

# DOCUMENT UNIQUE

« Volailles de Janzé »

N° UE : [réservé UE]

AOP ( )      IGP (X)

## 1. DENOMINATION(S)

« Volailles de Janzé »

## 2. ETAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

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

### 3.1. Type de produit

NC 2.2 Viande

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

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

- poulet, chapon ;
- pintade, chapon de pintade ;
- dinde

Ces volailles sont :

- Issues de souches à croissance lente permettant une durée d'élevage longue ;
- Elevées dans de petits bâtiments, en faible densité ;
- Alimentées avec des grains de céréales et produits dérivés pour au moins 70 % de la ration ;
- Elevées en plein air sur un parcours herbeux et ombragé, favorisant son accès.

Les « Volailles de Janzé » sont commercialisées en pièces entières, carcasses de classe A uniquement, ou en découpe. Elles se caractérisent par une chair ferme et une carcasse charnue. Les muscles sont développés et répartis sur l'ensemble du squelette.

Les « Volailles de Janzé » commercialisées en pièces entières se caractérisent par une carcasse n'ayant pas de défaut de présentation. En particulier, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée. L'éviscération, pour les volailles éviscérées doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

Grâce à l'apport de lait entier lors des 4 dernières semaines, les carcasses de chapons et chapons de pintades présentent une chair onctueuse, riche en graisse.

Les pièces entières sont présentées :

- « prête à cuire » (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse)
- conditionnée « effilée » (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats)

Les découpes et les abats de « Volailles de Janzé » peuvent provenir de carcasses dont le poids n'est pas inférieur à 90% du poids défini pour les carcasses prêtes à cuire. Les carcasses destinées à la découpe peuvent présenter de légers défauts, mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

Les « Volailles de Janzé » sont commercialisées en frais ou en surgelé.  
Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) sont commercialisés en frais ou en surgelé.

Les « Volailles de Janzé » ont les caractéristiques suivantes :

	Durée d'élevage minimum	Poids minimum éviscéré sans abats	Poids minimum effilé
Poulet	81 jours	1000 g	1300 g
Chapon	150 jours	2500 g	2900 g
Dinde	140 jours	2300 g	2700 g
Pintade	94 jours	850 g	
Chapon de pintade	150 jours	1400 g	

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

Les « Volailles de Janzé » 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 et chapons de pintades, de 75 % pour les poulets et chapons de poulets, et de 50 % pour les dindes en phase de d'engraissement. La proportion minimale de céréales est fixée à 75 % pour les dindes à partir de 64 jours.
- 80 % minimum de céréales et 5% minimum de lait entier sous forme liquide durant les 4 dernières semaines au moins pour les chapons et les chapons de pintade.

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

Les bâtiments et les parcours où sont élevées les « Volailles de Janzé » sont situés dans l'aire géographique délimitée.

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

—

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

L'étiquetage comporte le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel que la dénomination de l'IGP.

## **4. DESCRIPTION SUCCINTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

L'aire comprend les départements et communes suivantes :

Département de l'Ille-et-Vilaine : en totalité

Département des Côtes d'Armor : les communes de Aucelec, Bobital, Beaussais-sur-mer, Brusvily, Calorguen, Caulnes, Les Champs-Géraux, La Chapelle-Blanche, Dinan, Evran, Gomené, Guenroc, Guitté, Le Hinglé, Illifaut, Lancieux, Langrolay-sur-Rance, Lanvallay, Laurenan, Loscouët-sur-Meu, Merdrignac, Mérillac, Pleslin-Trigavou, Pleudihen-sur-Rance, Plouasne, Plouër-sur-Rance, Plumaudan, Plumaugat, Quévert, Le Quiou, saint-André-des-eaux, Saint-carné, Saint-Hélen, Saint-Jacut-de-la-mer, Saint-Jouan-de-l'Isle, Saint-Judoce, Saint-Juvat, Saint-Launeuc, Saint-Maden, Saint-Samson-sur-Rance, Saint-Vran, Taden, Tréfumel, Trélivan, Trémereuc, Trémoré, Trévron, La Vicomté-sur-Rance.

Département de la Loire-Atlantique : les communes de Auessac, Chateaubriant, Conquereuil, Derval, Fégréac, Fercé, Guéméné-Penfao, Jans, Lusanger, Marsac-sur-Don, Massérac, Mouais, Noyal-sur-Brutz, Plessé, Pierric, Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Vincent-des-Landes, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Villepot

Département du Maine-et-Loire : les communes de Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evêque, Carbay, Ombrée-d'Anjou.

Département de la Manche : les communes de Aucey-la-plaine, Beauvoir, Grandparigny, Hamelin, Huisnes-sur-mer, Lapenty, Les Loges-Marchis, Macey, Le Mesnard, Montjoie-Saint-Martin, Le Mont-Saint-Michel, Moulimes, Pontorson, Sacey, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Brice-de-Landelles, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Senier-de-Beuvron, Servon, Tanis, Vessey

Département de la Mayenne : les communes de Ballots, Brains-sur-les-Marches, Brecé, Carelles, Châtillon-sur-Colmont, Colombiers-du-Plessis, Congrier, Désertines, la Dorée, Ernée, Fontaine-Couverte, Fougerolles-du-Plessis, Gorron, Hercé, Landivy, Larchamp, Lesbois, levaré, Montaudin, Montenay, Pontmain, Renazé, La Pellerine, La Roë, La Rouaudière, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-denis-de-Gastines, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Mars-sur-Colmont, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Vautorte, Vieuvy.

