un autre est envoyé à l'organisme certificateur.

Ces mesures permettent de s'assurer : ~~— de la souche des poussins,  
— de la provenance,  
— des quantités livrées,  
— des dates de naissance et de mise en élevage.~~

### **2. En Élevage**

Les éleveurs doivent être liés à l'organisme certificateur par une **convention** leur reconnaissant la capacité à produire des "Volailles de Bretagne".

Toutes les mises en place sont déclarées à l'organisme certificateur.

Les contrôles sont effectués à raison d'au moins un par bande d'élevage. Ils portent sur les conditions d'élevage et sur le dossier documentaire (contrôle des bons de livraison d'aliment et des documents liés à la bande en cours ainsi qu'à la précédente).

### **3. En Abattoirs**

#### ***\* ~~La fiche de déclaration d'abattage et d'étiquetage~~***

La fiche d'enlèvement de l'élevage vers l'abattoir mentionne l'origine des volailles et le nombre enlevé.

A l'abattage, la déclaration d'utilisation des étiquettes est remplie par l'abattoir. Elle est datée et signée. Un exemplaire est envoyé à QUALITE BRETAGNE.

#### ***\* ~~Le.s étiquettes label numérotée.s,~~***

Chaque abattoir gère ses stocks d'étiquettes et transmet ses commandes à l'imprimeur. Toute livraison d'étiquettes fait l'objet d'un bon de livraison comportant obligatoirement le premier et le dernier numéro de la série livrée auquel est joint un exemplaire d'étiquette. Il est adressé à QUALITÉ BRETAGNE.

---

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

### **5.1. Mise en place des oisillons**

Les oisillons sont mis en place sur une litière souple, propre, dans un bâtiment préchauffé. Dès leur arrivée, ils ont accès à des points d'eau et d'alimentation.

### **5.2. Souches ou croisements de souches**

Les souches et croisements de souches utilisées pour la production de « Volailles de Bretagne » sont reconnus comme étant des souches rustiques à croissance lente.

Le poulet blanc, le chapon de poulet blanc et la poularde blanche sont des volailles à pattes, bec et peau blancs et à plumage roux.

Le poulet noir est un poulet à pattes noires, peau blanche et à plumage noir.

Le poulet jaune, le chapon de poulet jaune et la poularde jaune sont des volailles à pattes et peau jaune et à plumage roux.

La pintade et le chapon de pintade sont des volailles à tarses plus ou moins foncés et à plumage gris barré à noir.

La dinde est une dinde à peau blanche et à plumage noir ou à peau jaune et à plumage noir ou à peau blanche et à plumage bronze.

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

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

Selon la volaille les exigences suivantes sont à respecter :

	Poulet	Pintade	Chapon	Poularde	Dinde	Chapon de pintade
Densité maximale en bâtiment	11 sujets/m <sup>2</sup> jusqu'à 90 jours – 9 sujets/m <sup>2</sup> après 90 jours si finition en claustration	13 sujets/m <sup>2</sup>	11 sujets/m <sup>2</sup> jusqu'à 91 jours 6,25 sujets/m <sup>2</sup> après 91 jours	11 sujets/m <sup>2</sup> jusqu'à 91 jours 9 sujets/m <sup>2</sup> après 91 jours	10 sujets/m <sup>2</sup> jusqu'à 42 jours 6,25 sujets/m <sup>2</sup> après 42 jours	13 sujets/m <sup>2</sup> jusqu'à 100 jours 10 sujets/m <sup>2</sup> après 100 jours
Effectif maximum par bâtiment	4400 sujets	5200 sujets	2500 sujets après 91 jours	3600 sujets Après 91 jours	2500 sujets après 42 jours	4000 sujets après 100 jours
Surface minimale du parcours	2 m <sup>2</sup> /sujet	2 m <sup>2</sup> /sujet	2 m <sup>2</sup> /sujet jusqu'à 91 jours 4 m <sup>2</sup> /sujet après 91 jours	2 m <sup>2</sup> /sujet jusqu'à 91 jours 3 m <sup>2</sup> /sujet après 91 jours	6 m <sup>2</sup> /sujet	2 m <sup>2</sup> /sujet jusqu'à 100 jours 3 m <sup>2</sup> /sujet après 100 jours
Âge maximal d'accès au parcours	6 semaines	8 semaines	6 semaines	6 semaines	8 semaines	8 semaines
Âge minimal d'abattage	81 jours	94 jours	150 jours	120 jours	140 jours	150 jours

Une finition en claustration de 15 jours maximum pour les poulets de plus de 90 jours et de 4 semaines maximum pour les chapons et les poulardes est autorisée. Dans ce cas, l'aliment distribué durant cette période est moins protéique que le précédent.

Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage de façon à maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle pour la poularde et de signes d'agressivité entre les chapons.

Le chaponnage est réalisé uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage au plus tard à 9 semaines et doit se faire dans le calme.

L'écriteau et l'ébarbillonnage sont interdits.

Les volailles peuvent être maintenues en claustration pendant 6 jours après l'intervention. Un transfert des chapons dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé.

Dans le cas où l'éjointage des pintades est pratiqué, celui-ci est obligatoirement effectué au couvoir.

#### **5.4 Caractéristiques des bâtiments**

La surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage est de 400 m<sup>2</sup>.

Dans le cas de la dinde cette surface maximale est de 500 m<sup>2</sup>.

Pour les bâtiments mobiles la surface maximale est de 150 m<sup>2</sup> avec une largeur de 9 mètres maximum. Pour les poulets, la densité peut être portée à 20 sujets/m<sup>2</sup> si les bâtiments mobiles restent ouverts la nuit et si le poids vif à l'âge minimal d'abattage n'excède pas 40 kg. Entre deux bandes de volailles successives, l'ensemble des bâtiments mobiles du site sont déplacés :

- Soit d'au moins 80 m ;
- Soit sur un emplacement différent. Dans ce cas :
  - les volailles ont accès à un parcours différent ;
  - Les emplacements sont séparés par une barrière naturelle (haie, fossé, chemin, route...).

Les règles suivantes d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées :

- présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairage naturel de l'intérieur du bâtiment ;
- isolation ;
- implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent...).

Pour les bâtiments d'élevage constitués de structures légères, les pignons doivent être « en dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne « fasse pas mèche » et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.

La largeur minimale combinée des trappes donnant accès au parcours est de 4 m pour 100 m<sup>2</sup> de surface utile de bâtiment.

Dans le cas d'élevages en volière pour les pintades et les chapons de pintade, les bâtiments sont munis d'une volière extérieure, d'une surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur supérieure à 2 m. Les bâtiments ou les volières sont pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1000 animaux.

### **5.5 Caractéristiques du parcours**

Le parcours est attenant au bâtiment d'élevage et est situé majoritairement du côté des trappes de sortie des volailles.

Le parcours est recouvert en majeure partie d'une prairie permanente (ou dite « temporaire » dans le cas d'un nouvel élevage et qui deviendra permanente) bien développée et verte toute l'année (hors période de sécheresse et durant la fin des lots de pintades et chapons de pintade). Cet espace ouvert contribue à un apport alimentaire.

Des aménagements naturels favorisent la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments tels que des arbres en groupe ou isolé, arbustes, haies bocagères, haies coupe-vent.... La mise en place de coupe-vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie sont rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants. L'installation d'une haie coupe-vent à l'intérieur du parcours n'est pas obligatoire si le parcours bénéficie d'une haie bocagère à plat ou sur talus, faisant office de coupe-vent en pourtour immédiat de ses limites.

Le parcours doit disposer de 20 arbres minimum (pour un bâtiment de 400 m<sup>2</sup> et au prorata pour les autres surfaces). Les essences locales telles que chêne, hêtre, érable, châtaigner, orme, frêne, charme, aulne, tremble, peuplier, pommiers, bouleau, saule, alisier, merisier, cerisier, noisetier, pin, sapin, cyprès, if, mélèze seront majoritaires. Ainsi pour toutes nouvelles implantations ou rénovation de parcours les essences locales doivent représenter un minimum de 50 % de la plantation.

### **5.6 Alimentation et conduite alimentaire**

Pendant toute la durée d'élevage, les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.

Les catégories de matières premières autorisées définies dans le catalogue communautaire sont énoncées ci-après.

Les matières premières autorisées sont les suivantes :

- Grains de céréales et produits dérivés ;
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés ;  
Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées ;
- 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 : lait, babeurre, lactosérum ;
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : les invertébrés uniquement ;
- Minéraux et produits dérivés ;
- (Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal ;
- Divers : produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.

Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : les additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants et gélifiants sont interdits.

Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.



Durant la période d'élevage il convient de distinguer 3 phases correspondant à des besoins physiologiques spécifiques :

- La phase de démarrage du 1<sup>er</sup> jour au 28<sup>ème</sup> jour ;
- La phase de croissance au moins à partir du 29<sup>ème</sup> jour et au plus tard jusqu'au 66<sup>ème</sup> jour ;
- La phase de finition au moins à partir du 67<sup>ème</sup> jour jusqu'à l'abattage.

