Ref. Ares(2014)4364763 - 29/12/2014

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

29. 12. 2014
T:
C: MP

REPRESENTATION PERMANENTE DE LA FRANCE
AUPRES DE L'UNION EUROPEENNE

Le Délégué pour les Affaires Agricoles Européennes
N° CF 2014-410738/DPh/MS
AGRAP-RP/864/14

Bruxelles, le 17 décembre 2014

Monsieur le Directeur Général,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint, de la part des Autorités françaises, une demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Poulet de l'Ardèche »/« Chapon de l'Ardèche » au titre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur Général, l'assurance de ma considération distinguée.

Philippe DUCLAUD

Copie par messagerie électronique :
michael.erhart@ec.europa.eu
fabienne.segers@ec.europa.eu
agri-b3@ec.europa.eu

Monsieur Jerzy Bodgan PLEWA
Directeur Général de l'agriculture et du développement rural
COMMISSION EUROPEENNE
1049 BRUXELLES

14 Place de Louvain - 1000 BRUXELLES - TEL (322) 229 83.73 - FAX (322) 229 83.76
E-mail : agri.bruxelles-dfra@diplomatie.gouv.fr

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES À LA COMMISSION EUROPÉENNE

DG AGRI
Direction B - Unité B3 « politique de qualité »

A l'attention de Monsieur Michael ERHART

Transmission électronique à Agri-B3@ec.europa.eu

Objet : demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » au titre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les autorités françaises ont l'honneur de transmettre à la Commission une demande d'enregistrement de la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » en tant qu'indication géographique protégée (IGP) dans le cadre du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

A la suite de l'instruction de la demande au niveau national, il apparaît que cette demande d'enregistrement remplit les conditions du règlement (UE) n° 1151/2012. Cette note tient lieu de décision nationale favorable des autorités françaises.

Cette demande a fait l'objet d'une mise en consultation publique au niveau national.

Le dossier ci-joint est composé, outre la présente note :

- du document unique avec un lien informatique vers le cahier des charges correspondant ;
- de l'arrêté portant homologation du cahier des charges de la dénomination « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » .

Le groupement demandeur est le groupement de qualité des volailles fermières de l'Ardèche qui regroupe des éleveurs, des accouveurs et des fabricants d'aliments.

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Arrêté du 18 novembre 2014 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

NOR : *AGRT1425894A*

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, et la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire,

Vu le règlement (UE) n° 2012-1151 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L. 641-11 ;

Vu la proposition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 10 et 11 janvier 2012 ;

Vu l'approbation du plan de contrôle associé au cahier des charges relatif à la dénomination « Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche » par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 20 février 2014,

Arrêtent :

Art. 1er. – Le cahier des charges relatif à la dénomination « Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche » est homologué, en vue de la transmission de sa demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée par la Commission européenne.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et peut être consulté à l'adresse suivante : https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/historique.

Art. 2. – A la date d'entrée en vigueur du règlement d'exécution de la Commission européenne enregistrant la dénomination « Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche » en tant qu'indication géographique protégée, publié au *Journal officiel* de l'Union européenne, seuls pourront bénéficier de la dénomination « Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche » et, par conséquent, faire mention des termes « indication géographique protégée » les produits répondant aux conditions fixées par le cahier des charges sur lequel la Commission européenne aura fondé sa décision d'enregistrement.

Cette date ainsi que ce cahier des charges seront portés à la connaissance du public par avis publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Art. 3. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 18 novembre 2014.

Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
porte-parole du Gouvernement,
Pour le ministre et par délégation :
L'ingénieur général des ponts,
des eaux et des forêts,
F. CHAMPANHET

La secrétaire d'Etat
chargée du commerce,
de l'artisanat, de la consommation
et de l'économie sociale et solidaire,
Pour la secrétaire d'Etat et par délégation :
Par empêchement de la directrice générale
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :
Le sous-directeur,
J.-L. GÉRARD

DOCUMENT UNIQUE

« Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche »

N° UE: [réservé UE]

AOP ( ) **IGP (X)**

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

« Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche »

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

3. **DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

3.1. **Type de produit [voir annexe XI]**

Classe 1.1 : Viande (et abats) frais

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

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

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 organoleptiques : les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » ont une viande ferme, peu grasse, un goût intense et une coloration foncée de la chair. En fonction des souches utilisées, la coloration de la peau et des pattes est différente (blanche ou jaune).

Caractéristiques de présentation :
- seules les carcasses de classe A, c'est à dire sans trace de sang ni griffures, sont commercialisées en pièces entières ;
- conformément à la tradition, les carcasses vendues en pièces entières sont présentées avec les tarses recourbés dans le coffre de la volaille, sous l'os du bréchet ;
- en cas de découpe, les morceaux, issus d'une découpe exclusivement manuelle, 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 et 2,9 kg pour le chapon) ;
- prêt à cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abat avec tarses = 1, 030 kg pour le poulet et 2,530 kg pour le chapon) ;
- découpé.

Ces viandes sont présentées fraîches ou surgelées.

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.

Les céréales représentent la majorité de l'alimentation de ces animaux :

- 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.

L'alimentation des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines. Deux types de céréales au minimum y sont présents. Le taux de matières grasses totales des aliments ne dépasse pas 6%. 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 volailles à destination de l'abattoir.

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

La découpe des carcasses est exclusivement manuelle. Les volailles vendues entière sont présentées avec tarses.

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

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

- la dénomination : « Poulet de l'Ardèche » ou « Chapon de l'Ardèche » ;
- le symbole IGP de l'Union Européenne
- 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.

