

DOCUMENT UNIQUE

« POULET DE L'ARDECHE » / « CHAPON DE L'ARDECHE »

N° UE: [réservé UE]

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« POULET DE L'ARDECHE » / « CHAPON DE L'ARDECHE »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

NC 020711 ; 020712 ; 020713 ; 020714

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

Les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » sont des animaux de l'espèce *Gallus gallus* élevés en plein air.

Les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » ont une bonne conformation, une carcasse charnue et peu grasse avec un bon développement des masses musculaires des filets et des cuisses et une chair ferme.

Les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » sont issus de souches rustiques, à croissance lente. L'âge d'abattage est de 81 jours minimum pour le « Poulet de l'Ardèche » et de 150 jours minimum pour le « Chapon de l'Ardèche ».

Caractéristiques de présentation :

- seules les carcasses de classe A sont commercialisées en pièces entières
- les carcasses vendues en pièces entières sont présentées avec les tarses recourbés dans de coffre de la volaille, sous l'os du bréchet.
- en cas de découpe, les morceaux doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

Modes de présentation :

- Effilé (poids minimum de carcasse = 1.3 Kg pour le poulet / 2,9 Kg pour le chapon)
- Prêt à cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats avec tarses = 1.030 Kg pour le poulet / 2.530 Kg pour le chapon)
- Découpe (issues de carcasses sans tarse dont le poids minimum ne peut être inférieur à 90 % des poids définis pour des volailles entières prêtes à cuire)

Ces viandes (et abats) sont présentés frais ou surgelés.

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

Les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » sont élevés en plein air avec un accès libre à un parcours arboré, naturellement recouvert de gravillons, à partir de l'âge de 42 jours maximum.

L'aliment est composé à 100% de végétaux, minéraux et vitamines. Deux types de céréales au minimum sont présents dans les aliments. Le taux de matières grasses totales de l'aliment ne dépasse pas 6%.

Part de céréales dans l'alimentation :

- En phase de démarrage du 1er au 28ème jour maximum : 50 % minimum de céréales ;
- En phase d'engraissement du 29ème jour inclus à l'abattage : le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement est supérieur ou égal à 80 %. Cette phase comprend la période de « croissance » et de « finition ».

Les produits dérivés de céréales représentent au maximum 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

Les aliments distribués sont dénués de toute substance médicamenteuse, y compris de coccidiostatiques. Seuls les régulateurs de flore naturels sont autorisés.

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

L'élevage des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est réalisé dans l'aire géographique délimitée. 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 pintades à destination de l'abattoir.

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

La distance entre élevage et abattoir est inférieure à 100 km (ou la durée de transport entre élevage et abattoir est inférieure à 3 heures). Les volailles vendues entières sont présentées avec tarses.

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

Les étiquettes doivent obligatoirement comporter :

- La dénomination : « Poulet de l'Ardèche » ou « Chapon de l'Ardèche »

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

Département de l'Ardèche (07) :

Toutes les communes des cantons de : Annonay, Annonay 1, Annonay2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilhaud-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône, Rhône-Eyrieux.

Canton d'Aubenas 2 : les communes de Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat, Vesseaux.

Canton de Berg-Helvie : les communes de Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-pons, Scautres.

Canton de Haute –Ardèche : les communes de Astet, Barnas, Burzet, Chirols, Coucouron, Cros-de-Gérand, Issanlas, Issarlès, Lachapelle-Graillose, Lalevade-d'Ardèche, Lanarce, Lavillatte, Le Béage, le Lac d'Issarlès, le Roux, Lespéron, Mayres, Mazan l'Abbaye, Meyras, Montpezat-sous-Bauzon, Péreyres, Pont-de-Labeaume, Prades, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Cirgues-en-Montagne, Sainte-Eulalie, Saint-Pierre-de-Colombier Thueyts, Usclades-et-Rieutord.

Département de la Loire (42) :

Toutes les communes des cantons de : Pilat, Saint-Chamond.

Canton de Rive-de-Gier : les communes de Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier, Saint-Paul-en-Jarez.

Département de la Haute-Loire (43) :

Toutes les communes des cantons de : Aurec-sur-Loire, Boutières, Deux-Rivières-et-Vallées, Emblavez-et-Megal, Mézenc, Monistrol-sur-Loire, Le-Puy-en-Velay, Le-Puy-en-Velay 3, Le-Puy-en-Velay 4, Yssingaux.

Canton de Bas-en-Basset : les communes de Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette, Retournac.

Canton de Le-Puy-en-Velay 1 : la commune de Le-Puy-en-Velay.