L'aliment de la phase de démarrage est composé au minimum de 50 % de grains de céréales et produits dérivés.

Au stade de l'engraissement qui correspond aux phases de croissance et de finition, le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés est au minimum de 70 %.

### **5.7 Conditions sanitaires d'élevage**

L'exploitation doit être équipée soit d'un sas sanitaire fonctionnel centralisé par unité de production, soit d'un sas sanitaire fonctionnel par bâtiment.

Les volailles font l'objet d'une surveillance par l'éleveur pour adapter la conduite d'élevage et écarter les animaux morts pour garantir leur bien-être.

Tout traitement antibiotique est limité aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué au cours des 10 derniers jours avant abattage.

Au départ des volailles, un nettoyage et une désinfection du matériel et du bâtiment doivent être réalisés et un vide sanitaire doit être pratiqué de 14 jours minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons). Toutefois la durée peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit  $\geq 42$  jours.

### **5.8 Ramassage et transport des volailles**

Les volailles sont mises à jeun 5 h minimum avant l'enlèvement.

La distance entre élevage et abattoir doit être  $\leq 100$  km ou la durée de transport entre élevage et abattoir  $\leq 3$  h.

### **5.9 Abattage**

A leur arrivée à l'abattoir, les volailles disposent d'un temps de récupération suite au transport, de minimum 30 minutes avant abattage et disposent d'une aire protégée.

Pour limiter le stress des animaux, les opérations d'accrochage et d'étourdissement doivent être réalisées dans une ambiance adaptée (exemple : pénombre, lumière bleutée, système de contact à l'accrochage).

L'échaudage, destiné à faciliter la plumaison, doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer.

Le ressuage doit permettre une descente progressive et rapide de la température des carcasses. Après ressuage les carcasses doivent être parfaitement sèche à l'extérieur et avoir une température à cœur  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .

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

Selon la volaille et la présentation, les poids minimaux des carcasses suivants sont à respecter :

	Poulet	Pintade	Chapon	Poularde	Dinde	Chapon de pintade
Prêt à cuire (poids sans tarsi)	1000 g	850 g	2500 g	1650 g	3100 g mâle 2300 g femelle	1400 g
Effilé	1300 g	1100 g	2900 g	1950 g	3600 g mâle 2700 g femelle	1800 g

Les abats doivent être collectés et stockés de façon à limiter les écrasements et l'intégrité des abats doit être préservée.

### **5.10 Découpe**

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est de 96 h maximum.  
La température de la salle de découpe est  $\leq 10$  °C.

Les pièces de découpe doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A et proviennent de carcasses dont le poids minimal ne peut être inférieur à 90 % des poids définis pour les volailles entières.

### **5.11 Conditionnement des volailles, découpes et abats**

La présentation des produits doit être soignée. En effet, les volailles entières bridées doivent présenter une parfaite symétrie de la carcasse. Dans le cas des volailles effilées, la tête et les pattes doivent être propres sans nécrose.

Pour les volailles éviscérées sous film, les caches pattes sont obligatoires si les tarsi sont absents et le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement.

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

### **5.12 Surgélation**

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

## **E – La Méthode d'Obtention**

~~Les "Volailles de Bretagne" sont élevées en plein air, dans de petites unités et sont issues d'animaux à croissance lente. Leur âge d'abattage est toujours largement plus élevé que pour les productions de même espèce élevées de façon standard.~~

~~Le tableau ci-dessous indique de façon synthétique les principales caractéristiques~~

d'élevage de ces volailles, ces éléments étant tirés des règlements techniques.

	<b>Poulets</b>	<b>Chapons</b>	<b>Poulardes</b>	<b>Pintades</b>	<b>Dindes</b>
<b>Souche</b>	Croissance Lente				Souche Noire
<b>Densité (nb / m<sup>2</sup>)</b>	11	6.25 (après 81 jours)	7.7 (après 89 jours)	13	6
<b>Effectif par Bâtiment</b>	4400	2500	2500	5200	2500
<b>Alimentation</b>	minimum 70% de céréales sans facteurs de croissance sans matières grasses ajoutées				
<b>Durée d'élevage</b>	81 jours minimum	150 jours minimum	112 jours minimum	94 jours minimum	140 jours minimum
<b>Sortie sur Parcours</b>	6 semaines	6 semaines	6 semaines	entre 6 et 8 semaines	7 semaines
<b>Poids Mini Carcasses</b>	1000 g en éviscééré	2300 g en éviscééré	1500 g en éviscééré	900 g en éviscééré	2300 g en éviscééré
<b>Dimension du Parcours par Sujet</b>	2 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	2 m <sup>2</sup>	2 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>

Toutes les volailles proviennent de couvoirs agréés et sont abattues dans des établissements agréés CEE (N° de quatre chiffres suivis de la lettre A), ceux-ci étant tous situés en Bretagne.

