

Projet de DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

N° CE: [réservé CE]

IGP AOP

« Pintade de l'Ardèche »

1 - Dénomination de l'I.G.P.

« pintade de l'Ardèche »

2 - État membre ou pays tiers

France

3 - Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1 - Type de produit

La « pintade de l'Ardèche » fait partie des produits agricoles destinés à l'alimentation humaine énumérés à l'annexe I du Traité, classe 1.1 : « Viande (et abats) frais ».

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

La pintade de l'Ardèche est un oiseau de l'ordre des galliformes,

- élevé en plein air avec un accès libre à un parcours arboré naturellement recouvert de gravillons,
- nourri avec une alimentation composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80% minimum de céréales et issues de céréales en phase d'engraissement.

Elle présente un plumage gris, ses pattes sont également grises.

L'utilisation de souches rustiques à croissance lente permet l'abattage des pintades à un âge proche de la maturité sexuelle.

Les pintades de l'Ardèche se caractérisent par une viande ferme, peu grasse, un goût intense et une coloration foncée de la chair.

Ces volailles se caractérisent en outre par leur présentation :

- seules les carcasses de classe A, c'est à dire sans trace de sang ni griffures, sont commercialisées en pièces entières.
- traditionnellement, les carcasses vendues en pièces entières sous la dénomination « Pintade de l'Ardèche » sont présentées avec les tarses recourbés dans le coffre de la volaille, sous l'os du bréchet.
- en cas de découpe, les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A. La découpe est exclusivement manuelle.

L'animal est abattu au minimum à 94 jours, pour un poids vif moyen de 1 kg 900.

Les différentes présentations des produits finis sont les suivantes :

- Effilée (poids minimum de carcasse = 1.1 Kg)
- Prête à Cuire avec tarses (poids minimum de carcasse éviscérée sans abat = 0.880 Kg)
- Découpée

Ces viandes sont présentées fraîches ou surgelées.

3.3 - Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

3.4 - Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

L'aliment des pintades de l'Ardèche est composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 80% de céréales et issus de céréales en période d'engraissement (en moyenne pondérée à partir de 28 jours d'âge). Deux types de céréales au minimum sont présents dans les aliments. Les issues de céréales représentent au maximum 15% de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales. Le taux de matières grasses totales de l'aliment ne dépasse pas 6%.

Part de céréales dans l'alimentation de la pintade de l'Ardèche :

- En phase de démarrage du 1er au 28ème jour maxi : 50 % minimum de céréales.
- En phase d'engraissement : du 29ème jour inclus à l'abattage : Le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être supérieur ou égal à 80 %. Le « stade de l'engraissement » comprend la « période de « croissance » et de « finition »

L'aliment est dénué de toute substance médicamenteuse chimique de synthèse, y compris en coccidiostatiques. Seuls les régulateurs de flore naturels extraits de plantes sont autorisés.

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

L'élevage des pintades de l'Ardèche est réalisé dans l'aire géographique définie. La phase d'élevage correspond à la période comprise entre la mise en place des poussins d'un jour en élevage et l'enlèvement des volailles à destination de l'abattoir.

3.6 - Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

S'il y a lieu, la découpe des carcasses est exclusivement manuelle.

3.7- Règles spécifiques d'étiquetage

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage des volailles, l'étiquetage comporte :

- La dénomination de vente du produit : Pintade de l'Ardèche
- L'identification de l'abattoir avec un étiquetage spécifique (estampille CEE) ou sur l'étiquette poids/prix apposée sur le produit à coté de l'étiquetage informatif.
- Le logo IGP.

4 - Délimitation de l'aire géographique.

L'aire géographique de l'I.G.P. « Pintade de l'Ardèche » est centrée sur le massif montagneux d'Ardèche (les Monts du Vivarais) dans le Centre-Est du Massif Central.

Elle est exclusivement constituée de communes situées en zone de Montagne ou de Piémont.

