

# DOCUMENT UNIQUE

« Volaille de Bresse »

ou « Poulet de Bresse » ou « Poularde de Bresse » ou « Chapon de Bresse »

N° UE:

AOP (X)

IGP ( )

## 1. DÉNOMINATIONS

« Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse » ou « Poularde de Bresse » ou « Chapon de Bresse »

## 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

### 3.1. Type de produit

Classe 1.1

Viande (et abats) frais

### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» appartiennent au genre *Gallus* et à la race gauloise ou Bresse de variété blanche. À l'âge adulte, les animaux présentent des caractères extérieurs spécifiques.

Le «Poulet de Bresse» pèse au minimum 1,3 kg effilé (1 kg «prêt à cuire»). La «Poularde de Bresse» pèse au minimum 1,8 kg effilée (1,5kg « prêt à cuire »). Les poulets et les poulardes peuvent avoir subi un roulage et un bridage selon les usages.

Le «Chapon de Bresse» pèse au minimum 3,0 kg effilé. Il est commercialisé entre le 1<sup>er</sup> novembre et le 31 janvier. Il doit obligatoirement avoir subi un roulage dans une toile d'origine végétale (lin, chanvre, coton) et un bridage de façon à ce que la volaille soit entièrement «emmaillotée» à l'exception du cou dont le tiers supérieur est laissé emplumé.

Les volailles abattues sont bien en chair, avec filets développés; leur peau est nette, sans sicots, sans déchirures, meurtrissures ou colorations anormales; leur engraissement rend invisible l'arête dorsale; la forme naturelle du bréchet n'est pas modifiée. Les membres sont exempts de fracture. La collerette de plumes conservée sur le tiers supérieur du cou est propre Les pattes sont débarrassées de toute souillure.

Les volailles sont commercialisées sous la forme «effilée». La présentation «prêt à cuire» est admise pour les poulets et poulardes seulement, à condition que les membres, à l'exception des doigts, ne soient pas amputés.

La présentation découpée est admise pour les poulets seulement.

La présentation « surgelée » est admise pour les poulets seulement (« prêt à cuire » ou morceaux découpés).

Les volailles ayant subi un roulage et un bridage peuvent être commercialisées roulées ou déroulées. Elles se présentent sous une forme oblongue. Ailes et pattes s'incrudent dans le corps et ne sont plus saillantes. La chair doit être ferme, dure et d'une bonne tenue.

### **3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés) :**

—

### **3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des volailles :

- les céréales provenant exclusivement de l'aire géographique de l'appellation d'origine,
- les végétaux, co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

Pendant la période de «démarrage» qui dure 35 jours maximum, la ration alimentaire est constituée d'au minimum 50 % en volume de céréales auxquelles peuvent être ajoutées une complémentation composée de matières végétales, produits laitiers, vitamines et minéraux.

Les volailles pendant la période «de croissance» sont élevées sur parcours herbeux. L'alimentation est alors essentiellement constituée par les ressources du parcours (herbe, insectes, petits mollusques, ...) auxquelles s'ajoutent du lait et ses sous-produits et des céréales : maïs, sarrasin, blé, seigle, avoine, triticale, orge. Ces céréales peuvent être produites en association culturale avec des légumineuses à graines (vesce, pois, gesse, féverole, lupin, lentille) si la proportion de céréale au semis est majoritaire. Le maïs constitue au moins 40 % de la ration alimentaire. Entre le 36<sup>ème</sup> et le 84<sup>ème</sup> jour d'élevage, une complémentation des volailles en protéines, minéraux et vitamines peut intervenir en appoint des ressources locales.

Le taux de protéine de la ration alimentaire journalière est de 15 % maximum.

La période de «finition» dure au minimum dix jours pour les poulets, trois semaines pour les poulardes et quatre semaines pour les chapons. Elle est réalisée en épinettes dans un local sombre, calme et aéré. La ration alimentaire des volailles est alors la même que pendant la période de croissance à laquelle peut être ajouté du riz.

Au final, l'alimentation des volailles (parcours et céréales) provient de l'aire géographique à près de 90 %.