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

Les « Volailles de Bretagne » sont des volailles parfaitement adaptées aux conditions climatiques de la Bretagne et à l'exploration des parcours. De part également leur alimentation riche en céréales, les masses musculaires sont bien développées, fermes et bien réparties sur l'ensemble du squelette.

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

#### **6.1.1. Les facteurs naturels**

La Bretagne est une péninsule qui se trouve à l'extrême nord-ouest de la France. Sa position et sa dimension jouent un rôle important dans son climat, son territoire et son organisation territoriale. Le relief et la géologie de la Bretagne sont marqués par le Massif armoricain. Ce massif hercynien est très raboté par l'érosion. Deux lignes de crêtes de direction est-ouest émergent à des altitudes plus élevées : les monts d'Arrée et les montagnes Noires.

Un sol granitique gorgé d'oligo-éléments et micro-organismes, une hydrométrie spécifique, des vents d'Ouest riches en iode caractérise également la Bretagne. Les roches (schistes, gneiss et granites) ont subi des altérations importantes au cours du temps. La nature plutôt acide des sols bretons témoigne également de l'histoire géologique car les roches calcaires préservées sont rares. Elle favorise l'émergence d'essences locales.

Le climat dominant de la Bretagne est le climat océanique caractérisé par des étés doux et des hivers pluvieux, ventés et doux. Les écarts de températures sont faibles et les jours de gel en hiver sont rares.

Les précipitations sont assez fréquentes et sont réparties toute l'année. Elles sont abondantes sur la côte ouest, où elles dépassent 1 100 millimètres par an, tandis qu'elles descendent jusqu'à 950 mm sur la côte sud, au-dessous de 800 mm le long de la côte nord et à environ 700 mm dans la zone intérieure de l'est. Les paysages de ce fait verdoyants, où l'arbre est omniprésent et présentant une diversité d'espèces, caractérisent la Bretagne.

### **6.1.2. Les facteurs humains**

Historiquement, l'aviculture bretonne est constituée de basses-cours, jusqu'en 1950, pratiquement toutes les fermes avaient leur petit élevage (30 à 100 têtes) ; les poulettes étaient gardées pour la ponte et les coqs étaient engraisés pour la consommation familiale et la vente en direct aux familles non agricultrices du bourg.

L'aviculture moderne, où la production de volailles est passée du stade traditionnel au stade organisé, a fait son apparition au début des années 1950, répondant à la demande croissante des consommateurs. En Bretagne, le véritable tournant a eu lieu vers 1954-55.

Durant cette phase de modernisation de l'aviculture en Bretagne, deux schémas se sont développés, un premier basé sur une production intensive de volailles en bâtiments et un second basé sur le maintien d'une production de volailles de qualité traditionnelle dont l'élevage s'effectue sur des parcours herbeux et arborés caractéristiques de l'aire géographique. Pour défendre cette qualité, les éleveurs se sont regroupés au sein d'un Comité Régional. Ils se sont attachés à maintenir une production de volailles élevées en plein air, alimentées avec une forte proportion de céréales et avec de longues durées d'élevage grâce à l'utilisation de souches à croissance lente.

### **6.2. Spécificité du produit**

Les « Volailles de Bretagne » sont élevées selon un mode de production « fermier, élevé en plein air » à partir d'un âge minimum avec un accès libre à un parcours arboré et enherbé.

Elles sont issues de souches et de croisements de souches à croissance lente favorisant l'exploration des parcours et permettant l'obtention d'une chair ferme.

Grâce à une alimentation basée sur un taux important de céréales, les volailles présentent une conformation particulière : les masses musculaires sont bien développées, fermes et bien réparties sur l'ensemble du squelette.

### **6.3. Lien causal**

De par les caractéristiques de son aire géographique, les « Volailles de Bretagne » disposent d'un environnement naturel propice à l'utilisation des parcours arborés. L'élevage des volailles en plein air a su se maintenir au fil des générations d'éleveurs pour perpétuer cette tradition très ancienne en Bretagne.