Cette zone est comprise dans le périmètre suivant :

- Frontière Est : le fleuve du Rhône (ouvrant sur la Vallée du Rhône puis le Massif du Vercors),
- Frontière Ouest : le fleuve de la Loire (ouvrant sur les Monts du Velay),
- Frontière Nord : la rivière du Gier (ouvrant sur les Monts du Lyonnais),
- Frontière Sud : la Route Nationale 102. Cette délimitation correspond aussi à l'une des bordures montagneuse du Massif Central, et plus précisément des Monts du Vivarais.

L'aire géographique s'étend sur une surface d'environ 1800 km².

L'aire géographique I.G.P. « Poulets et Chapons d'Ardèche » est composée du territoire des 365 communes suivantes situées sur les départements Ardèche, Loire et Haute Loire :

Ardèche (241 communes) :

Accons, Ajoux, Ailhon, Albon, Alboussière, Alissas, Andance, Annonay, Arras sur Rhône, Arcens, Ardoix, Arlebosc, Astet, Aizac, Antraigues, Asperjoc, Aubenas, Baix, Barnas, Beauchastel, Beauvène, Berzème, Boffres, Bogy, Borée, Borne, Boucieu le Roi, Boulieu les Annonay, Bozas, Brossainc, Burzet, Cellier de Luc, Chalencan, Champagne, Champis, Chanéac, Charmes sur Rhône, Charnas, Châteaubourg, Châteauneuf de Vernoux, Cheminas, Chirols, Chomérac, Colombier le Cardinal, Colombier le Jeune, Colombier le Vieux, Cornas, Coucouron, Coux, Creyseilles, Cros de Géorand, Cruas, Fabras, Davézieux, Desaignes, Devesset, Dornas, Dunières sur Eyrieux, Eclassan, Empurany, Etables, Félines, Flaviac, Fons, Freysenet, Genestelle, Gilhac et Bruzac Gilhoc sur Ormèze, Gluiras, Gourdon, Glun, Guilherand, Jaunac, Juvinas, Intres, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujac, La Bastide sur Bésurgues, Labatie d'Andaure, Labégude, Lachamp Raphaël, La Chapelle Graillouse, La Chapelle sous Aubenas, Lachapelle sous Chanéac, Lafarre, Lalevade d'Ardèche, Lalouvesc, Lamastre, Lanarce, La Rochette, La Souche, Laval d'Aurelle, Laveyrune, Lavilatte, Laviolle, La Voulte sur Rhône, Le Chambon, Le Cheylard, Le Crestet, Le Lac d'Issarlès, Lemps, Lentillères, Le Béage, Les Nonières, Les Ollières sur Eyrieux, Le Plagnal, Le Pouzin, Le Roux, Lespéron, Limony, Lyas, Marcols les Eaux, Mariac, Mars, Mauves, Mayres, Mazan l'Abbaye, Mercuer, Meysses, Mézilhac, Monestier, Montpezat sur Bauzon, Meyras, Mirabel, Nozières, Ozon, Pailharès, Peaugres, Péreyres, Peyraud, Plats, Pont de Labeaume, Pourchères, Prades, Préaux, Pranles, Quintenas, Rochemaure, Rochepaule, Rochesauve, Roiffieux, Rompon, Sagnas et Goudoulet, Sarras, Satillieu, Savas, Sécheras, Serrières, Silhac, Soyons, St-Agrève, St-Alban d'Ay, St-Alban en Montagne, St-Andéol de Fourchades, St-Andéol de Vals, St-André en Vivarais, St-Apollinaire de Rias, St-Barthélémy Grozon, St-Barthélemy le Meil, St-Barthelemy le Plain, St-Bauzile, St-Bazile, St-Clément, St-Christol, St-Cierges la Serre, St-Cierge sous le Cheylard, St-Cirgues en Montagne, St-Cirgues de Prades, Ct-Clair, St-Cyr, St-Désirat, St-Didier sous Aubenas, St-Etienne de Boulogne, St-Etienne de Lugdarès, St-Etienne de Fontbellon, St-Etienne de Serres, St-Etienne de Valoux, Ste-Eulalie, St-Félicien, St-Fortunat sur Eyrieux, St-Jacques d'Atticieux, St-Genes en Coiron, St-Genest Lachamp, St-Georges les Bains, St-Jean Chambre, St-Jean de Muzols, St-Jean le Centenier, St-Jean Roure, St-Jeure d'Andaure, St-Jeure d'Ay, St-Joseph des Bancs, St-Julien Boutières, St-Julien de Serre, St-Julien du Gua, St-Julien en St-Alban, St-Julien Labrousse, St-Julien Vocance, St-Laurent du Pape, St-Laurent sous Coiron, St-Léger Bressac, St-Laurent les

