

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Volailles de la Champagne »

homologué par XXX du, *JORF* du

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

Avertissement :

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

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

- Les ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.

- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6, allée du 6 juin 1944
91 410 Dourdan
Tél. : 01.64.59.65.85
Courriel : info@malvoisine.com

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 la Champagne ».

~~ORGANISME DEMANDEUR~~

~~– SYNDIM pour son comité : NORD-PICARDIE-CHAMPAGNE~~

~~IA <XIII> UNION EUROPEENNE~~

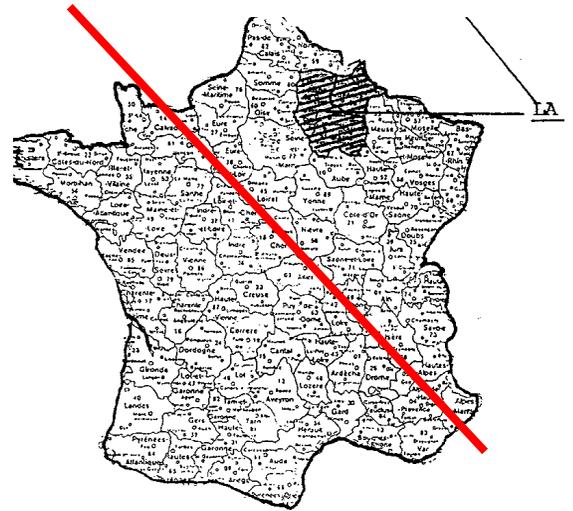
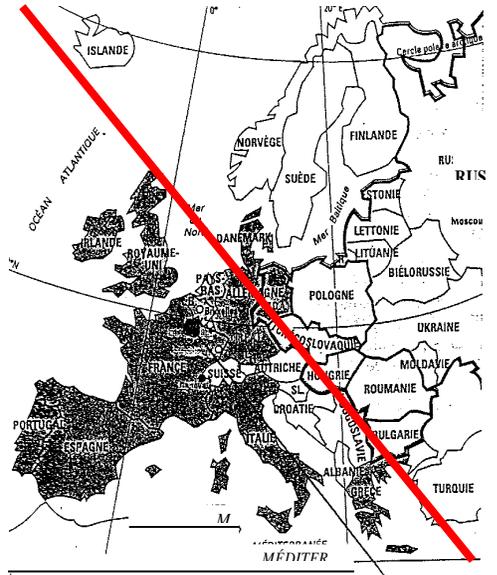
CHAMPAGNE

~~1 – GROUPEMENT DEMANDEUR~~

~~(Liste à jour au 10/01/1995).~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de la Champagne » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance des 3 et 4 juin 2025

Nom: SYNDIM / Syndicat Malvoisine



Syndicat professionnel Avicole régi par la Loi du 21 mars 1884
Statuts déposés à la Préfecture de Paris le 21 novembre 1975 sous le N° 15447.

Siège Social: 46, rue du Hurepoix
91470 LIMOURS

Téléphone : 64.91.22.58 Télécopie : 64.91.49.43

pour son Comité Nord-Picardie-Champagne

dont le Siège Social est aux Etablissements:

~~VANDEVOORDE BOGAERT
Quartier de la Gare 59189
STEENBECQUE~~

~~Téléphone : 28.43.60.55 Télécopie : 28.43.68.15~~

dont la composition est la suivante (à la date d'établissement du présent dossier):

~~—ABATTOIRS~~

~~LE POULET DU NORD
La Flamengrie 02260 LA
CAPELLE~~

~~LES ELEVEURS DE LA CHAMPAGNE
B.P. 3—Caurel
51420 WITRY LES REIMS~~

~~VANDEVOORDE BOGAERT
Quartier de la Gare 59189
STEENBECQUE~~

~~—COUVOIRS~~

~~COUVOIR DE L'ETOILE
59122 HONDSCHOOTE~~

~~CENTRE AVICOLE DU CHATEAU
Chaudeney 54200 TOUL~~

~~CIE JEAN GOUBIN
Les Appats
22150 PLOUGUENAS~~

~~FIRMES ALIMENTS~~

~~NORD SANDERS
Alimentation Animale 59550
LANDRECIES~~

~~VIGALARDEN
B.P. 49
08300 RETHEL~~

~~AVENIR RURAL
B.P. 909
22, Boulevard Carnot
62033ARRAS~~

~~CHAMPLOR SANDERS
Merlaut
51300 VITRY LE FRANCOIS
COPAM
St Martin sur le Pré
51000 CHALONS SUR MARNE~~

~~DOISY PREVITAL
B.P. 39
59267 PROVILLE~~

~~UCALPI
B.P. 7
Route d'Aveluy
80300 ALBERT~~

~~VANAL
69, rue de Guarbecque 62350
SAINT VENANT~~

~~122 ELEVEURS~~

~~répartis sur les départements suivants :~~

~~-.Nord
-.Somme
-.Aisne~~

~~-.Ardennes
et leurs cantons limitrophes.~~

~~-.Pas de Calais
-.Oise
-.Marne~~

~~II • NOM DU PRODUIT~~

"VOLAILLES DE LA CHAMPAGNE"

~~LISTE des PRODUITS CONCERNES présentés frais ou surgelés:~~

~~POULET _____ entier ou en découpe~~

~~PINTADE _____ entière ou en découpe~~

~~DINDE _____ entière~~

~~CHAPON _____ entier~~

~~POULARDE _____ entière~~

~~III TYPE DE PRODUITS~~

~~Cf. Annexe II du Traité de Rome
Chapitre 2 "Viandes et abats comestible"~~

~~IV _____ CAHIER DES CHARGES~~

~~a) _____ Description du produit~~

~~Les volailles de la Champagne sont des volailles fermières élevées, alimentées, abattues et conditionnées selon les règles du Label Rouge, en frais ou surgelé, entier, prêt à cuire, effilé ou en découpe (sauf pour les volailles festives).~~

1) NOM DU PRODUIT

« Volailles de la Champagne »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les « volailles de la Champagne » 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.**

Elles sont élevées en **plein air** sur des parcours enherbés et arborés **favorables à l'expression naturelle de ces souches pour exploiter les parcours ou dans des volières avec perchoirs.**

Ces conditions d'élevage, associées à une alimentation à base de céréales, **permettent d'obtenir des « Volailles de la Champagne » se caractérisant par des carcasses charnues dont la chair est ferme (pour les volailles crues). Elles présentent des filets rebondis et des dépôts de graisse marqués sur la face latérale des cuisses.**

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

| | Age minimum d'abattage | Poids minimum (kg) |
|--|------------------------|--------------------|
|--|------------------------|--------------------|

| | | Effilé | Prêt à Cuire (PAC) |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Poulet | 81 jours | 1,3 | 1 |
| Chapon | 150 jours | 2,9 | 2,5 |
| Poularde | 120 jours 126 jours | 1,95 | 1,65 |
| Pintade | 94 jours | 1,1 | 0,85 |
| Chapon de pintade | 150 jours | 1,8 | 1,4 |
| Dinde | 140 jours | Male : 3,6 Femelle : 2,7 | Male : 3,1 Femelle : 2,3 |

Les pièces entières sont issues de carcasses de classe A.