Comme le souligne Jean CHOMBART DE LAUWE, membre de l'Académie d'agriculture (1955-2001), dans son ouvrage intitulé « Pour une agriculture organisée, Danemark et Bretagne » (Presse Universitaire de France, 1949), la Bretagne bénéficie de « conditions climatiques exceptionnelles pour l'activité agricole », un climat océanique doux et humide permet une longue saison végétative et ce temps clémente incite, plus qu'ailleurs, aux élevages en plein air.

Les souches et croisements de souches sélectionnés sont donc particulièrement adaptés à ces conditions d'élevage de par leur rusticité et capacité à courir.

Afin de permettre aux volailles d'explorer au maximum les parcours, des arbres en nombre encouragent la sortie des volailles en les préservant du soleil et du vent et un couvert végétal herbeux important contribue à un appoint alimentaire (herbe, insectes).

La diversité et la richesse des essences d'arbre constituent une caractéristique de la forêt bretonne. Elle s'explique en grande partie par la variété des conditions de sol et de climat. L'utilisation d'essences locales pour arborer les parcours renforce l'identité d'une région et préserve les caractéristiques des différents paysages du territoire. Ainsi les arbres utilisés sont adaptés aux conditions de sol et de climat.

En pourtour du parcours une haie bocagère à plat ou sur talus, constituée d'espèces locales adaptées au biotope (au sol, au climat, à la faune et à la flore) est souvent présente. Il est possible de trouver des arbres de haut jet, des arbres en cépée ou encore des arbustes buissonnants. Autrefois utilisées pour séparer les parcelles, elles offrent des services très utiles comme la protection du vent, du froid, du soleil, de l'érosion, du ruissellement, elles abritent une faune variée et participent à la biodiversité, constituent un stockage du CO2 et sont très ornementales en s'intégrant parfaitement dans le paysage.

Outre l'apport alimentaire des volailles, ces prairies permanentes constituent une richesse en matière de biodiversité, jouent un rôle de filtration contribuant à préserver la qualité de l'eau et préviennent la survenance de certains risques naturels dont l'érosion.

Le climat et la composition naturelle des parcours favorisent la sortie des volailles tout au long de l'année et ainsi sont bénéfiques au développement des « Volailles de Bretagne » avec une influence sur la texture et la saveur de la viande.

Parallèlement au modèle agricole breton, caractérisé par une forte intensivité, la production de volailles de qualité traditionnelle a perduré et s'est développée. Cette production a permis le maintien d'éleveurs attachés à produire des volailles dont les caractéristiques culinaires sont reconnues.

Gastronomiquement renommée pour ses produits de la mer, ses crêpes ou son cidre, la Bretagne a aussi, depuis toujours, su meubler les plats de sa table de recettes de volailles somptueuses. A l'image de Louis LE CUNFF, nombre de maîtres-queue y exercent leur talent et les divulguent (Bible de Louis le CUNFF « Cuisine et Gastronomie de Bretagne »).

Ainsi en Bretagne, un Comité Régional s'est créé pour défendre cette production. Dès 1975, la dénomination « de Bretagne » est utilisée pour commercialiser des poulets fermiers. De par leurs caractéristiques principales identiques, d'autres volailles fermières (dindes, pintades, chapons, poulardes) ont contribué à étendre sa réputation.

## **F – Le Lien avec l'Origine Géographique**

### **– Une filière soudée –**

~~Toutes les opérations portant sur le produit, du premier jour de sa naissance (sortie du couvoir) jusqu'à son départ vers la distribution, doivent être effectuées en Bretagne.~~

~~Aujourd'hui, comme l'illustrent les annexes 1.a. et 1.b., la filière « volailles » en Bretagne est un tout géographique uni et cohérent, qui fait sa force et sa renommée.~~

### **– Renommée de la Bretagne en matière d'élevage avicole –**

~~Jusqu'en 1950, l'aviculture bretonne est constituée de basses cours. Pratiquement toutes les fermes avaient leur petit élevage (30 à 100 têtes) ; les poulettes étaient gardées pour la ponte et les coqs étaient engraisés pour la consommation familiale et la vente en direct aux familles non agricultrices du bourg.~~

~~D'ailleurs, parmi la grande diversité de souches de poulets élevés en Bretagne, une fait partie du patrimoine avicole breton : la souche « Coucou » de RENNES (dont les caractéristiques sont décrites en annexe 2).~~

~~L'aviculture moderne est une production jeune qui a pratiquement fait son apparition au début des années 50. En Bretagne, le véritable tournant a eu lieu vers 1954-55. Les exploitations étaient très petites, les familles nombreuses, les paysans pauvres. Avec l'amélioration des techniques d'élevage (électrification, adduction d'eau, amélioration des chemins... ) et sous l'influence de minotiers locaux dynamiques et entreprenants, l'aviculture moderne a pris son essor dans la Région.~~