Bains, St-Maurice en Chalencon, St-Marcel les Annonay, St-Martial, St-Martin de Valamas, St-Martin sur Lavezon, St-Michel d'Aurance, St-Michel de Boulogne, St-Michel de Chabrillanoux, St-Péray, St-Pierre de Colombier, St-Pierre la Roche, St-Pierre sur Doux, St-Pierreville, St-Pons, St-Priest, St-Privat, St-Prix, St-Romain d'Ay, St-Romain de Lerps, St-Sauveur de Montagut, St-Sernin, St-Sylvestre, St-Symphorien de Mahun, St-Symphorien sous Chomérac, St-Victor, St-Vincent de Barrès, St-Vincent de Durfor, Sceautes, Talencieux, Thorrenc, Thueyts, Toulaud, Tournon, Ucel, Usclades et Rieutord, Vals les Bains, Vanosc, Vaudevant, Vernoux en Vivarais, Vernosc les Annonay, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vinzieux, Vion, Vovance.

Loire (43 communes) :

Bessat (Le), Bessey, Bourg Argental, Burdignes, Bussièrès, Chagnon, Chambon Feugerolles (Le), Chapelle Villars (La), Chateauneuf, Chatellus, Chavanay, Chuyer, Colombier sous Pilat, Croizet sur Gand, Doizieux, Graix, Grand Croix, Jonzieux, Lupe, Machezal, Maclas, Marlhes, Pavezin, Pelussin, Ricamarie (La), Rive de Gier, St-Appolinard, St-Barthelemy Lestra, St-Chammond, St-Genest Malifaux, St-Julien Molin Molette, St-Paul en Jarez, St-Régis du Coin, St-Romain en Jarez, St-Romain Les Atheux, St-Sauveur en Rue, Tarentaise, Terrasse sur dorlay (La), Thelis La Combe, Valla en Gier (La), Veranne, Versanne (La).

Haute Loire (81 communes) :

Alleyrac, Araules, Arzac en Velay, Aurec sur Loire, Beaulieu, Beaux, Bessamorel, Blavozy, Brives Charensac, Chadron, Chamalières, Champclause, Chaspinhac, Chaudeyrolles, Chénereilles, Coubon, Dunières, Fay-sur-Lignon, Freycenet Lacuche, Freycenet la Tour, Goudet, Grazac, La Chapelle d'Aurec, Lantriac, Lapte, Lavoute sur Loire, Le Chambon sur Lignon, Le Mas de Tence, Le Mazet Saint Voy, Le Monastier sur Gazeille, Le Monteil, Le Pertuis, Le Puy Est, Le Puy Sud Est, Les Etables, Les Vastres, Les Villettes, Lussone, Malvers, Mezères, Montfaucon, Montregard, Monistrol sur Loire, Montusclat, Moudeyre, Pont Salomon, Pressailles, Queyrières, Raucoules, Retournac, Riotord, Rosières, Salettes, Séauves sur Semène, St-Bonnet le Froid, St-Didier en Velay, St-Etienne Lardeyrol, St-Féréol d'Aurore, St-Front, St-Germain Laprade, St-Hostien, St-Jeures, St-Julien Chapteuil, St-Julien du Pinet, St-Just Malmont, St-Just Molhesabate, St-Martin de Fugères, St-Maurice de Lignon, St-Pal de Mons, St-Pierre Eynac, St-Romain Lachalm, Ste-Sigolène, St-Victor Malescours, Tence, Vorey / Arzon, Yssingeaux.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1 - Spécificité de l'aire géographique.