Les découpes peuvent provenir de carcasses :

- Classe A ou présentant 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 :

- « prêtes à cuire » (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse) conditionnées nues, sous film, sous atmosphère protectrice ou sous vide.
- « effilées » (volaille plumée, éviscérée avec tête, pattes et abats) conditionnées nues.
- Les découpes sont conditionnées nues, sous film, sous atmosphère protectrice ou sous vide.
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) lorsqu'ils sont commercialisés seuls sont conditionnés nus, sous film en contenant rigide, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les « Volailles de la Champagne », viande **et abats**, sont commercialisées en frais ou en surgelé.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les « Volailles de la Champagne » sont élevées dans l'aire géographique de la mise en place des poussins en élevage et 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 de la Champagne » dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes **sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2025.**

Les départements de la Marne (51), de l'Aisne (02) et des Ardennes (08) dans leur intégralité ainsi que les communes des départements suivants :

Aube (10) :

Allibaudières, Arcis-sur-Aube, Aubeterre, Avant-lès-Ramerupt, Barbuise, Bessy, Boulages, Brillecourt, Champfleury, Champigny-sur-Aube , Chapelle-Vallon , Charmont-sous-Barbuise , Charny-le-Bachot , Châtres , Chauchigny , Chaudrey , (Le) Chêne , Coclois , Crancey , Dampierre , Dommartin-le-Coq, Dosnon , Droupt-Saint-Basle , Droupt-Sainte-Marie , Étreilles-sur-Aube , Feuges , Fontaine-les-Grès , (La) Fosse-Corduan , Gélannes , (Les) Grandes-Chapelles , Grandville , Herbisse , Isle-Aubigny, Lhuître , Longsols , Longueville-sur-Aube, Mailly-le-Camp , Maizières-la-Grande-Paroisse , Méry-sur-Seine , Mesgrigny , Mesnil-la-Comtesse , Mesnil-Lettre, Montpothier , Montsuzain , Morembert, Nogent-sur-Aube , Nozay , Origny-le-Sec , Ormes , Orvilliers-Saint-Julien , Ossey-les-Trois-Maisons, Pars-lès-Romilly, Périgny-la-Rose , Plancy-l'Abbaye , Plessis-Barbuise , Poivres , Pouan-les-Vallées , Pougy , Premierfait , Ramerupt , Rhèges , Rilly-Sainte-Syre , Romilly-sur-Seine , Saint-Étienne-sous-Barbuise , Saint-Hilaire-sous-Romilly, Saint-Loup-de-Buffigny , Saint-Martin-de-Bossenay , Saint-Mesmin , Saint-Nabord-sur-Aube , Saint-Oulph , Saint-Remy-sous-Barbuise , Salon , (La) Saulsotte , Savières , Semoine , Torcy-le-Grand , Torcy-le-Petit , Trouans , Vallant-Saint-Georges , Vaucogne , Vaupoisson , Verricourt , Viâpres-le-Petit , Villenauxe-la-Grande , (La) Villeneuve-au-Châtelot , Villette-sur-Aube, Villiers-Herbisse , Vinets , Voué.

Haute-Marne (52) :

Allichamps , Attancourt , Bailly-aux-Forges , Bettancourt-la-Ferrée , Brousseval , Ceffonds , Chamouilley , Chancenay , Domblain , Dommartin-le-Franc , Doulevant-le-Petit ,Éclaron-Braucourt-Sainte-Livière , Fays , Frampas , Halignicourt , Humbécourt , Laneuville-à-Rémy, Laneuville-au-Pont, Louvemont, Magneux , Moëslains , Montreuil-sur-Blaise , Morancourt , Perthes , Planrupt , (La) Porte du Der , Rachecourt-Suzémont , Rives Dervoises, Roches-sur-Marne , Saint-Dizier , Sommancourt , Sommevoire , Thilleux , Troisfontaines-la-Ville , Valcourt , Valleret , Vaux-sur-Blaise , Ville-en-Blaisois , Villiers-en-Lieu , Voillecomte , Wassy.

Meuse (55) :

Aincreville , Ancerville , Andernay , Aubréville , Aulnois-en-Perthois , Autrécourt-sur-Aire , Autréville-Saint-Lambert , **Avioth**, Avocourt , Baâlon , Bantheville , Bar-le-Duc , Baudonvilliers , Baulny, **Bazeilles-sur-Othain**, Bazincourt-sur-Saulx , Beauclair , Beaufort-en-Argonne , Beaulieu-en-Argonne , Beausite , Beurey-sur-Saulx , Boureuilles , Brabant-en-Argonne, Brabant-le-Roi , Brabant-sur-Meuse , **Breux**, Brioules-sur-Meuse , Brillon-en-Barrois , Brizeaux , Brouennes, Brocourt-en-Argonne, Cesse , Charpentry , Chaumont-sur-Aire, **Chauvency-le-Château**, **Chauvency-Saint-Hubert**, Cheppy , Cierges-sous-

Montfaucon , (Le) Claon , Clermont-en-Argonne , Cléry-le-Grand , Cléry-le-Petit , Combles-en-Barrois , Consenvoye , Contrisson , Courcelles-sur-Aire , Cousances-les-Forges , Couvonges , Cuisy , Cunel , Dannevoux , Dombasle-en-Argonne , Doullon , Dun-sur-Meuse , **Écouvieux**, Épinonville , Érize-la-Petite , Esnes-en-Argonne , Èvres , Fains-Véel , **Flassigny**, Fontaines-Saint-Clair , Forges-sur-Meuse , Foucaucourt-sur-Thabas , Froidos , Futeau , Gercourt-et-Drillancourt , Gesnes-en-Argonne , Haironville , Halles-sous-les-Côtes , **Han-lès-Juvigny**, (Les) Hauts-de-Chée , Inor , Ippécourt, **Iré-le-Sec**, (L') Isle-en-Rigault , (Les) Islettes , **Jametz**, Jouy-en-Argonne , Juvigny-en-Perthois , **Juvigny-sur-Loison**, Lachalade , Laheycourt , Laimont , Lamouilly , Laneuville-sur-Meuse , Lavincourt , Lavoye , Liny-devant-Dun , Lion-devant-Dun , Lisle-en-Barrois , Longeville-en-Barrois , Louppy-le-Château, **Louppy-sur-Loison**, Luzy-Saint-Martin , Malancourt , Martincourt-sur-Meuse, **Marville** , Milly-sur-Bradon , Mognéville , Mont-devant-Sassey , Montblainville, Montfaucon-d'Argonne , Montigny-devant-Sassey , Montplonne, **Montmédy**, Moulins-Saint-Hubert , Mouzay , Murvaux , Nantillois , Nepvant , Nettancourt , (Le) Neufour , Neuville-sur-Ornain , Neuville-en-Argonne , Noyers-Auzécourt , Nubécourt , Olizy-sur-Chiers , Pouilly-sur-Meuse , Pretz-en-Argonne , **Quincy-Landzécourt**, Rancourt-sur-Ornain , Rarécourt , Récicourt , Regnéville-sur-Meuse , Rembercourt-Sommaise , Remennecourt, **Remoiville**, Revigny-sur-Ornain , Robert-Espagne , Romagne-sous-Montfaucon , Rupt-aux-Nonains , Sassey-sur-Meuse , Saudrupt , Saulmory-Villefranche , Savonnières-devant-Bar, Savonnières-en-Perthois , Septsarges , Seuil-d'Argonne , Sivry-sur-Meuse , Sommeilles , Sommelonne , Stainville , Stenay ,**Thonne-la-Long**, **Thonne-les-Près**, **Thonne-le-Thil**, **Thonnelle**, Trémont-sur-Saulx , (Les) Trois-Domaines , Val-d'Ornain , Varennes-en-Argonne , Vassincourt , Vaubecourt , Vauquois , **Velosnes**, **Verneuil-Grand**, **Verneuil-Petit**, Véry , **Vigneul-sous-Montmédy**, Ville-sur-Saulx , **Villécloye**, Villers-aux-Vents , Villers-devant-Dun , Villotte-devant-Louppy , Vilosnes-Haraumont , Waly , Wiseppe.