### **3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La sélection, la multiplication et l'accoupage ainsi que l'élevage, l'abattage et la découpe des volailles se déroulent dans l'aire géographique.

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

La préparation des volailles (finition de plumaison et nettoyage des collerettes), leur conditionnement et, le cas échéant pour les poulets seulement, la découpe et la surgélation, ont lieu dans l'aire géographique selon les modes de présentation suivants:

- la présentation «effilée»;
- la présentation «roulée et bridée». Les opérations de roulage et de bridage, obligatoires pour le chapon, consistent en une présentation traditionnelle des volailles de Bresse dans une toile fortement serrée d'origine végétale (lin, coton ou chanvre) et cousue à la main (au moins 15 à 20 points de couture selon qu'il s'agit de poulet, de poularde ou de chapon);

- la présentation «prêt-à-cuire» pour les poulets et poulardes seulement. Les membres des volailles (à l'exception des doigts) sont conservés
- La présentation « découpée » et « surgelée » pour les poulets uniquement

L'obligation de réalisation de ces étapes dans l'aire géographique est justifiée au regard des savoir-faire très spécifiques et traditionnels qui sont mis en œuvre. Le roulage et le bridage des volailles en sont le meilleur exemple. Cette technique se pratique surtout pour les fêtes de fin d'année et permet une meilleure imprégnation des graisses dans les muscles et contribue ainsi à la meilleure expression organoleptique des produits. Les opérateurs de la filière «Volaille de Bresse» ont maintenu ces pratiques malgré le temps et le travail conséquents qui sont nécessaires pour aboutir à ces présentations. Les présentations «prêt-à-cuire» et «surgelés» sont également spécifiques à l'AOP «Volaille de Bresse» dans la mesure où les membres (exception faite des doigts) ne sont pas amputés.

En outre, la peau très délicate de la volaille de Bresse nécessite une attention toute particulière, afin de ne pas l'arracher lors de l'ensemble des opérations de plumage, pliage et conditionnement. Il convient donc de limiter au maximum les manipulations qui pourraient abîmer la peau (déchirures, meurtrissures et colorations anormales sont des motifs de déclassement des volailles).

Enfin, la réalisation dans l'aire géographique est une nécessité dans la mesure où ces opérations sont réalisées concomitamment à l'étape de classement des volailles en AOP. C'est lors de cette étape ultime de classement que les volailles peuvent être commercialisées en bénéficiant du signe AOP. Ce classement est matérialisé par l'apposition de marques d'identification, notamment les scellés (et les sceaux pour les poulardes et chapons) qui sont des supports d'identification des produits et qui garantissent la traçabilité.

### **3.7. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

Les «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» quand elles sont en pièce entière portent simultanément la bague de l'éleveur, le scellé de l'abatteur, une étiquette spécifique ainsi que pour les poulardes et les chapons un sceau d'identification.

L'étiquette est apposée sur le dos des volailles présentées effilées ou le bréchet des volailles présentées «prêt à cuire» lors du classement des volailles en appellation d'origine préalablement à l'expédition.

La bague, anneau inviolable, porte les coordonnées de l'éleveur. Le scellé est une agrafe portant l'inscription «Bresse». Dans le cas d'abattoirs, figurent les coordonnées de l'abatteur. Dans le cas d'abattage à la ferme par l'éleveur, le scellé comporte l'indication «Abattage à la ferme».

Les sceaux d'identification des «chapons» et «poulardes» se présentent sous la forme de sceau qui comporte la mention «Poularde de Bresse roulée» ou «Poularde de Bresse» ou «Chapon de Bresse» et la mention «appellation d'origine contrôlée» ou «appellation d'origine protégée».

La bague est apposée par l'éleveur à la patte gauche avant le départ de l'exploitation. Le scellé est apposé à la base du cou lors du classement des volailles en appellation d'origine préalablement à l'expédition. Les sceaux sont apposés à la base du cou et maintenus par le scellé.

Dans le cas de découpes de poulets destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente est identifiée individuellement pour permettre une traçabilité jusqu'à l'éleveur (un numéro d'identification délivré par l'ODG).

