

DOCUMENT UNIQUE

« Volailles de Bretagne

N° UE : [réservé UE]

AOP () IGP (X)

1. DENOMINATION(S)

« Volailles de Bretagne »

2. ETAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.1 : « Viande (et abats) frais »

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

Les « Volailles de Bretagne » sont des volailles issues de souches à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue durant laquelle, elles ont accès à des parcours en plein air enherbés et arborés. Elles se caractérisent par une chair ferme et une carcasse bien couverte, avec des masses musculaires suffisamment développées et bien réparties sur l'ensemble du squelette.

Elles appartiennent à différentes familles et comptent les types suivants :

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

Les « Volailles de Bretagne » sont présentées sous forme de viande crue, en frais ou surgelée :

- de carcasses (avec ou sans abats),
- de découpes,
- d'abats.

Les « Volailles de Bretagne » répondent aux d'élevage et aux critères de qualité suivants :

- pour les carcasses : classe A et poids minimal :

	Durée d'élevage minimum	Poids minimum éviscéré sans abats	Poids minimum effilé
Poulet	81 jours	1000 g	1300 g
Poularde	120 jours	1650 g	1950 g

Chapon	150 jours	2500 g	2900 g
Pintade	94 jours	850 g	1100 g
Chapon de pintade	150 jours	1400 g	1800 g
Dinde	140 jours	Femelles : 2300 g Mâles : 3100 g	Femelles : 2700 g Mâles : 3600 g

- pour les découpes : issues de carcasses pouvant présenter de légers défauts, mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

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

Les « Volailles de Bretagne » sont nourries avec une alimentation composée à minima de 70 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales en phase d'engraissement.

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

Les opérations suivantes sont réalisées dans l'aire géographique : élevage des volailles, fabrication des aliments, abattage, découpe, surgélation, conditionnement.

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 la dénomination « Volailles de Bretagne » et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

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

L'aire comprend les départements et communes suivantes :

- Les départements des Côtes d'Armor (22), du Finistère (29), de l'Ille-et-Vilaine (35) et du Morbihan (56) dans leur intégralité
- Le département de Loire-Atlantique (44) : Les communes de Assérac, Avessac, La Chapelle-des-Marais, Châteaubriant, Conquereuil, Derval, Drefféac, Fégréac, Fercé, Guémené-Penfao, Guenrouet, Herbignac, Jans, Lusanger, Marsac-sur-Don, Massérac, Missillac, Mouais, Noyal-sur-Brutz, Pierric, Plessé, Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Lyphard, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Vincent-des-Landes, Sévérac, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Villepot.
- Le département de la Manche (50) : Les communes de Aucey-la-Plaine, Beauvoir, Grandparigny, Hamelin, Huisnes-sur-Mer, Lapenty, Les Loges-Marchis, Le Mesnillard,

Le Mont-Saint-Michel, Montjoie-Saint-Martin, Moulines, 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.

- Le département de la Mayenne (53) : Les communes de Andouillé, La Baconnière, Ballots, Beaulieu-sur-Oudon, La Bigottière, Le Bourgneuf-la-Forêt, Bourgon, Brains-sur-les-Marches, La Brûlatte, Chailland, La Chapelle-Craonnaise, Congrier, Cosmes, Cossé-le-Vivien, La Croixille, Cuillé, Désertines, La Dorée, Ernée, Fontaine-Couverte, Fougerolles-du-Plessis, Gastines, Le Genest-Saint-Isle, La Gravelle, Juvigné, Landivy, Larchamp, Laubrières, Launay-Villiers, Loiron-Ruillé, Méral, Montaudin, Montenay, Montjean, Olivet, La Pellerine, Peuton, Pontmain, Port-Brillet, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, La Roë, La Rouaudière, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Pierre-des-Landes, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Poix, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Simplé, Vautorte.

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Les « Volailles de Bretagne » sont des volailles adaptées aux conditions climatiques de la Bretagne et à l'exploration des parcours. De part également leur alimentation riche en céréales, les masses musculaires sont bien développées, fermes et bien réparties sur l'ensemble du squelette.

La Bretagne est une péninsule qui se trouve à l'extrême nord-ouest de la France. Sa position et sa dimension jouent un rôle important dans son climat, son territoire et son organisation territoriale.

Le relief et la géologie de la Bretagne sont marqués par le Massif armoricain. Ce massif hercynien est très raboté par l'érosion. Deux lignes de crêtes de direction est-ouest émergent à des altitudes plus élevées : les monts d'Arrée et les montagnes Noires.

Un sol granitique gorgé d'oligo-éléments et micro-organismes, une hydrométrie spécifique, des vents d'Ouest riches en iode caractérise également la Bretagne. Les roches (schistes, gneiss et granites) ont subi des altérations importantes au cours du temps. La nature plutôt acide des sols bretons témoigne également de l'histoire géologique car les roches calcaires préservées sont rares. Elle favorise l'émergence d'essences locales.

Le climat dominant de la Bretagne est le climat océanique caractérisé par des étés doux et des hivers pluvieux, ventés et doux. Les écarts de températures sont faibles et les jours de gel en hiver sont rares.

Les précipitations sont assez fréquentes et sont réparties toute l'année. Elles sont abondantes sur la côte ouest, où elles dépassent 1 100 millimètres par an, tandis qu'elles descendent jusqu'à 950 mm sur la côte sud, au-dessous de 800 mm le long de la côte nord et à environ 700 mm dans la zone intérieure de l'est. Les paysages de ce fait verdoyants, où l'arbre est omniprésent et présentant une diversité d'espèces, caractérisent la Bretagne.