Facteurs naturels

- La topographie

L'aire géographique retenue pour l'I.G.P. « Pintade de l'Ardèche » est le Massif des Monts du Vivarais, massif montagneux Hercynien situé essentiellement en Ardèche, mais débordant aussi sur la partie Est de la Haute-Loire et le Sud de la Loire.

Une des caractéristiques de l'aire géographique est donc d'être constituée exclusivement de communes située en zone de « Montagne » et de « Piémont ».

Les zones de « Montagne » se définissent comme se caractérisant par des handicaps liés à l'altitude, à la pente et / ou au climat, qui ont pour effet de restreindre de façon conséquente les possibilités d'utilisation des terres et d'augmenter de manière générale le coût de tous les travaux. Le critère moyen d'altitude est de 700 mètres. Concernant la déclivité, 80 % minimum de la surface de la commune doit posséder des pentes de plus de 20 %.

Les zones de « Piémont » sont situées en contiguïté des zones de « Montagne », en ayant un caractère montagneux atténué mais un handicap naturel suffisant pour que l'activité agricole y soit extensive.

- Le climat

Le climat de l'aire géographique est un climat de moyenne montagne à continental, contrasté selon les saisons, avec des écarts de température importants, des saisons intermédiaires très brèves, et un environnement venté.

- La pédologie, spécificité des sols de l'aire géographique

L'aire géographique se caractérise par des sols formés à partir de roches éruptives anciennes (basaltes issus de nombreux anciens volcans), granites et schistes. Le point commun de ces roches est d'être dures mais facilement délitables, ce qui entraîne la présence de très nombreux petits cailloux sur le sol des parcours de sortie des volailles (voir carte des massifs géologique en annexe).

En conclusion, ces conditions naturelles ont fortement limité l'intensification de la production agricole et ont permis le développement d'une aviculture traditionnelle de qualité.

Les facteurs humains : L'agriculture ardéchoise et le développement de l'aviculture

L'exode rural a fortement marqué l'agriculture ardéchoise. Depuis le début du XX^{ème} siècle, la population rurale ardéchoise a quitté les hauts pays où la natalité restait forte pour gagner les vallées. L'Ardèche est une zone peu densément peuplée : 53 habitants/km² alors que la moyenne nationale est de 110 habitants/km².

Il faut remonter en 1964 pour découvrir les premières tentatives d'organisation de la production avicole en Ardèche, autour d'une tuerie familial puis d'un abattoir du nord de l'Ardèche, à Félines.

Le véritable essor de l'aviculture se concrétise dans les années 80 lorsque des agriculteurs en recherche d'une nouvelle production se sont pris en main dans le secteur de Lamastre et ont créé en 1985 la « confrérie des volailles fermière de l'Ardèche et du Haut-vivarais » ainsi que le « Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche » (aujourd'hui nommé Groupement de Qualité des Volailles Fermières de l'Ardèche).

De 1985 à 1993 : le groupement se développe et obtient le Label Rouge, signe officiel de qualité identifiant des produits de qualité supérieure, pour les productions ardéchoises de pintade. Il s'implique fortement dans le développement de la filière, la défense et la promotion du produit, le suivi de la qualité et la mise en place de signes officiels de qualité.

La volaille est surtout élevée dans de petites exploitations de type familial pratiquant une agriculture peu intensive. Bien souvent, c'est l'épouse de l'éleveur qui s'occupe des volailles. La production avicole représente tout de même la deuxième production animale ardéchoise après l'élevage ovin et caprin. Les exploitations ardéchoises sont généralement de petite taille : 61% et 86 % des exploitations ont, respectivement, une surface inférieure à 20 et 50 hectares (Source : MEMENTO AGRICOLE ET RURAL).

