

Document unique

« Volailles de la Champagne »

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

« Volailles de la Champagne »

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Code de nomenclature combinée

- 02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

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

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 :

	Âge minimal 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	1,95	1,65
Pintade	94 jours	1,1	0,85
Chapon de Pintade	150 jours	1,8	1,4
Dinde	140 jours	Mâle : 3,6 Femelle : 2,7	Mâle : 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.

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

Les « Volailles de la Champagne » sont nourries avec une alimentation composée de :

- 50 % minimum de céréales en phase de démarrage jusqu'à 29 jours hormis pour les dindes pour lesquelles la proportion est de 30 % au minimum.
- 70 % minimum de céréales pour les pintades, les chapons de pintades, les poulets et chapons de poulets, et de 50 % pour les dindes en phase de d'engraissement.

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

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

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 ».

3.5. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

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

Département de l'Aube (10) :

Les communes des cantons d'Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine et Crenay-près-Troyes à l'exception des communes de Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif, Crenay-près-Troyes.

Les communes de Magnicourt, Joncreuil, Bailly-le-Franc, Donnement, Villeret, Chavanges, Arrembécourt, Lentilles, Balignicourt, Chalette-sur-Voire, Jasseines, Saint-Léger-sous-Margerie, Braux, Aulnay, Pars-lès-Chavanges, Montmorency-Beaufort, La Saulsotte, Montpothier, Barbuise, Périgny-la-Rose, Villenauxe-la-Grande, La Villeneuve-au-Châtelot, Plessis-Barbuise, Saint-Loup-de-Buffigny, La Fosse-Corduan, Origny-le-Sec, Orvilliers-Saint-Julien, Ossey-les-Trois-Maisons, Saint-Martin-de-Bossenay

Département de la Haute-Marne (52) :

Les communes des cantons de Saint-Dizier, Saint-Dizier-1, Saint-Dizier-3 et Wassy.

Les communes de Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain, Chamouilley

Département de la Meuse (55) :

Les communes des cantons d'Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain et Stenay à l'exception de Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville, Béthelainville

Les communes de Longeville-en-Barrois, Savonnières-devant-Bar, Combles-en-Barrois, Trémont-sur-Saulx, Fains-Véel, Beausite, Èvres, Les Trois-Domaines, Nubécourt, Seuil-d'Argonne, Beaulieu-en-Argonne, Foucaucourt-sur-Thabas, Pretz-en-Argonne, Waly, Lavoye, Brizeaux, Ippécourt, Autrécourt-sur-Aire, Velosnes, Thonne-les-Près, Thonnelle, Thonne-le-Thil, Flassigny, Thonne-la-Long, Montmédy, Jametz, Juvigny-sur-Loison, Louppy-sur-Loison, Chauvency-le-Château, Avioth, Breux, Marville, Han-lès-Juvigny, Remoiville, Verneuil-Grand, Quincy-Landzécourt, Vigneul-sous-Montmédy, Bazeilles-sur-Othain, Iré-le-Sec, Chauvency-Saint-Hubert, Écouvies, Villécloye, Verneuil-Petit, Bar-le-Duc

Département du Nord (59) :

Les communes des cantons d'Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies et Sin-le-Noble

Département de l'Oise (60) :

Les communes des cantons de Compiègne-1, Crépy-en-Valois et Noyon à l'exception de Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont, Carlepont.

Les communes de Croutoy, Chelles, Saint-Étienne-Roilaye, Pierrefonds, Hautefontaine, Cuise-la-Motte, Acy-en-Multien, Neufchelles, Rosoy-en-Multien, Cuvergnon, Marolles, Ormoy-Villers, Villers-Saint-Genest, Réz-Fosse-Martin, Bargny, Betz, Bouillancy, Ormoy-le-Davien, Mareuil-sur-Ourcq, Étavigny, Autheuil-en-Valois, Rouville, Boursonne, Brégy, Gondreville, Rouvres-en-Multien, Lévigney, Antilly, La Villeneuve-sous-Thury, Ivors, Boullarre, Thury-en-Valois, Varinfroy, Solente, Ognolles

Département de la Seine-et-Marne (77) :

Les communes des cantons de Coulommiers et La Ferté-sous-Jouarre, à l'exception de Boissy-le-Châtel, Hautefeuille, Coulommiers, Pézarches, Maisoncelles-en-Brie, Touquin, Chailly-en-Brie, La Celle-sur-Morin, Aulnoy, Mauperthuis, Beauthel-Saints, Giremoutiers, Saint-Augustin, Mouroux, Poincy, Trilport, Fublaines, Montceaux-lès-Meaux, Germigny-l'Évêque, Nanteuil-lès-Meaux.

Les communes de Courchamp, Sancy-lès-Provins, Melz-sur-Seine, Beauchery-Saint-Martin, Augers-en-Brie, Cerneux, Chalautre-la-Grande, Léchelle, Villiers-Saint-Georges, Saint-Martin-du-Boschet, Voulton, Rupéroux, Beton-Bazoches, Les Marêts, Courtacon, Sourduin, Louan-Villegruis-Fontaine, Champcenest, Montceaux-lès-Provins.

Département de la Somme (80) :

Les communes du canton de Péronne à l'exception de Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont, Étrécourt-Manancourt

Les communes de Monchy-Lagache, Villecourt, Y, Athies, Muille-Villette, Offoy, Quivières, Brouchy, Tertry, Esmery-Hallon, Douilly, Croix-Moligneaux, Ham, Eppeville, Sancourt, Ennemain, Matigny, Ugny-l'Équipée

5. Lien avec l'aire géographique

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.

Spécificités de l'aire géographique

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.

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.

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.

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.

Référence à la publication du cahier des charges

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCVolChampagne250604.pdf>