~~Parallèlement au « boom » de la production industrielle de volailles en Bretagne, se détachent nettement chez certains producteurs la volonté et la conviction de maintenir et développer le créneau des volailles de qualité.~~

~~Sur la France, on compte en 1965 huit régions qui s'accordent sur cette nécessité : l'Auvergne, la Bretagne, la Bourgogne, le Centre et Maine et Loire, Poitou-Charente, Rhône-Alpes, le Sud-Ouest Aquitaine et le Sud-Ouest Midi-Pyrénées.~~

~~En Bretagne, pour défendre la qualité supérieure des volailles traditionnelles, un Comité Régional se crée. En 1966, il est parmi les tous premiers à obtenir l'homologation officielle du Label Rouge sur ses « Poulets Blancs » de Bretagne (Label n°06-66). Quelques années plus tard, en 1975, le « Poulet Noir Fermier » de Bretagne (Label n°02-75) portera à son tour le Label de Qualité.~~

~~La parution au "Journal Officiel de la République Française" de la décision d'homologation remonte au 20 juillet 1975 (extrait du J.O. en annexe 3.a. et extrait du dossier d'homologation en 3.b.).~~

~~Il a été attribué sur du poulet portant les caractéristiques suivantes :~~

- ~~—élevage en plein air,~~
- ~~—alimentation à base de céréales (au moins 70 %),~~
- ~~—âge d'abattage élevé (81 jours minimum)~~

~~C'est le signe de reconnaissance par le Ministère de l'Agriculture de sa qualité supérieure.~~

~~:-la garantie géographique:-~~

~~Outre le Label Rouge, une certification complémentaire d'origine valorise les volailles de Bretagne. Il s'agit de la marque «Bretagne» (explicitée en annexes 4.a., 4.b., et 4.c.). Décernée depuis 1957 par le Comité Interprofessionnel de Bretagne, elle vise à garantir la provenance régionale et la qualité des produits alimentaires. Les Volailles Label Rouge de Bretagne sont habilitées à porter ce nom depuis 1965, comme le prouvent les étiquettes de poulets labellisés du début des années 70 (voir étiquettes en annexe 5)~~

~~Depuis exactement 20 ans, producteurs et distributeurs des volailles fermières de Bretagne revendent et communiquent, au-delà de leurs marques respectives, cette appellation « volailles de Bretagne». Ils participent à part entière au succès croissant de la volaille fermière en France, mais avant tout, ont su promouvoir leurs convictions et leurs productions dans leur propre région puisqu'en Bretagne, les volailles fermières Label Rouge représentent quasiment 30% du marché des volailles vendues en Grande Distribution.~~

~~Par le décret du 17 mars 1967, seules peuvent porter la dénomination de vente "Volailles de Bretagne" : les volailles du genre "gallus",  
-élevées et abattues en Bretagne,  
-selon les cahiers des charges du Label Rouge.~~

~~La dénomination "de Bretagne" est utilisée depuis 1975 sur du poulet fermier. De par leurs caractéristiques principales identiques, d'autres volailles fermières produites dans le cadre du Label Rouge (dindes, pintades, chapons, poulardes) ont contribué à étendre sa réputation.~~

~~C'est depuis cette date que la notoriété des "Volailles de Bretagne" s'est développée et l'évolution des chiffres de commercialisation offre un indice économique révélateur de ce développement.~~

~~Selon les statistiques du Groupement « STh'DiCAT des FERMIERS D' ARGOAT », la production et la commercialisation de volailles fermières (en grande majorité de poulets) a été multipliée par 13 depuis 1976 (voir analyse graphique en annexe 6).~~

~~Une progression régulière et modérée, au départ, laisse place à une croissance soutenue depuis la fin des années 80 et témoigne du succès économique des volailles fermières de Bretagne.~~

~~Finalement nous retiendrons que, malgré la multiplication de la production, la volaille fermière de Bretagne demeure aux yeux du consommateur une référence de haute qualité.~~

~~-Lien avec le terroir~~

~~Chombart de LAUWE, dans son ouvrage intitulé « Pour une agriculture organisée, Danemark et Bretagne » (PUF, 1949), souligne combien la Bretagne bénéficie de « conditions climatiques exceptionnelles pour l'activité agricole » un climat océanique doux et humide permet une longue saison végétative et ce temps élément incite, plus qu'ailleurs, aux élevages en plein air.~~