Paradoxalement, les contraintes subies par l'agriculture ardéchoise ont permis le développement de cette production de volailles traditionnelles élevées en plein air : dans un contexte de milieu naturel peu propice au développement de cultures ou d'élevage intensif, et de terres disponibles peu étendues, la production de volailles fermières en plein air s'est imposée aux producteurs locaux car il s'agissait

- d'une production qui nécessite peu d'investissements et à cycle court,

- d'une production qui laisse de la disponibilité pour les autres ateliers de l'exploitation, ce qui est important localement dans les petites exploitations de polyculture-élevage,
- d'une production de qualité adaptée à la valorisation de terrains accidentés, s'accommodant de variations climatiques et correspondant à la philosophie des producteurs locaux, soucieux de préserver des modes de production familiaux et traditionnels.

5.2 - Spécificité du produit.

La spécificité des poulets et chapons de l'Ardèche repose à la fois sur la réputation de ces produits, les savoir faire d'élevage et la préparation des volailles en vue de leur commercialisation.

En outre, le Groupement effectue chaque année des tests organoleptiques de ses produits. Outre un niveau de satisfaction élevée, ceux-ci ont permis de mettre en évidence les caractéristiques suivantes pour les pintades de l'Ardèche :

- Leur chair est plus ferme que celle des autres produits équivalents, tant au niveau des muscles blancs (filets) que rouges (cuisses),
- La viande a un goût plus intense et une coloration de la chair foncée et de la peau jaune.

Une réputation :

Dès 1964, un abattoir local à l'origine de la filière faisait référence à l'origine ardéchoise dans pour commercialiser ses volailles.

Depuis les années 80, les éleveurs ont su assurer la promotion des volailles fermières de l'Ardèche et les mettre en valeur. Ainsi, les éleveurs ont créé, en 1985, la confrérie des volailles fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais, destinées à mettre en valeur leur production autour des thèmes gastronomie, tourisme et culture. Cette confrérie avait pour but de : promouvoir les volailles fermières ardéchoises qui sont le produit d'un terroir et de participer au rayonnement régional en faisant apprécier, les sites, monuments, traditions et folklore qui sont l'expression d'une entité ardéchoise, au travers de manifestations culturelles et artistiques.

En parallèle, en 1985, un syndicat de défense à été créé, il s'agissait du syndicat de défense des volailles fermières de l'Ardèche, qui depuis 2000 est devenu le Groupement de Qualité des Volailles Fermière de l'Ardèche. Celui-ci s'occupe de la gestion des cahiers des charges qualitatifs et du suivi de la production.

Les efforts des éleveurs ont été récompensés par plusieurs médailles au concours général agricole : 1993 Médaille d'Or, 1994 Médaille de Bronze, 1996 Médaille de Bronze, 1997 Médaille de Bronze. Le groupement des volailles fermières de l'Ardèche représente en 2010, sur l'aire géographique de l'IGP :

- 99 éleveurs
- 62179 M2 de bâtiments pour 159 bâtiments
- 265 000 Pintades de l'Ardèche ont été abattues sur l'année 2010 (environ 5000 pintades / semaine mises en place).

Depuis 2008, le groupement s'est engagé dans une démarche volontaire d'animation réalisée en magasin, permettant d'impliquer 15 éleveurs avec plus de 130 journées d'animation réalisées. Le dynamisme de ces éleveurs notamment les plus jeunes est encouragé par la Région Rhône-Alpes via l'AFIVOL (association filière volaille en Rhône-Alpes).

Des savoir-faire d'élevage et de préparation :

Les pintades de l'Ardèche bénéficient d'un mode d'élevage fermier – élevé en plein air.

