

# DOCUMENT UNIQUE

« Volailles d'Ancenis »

N° UE: [réserve UE]

**AOP ( )**

**IGP (X)**

## 1. DÉNOMINATION(S)

« IGP volailles d'Ancenis »

## 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

« France »

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

### 3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.1. : Viandes (et abats) frais

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

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

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

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

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

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

Selon la volaille, les caractéristiques des produits finis sont les suivantes :

	Poids minimum	Couleur de chair et peau	Couleur des pattes
Poulet	1 kg	Jaune ou blanche	Jaunes blanches ou noires
Pintade	0,850 kg	Beige	Noires
Chapon	2,5 kg	Jaune ou blanche	Jaunes ou blanches
Chapon de pintade	1,4 kg	Beige	Noires
Poularde	1,6kg	Jaune ou blanche	Jaune ou blanches

Dinde	2,3 kg	Jaune ou blanche	Noires
-------	--------	------------------	--------

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

L'alimentation des « Volailles d'Ancenis » est composée de 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70% minimum de céréales et dérivés de céréales. 12% minimum des céréales sont apportées sous forme de blé entier durant toute la période d'engraissement (après 28 jours) favorisant le travail du gésier des animaux et ainsi répondre aux besoins naturels des oiseaux.

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

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

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

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

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

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

Les « Volailles d'Ancenis » sont élevées dans l'aire géographique délimitée de l'âge d'un jour jusqu'à leur enlèvement pour l'abattage.

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

Les « Volailles d'Ancenis » sont commercialisées en pièces entières ou en découpe, en frais ou surgelé.

Les pièces entières sont issues de carcasses de classe A ; la découpe peut être réalisée à partir de carcasses de classe B, mais les pièces commercialisées doivent être de classe A.

Les carcasses sont présentées :

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

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

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

Sans objet

## **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE**

Liste des communes composant l'aire géographique de l'IGP « Volailles d'Ancenis » selon le COG officiel 2019.

### **Département de la Loire-Atlantique en intégralité**

#### **Département de Maine-et-Loire :**

**Cantons** : Angers 1 - Angers 2 - Angers 3 - Angers 4 - Angers 5 - Angers 7 à l'exclusion de l'ancien territoire des communes déléguées de Bauné et Corné (commune de Loire-Authion) et La Ménitré - Beaupréau - Chalonnes-sur-Loire - Chemillé-Melay à l'exclusion de l'ancien territoire de la commune déléguée de Martigné-Briand (commune de Terranjou) - Cholet 1 - Cholet 2 - La Pommeraye - Les Ponts-de-Cé à l'exclusion de l'ancien territoire des communes déléguées de Chemellier et Coutures (commune de Brissac-Loire-Aubance) - Saint Macaire-en-Mauges - Tiercé à l'exclusion des communes de Baracé, Durtal, Etriché, Les Rairies, Montigné-les-Rairies et l'ancien territoire des communes déléguées de Daumeray et Morannes (commune de Morannes-sur-Sarthe-Daumeray)

**Communes** : Angers (partie du canton d'Angers 6) - Montreuil-sur-Loir - Rives-du-Loir-en-Authion - Saint-Barthélémy-d'Anjou - Verrières-en-Anjou

#### **Département des Deux-Sèvres:**

**Cantons** : Bressuire - Cerizay - La Gâtine à l'exclusion des communes de Doux, La Ferrière-en-Parthenay, Fomperron, Mazières-en-Gatine, Oroux, Pressigny, Saint-Germier, Saint-Georges-de-Noisne, Saint-Marc-la-Lande, Thénezay et Verruyes - Mauléon - Parthenay - Thouars à l'exclusion de la commune de Louzy

**Communes** : Airvault, Argenton-l'Eglise, Availles-Thouarsais, Bouillé-Loretz, Boussais, Coulonges-Thouarsais, Glenay, Louin, Luche-Thouarsais, Luzay, Maisontiers, Pierrefite, Sainte-Gemme, Saint-Loup-Lamaire, Saint-Varent, Tessonnière, Val-en-Vigne,

#### **Département de la Vendée:**

**Canton** : Mortagne-sur-Sèvre

**Communes** : Bazoges-en-Paillers, La Boissière-de-Montaigu et Treize-Septiers.

## **5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

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

L'aire géographique de l'IGP « Volailles d'Ancenis » couvre toute la base vallée de la Loire depuis son embouchure jusqu'au Loir. Le relief est vallonné et s'organise autour d'un réseau assez dense de rivières.

L'aire géographique se caractérise par une grande variabilité des sols sur un socle commun, le massif armoricain, et en conséquence du point de vue du potentiel agronomique des sols une diversité spatiale y compris à l'échelle de l'exploitation. Cela explique dans une large mesure le régime des cultures, les agriculteurs et éleveurs de l'aire ont toujours réservé traditionnellement les terres les plus séchantes ou les plus mal drainées aux herbages, les

terres les plus profondes et/ou les plus fertiles aux céréales principalement blé et orge, les autres aux cultures fourragères.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le caractère traditionnel de cette production lui a valu tout d'abord une réputation régionale attestée par la présence d'un marché aux volailles hebdomadaire à Ancenis.

L'ensemble de ces éléments confère au produit fini une qualité reconnue comme en témoignent les médailles obtenues au Concours Général Agricole de Paris depuis 1995.

---

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

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

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