Nord (59) :

Abancourt , Aibes , Anhiers , Aniche , Anneux , Anor, Assevent , Aubencheul-au-Bac , Auberchicourt, Audignies , Aulnoye-Aymeries , Avesnelles , Avesnes-les-Aubert , Avesnes-sur-Helpe , Awoingt , Bachant , Baives , Banteux , Bantigny , Bantouzelle , Bas-Lieu , Bavay , Bazuel , Beaudignies , Beaufort , Beaumont-en-Cambrésis , Beaurain , Beaufort-sur-Sambre , Beurieux , Beauvois-en-Cambrésis, Bellignies , Bérelles , Berlaimont , Bermerain , Bersillies , Bertry , Béthencourt , Bettignies , Bettrechies , Beugnies , Bévillers , Blécourt , Boulogne-sur-Helpe , Boursies , Bousies , Bousignies-sur-Roc, Boussières-en-Cambrésis , Boussières-sur-Sambre , Boussois , Briastre, Bry, Busigny , Cagnoncles , Cambrai , Cantaing-sur-Escaut, Capelle , Carnières , Cartignies , (Le) Cateau-Cambrésis , Catillon-sur-Sambre , Cattenières , Caudry , Caullery , Cauvoir , Cerfontaine , Choisies , Clairfayts , Clary , Colleret, Courchelettes , Cousolre, Crèvecœur-sur-l'Escaut , Croix-Caluyau , Cuincy , Cuvillers , Damousies , Dechy , Dehéries, Dimechaux , Dimont , Doignies , Dompierre-sur-Helpe , Douai , Dourlers , Écaillon , Eccles , Éclaires , Écuélin , Élesmes , Élincourt , Englefontaine , Eppe-Sauvage, Escarmain , Escaudœuvres , Esnes , Esquerchin , Estourmel , Estrun , Eswars , Eth , Étrœungt , (Le) Favril , *Faumont*, *Féchain*, Feignies , Felleries , Fenain , Férin , Féron , Ferrière-la-Grande , Ferrière-la-Petite , (La) Flamengrie , Flaumont-Waudrechies, Flesquières , Flines-lez-Raches , Floursies , Floyon , Fontaine-au-Bois , Fontaine-au-Pire , Fontaine-Notre-Dame , Forest-en-Cambrésis , Fourmies , Frasnoy, Fressies , Ghissignies , Glageon, Gognies-Chaussée , Gommegnies , Gonnellieu , Gouzeaucourt , Grand-Fayt , (La) Groise , Guesnain , Gussignies , Hargnies , Haucourt-en-Cambrésis , Haussy , Haut-Lieu , Hautmont , Haynecourt , Hecq , Hem-Lenglet, Hestrud , Hon-Hergies , Honnechy , Honnecourt-sur-Escaut, Houdain-lez-Bavay ,

Inchy , Iwuy , Jenlain , Jeumont , Jolimetz , Lallaing , Lambres-lez-Douai, Landrecies , Larouillies , Lauwin-Planque, Lesdain , Leval , Lewarde , Lez-Fontaine , Liessies , Ligny-en-Cambrésis, Limont-Fontaine , Locquignol , Loffre , (La) Longueville , Louvignies-Quesnoy , Louvroil , Mairieux , Malincourt , Marbaix , Marcoing , Maresches , Maretz , Maroilles , Marpent , Masnières , Masny , Maubeuge , Maurois , Mazinghien , Mecquignies , Monceau-Saint-Waast, Montay , Montigny-en-Cambrésis , Montigny-en-Ostrevent , Montrécourt , Moustier-en-Fagne , Mœuvres , Naves , Neuf-Mesnil , Neuville-en-Avesnois , Neuville-Saint-Rémy , Neuville , Niergnies, Noyelles-sur-Escaut , Noyelles-sur-Sambre , Obies , Obrechies , Ohain, (L') Orée de Mormal, Ors , Orsinval , Paillencourt, Petit-Fayt , Poix-du-Nord , Pommereuil, Pont-sur-Sambre , Potelle , Preux-au-Bois , Preux-au-Sart , Prisches , Proville , (Le) Quesnoy, Quiévelon , Quiévy, Raillencourt-Sainte-Olle, Rainsars , Ramillies , Ramousies , Raucourt-au-Bois , Recquignies , Rejet-de-Beaulieu , Reumont , Ribécourt-la-Tour, Rieux-en-Cambrésis, Robersart , Romeries, Roucourt , Rousies , (Les) Rues-des-Vignes , Ruesnes , Rumilly-en-Cambrésis, Saily-lez-Cambrai , Sains-du-Nord , Saint-Aubert , Saint-Aubin , Saint-Benin , Saint-Hilaire-lez-Cambrai , Saint-Hilaire-sur-Helpe , Saint-Martin-sur-Écaillon , Saint-Python , Saint-Remy-Chaussée , Saint-Remy-du-Nord , Saint-Souplet , Saint-Vaast-en-Cambrésis , Saint-Waast , Salesches , Sancourt , Sars-Poteries , Sassegnies , Saulzoir , Sémeries , Semousies , Sepmeries , Séranvillers-Foreville, Sin-le-Noble , Solesmes , Solre-le-Château , Solrignes, Sommaing , Taisnières-en-Thiérache, Taisnières-sur-Hon , Thun-l'Évêque , Thun-Saint-Martin , Tilloy-lez-Cambrai, Trélon, Troisvilles , Vendegies-au-Bois , Vendegies-sur-Écaillon, Vertain , Viesly , Vieux-Mesnil, Vieux-Reng , Villereau, Villers-en-Cauchies , Villers-Guislain , Villers-Outréaux , Villers-Plouich, Villers-Pol, Villers-Sire-Nicole, Walincourt-Selvigny, Wallers-en-Fagne, Wambaix, Wargnies-le-Grand, Wargnies-le-Petit, Wattignies-la-Victoire, Waziers, Wignehies , Willies.

Oise (60) :

Acy-en-Multien , Antilly , Appilly , Attichy , Auger-Saint-Vincent , Autheuil-en-Valois, Autrêches , Babœuf , Bargny , Beaugies-sous-Bois , Beaurains-lès-Noyon , Béhéricourt, Berlancourt, Berneuil-sur-Aisne , Béthancourt-en-Valois , Béthisy-Saint-Martin , Béthisy-Saint-Pierre , Betz , Bitry , Bonneuil-en-Valois , Bouillancy , Boullarre , Boursonne , Brégy, Brétigny , Bussy , Caisnes , Campagne , Catigny , Chelles , Couloisy , Courtieux , Crépy-en-Valois , Crisolles , Croutoy, Cuise-la-Motte , Cuts , Cuvèrnon , Duvy , Éméville , Étavigny, Feigneux , Flavy-le-Meldeux , Fréniches , Fresnoy-la-Rivière , Frétoy-le-Château , Genvry, Gilocourt , Glaignes , Golancourt , Gondreville , Grandrû , Guiscard , Hautefontaine , Ivors, Jaulzy , Larbroye , Lévigien, Libermont, Mareuil-sur-Ourcq, Marolles, Maucourt, Mondescourt , Morienvil , Morlincourt , Moulin-sous-Touvent , Muirancourt , Nampcel, Néry , Neufchelles , Noyon , Ognolles , Ormoy-le-Davien , Ormoy-Villers , Orrouy , Passel, Pierrefonds , (Le) Plessis-Patte-d'Oie , Pont-l'Évêque , Pontoise-lès-Noyon , Porquéricourt, Quesmy , Réz-Fosse-Martin , Rethondes , Rocquemont , Rosoy-en-Multien , Rouville, Rouvres-en-Multien, Russy-Bémont, Saint-Crépin-aux-Bois , Saint-Étienne-Roilaye, Saint-Pierre-lès-Bitry, Saintines , Salency, Sempigny , Sermaize , Séry-Magneval, Solente, Suzoy, Thury-en-Valois, Tracy-le-Mont, Trosly-Breuil, Trumilly, Varesnes, Varinfroy, Vauchelles, Vauciennes, Vaumoise, Vez, Ville, (La) Villeneuve-sous-Thury, Villers-Saint-Genest, Villeselve.