~~Un sol granitique gorgé d'oligo-éléments et micro-organismes, une hydrométrie spécifique, des ventes « l'Ouest riches en iode : ces éléments naturels forment un tout dont la chair des volailles fermières de Bretagne ne peut rester sans trace, sans goût.~~

~~Cet argument climatique, loin d'expliquer à lui seul la qualité d'une volaille, n'en influence pas moins la texture et la saveur d'une viande. Les tests organoleptiques, réalisés par QUALITE FRANCE, n'ont d'ailleurs jamais démenti un niveau de qualité gustative élevé.~~

~~Gastronomiquement renommée pour ses produits de la mer, ses crêpes ou son cidre, la Bretagne a aussi, depuis toujours, su meubler les plats de sa table de recettes de volailles somptueuses. A l'image de Louis LE CUNFF, nombre de maîtres queue y appliquent leur talent et les divulguent (Bible de Louis le CUNFF « Cuisine et Gastronomie de Bretagne », annexe 7)~~

~~Réputée depuis des lustres par les gastronomes, les volailles de Bretagne se sont véritablement popularisées avec le Label Rouge, qu'est venue ensuite renforcer la marque « De Bretagne ». Le succès de cette alliance conditionne le maintien significatif d'une production fermière des volailles de Bretagne, et justifie pleinement la demande d'IGP.~~

## **7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

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

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy  
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex  
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00  
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04  
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13  
Tél : 01.44.97.17.17  
Fax : 01.44.97.30.37  
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du 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.

## **CHAPITRE III - LES STRUCTURES DE CONTRÔLE**

~~L'organisme de contrôle chargé de vérifier le respect des dispositions prévues dans ce dossier est :~~

**QUALITÉ BRETAGNE**

~~104, rue Eugène POTTIER~~



~~BP. 6629  
35066 RENNES CEDEX~~

~~Tel: 99.65.31.52. Fax : 99.65.31.50.~~

~~Cet organisme a été reconnu officiellement organisme certificateur en date du 18 octobre 1994, et est donc en conformité avec la norme EN 45011.~~

~~Voir le Plan de Contrôle en ANNEXE.~~

#### 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 Bretagne »,
- Le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

## **CHAPITRE IV – L'ÉTIQUETAGE**

Les étiquettes apposées sur les "Volailles de Bretagne" comportent des mentions obligatoires et des mentions complémentaires qui permettent de définir les caractéristiques des produits candidats à l'IGP. Les mentions réglementaires et spécifiques figurent dans un cadre commun à l'ensemble de ces volailles. À côté de cette partie informative, on peut trouver une partie commerciale réservée à la promotion du produit.

Les mentions devant figurer sur l'étiquetage sont notamment :

### ***\* Les mentions réglementaires***

- la dénomination de vente du produit,
- la mention de l'état dans lequel le produit est commercialisé,
- l'identification de l'abattoir,
- la classe : **A** uniquement,
- la présentation,
- le délai limite de consommation,
- les conditions de conservation.

### ***\* Les mentions spécifiques aux volaille.'> dont la protection est demandée***

- l'origine: l'indication de la région d'origine la Bretagne est autorisée,
- le mode d'élevage:
  - . le mode d'alimentation avec le pourcentage de céréales (70 % minimum);
  - . la mention "fermier élevé en plein air",
  - . l'âge d'abattage ou la durée d'élevage. (se référer au tableau p 8)
- le nom et l'adresse de l'organisme certificateur, sous la forme "certifié par QUALITÉ BRETAGNE...".

Des mentions particulières sont rajoutées en fonction de la présentation du produit (frais, surgelé, découpé ...).

La partie commerciale de l'étiquette doit être loyale et ne comporter aucune mention contraire à la réglementation ou en contradiction avec la partie "informative".

Chaque étiquette ou toute modification majeure doit être présentée pour avis à la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, Section des Labels.

L'entreprise doit en outre respecter la procédure prévue de validation de l'étiquetage par l'Organisme Certificateur.