Département du Morbihan : les communes de Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, la Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat,

Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel (*à l'exception du territoire de l'ancienne commune de Monterrein*), Porcaro, Réminiac, Rieux, Saint-Briec-de-Mauron, Saint-Gorgon, Saint-Jacut-les-Pins, Saint-Jean-la-Poterie, Saint-Léry, Saint-Malo-de-Beignon, Saint-Martin-sur-Oust, Saint-Perreux, Saint-Vincent-sur-oust, Taupont, Tréal, Tréhorenteuc.

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

Le lien à l'origine des « Volailles de Janzé » est basé sur les spécificités conférées par des volailles élevées en plein air sur des parcours arborés, recouverts en majeure partie de végétation, dont l'alimentation est riche en céréales, mais aussi basée sur le savoir-faire des éleveurs lié au mode d'élevage ainsi que sa réputation.

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

L'aire géographique de l'IGP « Volailles de Janzé » se situe sur la partie est du massif Armoricaïn, autour d'une dépression intérieure que constitue le bassin de Rennes. Les rivières y sont nombreuses dans des vallées étroites. L'humidité est permanente, pourtant, le total des précipitations est en moyenne de 660 mm par an. L'amplitude thermique ne dépasse pas 10 °C. Étant à la pointe de l'Europe, les vents, peuvent être parfois violents, en particulier en automne et en hiver. La présence proche de l'océan apporte une pluviométrie régulière. Sur l'aire géographique, le potentiel agronomique des sols étant variable, le système de polyculture-élevage avec un élevage laitier domine. Les terres les plus fertiles sont dédiées aux cultures céréalières et fourragères, les autres aux prairies pour les animaux.

La présence des haies, qui brisent la violence du vent, est un moyen de protection des cultures, ce qui donne un paysage de bocage. Ces haies sont des réservoirs de biodiversité, constituent un réservoir pour la faune sauvage.

Le climat océanique et la présence de ces haies permettent ainsi une sortie des volailles sur le parcours tout au long de l'année. Les volailles ont donc un accès à l'herbe et au grit (petits cailloux) présents sur le parcours. Ce grit permet un développement du gésier et une meilleure digestion par son effet broyage sur les aliments et céréales ingérées.

### **6.2. Spécificité du produit**

Les volailles de Janzé sont issues de souches rustiques à croissance lente. Elles sortent dès le début de la phase d'engraissement sur un parcours afin d'y picorer et de gratter la terre à la recherche de vers de terre. Ce parcours est aménagé pour favoriser au maximum la sortie des volailles. La plantation d'arbres sur le parcours présente de nombreux bénéfices ; Outre le fait de protéger des vents et d'abriter du soleil les volailles, cela favorise leur répartition sur le parcours. Cela permet aussi une meilleure intégration des élevages dans le paysage, mais également, de limiter l'érosion et de favoriser la biodiversité.

Les éleveurs de « Volailles de Janzé » sont également, pour la plupart d'entre eux, producteurs de lait. Traditionnellement l'alimentation des chapons et chapons de pintades contient du lait entier durant la phase de finition (au moins 4 semaines) à raison de 5% du poids de la formule d'aliment.

### **6.3. Lien causal**

Plusieurs documents datant du 18<sup>ème</sup> siècle font état de la réputation de Janzé pour la qualité de ses volailles comme le décrit M. Jean-Baptiste Ogée en 1780 dans son dictionnaire de la province de Bretagne. Historiquement, les volailles élevées dans la région de Janzé sont dites les dernières gélines noires qui peuplaient autrefois l'Armorique. En 1900, le marché hebdomadaire de Janzé était, pour les volailles vivantes, le plus important d'Ille-et-Vilaine. Pour les cent ans de Phileas Fogg, héros de Jules Verne, le Paquebot « Le France » met le Poussin de Janzé Sauce Mousquetaire au menu.

En 1978, une réflexion sur les moyens d'offrir une alternative crédible aux productions agricoles, notamment laitières, est lancée au conseil municipal de Janzé. Le développement de l'élevage de volailles fermières à Janzé revient tout naturellement au cœur du débat. Le dynamisme des éleveurs a conduit à la mise en place d'une organisation d'une filière aujourd'hui reconnue.

Depuis 40 ans, la production de volailles fermières a permis le maintien et le développement de nombreuses structures agricoles. Elle est, dans de nombreux cas, devenue la production principale de l'exploitation. Les « Volailles de Janzé » bénéficient d'un climat doux et d'un paysage de bocage qui permettent d'optimiser leur nature active. Issues de souches à croissance lente, elles vont explorer le parcours pour y picorer et gratter le sol. Une attention particulière est faite pour favoriser cette exploration du parcours par la plantation de haies.

Les souches et une alimentation avec 70 % de céréales minimum, pour toutes les volailles permettent de produire des volailles avec une peau à grain fin, aux os durs, aux carcasses couvertes mais pas trop grasses. L'apport de lait entier pour les chapons et chapons de pintade nous assure une chair onctueuse, riche en graisse.

Côté communication, organisé depuis 1993, d'abord à Janzé et depuis 2014 à Rennes, les éleveurs donnent rendez-vous chaque année à un week-end de fête et de partage autour de leurs volailles ; historiquement appelé la « Foire aux chapons », aujourd'hui « Les Toqués de Janzé ».

---

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

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCIGPVolaillesJanze20250130.pdf>