Seine-et-Marne (77) :

Amillis , **Armentières-en-Brie**, Augers-en-Brie , **Bassevelle**, Beauchery-Saint-Martin, Bellot , Beton-Bazoches , Boitron, **Bussières**, Cerneux , Chalautre-la-Grande , **Chamigny**,

Champcenest, **Changis-sur-Marne**, (La) Chapelle-Moutils , Chartronges, Chauffry, Chevru, Choisy-en-Brie, **Citry**, **Cocherel**, **Congis-sur-Thérouanne**, **Coulombs-en-Valois**, Courchamp , Courtacon , **Crouy-sur-Ourcq**, Dagny , **Dhuisy**, Doue , **Douy-la-Ramée**, **Étrépilly**, (La) Ferté-Gaucher, (La) **Ferté-sous-Jouarre** , **Germigny-sous-Coulombs**, Hondevilliers , **Isles-les-Meldeuses**, **Jaignes**, **Jouarre**, Jouy-sur-Morin, Léchelle, Lescherolles , Leudon-en-Brie , **Lizy-sur-Ourcq**, Louan-Villegruis-Fontaine, **Luzancy**, **Marcilly**, (Les) Marêts , Marolles-en-Brie , **Mary-sur-Marne**, **May-en-Multien**, Meilleray, Melz-sur-Seine , **Méry-sur-Marne**, Montceaux-lès-Provins , Montdauphin , Montenils, Montolivet , **Nanteuil-sur-Marne**, **Ocquerre**, Orly-sur-Morin , **Pierre-Levée**, (Le) **Plessis-Placy**, **Puisieux**, Rebais , **Reuil-en-Brie**, Rupéroux , **Saâcy-sur-Marne**, Sablonnières , Saint-Barthélemy , Saint-Cyr-sur-Morin , Saint-Denis-lès-Rebais , Saint-Germain-sous-Doue, **Saint-Jean-les-Deux-Jumeaux**, Saint-Léger , Saint-Mars-Vieux-Maisons , Saint-Martin-des-Champs , Saint-Martin-du-Boschet , Saint-Ouen-sur-Morin , Saint-Rémy-de-la-Vanne , Saint-Siméon , **Sainte-Aulde**, **Sammeron**, Sancy-lès-Provins , Sourdun , **Sept-Sorts**, **Signy-Signets**, **Tancrou**, (La) Trétoire , **Trocy-en-Multien**, **Ussy-sur-Marne**, **Vendrest**, Verdolot , Villeneuve-sur-Bellot , Villiers-Saint-Georges , **Vincy-Manœuvre**, Voulton.

Somme (80) :

Aizecourt-le-Bas, Aizecourt-le-Haut, Allaines, Athies, Barleux, Bernes, Biaches, Bouchavesnes-Bergen, Bouvincourt-en-Vermandois , Brie , Brouchy , Buire-Courcelles, Bussu, Cartigny, Cléry-sur-Somme, Croix-Moligneaux , Devise , Doingt , Douilly, Driencourt , Ennemain , Épehy, Eppeville, Esmery-Hallon , Estrées-Mons , Éterpigny, Feuillères , Fins , Flaucourt , Guyencourt-Saulcourt , Ham , Hancourt , Hervilly, Hesbécourt, Heudicourt , Liéramont , Longavesnes , Marquaix , Matigny , Mesnil-Bruntel , Moislains, Monchy-Lagache , Muille-Villette , Nurlu , Offoy , Péronne , Pœuilly , Quivières, Roisel, Ronsoy, Sancourt , Sorel , Templeux-la-Fosse , Templeux-le-Guérard , Tertry, Tincourt-Boucly, Ugny-l'Équipée, Villecourt, Villers-Carbonnel, Villers-Faucon, Vraignes-en-Vermandois, Y.

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

b) — Délimitation de l'aire géographique

~~La production des volailles de la Champagne s'effectue exclusivement sur les départements de la Marne, de l'Aisne, des Ardennes et leurs cantons limitrophes définies ci-après à la page 9/35.~~

Cantons Limitrophes :

aux départements de la **Marne** : (Meuse, Haute-Marne, Seine-et-Marne, Aube)

~~Saint Dizier, Montier-en-Der, Wassy, Villiers-Saint-Georges, La-Ferté-Gaucher, Clermont-en-Argonne, Seuil-d'Argonne, Vaubecourt, Revigny-sur-Ornain, Bar-le-Duc, Ancerville, Charouges, Ramerupt, Arces-sur-Aube, Mery-sur-Seine, Romilly-sur-Seine, Villenauxe-la-Grande.~~

aux départements de l'**Aisne** : (Oise, Somme, Nord)

~~Betz, Crepy-en-Valois, Attichy, Noyon, Guiscard, Ham, Péronne, Roisel, Rebais, Cambrai-Est et Ouest, Carnières, Clary, Le-Cateau, Marcoing, Selesnes, Landrecies, Quesnoy-Est et Ouest, Maubeuge-Nord et Sud, Soire-le-Château, Trélon, Arrondissement du Douai, Avesnes-Nord et Sud, Bavay, Berlaimont, Haumont.~~

au département des Ardennes : (Meuse
Stenay, Dun sur Meuse, Montfaucon, Varennes en Argonne.

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 « Volailles de la Champagne » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation laquelle doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Les enregistrements relatifs à la traçabilité :

Les opérateurs tiennent à jour des documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de l'indication géographique protégée « Volailles de la Champagne ». Les enregistrements relatifs au suivi et au contrôle des conditions de production sont conservés durant 24 mois minimum.

• Traçabilité élevage

| Etape | Document / mentions |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir | <ul style="list-style-type: none">- Certificat d'origine par lot mentionnant :<ul style="list-style-type: none">• Le nom et adresse de l'éleveur,• Le n° de bâtiment livré,• Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs (souche),• Le date d'éclosion,• Le date de livraison,• Le nombre d'oisillons livrés.- Bon de livraison des oisillons |

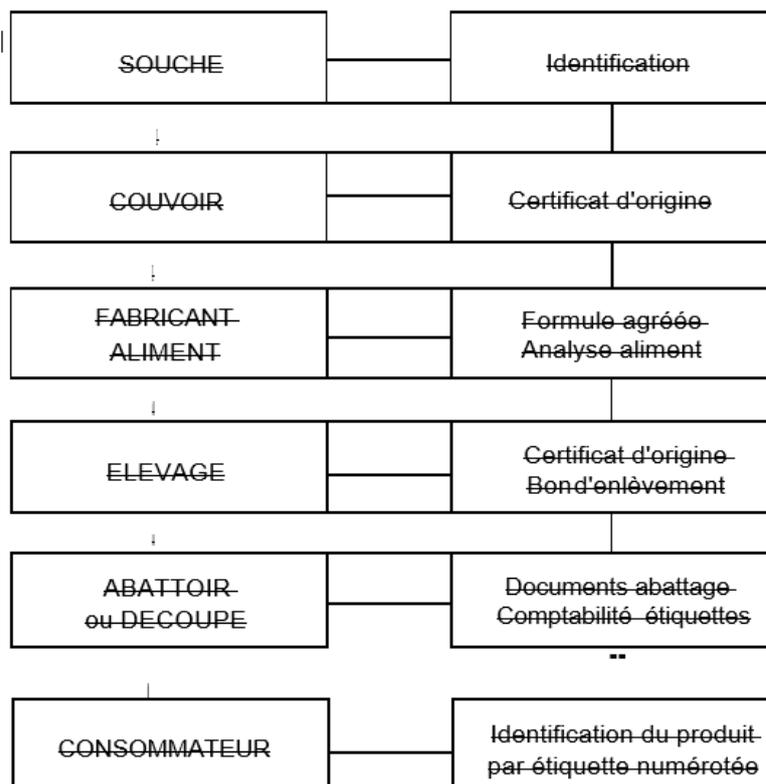
| Etape | Document / mentions |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine) | <ul style="list-style-type: none"> - Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - L'heure de mise à jeun - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir destinataire ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date du dernier enlèvement, date de la première désinfection) |
| Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande | <ul style="list-style-type: none"> - Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage. |