Canton de Le-Puy-en-Velay 2 : les communes de Chaspinhac, Le Monteil, Le-Puy-en-Velay.

Canton du Velay Volcanique : les communes de Cussac-sur-Loire, le Brignon, Solignac-sur-Loire.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUES

Le lien de causalité entre l'aire géographique et les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » repose à la fois sur la réputation de ces produits ainsi que sur les savoir-faire d'élevage.

L'aire géographique de la « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est le massif des Monts du Vivarais, unité montagneuse comprenant essentiellement l'Ardèche mais débordant aussi sur la partie est de la Haute-Loire et sur le sud de la Loire. Une des caractéristiques de cette aire est d'être constituée exclusivement de communes situées en zone de montagne et piémont, 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 sur lesquelles se développent des activités agricoles extensives.

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

L'aire géographique se caractérise en outre par des sols formés à partir de roches éruptives anciennes, granits 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 les sols des parcours de sortie des volailles.

Enfin, les parcours utilisés, en libre accès, sont arborés et comprennent au moins trente arbres d'essences locales. Ces derniers 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. L'utilisation d'arbres d'essences locales permet de reproduire dans les parcours les paysages ardéchois alentours. Le caractère accidenté de l'aire géographique se retrouve aussi dans les parcours.

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

De plus, le choix d'une alimentation à fort taux de céréales correspond aux pratiques traditionnelles des éleveurs ardéchois qui avaient pour habitude de compléter la ration apportée par les parcours par des céréales produites sur les quelques parcelles de terres cultivables.

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 l'alimentation mais privilégient la prophylaxie préventive basée sur la lutte biologique et l'utilisation d'extraits végétaux.

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 traditionnelle et de qualité s'est imposée comme répondant à ces différents objectifs.

Les éleveurs ont créé, en 1985, la Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais, destinée à mettre en valeur leur production autour des thèmes gastronomie, tourisme et culture et en parallèle, un syndicat de défense a été créé.

Les pièces entières et les découpes vendues sous la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » se distinguent par la réputation acquise au fil des années, par la qualité de ces produits, les modes de préparation, ainsi que le savoir-faire des élevages.

Les produits conformes aux critères de la classe A, peuvent être commercialisés en carcasses effilées, en carcasses prêtes à cuire, avec les tarses recourbés dans le coffre de la volaille sous l'os du bréchet, en morceaux de découpes et en abats. Tous ces produits peuvent être destinés à différents réseaux de distribution et par conséquent être conditionnés selon les besoins des consommateurs.

L'aire géographique d'élevage des volailles sous la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » se situe sur un territoire de montagne ou de piémont favorable au caractère extensif de l'élevage des volailles.

Les paysages sont marqués par une alternance d'espaces naturels et d'espaces agricoles à vocations variées : élevage, arboriculture, petits-fruits, viticulture, châtaigniers.

L'élevage bénéficie, d'une part, d'un mode d'élevage en plein air. Il est produit à partir de souches rustiques à croissance lente, à forte mobilité, adaptées à la vie en plein air, leur permettant d'exploiter les parcours accidentés que l'on trouve généralement dans l'aire géographique. D'autre part, à travers le mode d'élevage extensif il est utilisé des parcours représentatifs des paysages de l'aire géographique : souvent accidentés, plantés d'arbres d'essences correspondant aux paysages ardéchois et présentant un grit naturel issu de la dégradation des roches typiques de l'aire géographique : roches éruptives anciennes, granits 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 le grit nécessaire à la bonne digestion des aliments.

Le caractère accidenté des parcours favorise aussi le développement des muscles supérieurs au niveau des cuisses notamment ainsi que l'élimination de graisses donnant le caractère peu gras de la viande de la « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » .

Initié dans les années 60 dans le Nord de l'Ardèche, l'essor d'une véritable filière avicole se concrétise dans les années 80 lorsque des éleveurs créent en 1985 le « Syndicat de défense des Volailles Fermières de l'Ardèche ».

Leur réputation est également prouvée par l'obtention de nombreux prix. Ainsi, plusieurs médailles du concours général agricole ont été décernées, deux médailles d'argent en 1993 et 1997 respectivement sur le « Poulet de l'Ardèche » éviscéré et les cuisses de « Poulet de l'Ardèche » et une médaille de bronze en 1996 également pour les cuisses de « Poulet de l'Ardèche ».

L'implication des éleveurs sur les lieux de vente, sites touristiques ou sur les fêtes locales pour expliquer leur mode de production et les recettes associées à leurs produits a contribué à cette réussite.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCPltChapArdech24.pdf>