Elles sont produites à partir de souches rustiques, à forte mobilité, adaptées à la vie en plein air, ce qui leur permet d'exploiter les parcours accidentés que l'on trouve généralement dans l'aire géographique. Les souches retenues par le groupement sont aussi des souches peu nerveuses, résistantes aux stress climatiques de l'aire géographique qui pourraient sinon entraîner des risques de piquages. Ces souches sont en outre à croissance lente permettant l'abattage des animaux à un âge plus élevé que la moyenne, soit 81 jours minimum pour les poulets et 150 jours pour les chapons, ce qui est un gage de bonnes qualités organoleptiques.

Les parcours utilisés, en libre accès à partir du 42^{ème} jour d'élevage, sont arborés et comprennent en particulier au moins 30 arbres d'essences locales pour 400 M2 de bâtiment. Ces arbres permettent d'assurer l'abri des volailles contre le soleil en été et limitent la force du vent. Ils favorisent ainsi la sortie des animaux et leur santé car les pintades (animaux qualifiés de craintifs) occupent la majeure partie du terrain et s'éloignent du bâtiment, les arbres ayant un effet rassurant contre les prédateurs tels que les rapaces. L'utilisation d'arbres d'essences locales permet de reproduire dans les parcours les paysages ardéchois présents alentour. Le caractère accidenté de l'aire géographique se retrouve aussi dans les parcours. La présence de parcours en pente favorise le développement des muscles supérieurs, au niveau des cuisses notamment, ainsi que l'élimination de graisses.

Ces parcours comprennent en outre un gritt naturel issu de la dégradation des roches typiques de l'aire géographique : roches éruptives anciennes (basaltes issus de nombreux anciens volcans), granites et schistes. Le gritt est formé de particules de roches érodées ayant une taille de 1 à 5 millimètres, assez dures pour être difficilement solubles dans le gésier des volailles. Ces petites pierres vont se stocker dans le gésier des volailles permettant un meilleur broyage mécanique des aliments et une meilleure assimilation de ceux-ci. Via son action mécanique, ces pierres vont permettre de muscler le gésier (ce qui se traduira par des gésiers de grosse taille). Ceci évite bon nombre de maladies d'ordre digestif.

L'alimentation distribuée aux pintades de l'Ardèche est riche en céréales et issues de céréales : au moins 50 % du 1^{er} au 28^{ème} jour puis 80 % minimum. Cet apport en céréales correspond aux pratiques traditionnelles des éleveurs ardéchois qui avaient pour habitude de compléter la ration apportée par les parcours par des céréales de l'exploitation produites sur les quelques parcelles de terres cultivables. Ce fort de taux de céréales est important pour le dépôt du gras intramusculaire et donc les caractéristiques gustatives de la viande.

Afin de préserver le caractère extensif de la production jusque dans la lutte contre les maladies, les éleveurs n'utilisent pas de compléments médicamenteux dans les aliments mais pratiquent des vaccinations et l'utilisation d'extraits végétaux. Ceci a semblé important au groupement pour que cet élevage soit en accord avec l'image de l'Ardèche qui est un territoire alliant paysages naturels et productions variées.

La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Ce temps limité de transport permet également d'atténuer le stress lié au transport en cage et favorise le bien être de l'animal. Ces paramètres influencent également la qualité du saignement donc celle de la carcasse (absence de tâche de sang sur le filet et piquage aux extrémités des ailes).

Des spécificités sont aussi à souligner dans le mode de préparation ds volailles pour la commercialisation.

Les carcasses des Pintades de l'Ardèche vendues en pièces entières sont présentées traditionnellement avec les tarses recourbées dans le coffre de la volaille, sous l'os du bréchet.

Les avantages de la présentation avec tarses des Pintades de l'Ardèche sont les suivants :

- Tenue à la cuisson supérieure à celle d'un produit sans tarses notamment lors des opérations de farcissages.
- Présentation finale du produit aux clients optimisée puisque la présence de tarses confère un aspect plus « rebondie » à la pintade mettant nettement en valeur les filets qui généralement sont plus saillants.