• **Traçabilité abattage – découpe - abats – conditionnement-surgélation**

| Etape | Document / mentions |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enlèvement / arrivée à l'abattoir | <ul style="list-style-type: none"> - Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ de l'élevage et d'arrivée du camion à l'abattoir. |
| Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes et/ou matière de l'abattoir transmises au groupement | <ul style="list-style-type: none"> - Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de |

| Etape | Document / mentions |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>découpe les carcasses peuvent présenter de « légers défauts » ou un « poids > 90% des poids définis pour chaque espèce » ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - La quantité de carcasses saisies ; - Le nombre de produits valorisés en IGP par unité d'emballage et par marque ou code étiquettes ; - La quantité de surgelés le cas échéant, et la date de surgélation. |
| <p>Déclaration de la comptabilité découpe étiquettes et/ou matière transmise au groupement</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date de découpe des volailles - Le nombre ou poids des types de découpe par unité d'emballage et par marque ou code étiquettes ; - La quantité de surgelés le cas échéant, et la date de surgélation. |
| <p>Déclaration de comptabilité Abats étiquettes et/ou matière transmise au groupement</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de conditionnement ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre ou poids des types d'abats par unité d'emballage et par marque ou code étiquettes ; - La quantité de surgelés le cas échéant, et la date de surgélation. |

TRACABILITE DU PRODUIT



5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Oisillons mis en place

Les souches utilisées sont issues de souches **rustiques** à croissance lente. **Les volailles sont ainsi adaptées à une durée d'élevage longue et en plein air.**

Les souches retenues pour la production des « Volailles de la Champagne » ont les phénotypes suivants :

| Production | Phénotype |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Poulet blanc, Chapon de poulet blanc, Poularde blanche | Plumage roux, pattes blanches ou bleues et peau blanche |
| Poulet jaune, Chapon de poulet jaune, Poularde jaune | Plumage roux, pattes et peau jaunes |

| | |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Poulet noir, Chapon de poulet noir Poularde noire | Plumage noir, pattes noires et peau blanche |
| Pintade Chapon de pintade | Plumage gris barré à noir, tarses bruns à noirs |
| Dinde | Plumage noir ou bronze, peau blanche ou jaune |

5.2. Alimentation des volailles

Les matières premières constitutives de l'aliment sont notamment d'origine végétale, minérale et vitaminique.

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

- 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** ;
- **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** ;
- **Produits d'animaux terrestres et produits dérivés : uniquement les invertébrés terrestres.**

Pourcentage minimum de céréales et produits dérivés durant la période de démarrage :

- **Poulets, chapons, poulardes, pintades, chapons de pintade : du 1^{er} au 28^{ème} jour : 50 % de grains céréales et produits dérivés minimum.**
- **Dindes : du 1^{er} au 28^{ème} jour : 30% de grains de céréales et produits dérivés minimum, de 29 à 63 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.**

Pourcentage minimum de céréales et produits dérivés durant la période d'engraissement :

- **Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement est égal ou supérieur à ~~70 %~~ 75%.**

Le pourcentage de produit dérivés de céréales n'est pas supérieur à 15% en poids du total de la formule d'aliment sur toute la période d'élevage.

~~ALIMENTATION~~

- ~~• La description des séquences alimentaires au cours de l'élevage ainsi que la proportion de céréales et éventuellement de produits laitiers incorporés dans ces aliments figurent dans le règlement technique de chaque label.~~
- ~~• Une attention particulière est portée à la qualité des matières premières alimentaires et des aliments suivants :~~
- ~~• Céréales et sous-produits de céréales : 75 % minimum en moyenne pondérée, sauf pour les pintades (70 %), (la formule respectant, en tout état de cause la réglementation en vigueur avec 70 % minimum de céréales au stade de l'engraissement) dont un maximum de 15 % de sous-produits de céréales, en poids de la formule d'aliments (huiles non comprises) ;~~
- ~~• . Tourteaux de soja, tournesol et colza ;~~
- ~~• . Graines d'oléagineux ;~~
- ~~• . Graines de protéagineux ;~~
- ~~• . Huiles végétales (sont exclues les huiles de colza à plus de 5 % d'acide érucique) ;~~
- ~~• . Produits d'origine laitière ;~~
- ~~• . Farines de luzerne et leurs dérivés ;~~
- ~~• . Mélasses ;~~
- ~~• . aliment (complémentaire) minéral ;~~
- ~~• . Colza, limité à 5 % maximum dans toutes ses formes.~~
- ~~• Le taux de matières grasses totales est limité à 5 %.~~
- ~~• L'emploi d'autres matières premières et aliments est subordonné à l'avis favorable de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, Section des Labels.~~
- ~~• La distribution de céréales sur le parcours est autorisée. Dans ce cas, il faut préciser dans le règlement technique la moyenne consommée par jour et enregistrer les distributions sur la fiche d'élevage.~~
- ~~• Pendant toute la durée de l'élevage, les facteurs de croissance sont interdits, conformément à la réglementation, ainsi que les économiseurs de consommation d'aliments.~~

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, épaississants et gélifiants sont interdits.

Additifs

~~Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :~~

- ~~• Antibiotiques : ils sont interdits en tant que facteurs de croissance et également en tant qu'économiseurs d'aliments ;~~
- ~~• Substances ayant des effets anti-oxygène : le B.H.T. (butylhydroxytoluène) est interdit ;~~
- ~~• Coccidiostatiques : l'emploi de la robenidine doit cesser 15 jours avant la date d'abattage présumée ;~~
- ~~• Agents liants, antimottants et coagulants — les lignosulfonates liquides sont interdits ;~~

~~-. Matières colorantes : seuls les xanthophylles autorisées par la réglementation peuvent être utilisés. Leur teneur ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment complet ou de l'équivalent d'une ration journalière ;~~

~~-. Vitamines : l'emploi de vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 U.I/kg de l'aliment complet, ou de l'équivalent d'une ration journalière.~~

~~Le retrait des additifs avant l'abattage s'effectue conformément à la réglementation en vigueur ; en outre, les 5 derniers jours avant l'abattage le régime est exempt de tout additif, au sens de ceux qui sont soumis au retrait.~~

Produits azotés

~~Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur (arrêté modifié du 27 août 1987).~~

Aliments médicamenteux

~~Sur un plan légal, les aliments médicamenteux relèvent du statut du médicament vétérinaire. En conséquence, ils ne peuvent être fabriqués que par des établissements agréés et délivrés sur prescription vétérinaire.~~

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

~~PROPHYLAXIE ET TRAITEMENTS~~

~~Un programme de prophylaxie agréé par les Services Vétérinaires de l'état membre est établi et les interventions prévues sont limitées au strict nécessaire. Les traitements sont limités aux interventions indispensables et effectués sur ordonnance et sous contrôle vétérinaire.~~

5.3 Caractéristiques des bâtiments

Les bâtiments d'élevage sont de petites tailles, 400 m² 480 m² et peuvent atteindre, 500 m² exclusivement pour les dindes, au maximum, Ils sont clairs et munis de trappes d'une hauteur de 0,35 mètre minimum pour assurer l'accès sur le parcours avec un ratio de 4 mètres linéaires de trappes pour 100 m² de surface du bâtiment.

Les bâtiments sont équipés d'un sas sanitaire fonctionnel centralisé par unité de production, ou d'un sas sanitaire fonctionnel par bâtiment.

Dans les bâtiments, l'élevage des volailles est pratiqué au sol sur litière végétale.