#### 4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Volaille de Bresse» s'étend aux territoires des communes suivantes:

Dans le département de l'Ain:

En partie :

Abergement-Clémenciat (L'), Ceyzériat, Châtillon-sur-Chalaronne, Coligny, Courmangoux, Dompierre-sur-Chalaronne, Dompierre-sur-Veyle, Druillat, Jasseron, Meillonas, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Étienne-sur-Chalaronne, Saint-Martin-du-Mont, Salavre, Tossiat, Val-Revermont, Verjon.

En totalité :

Arbigny, Asnières-sur-Saône, Attignat, Bâgé-Dommartin, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bény, Béréziat, Bey, Biziat, Boisse, Bourg-en-Bresse, Boz, Buellas, Certines, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Condeissiat, Confrançon, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Cras-sur-Reyssouze, Crottet, Cruzilles-lès-Mépillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Domsure, Etrez, Feillens, Foissiat, Garnerans, Gorrevod, Grièges, Illiat, Jayat, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Marsonnas, Mézériat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Ozan, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huiariat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Bénigne, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Étienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Sermoyer, Servas, Servignat, Sulignat, Thoisse, Tranclière (La), Vandeins, Vernoux, Vescours, Vésines, Villemotier, Viriat, Vonnas.

Dans le département du Jura :

En partie :

Annoire, Asnans-Beauvoisin, Augéa, Balanod, Beaufort, Bois-de-Gand, Césancey, Chaînée-des-Coups, Chassagne (La), Chaumergy, Chaussin, Chaux-en-Bresse (La), Cousance, Cuisia, Desnes, Digna, Essards-Taignevaux (Les), Foulenay, Francheville, Gevingey, Longwy-sur-le-Doubs, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Orbagna, Petit-Noir, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Jean-d'Étreux, Sainte-Agnès, Trois-Châteaux (Les), Val-Sonnette, Vincelles, Vincent-Froideville.

En totalité :

Bletterans, Chapelle-Voland, Chêne-Sec, Chilly-le-Vignoble, Commenailles, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Fontainebrux, Frébuans, Hays (Les), Larnaud, Nance, Neublans-Abergement, Relans, Repôts (Les), Trenal, Villeveux.

- Dans le département de Saône-et-Loire:

En partie :

Chalon-sur-Saône, Champagnat, Charette-Varenes, Cuiseaux, Fretterans, Joudes, Lays-sur-le-Doubs, Longepierre, Navilly, Tournus.

En totalité :

Abergement-de-Cuisery (L'), Abergement-Sainte-Colombe (L'), Allériot, Authumes, Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Bey, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Saint-Sauveur (La), Chapelle-Thècle (La), Châtenoy-en-Bresse, Chauv (La), Ciel, Condal, Cuisery, Damerey, Dampierre-en-Bresse, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Epervans, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenard, Frontenard, Genève (La), Guerfand, Huilly-sur-Seille, Jouvençon, Juif, Lacrost, Lans, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montcoy, Montjay, Montpont-en-Bresse, Montret, Mouthier-en-Bresse, Ormes, Oslon, Ouroux-sur-Saône, Pierre-de-Bresse, Planois (Le), Pontoux, Préty, Racineuse (La), Rancy, Ratenelle, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Christophe-en-Bresse, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Étienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Marcel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-en-Bresse, Saint-Maurice-en-Rivière, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Sainte-Croix, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Sermesse, Serrigny-en-Bresse, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Torpes, Toutenant, Tronchy, Truchère (La), Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs, Vérissey, Verjux, Villegaudin, Vincelles.

## 5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUES

La « Volaille de Bresse » / « Poulet de Bresse » / « Poularde de Bresse » / « Chapon de Bresse » est une volaille d'une race spécifique la race gauloise ou de Bresse de variété blanche, sélectionnée localement, à croissance lente.

Cette race rustique parfaitement adaptée aux conditions climatiques de la Bresse permet de valoriser au mieux les parcours herbeux qui lui sont mis à disposition où elle doit chercher elle-même sa nourriture, développant ainsi une musculature importante sur une ossature fine.