## **9) EXIGENCES NATIONALES**

Les principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation sont décrits ci-après :

<b>Etape</b>	<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Méthodes d'évaluation</b>
<b>FABRICATION D'ALIMENTS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Localisation géographique du fabricant d'aliment</li> <li>- Respect du taux minimum de céréales en engraissement</li> </ul>	Contrôle visuel et documentaire Contrôle documentaire
<b>ELEVAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Localisation géographique de l'élevage</li> <li>- Souche et ou croisement à croissance lente</li> <li>- Densité en bâtiment et sur parcours</li> <li>- Parcours arboré et enherbé</li> <li>- Elevage en plein air</li> <li>- Durée d'élevage</li> </ul>	Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel Contrôle visuel Contrôle documentaire
<b>ABATTAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Localisation géographique de l'abattoir</li> <li>- Poids minimum des carcasses</li> <li>- Age minimum d'abattage</li> </ul>	Contrôle visuel et documentaire Contrôle documentaire Contrôle documentaire
<b>ATELIER DE DECOUPE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Localisation géographique de l'atelier de découpe</li> <li>- Caractéristiques des découpes</li> </ul>	Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel
<b>ATELIER DE SURGELATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Localisation géographique de l'atelier de surgélation</li> <li>- Procédé de surgélation</li> </ul>	Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel
<b>ATELIER DE CONDITIONNEMENT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Localisation géographique de l'atelier de conditionnement</li> <li>- Maîtrise de la présentation du produit</li> </ul>	Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel

## **CHAPITRE V – LES EXIGENCES NATIONALES**

~~Les "Volailles de Bretagne" devront être conformes aux notices générales des Labels délivrées par la CNLCC définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un Label et dont les références suivent :~~

~~– Notice Technique "Poulet chair, Découpe de Poulets de Chair, Poulets de Chair Surgelés Entiers ou en Découpe";~~

~~– Notice Technique "Dindes Fermières de Noël";~~

~~– Notice Technique "Pintade Fermière, Découpe de Pintade de Chair et Pintade de Chair Surgelée Entière ou en Découpe".~~

~~– Notice Technique relative au "Chapon Fermier; Chapon Fermier Surgelé".~~

Elles doivent respecter des normes réglementaires générales relatives aux produits c'est à dire : ~~— Règlement technique Poulet Noir Surgelé ; Homologation N° 19 89~~  
~~— Règlement technique Poulet Blanc Surgelé ; Homologation N° 14 90~~  
~~— Règlement technique Poulet Noir ; Homologation N° 02 75~~  
~~— Règlement technique Poulet Blanc ; Homologation N° 02 82~~  
~~— Règlement technique Pintade Fermière Surgelée ; Homologation N° 06 92~~  
~~— Règlement technique Pintade Fermière ; Homologation N° 59 88~~  
~~— Règlement technique Dinde de Noël Fermière ; Homologation N° 11 86~~  
~~— Règlement technique Chapon Fermier Surgelé ; Homologation N° 14 91~~  
~~— Règlement technique Chapon Fermier ; Homologation N° 28 88~~  
~~— Règlement technique Poularde Fermière Surgelée ; Homologation N° 14 92~~  
~~— Règlement technique Poularde Fermière ; Homologation N° 13 92.~~

Ainsi que :

~~— le décret modifié N° 64 949 du 9 septembre 1964 relatif aux Produits Surgelés.~~  
~~— le décret du 17 mars 1967 relatif aux poulets,~~  
~~— la circulaire N° 60 du 29 avril 1976 relative à l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.~~  
~~— le décret N° 83 507 du 17 juin 1983 relatif aux Labels Agricoles,~~  
~~— le décret N° 84 1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.~~  
~~— Articles L 715 1 à L 715 3 du Code de la Propriété Intellectuelle relatifs aux marques collectives de certification.~~  
~~— le règlement CEE N° 2891/93 DE LA COMMISSION DU 21 octobre 93, modifiant le règlement CEE N° 1538/91 portant modalités d'application du règlement CEE N° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille.~~

L'organisme certificateur doit être conforme à la norme européenne NF-EN 45011 de décembre 1989

## LE PLAN DE CONTRÔLE

<b>NIVEAU DE CONTRÔLE</b>	<b>PLAN DE CONTROLE</b>
<b>COUVOIRS</b>	2 contrôles inopinés par an et par couvoir 1 contrôle inopiné par an pour les volailles festives
<b>ELEVAGES</b>	1 contrôle par bande
<b>FABRICANTS D'ALIMENTS</b> —USINE —FORMULE	—2 contrôles par an et par usine —1 analyse par an par formule
<b>ABATTOIRS</b> —OUTILS —PRODUITS	—6 contrôles par an par abattoir, dont un lors de l'abattage des produits festifs —3 contrôles bactériologiques par trimestre par abattoir
<b>POINTS DE VENTE</b>	4 contrôle par abattoir par tranche de 100 000 volailles labellisées par an (6 contrôles minimum par abattoir)
<b>TESTS ORGANOLEPTIQUES</b>	—Volailles annuelles — 1 test par tranche de 500 000 volailles labellisées par label et par an (minimum 4 tests par produit et un test par abattoir) —Volailles festives : 3 tests par produit et par an