~~Bâtiments d'élevage~~

~~Les volailles de la Champagne sont élevées dans des bâtiments clairs de type Label 400 m² maximum de surface utile, la largeur ne doit pas excéder 9 m avec des trappes d'accès au parcours extérieur d'une hauteur de 0,35 minimum d'ouverture utile devant être ouvertes au plus tard de 9 heures au crépuscule.~~

5.4 Densité en bâtiments

L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle. Dans un même bâtiment, les animaux sont de même espèce, d'une même catégorie de croisements et du même âge.

| | Nombre maximum d'animaux /m ² en bâtiments |
|---------|-------------------------------------------------------|
| Poulet | 11 |
| Pintade | 13 |
| Dinde | 6,25 et 10 jusqu'à 7 semaines |

| | Nombre maximum d'animaux /m ² au jour de l'enlèvement partiel | Nombre maximum d'animaux /m ² à partir du jour de l'enlèvement partiel |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Chapon | 11 | 6,25 |
| Poularde | 11 | 9 6,25/m ² |
| Chapon de pintade | 13 | 10 |

Densité à l'intérieur des bâtiments

Les densités maximales à l'intérieur des bâtiments sont les suivantes :

Pour les poulets : 11/m²

Pour les pintades : 13/m²

Pour les dindes : 6,25/m²

Pour les chapons : 6,25/m²

Pour les poulardes : 6,25/m²

La durée entre le jour de l'enlèvement partiel (pratique de division de lots de volailles en cours d'élevage) et l'âge minimum d'abattage n'est pas inférieure à :

- 58 jours pour les chapons
- 28 jours pour les poulardes
- 49 jours pour les chapons de pintades.

5.5 Parcours

L'accès au parcours (ou à la volière le cas échéant) est obligatoire pour toutes les « Volailles de la Champagne ».

Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9h00 au plus tard et jusqu'au crépuscule. **Pour les volailles, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des animaux et l'intégrité du matériel en cas de température inférieure ou égales à -5°C.**

Age d'accès et surface du parcours :

| | Age en jours maximum d'accès au parcours | Surface minimale de parcours par sujet |
|--|------------------------------------------|----------------------------------------|
| | | |

| | | |
|---------|----------------------|------------------|
| Poulet | 42 | 2 m ² |
| Pintade | 56 | 2 m ² |
| Dinde | 56 7 semaines | 6 m ² |

| | Age en jours maximum d'accès au parcours | Surface minimale de parcours par sujet jusqu'au jour de l'enlèvement partiel | Surface minimale de parcours par sujet à partir du jour de l'enlèvement partiel |
|--------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Chapon | 42 | 2 m ² | 4 m ² |
| Chapon de pintade | 56 | 2 m² | 3 m² |
| Poularde | 42 | 2 m ² | 3 m ² |

~~– PARCOURS EXTERIEUR~~

~~Le parcours extérieur doit être herbeux et/ou ombragé et sa surface doit être au moins égale à :~~

~~Pour les poulets : 2 m²/sujet~~

~~Pour les pintades : 2 m²/sujet~~

~~Pour les dindes : 6 m²/sujet~~

~~Pour les chapons : 4 m²/sujet~~

~~Pour les poulardes : 3 m²/sujet~~

~~L'accès au parcours est obligatoire au plus tard à :~~

~~– 6 semaines pour les poulets, chapons et poulardes ;~~

~~– 7 semaines pour les dindes ;~~

~~- 6 ou 8 semaines pour les pintades (suivant la saison).~~

Cas d'élevages en volière pour les pintades et chapons de pintade :

Les bâtiments peuvent être munis d'une volière extérieure, d'une surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur supérieure à 2 m en lieu et place du parcours.

Les bâtiments ou les volières sont pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1000 animaux.

Aménagement du parcours :

Le parcours est attenant au bâtiment d'élevage et est situé en partie du côté des trappes de sortie des volailles. Au minimum, une surface de 2000 m² ou de 5 m² minimum par m² de bâtiment doit être disponible face à l'alignement des trappes.

Le parcours est, pendant la période de sortie des animaux, exclusivement réservé aux volailles et aisément accessible aux volailles dans leur intégralité.

Le parcours est recouvert, en majeure partie, de végétation. Des aménagements naturels composés d'arbres, de haies, d'arbustes et de bosquets, sont implantés pour favoriser la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments.

Le parcours dispose d'arbres ou arbustes (à l'exception des sites en volière) à raison d'un arbre tous les 20 m² de bâtiment, avec un minimum de 20 arbres. En cas de volière, au minimum 5 arbres ou arbustes sont implantés à proximité de la volière

PARCOURS EXTERIEUR

~~Le parcours extérieur doit être herbeux et/ou ombragé (...)~~

5.6 Chaponnage

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 d'élevage au plus tard à 9 semaines et doit se faire dans le calme.

Les volailles peuvent être maintenues en claustration pendant 2 jours avant et 6 jours après l'intervention.

Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé.

5.7 Claustration :

Pour les poulets destinés à un abattage à plus de 90 jours et pour les dindes de Noël, une finition en claustration est autorisée pendant une durée maximale de 15 jours.

Pour les chapons et poulardes, afin d'obtenir les qualités caractéristiques de la chair, une claustration complète est réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons/poulardes ou, sur prescription vétérinaire, de sortir tout ou partie du lot de chapons/poulardes à l'extérieur du bâtiment. Durant cette période de claustration, pour les chapons et les poulardes, la part de céréales est de 80% minimum dans la formule.

5.8 Traitements sanitaires

Tout traitement antibiotique est limité aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets.

5.9 Vide sanitaire

Le vide sanitaire entre deux lots est d'une durée minimale 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.

5.10 Age d'abattage

- Poulets : 81 jours minimum
- Pintades : 94 jours minimum
- Chapons et **chapons de pintade** : 150 jours minimum
- Poulardes : ~~126 jours~~ **120** jours minimum
- Dindes : 140 jours minimum

~~ABATTAGE ET CONDITIONNEMENT~~

~~L'âge minimum d'abattage est fixé à :~~

~~81 jours pour les poulets 94 jours pour les pintades~~

~~140 jours pour les dindes 150 jours pour les chapons 126 jours pour les poulardes~~

~~L'abattage et le conditionnement doivent être pratiqués dans des abattoirs répondant aux normes de la réglementation en vigueur et suivant les normes d'abattage prévues par la Notice Technique de chacun des Labels concernés.~~

~~L'organisation de l'abattoir doit permettre de séparer nettement, par un intervalle de temps suffisant, les bandes de volailles fermières sous label des autres productions. Les volailles sous label sont abattues en priorité et de préférence en début de journée. En aucun cas, les volailles label ne doivent être abattues après des poules.~~

~~Les opérations de ramassage, d'abattage, de ressuyage et de conditionnement doivent aboutir à la fourniture de carcasses présentant, outre les caractéristiques exigées par la réglementation en vigueur, une certaine fermeté de chair et l'absence d'eau ajoutée.~~

5.11 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 afin d'éviter les contaminations et les souillures de carcasses en abattoir.

La durée de transport entre le site d'élevage et l'abattoir n'excède pas **3** ~~2~~-heures ou 100 km afin de garantir le bien-être animal.

a) ~~Délimitation de l'aire géographique~~

~~Les conditions d'enlèvement, de transport et d'attente avant abattage doivent être telles qu'elles entraînent le moins possible d'agression pour les animaux. Ainsi les élevages doivent être situés à moins de 100 km de l'abattoir ou à moins de 2 heures de transport de celui-ci.~~

5.12 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.**

a) Délimitation de l'aire géographique

~~Un aménagement des systèmes de transport et une attente réduite en abattoir sont recommandés.~~

5.13 Qualité des viandes

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 inférieure ou égale à 4°C.

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

Seule la surgélation **par air pulsé** est autorisée, la congélation est interdite.