Son alimentation complémentaire carencée en protéines, mais riche en maïs et sa finition a permis la production de volailles grasses à l'origine de la notoriété des volailles de Bresse.

L'aire de production des volailles de Bresse, correspond à une plaine bocagère légèrement vallonnée, issue d'apports géologiques périglaciaires à l'origine de sols très argileux et imperméables. Le climat est humide.

Le maïs, apparu en Bresse au début du XVII<sup>e</sup> siècle a joué un rôle central dans le système agricole bressan servant à l'alimentation des volailles. Une polyculture traditionnelle basée sur les cultures herbagères et céréalières et l'élevage avicole et bovin s'est mise en place au fil des siècles et perdure encore aujourd'hui.

Dès 1591, les registres municipaux de la ville de Bourg-en-Bresse mentionnent les Volailles de Bresse et notamment les « chapons gras ». A partir du XVII<sup>e</sup> siècle, les redevances en chapons et poulardes se multiplient et, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, ils figurent sur tous les baux.

Les professionnels intentèrent des actions en justice pour préserver les usages de production et l'aire de production, et à l'issue d'une longue procédure, le jugement du Tribunal de Bourg-en-Bresse du 22 décembre 1936 définit l'appellation d'origine en délimitant l'aire géographique et en fixant ses conditions de production.

La race locale reconnue comme la seule pouvant conduire à l'obtention de l'appellation d'origine est d'une grande rusticité et très bien adaptée à l'environnement et aux sols humides de la Bresse.

Les pratiques d'élevage reposent sur un régime alimentaire ancestral basé sur une alimentation autonome des volailles sur les parcours herbeux (vers de terre, herbe...), complétée de céréales et

de produits laitiers (lait dilué, petit lait, lait en poudre, babeurre...). L'engraissement final des animaux est réalisé dans des cages dites « épinettes », au calme et à l'abri de la lumière pour éviter toute agitation.

Lorsqu'elles sont « parées » à la mode bressanne, ce qui est obligatoire pour le chapon, les pattes et les ailes des volailles sont collées au corps. Les volailles sont ensuite pliées dans une toile solide d'origine végétale puis cousue très serrée à la main à l'aide d'une ficelle fine en commençant par le centre et en finissant vers la tête et vers le croupion de façon à ce que la volaille soit entièrement « emmaillotée », à l'exception du cou dont le tiers supérieur est laissé emplumé. Une fois démaillotée la volaille présente la forme caractéristique d'un cylindre d'où seuls têtes et cou se détachent.

Les animaux se caractérisent par une finesse du squelette et du grain de peau qui indique une aptitude au développement de la viande et de la graisse.

La « Volaille de Bresse » est qualifiée de type « volaille grasse » : longiligne et d'une finesse extrême, ce qui témoigne de la vocation à l'engraissement de ces animaux. Elle se distingue facilement du type « poulet de grain » qui est plus large, plus ramassé et avec des caractères d'anémie moins prononcés.

La polyculture bressane, induite directement par les caractéristiques de son milieu naturel, notamment ses aptitudes favorables aux cultures herbagères et à celle du maïs, qui exigent un climat arrosé et des sols aux réserves en eau importantes, est le facteur déterminant qui se trouve à l'origine de l'élevage de volailles en Bresse. Le maïs en complément des autres céréales, du fait de ses qualités nutritionnelles a permis la production de volailles grasses à l'origine de la réputation des volailles de Bresse.

Les producteurs ont su conserver la race à l'état pur afin de développer la volaille de Bresse. Ses caractères de rusticité lui ont permis de vivre dans ce milieu difficile où elle se nourrit en partie de la faune spontanée du terroir et du complément substantiel issu de l'aire géographique (maïs, lait) apporté par l'éleveur au cours de son élevage et de son engraissement.

Ainsi, l'élevage repose sur une tradition forte associant un régime alimentaire particulièrement carencé en protéines, des méthodes d'engraissement spécifiques et un âge d'abattage tardif qui permet aux animaux d'acquérir une complète maturité physiologique.

---

### **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCAOPVolailleBresse2018.pdf>