Historiquement, l'aviculture bretonne est constituée de basses-cours, jusqu'en 1950, pratiquement toutes les fermes avaient leur petit élevage (30 à 100 têtes) ; les poulettes étaient

gardées pour la ponte et les coqs étaient engraisés pour la consommation familiale et la vente en direct aux familles non agricultrices du bourg.

L'aviculture moderne, où la production de volailles est passée du stade traditionnel au stade organisé, a fait son apparition au début des années 1950, répondant à la demande croissante des consommateurs. En Bretagne, le véritable tournant a eu lieu vers 1954-55.

Durant cette phase de modernisation de l'aviculture en Bretagne, deux schémas se sont développés, un premier basé sur une production intensive de volailles en bâtiments et un second basé sur le maintien d'une production de volailles de qualité traditionnelle dont l'élevage s'effectue sur des parcours herbeux et arborés caractéristiques de l'aire géographique. Pour défendre cette qualité, les éleveurs se sont regroupés au sein d'un Comité Régional. Ils se sont attachés à maintenir une production de volailles élevées en plein air, alimentées avec une forte proportion de céréales et avec de longues durées d'élevage grâce à l'utilisation de souches à croissance lente.

Les « Volailles de Bretagne » sont élevées à partir d'un âge minimum avec un accès libre à un parcours arboré et enherbé.

Elles sont issues de souches et de croisements de souches à croissance lente favorisant l'exploration des parcours et permettant l'obtention d'une chair ferme.

Grâce à une alimentation basée sur un taux important de céréales, les volailles présentent une conformation particulière : les masses musculaires sont bien développées, fermes et bien réparties sur l'ensemble du squelette.

De par les caractéristiques de son aire géographique, les « Volailles de Bretagne » disposent d'un environnement naturel propice à l'utilisation des parcours arborés. L'élevage des volailles en plein air a su se maintenir au fil des générations d'éleveurs pour perpétuer cette tradition très ancienne en Bretagne.

Comme le souligne Jean CHOMBART DE LAUWE, membre de l'Académie d'agriculture (1955-2001), dans son ouvrage intitulé « Pour une agriculture organisée, Danemark et Bretagne » (Presse Universitaire de France, 1949), la Bretagne bénéficie de « conditions climatiques exceptionnelles pour l'activité agricole », un climat océanique doux et humide permet une longue saison végétative et ce temps clémente incite, plus qu'ailleurs, aux élevages en plein air.

Les souches et croisements de souches sélectionnés sont donc particulièrement adaptés à ces conditions d'élevage de par leur rusticité et capacité à courir.

Afin de permettre aux volailles d'explorer au maximum les parcours, des arbres en nombre encouragent la sortie des volailles en les préservant du soleil et du vent et un couvert végétal herbeux important contribue à un appoint alimentaire (herbe, insectes).

La diversité et la richesse des essences d'arbre constituent une caractéristique de la forêt bretonne. Elle s'explique en grande partie par la variété des conditions de sol et de climat. L'utilisation d'essences locales pour arborer les parcours renforce l'identité d'une région et préserve les caractéristiques des différents paysages du territoire. Ainsi les arbres utilisés sont adaptés aux conditions de sol et de climat.

En pourtour du parcours une haie bocagère à plat ou sur talus, constituée d'espèces locales adaptées au biotope (au sol, au climat, à la faune et à la flore) est souvent présente. Il est possible de trouver des arbres de haut jet, des arbres en cépée ou encore des arbustes buissonnants. Autrefois utilisées pour séparer les parcelles, elles offrent des services très utiles comme la

protection du vent, du froid, du soleil, de l'érosion, du ruissellement, elles abritent une faune variée et participent à la biodiversité, constituent un stockage du CO2 et sont très ornementales en s'intégrant parfaitement dans le paysage.

Outre l'apport alimentaire des volailles, ces prairies permanentes constituent une richesse en matière de biodiversité, jouent un rôle de filtration contribuant à préserver la qualité de l'eau et préviennent la survenance de certains risques naturels dont l'érosion.

Le climat et la composition naturelle des parcours favorisent la sortie des volailles tout au long de l'année et ainsi sont bénéfiques au développement des « Volailles de Bretagne » avec une influence sur la texture et la saveur de la viande.

Parallèlement au modèle agricole breton, caractérisé par une forte intensivité, la production de volailles de qualité traditionnelle a perduré et s'est développée. Cette production a permis le maintien d'éleveurs attachés à produire des volailles dont les caractéristiques culinaires sont reconnues.

Gastronomiquement renommée pour ses produits de la mer, ses crêpes ou son cidre, la Bretagne a aussi, depuis toujours, su meubler les plats de sa table de recettes de volailles somptueuses. A l'image de Louis LE CUNFF, nombre de maîtres-queue y exercent leur talent et les divulguent (Bible de Louis le CUNFF « Cuisine et Gastronomie de Bretagne »).

Ainsi en Bretagne, un comité régional s'est créé pour défendre cette production. Dès 1975, la dénomination « de Bretagne » est utilisée pour commercialiser des poulets fermiers. De par leurs caractéristiques principales identiques, d'autres volailles fermières (dindes, pintades, chapons, poulardes) ont contribué à étendre sa réputation.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDVCVolBretagne22.pdf>