~~–MISE EN MARCHE~~

~~Les opérations mise en marché doivent s'effectuer de manière à ne pas nuire à la qualité du produit.~~

~~Le délai limite de consommation est fixé à :~~

~~· en produit frais :~~

~~pour les poulets pour les pintades
pour les dindes et chapons pour les poulardes~~

~~· 9 jours après abattage, jour d'abattage non compris
· 11 jours après abattage, jour d'abattage non compris
· 15 jours après abattage, jour d'abattage non compris
· 15 jours après abattage, jour d'abattage non compris~~

~~Les mêmes délais limites de consommation sont applicables aux produits présentés en découpe.~~

~~· en produit surgelé : Le délai limite d'utilisation optimale est fixé à 10 mois après abattage. Une fois ce délai atteint, les volailles sont retirées de la vente.~~

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

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

6.1. Spécificités de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique occupe l'est du bassin parisien, sur substrat géologique majoritairement sédimentaire du tertiaire, du Crétacé supérieur en particulier (craie). Le paysage se dessine entre la succession de cuestas, alternant fronts de côtes décrivant des arcs globalement orientés nord-sud surmontés de revers formant de vastes plateaux, percées du nord au sud par l'Aisne, la Marne, l'Aube et la Seine. Le relief offre ainsi des situations variées, de plaines de coteaux et de plateaux, dans des paysages plutôt ouverts qui présentent des variations de sols, de topographie et d'expositions qui ont favorisé une forte diversité de pratiques agricoles : de la viticulture à l'élevage, en passant par les grandes cultures sur les terres les plus fertiles et facilement mécanisables. Dans des espaces très ruraux, il en résulte aujourd'hui une économie

agricole diversifiée avec une répartition foncière qui bénéficie largement aux grandes exploitations en grandes cultures, aux exploitations nombreuses en polyculture-élevage et aux plus petites exploitations spécialisées (viticole).

L'aire géographique présente un climat océanique altéré avec une faible influence continentale. La pluviométrie annuelle est assez élevée et caractérisée par des précipitations régulières tout au long de l'année, ce qui se traduit par un ensoleillement faible (moins de 1700h/an en moyenne). Les écarts de température été/hiver sont assez marqués (hiver rudes et été chauds à tendance orageuse) avec des intersaisons douces. L'effet du relief sur ces conditions apparaît globalement faible, avec néanmoins des variations localisées en particulier liées au front de la côte d'Île de France. Ce climat est particulièrement favorable à la pousse de l'herbe dans les plaines et notamment en Champagne humide.

6.1.2. Facteurs humains

L'aire géographique présente de vastes zones rurales peu denses, ponctuées par des grandes agglomérations fortement peuplées : Reims en position centrale, reliée par les grands axes de communication à Saint-Quentin, Charleville-Mézières et Châlons-en-Champagne en périphérie. Si la proximité de Paris et les conditions favorables aux grandes cultures sur les plateaux de Champagne ont privilégié les céréales et les grandes cultures, là où vigne n'est pas plantée, la production de volailles en polyculture-élevage s'est développée dans les zones plus rurales, en bénéficiant à l'époque d'un approvisionnement proche en céréales, d'une pousse d'herbe favorisée par les conditions climatiques, de facilités de parcours et grâce à l'emploi de races rustiques bien adaptées à la rudesse des hivers.

6.2. Spécificités du produit

Les « volailles de la Champagne » sont issues de souches rustiques, à croissance lente, qui permettent une durée d'élevage longue, sur des parcours enherbés et arborés.

Leur état d'engraissement permet d'obtenir des volailles avec des carcasses charnues dont la chair, à cru, est ferme. Elles présentent des filets rebondis et des dépôts de graisse marqués sur la face latérale des cuisses.

6.3. Lien causal

La production des « Volailles de la Champagne » s'est développée grâce à des espaces naturels variés que ce soit à l'échelle de l'aire géographique ou au niveau des exploitations agricoles.

Les hommes ont façonné 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 d'élevage.

Le choix de souches rustiques avec un climat océanique aux influences continentales rend possible l'accès aux parcours toute l'année. Les volailles peuvent ainsi ingérer l'herbe présente sur parcours sans difficulté.

L'alimentation est complétée notamment par des céréales, à hauteur de 70 % au minimum en phase d'engraissement.

L'accès au parcours, l'alimentation proposée, et la durée d'élevage longue permettent aux volailles de s'engraisser lentement et ainsi obtenir des carcasses charnues dont la chair des volailles crues est ferme avec des filets rebondis et des dépôts de graisse marqués sur la face latérale des cuisses.

La proximité des pôles urbains, assez faciles d'accès de surcroît, assure des débouchés à cette production et ont contribué à la réputation des volailles mises en valeur dans des recettes. L'ensemble de ces éléments confère au produit fini une qualité reconnue et donc une réputation comme en témoignent les médailles obtenues au Concours Général Agricole de Paris depuis 1998. Les dernières médailles obtenues par l'IGP « Volailles de la Champagne » sont d'argent pour le poulet blanc et le poulet jaune en 2023 et 2025, et de bronze pour le poulet jaune en 2022.

~~La Champagne trouve ses origines vers les années 577 pour aboutir en 1663 à la physionomie actuelle (Cf. document C.1 page 19/35). Située à l'Est de Paris, son étendue surprend par sa diversité géologique qui a façonné des économies et des modes de vie très différents (Cf. document C.2 page 20/35).~~

~~C'est la Champagne pouilleuse qui, devenue une terre prospère grâce à la grande culture de céréales, a engendré l'élevage de viande comme l'embouche de taurillons.~~

~~De tous temps les volailles ont fait partie du *paysage champenois*, bien avant que les vignes et le champagne n'atteignent leur célébrité (Cf. document C.3 page 21/35).~~

~~Le rapprochement du vin de Champagne et des volailles a permis la création de subtiles recettes comme celles-ci (Cf. document C.4 page 22/35).~~

~~L'histoire bouleversée par les invasions a forgé aux Champenois un caractère obstiné et entreprenant et c'est tout naturellement que dans les années 1960 l'introduction du Mais Grain devait influencer fortement l'aviculture existante mais aussi celle naissante des volailles fermières Label Rouge qui correspondait parfaitement à leur attente : Des produits de qualité supérieure nécessitant une consommation maxima de grain.~~

~~Ainsi fut créée en 1959 l'entreprise "Les Eleveurs de la Champagne". Installée au centre de trois communes à Caurel dans la Marne, elle connut un essor rapide grâce à la proximité de Reims et des premiers succursalistes alimentaires dont cette ville a été la capitale historique et dont l'ère s'est terminée au début des années 1980 (Goulet Turpin, le Familistère, l'Economique rémois, les coopérateurs de Champagne).~~

~~Pour faire face à la forme actuelle de commerce installée sur des raisonnements dynamiques et prospectifs, les Eleveurs de la Champagne se sont agrandis deux fois en 1979 et en 1981 puis obtinrent le Label Rouge en 1985. Dotés d'un abattoir moderne, agréé C.E.E., ils ont poursuivi leur développement en passant d'une production de 69.308 volailles label rouge en 1986 à 636.176 en 1993 avec une progression annuelle constante de 12 % depuis 1990.~~

~~Leurs produits sont aujourd'hui fortement implantés dans les magasins de la région et bénéficient d'une grande notoriété ainsi que l'attestent les extraits de presse et recettes actuelles annexés au présent dossier :~~

Documents C.5 et C.6 page 23 et 24/35 : Extrait de "L'union" (Avril 86) "Nos volailles dans votre linéaire"

Document C.7 page 25/35 : Extrait de "L'Ardennais" (Juin 90)
"Modernisation et souci de la qualité pour les Aviculteurs de Champagne"

Document C.8 page 26/35 : Extrait de "la Marne Agricole" (Septembre 90) "65 Aviculteurs vous ouvrent leurs portes"

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de la Champagne » approuvé par le comité national IGP-LR-STG en séance des 3 et 4 juin 2025

~~Document C.9 page 27/35: Extrait de "l'Agriculteur de l'Aisne" (1990) "Un Eleveur a choisi la Volaille..."~~