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

L'aire géographique des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » est centrée sur le massif montagneux d'Ardèche (les monts du Vivarais) dans le Centre-Est du Massif central. L'aire géographique est composée du territoire des cantons suivant :

Département de l'Ardèche (07) :
Toutes les communes des cantons de : Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomerac, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône. Canton d'Aubenas : les communes d'Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas. Canton de Thueyts : les communes de Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts. Canton de Villeneuve-de-Berg : les communes de Berzème, Darbres, Lavilledieu, Lussas, Mirabel, Saint-Germain, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons, Villeneuve-de-Berg. Canton de Viviers: les communes d'Alba-la-Romaine, Aubignas, Le Teil.

Département de la Loire (42) :
Toutes les communes des cantons de : Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux. Canton de La Grand-Croix : les communes de Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay. Canton de Rive-de-Gier : les communes de Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

Département de la Haute-Loire (43) :
Toutes les communes des cantons de : Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène,Tence, Yssingeaux. Canton de Bas-en-Basset : les communes de Bas-en-Basset, Malvalette. Canton de Le-Puy-en-Velay Nord : les communes de Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil.
Canton de Retournac : la commune de Retournac. Canton de Saint-Paulien : les communes de Lavoûte-sur-Loire, Saint-Vincent. Canton de Solignac-sur-Loire : les communes de Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solignac-sur-Loire. Canton de Vorey : les communes de Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique des « 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 le Sud de la Loire. Une des caractéristiques de cette aire est d'être constituée exclusivement de communes situées en zone de montagne et de 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 température importants, 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, 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.

Facteurs humains

Initié dans les années 1960 dans le nord de l'Ardèche, l'essor d'une véritable filière avicole locale se concrétise dans les années 1980, lorsque des agriculteurs créent, en 1985, le «Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche».
Le développement de la production des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » élevés en plein air et la mise en place de cahiers des charges qualitatifs s'est fait dans un contexte de milieu naturel peu propice au développement de cultures ou d'élevage intensif, d'exploitations familiales en polyculture-élevage (élevage, arboriculture, fruits rouges, lentilles) de taille petite à moyenne (35 ha en moyenne) et de terres disponibles peu étendues.

Afin de préserver le caractère traditionnel de l'élevage avicole, les éleveurs se sont orientés vers un mode de production extensif 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 ce qui 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.

En outre, les volailles ont un accès libre à un parcours extérieur, ce qui concoure à satisfaire leur besoin d'exercice et leur fournit un complément d'alimentation (herbe, insectes). 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 (au moins 30 arbres d'essences locales pour 400 m^2 de bâtiment), encourageant ainsi à la fois la sortie des animaux et leur mobilité et les préservant du soleil et du vent.

Les éleveurs ont aussi choisi des souches adaptées aux conditions naturelles : peu nerveuses, rustiques et mobiles, adaptées aux caractéristiques des parcours. Ces souches sont en outre à croissance lente permettant l'abattage des animaux à un âge plus élevé que la moyenne.

L'enlèvement des animaux en une seule fois et un temps d'acheminement limité jusqu'au lieu d'abattage permettent d'éviter le stress des animaux.

5.2. Spécificité du produit

Les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » sont des volailles élevées en plein air.

Elles se caractérisent par une viande ferme, et peu grasse. Leur goût est intense, leur chair se distingue par une coloration foncée.

Les tests organoleptiques réalisés sur les produits ont permis de mettre en évidence les caractéristiques suivantes des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » par rapport à d'autres produits équivalents présents sur le marché :

- leur chair est plus ferme, tant au niveau des muscles blancs (filets) que rouges (cuisses) ;
- la viande est moins grasse avec un goût plus intense et une coloration de la chair plus foncée.

Les pièces de découpe sont issues exclusivement d'une découpe manuelle. En cas de vente en pièce entière, les « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » se caractérisent par une présentation avec tarses recourbées sous l'os du bréchet.

5.3. Lien de causalité entre l'aire géographique et une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique du produit

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.

La production de « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » permet à la fois de valoriser les terrains accidentés de l'aire géographique, de s'accommoder des conditions climatiques rudes avec des contrastes thermiques importants accentués par le vent, d'organiser la charge de travail des agriculteurs en polyculture-élevage dans la journée et au cours des saisons, et de correspondre à l'aspiration des producteurs locaux à la production de qualité.

Afin de préserver le caractère traditionnel de l'élevage avicole, les éleveurs se sont orientés vers un mode de production fermier – élevé en plein air (densités limités, abattage tardif, sorties sur parcours).

L'utilisation de souches rustiques à croissance lente, le choix d'une alimentation à fort taux de céréales et l'utilisation de parcours accidentés et riches en « gritt » naturel permettent de produire des volailles aux qualités gustatives reconnues, en particulier pour la fermeté de leur chair et leur goût intense. Le fort de taux de céréales est important pour le dépôt du gras intramusculaire et donc les caractéristiques gustatives de la viande.

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

L'abattage des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » à un âge plus élevé que la moyenne, permet l'obtention de viandes plus colorées aux saveurs plus intenses.

La limitation du stress des animaux avant abattage préserve la qualité finale des carcasses, qui est par ailleurs garantie par la découpe manuelle ou par la présentation traditionnelle des pièces entières.

La réputation des « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » découle à la fois du mode d'élevage traditionnel et de ses caractéristiques organoleptiques. Elle est prouvée notamment par l'obtention de nombreux prix. Plusieurs médailles du concours général agricole leur ont été décernées : 1993 Médaille d'Argent, 1996 Médaille de Bronze, 1997 Médaille d'Argent.

Référence à la publication du cahier des charges

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dfc4470b-8cc1-4718-a0f8-28063fbf21b1/telechargement