Par ailleurs, et afin d'élaborer des produits finis de haute qualité, la découpe des carcasses est manuelle. Plus précise et nette que la découpe automatisée, elle permet :

- de choisir la hauteur de découpe selon la conformation de chaque carcasse optimisant la découpe des mâles comme celles des femelles.
- d'éviter la présence de sciure d'os.
- un contrôle visuel plus prononcé des pièces de découpes au moment de leur élaboration (le personnel assurant le tri sélectif).

Historiquement, l'élaboration de produits de qualité supérieure correspond à la demande de clients des réseaux traditionnels de commercialisation (bouchers, détaillants, grossistes) qui recherchent encore un produit non mécanique et à valeur ajoutée supérieure.

5.3 - Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit.

L'aire géographique de l'IGP pintade de l'Ardèche est un territoire de montagne ou de piémont peu propice au développement d'une agriculture intensive. Les paysages sont marqués par une alternance d'espaces naturels et d'espaces agricoles à vocations variées : élevage, arboriculture, petits-fruits, viticulture, châtaigniers.

L'agriculture ardéchoise est donc basée sur la polyculture et l'élevage : productions laitière et fruitière notamment. Elle est caractérisée par des exploitations de taille limitée utilisant bien souvent peu de surfaces planes et mécanisables.

Dans un contexte d'exode rural et de déprise agricole, les exploitants se sont orientés vers des productions diversifiées permettant à la fois : de valoriser les terrains accidentés de l'aire géographique, de résister aux conditions climatiques rudes avec des contrastes thermiques importants accentués par le vent, d'organiser la charge de travail dans la journée et au cours des saisons, et de correspondre à l'aspiration des producteurs locaux à la production de qualité. La production de volailles de chair à la fois traditionnelles et de qualité s'est imposée comme répondant à ces différents objectifs.

Elle s'est développée dans les exploitations en partant du nord de l'Ardèche, sur l'initiative de coquetiers puis d'abatteurs locaux. Encore en construction dans les années 60, la filière s'est rapidement organisée en un groupement en 1985 et les éleveurs ont rejoint celui-ci en nombre. Aujourd'hui la production avicole représente la deuxième production animale ardéchoise et au sein des exploitations du groupement elle représente plus de 40 % des revenus.

Afin de préserver le caractère traditionnel de l'élevage avicole, les éleveurs se sont orientés vers un mode de production fermier et un élevage en plein air des animaux. Pour cela, les densités sont limitées à la fois dans les bâtiments et sur les parcours. L'alimentation des animaux est basée sur une forte proportion de céréales. En outre, l'accès libre à un parcours

arboré est garanti pour les volailles. Afin de permettre aux volailles de valoriser les parcours à la fois accidentés et soumis aux aléas climatiques locaux, les éleveurs se sont imposés l'implantation de nombreux arbres, encourageant ainsi à la fois la sortie des animaux et leur mobilité et les préservant du soleil et du vent. Ils ont aussi choisi des souches adaptées aux conditions naturelles : peu nerveuses, rustiques et mobiles.

Les parcours utilisés par les volailles sont représentatives des paysages de l'aire géographique. Souvent accidentés, plantés d'arbres d'essences correspondant aux paysages ardéchois, ils présentent un gritt naturel issu de la dégradation des roches typiques de l'aire géographique : roches éruptives anciennes, granites et schistes. Les caractéristiques des parcours concourent au besoin d'exercice des animaux, à un appoint d'alimentation (herbes, insectes), et à leur bien-être digestif car il leur procure un gritt nécessaire à la bonne digestion des aliments.

L'utilisation de souches rustiques à croissance lente, le choix d'une alimentation à fort taux de céréales et l'utilisation de parcours représentatifs des paysages locaux ardéchois permettent de produire des volailles aux qualités gustatives reconnues, en particulier pour la fermeté de leur chair et leur goût intense.

En outre, le choix du groupement de préserver des modes de présentation et de découpe traditionnels permettent à ces volailles d'être appréciés dans un large quart sud est de la France.

La production de pintade de l'Ardèche est intimement liée à celle du poulet de l'Ardèche.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCPintadeDeLArdeche.pdf>