~~Document C.10 page 28/35 : Extrait de "L'union" (Décembre 92) "Volailles : L'heure de la diversification"~~

~~Document C.11 page 29/35 : Extrait de "La Marne Agricole" (Novembre 92) "Deux atouts majeurs : Céréales et Environnement"~~

~~Document C.12 page 30/35: Extrait de "l'Agriculteur de l'Aisne" (Février 93) "Volailles : Produire ce que l'on peut vendre"~~

~~Documents C.13 et C.14 pages 31 et 32/35
Des recettes avec les volailles de la Champagne.~~

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

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

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

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

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

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n° 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

~~**V STRUCTURE DE CONTROLE**~~

~~Les contrôles et la Certification des volailles de la Champagne sont assurés par : l'organisme SYNDIM / Syndicat Malvoisine~~

~~Adresse bureaux :~~

~~7, rue de Janvry
Z.A. de Montvoisin 77 91400 GOMETZ LA VILLE
Téléphone: (1) 60.12.34.13
Télécopie : (1)60.12.46.50~~

~~dont l'agrément a été accordé sur la triple base de respect des dispositions en matière de certification et de contrôle 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 1er janvier 1998, comme l'impose le règlement CEE N° 2081/92.~~

(Cf. ~~copie arrêté de l'agrément paru au J.O.R.F. du 15 février 1994 jointe au présent dossier~~).

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaire, l'étiquetage comporte :

**La dénomination enregistrée du produit « Volailles de la Champagne ».
Le symbole de l'IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.**

~~VI ETIQUETAGE~~

~~Afin d'assurer la traçabilité du produit, chaque étiquette est numérotée individuellement.~~

~~Sur chaque étiquette apparaît le logo Label Rouge de façon conforme aux prescriptions du livre des normes~~

~~Les mentions obligatoires conformes à la réglementation en vigueur et aux notices techniques label sont les suivantes :~~

- ~~- la dénomination de vente du produit (Poulet - pintade - dinde etc...)~~
- ~~- la mention de l'état dans lequel le produit est commercialisé (frais ou surgelé)~~
- ~~- l'identification de l'abattoir~~
- ~~- la classe (A uniquement)~~
- ~~- la présentation (effilé - éviscéré sans abats - découpe)~~
- ~~- le délai limite de consommation~~
- ~~- l'identification de l'Organisme Certificateur~~
- ~~- le numéro d'homologation du Label~~
- ~~- la mention produit frais~~
- ~~- une plage informative comprenant :~~
 - ~~. Fermier - Classe A - Elevé en plein air ou en liberté,~~
 - ~~. la durée d'élevage : "X jours minimum",~~
 - ~~. le mode d'alimentation : "alimenté avec X % de céréales",~~
 - ~~. "délai limite de consommation: X jours après abattage", (voir étiquette poids - prix)~~
 - ~~. "tenir au frais entre 0 et -4°C",~~
 - ~~. nom et adresse de l'Organisme de contrôle.~~

~~Facultativement, peut également figurer sur l'étiquette la zone de production des volailles de Champagne.~~

~~La mention "à consommer jusqu'au..." figure :~~

- ~~- pour les volailles préemballées, sur l'étiquette poids - prix ;~~
- ~~- pour les volailles nues, sur l'étiquette collée sur la carcasse en faisant en sorte qu'elle demeure indissociable de la volaille et qu'elle soit visible lors de la présentation à la vente.~~

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

| POINT A CONTROLER | VALEURS CIBLE | METHODE D'EVALUATION |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Elevage | Elevage dans l'aire géographique définie | Contrôle documentaire et visuel |
| Elevage | Souches rustiques à croissance lente | Contrôle documentaire et visuel |
| Elevage | Elevé en plein air avec un accès à un parcours ou volière | Contrôle documentaire et visuel |
| Abattoir | Age d'abattage | Documentaire |

VII – EXIGENCES NATIONALES

ENGAGEMENT DU GROUPEMENT DEMANDEUR

~~En vue de conforter l'indication Géographique Protégée "Volailles de la Champagne" et d'assurer un niveau de qualité supérieure aux produits qui en bénéficieront, le groupement demandeur s'engage à respecter et à faire respecter par les différents intervenants de la filière :~~

~~.- Les dispositions communautaires particulières, notamment :~~

~~- le Règlement (CEE) sur les normes de commercialisation des volailles.~~

~~- les Directives (CEE) sur le bien être des animaux et leurs conditions de transport~~

~~.- Les dispositions nationales particulières :~~

~~- Notices Techniques du label.~~

~~- Règlements techniques Label de SYNDIM.~~

~~.- La conformité aux critères de la norme EN 45011.~~

~~- CONTROLES~~

~~Un plan de contrôle minimum est établi.~~

~~Les objectifs du contrôle comportent une surveillance vigilante des apports tout au long de la chaîne de production, la mise en oeuvre de nombreuses mesures qualitatives et quantitatives relevant de diverses disciplines qui puissent être collationnées, analysées et exploitées. Le contrôle doit permettre d'assurer une meilleure information des consommateurs en portant à leur connaissance ses éléments constitutifs.~~

~~Un organigramme général doit préciser la nature et la fréquence des contrôles ainsi que les techniques d'échantillonnage et de mesure utilisées. La description des opérations~~

~~de contrôle demeure indispensable dans le règlement du label qui doit comprendre à cet effet :~~

- ~~le cadre du contrôle et ses différents niveaux d'intervention, depuis l'origine jusqu'à la vente du produit au consommateur ;~~
- ~~les éléments constitutifs du contrôle proprement dit ;~~
- ~~la fréquence des contrôles ;~~
- ~~le plan de travail permettant, sur documents, de prendre connaissance des résultats des contrôles au cours de leurs différentes phases d'exécution ;~~
- ~~la nature et la gradation des sanctions prévues ;~~
- ~~la certification de qualité étant étroitement associée à l'origine du sujet et à son lieu d'élevage, toute disposition pratique doit être prise en vue de garantir au consommateur, pour "chaque produit" :~~
 - ~~une identification individuelle,~~
 - ~~un contrôle continu.~~

~~Des tests de dégustation et des mesures de perte à la cuisson normalisées constituent un des éléments du contrôle.~~

~~Le tableau ci après indique les niveaux de contrôle et la fréquence minimale de ces contrôles.~~

~~**PLAN DE CONTROLE MINIMUM DES LABELS
AVICOLES**~~

~~Le présent plan de contrôle est destiné à définir les bases minimales sur lesquelles seront établies les procédures de certification des produits avicoles sous label.~~

| Niveau de contrôle | Fréquence minimale de contrôle |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Couvoirs | 2 contrôles inopinés par an et par couvoir pour les volailles annuelles 1 contrôle inopiné par an pour les volailles festives |
| Elevages | 1 contrôle par bande (volailles à rôtir, palmi-pèdes prêts à gaver) |
| Fabricants d'aliments | 2 contrôles inopinés par an et par usine |

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de la Champagne » approuvé
par le comité national IGP-LR-STG en séance des 3 et 4 juin 2025*

| | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Analyses d'aliments | 1 analyse par an et par formule agréée |
| Abattoirs | 6 contrôles inopinés par abattoir et par an dont un réalisé en période d'abattage des produits festifs |
| Analyses bactériologiques | 3 contrôles bactériologiques par trimestre et par abattoir pour les poulets, dont un au moins réalisé par l'organisme certificateur |
| Ateliers de découpe et atelier de transformation | 12 contrôles inopinés par atelier et par an |
| Produits sur points de vente | 1 contrôle par abattoir et par tranche de 100.000 volailles labellisées par an, avec un minimum de six contrôles par an et par abattoir |
| Tests organoleptiques | 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 de 1 test par abattoir ; la répartition des tests par abattoir se fait au prorata de leur volume respectif d'activité. volailles festives : 3 tests par label et par an |