C/2026/3753

15.7.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3753)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Volailles de l'Ain»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026

1. **Dénomination du produit**

«Volailles de l'Ain»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Volailles de l'Ain» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

1. Service compétent de l'Etat membre

Description

La rubrique «Service compétent de l'état membre» est intégrée en indiquant les coordonnées de l'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO), conformément au règlement (UE) 2024/1143.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

2. Groupement demandeur

Description

Les coordonnées téléphonique et courriel de QUALINEA, structure regroupant les opérateurs de cette IGP, sont mises à jour. Par ailleurs la rédaction de sa composition est revue.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

3. Type de produit

Description

La rubrique relative au type de produit, anciennement défini par sa classe, est supprimée dans le cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

4. Description du produit

Description

Concernant les produits bénéficiant de l'IGP, la modification prévoit la production de produits supplémentaires suivants:

— poularde,

— oie,

— chapon de pintade,

— poulets jaune et noir

— chapon de poulet jaune.

La rubrique est complétée par une description du phénotype pour chacune des espèces.

L'ajout de la surgélation aux modes de présentation possibles est intégrée pour l'ensemble des produits.

Des modalités de prélèvements, de stockage et commercialisation des abats seuls sont intégrées pour les poulets et pintade.

Les découpes sont ajoutées à toutes les espèces prévues par le cahier des charges. Leurs caractéristiques sont précisées. Elles peuvent provenir de carcasses pouvant présenter de légers défauts, mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A et la carcasse dont sont issus les morceaux de découpe ne peuvent pas avoir un poids minimal inférieur à 90 % du poids défini pour la volaille commercialisée entière.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

5. Aire géographique

Description

Le chapitre subit uniquement des modifications rédactionnelles, la définition de l'aire géographique n'est pas modifiée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

6. Elements prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

L'origine des produits est assurée par l'identification et la traçabilité des animaux et des produits à chacune des étapes de production et d'élaboration.

Les éléments de traçabilité sont mis à jour et sont présentés sous forme d'un tableau synthétique. Ce tableau précise pour chaque étape la nature des informations à enregistrer, ainsi que le document d'enregistrement associé. A chaque étape, les animaux et les produits sont identifiés par un numéro de lot permettant de faire le lien entre l'étape précédente et la suivante.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

REPORT DANS DU 4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Description

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée «Volailles de l'Ain» est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation, laquelle doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

L'origine des produits est assurée par l'identification et la traçabilité des animaux et des produits à chacune des étapes de production et d'élaboration.

A chaque étape de la filière, les différents opérateurs (Organismes de Production et de Suivi Technique, éleveurs, fabricants d'aliment, abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de conditionnement) tiennent à jour des documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de l'indication géographique protégée «Volailles de l'Ain».

Le schéma de traçabilité précise pour chaque étape la nature des informations à enregistrer, ainsi que le document d'enregistrement associé. A chaque étape, les animaux et les produits sont identifiés par un numéro de lot permettant de faire le lien entre l'étape précédente et la suivante.

Enregistrements relatifs à la traçabilité

ETAPE

OPST (Organisme de production et de Suivi Technique)

Document associé

Liste des élevages

Bons de Livraison des oisillons

Enregistrement relatif au suivi et au contrôle

Identification des élevages

Surface bâtiments et parcours associés

Souches d'oisillons

Densité

ETAPE

Fabrication d'aliment

Document associé

Registre de fabrication et de livraison

Bons de livraison et étiquettes

Enregistrement relatif au suivi et au contrôle

Identification du Fabricant d'aliment

Enregistrement du dosage des aliments

Identification de l'élevage

ETAPE

Elevage

Document associé

Fiche d'élevage

Bons de livraison des oisillons

Bons de livraison de l'aliment

Bon d'enlèvement Partiel

Enregistrement relatif au suivi et au contrôle

Identification de l'élevage

N° de CO (Certificat d'Origine)

N° du bâtiment

Date de mise en place

Age d'accès au parcours

Souche d'oisillons

Densité

Aliments distribués

Coordonnées de l'élevage

N° du bâtiment,

Heure de mise à jeun

Date d'enlèvement,

Heure départ élevage

Heure arrivée abattoir

Nombre de volailles enlevées

Coordonnées de l'abattoir

ETAPE

Abattage

Document associé

Bon d'enlèvement Partiel

Fiche abattage, fiche suiveuse du lot d'abattage

Déclaration certification IGP

Enregistrement relatif au suivi et au contrôle

Identification de l'abattoir

Temps de transport

N° de lot

Date d'abattage

Nombre abattus, déclassés et saisies certifiées IGP par lot par éleveur

ETAPE

Atelier de découpe

Document associé

Fiche abattage, fiche suiveuse du lot de découpe

Déclaration certification IGP

Enregistrement relatif au suivi et au contrôle

Identification de l'atelier de découpe

Date d'abattage

Date de découpe

Quantité découpée et certifiée IGP par lot par éleveur

ETAPE

Atelier de surgélation

Document associé

Fiche abattage, fiche suiveuse du lot de surgélation

Déclaration certification IGP

Enregistrement relatif au suivi et au contrôle

Identification de l'atelier de surgélation,

N° de lot

Date d'abattage

Date de surgélation

Nombre surgelé, certifié IGP par lot par éleveur

ETAPE

Atelier de conditionnement

Document associé

Fiche abattage, fiche suiveuse du lot de conditionnement

Déclaration certification IGP

Enregistrement relatif au suivi et au contrôle

Identification de l'atelier de conditionnement

Date abattage

Date de conditionnement

Référence du lot / éleveur

Nombre conditionné, certifié IGP par lot par éleveur

La durée de conservation des documents relatifs au suivi et au contrôle des conditions de production est de 24 mois minimum. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou sous format numérique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

7. Description de la méthode d'obtention du produit

Description

Sous-rubrique 5.1. Les souches utilisées

Les phénotypes pour chaque espèce sont ajoutés et décrits dans cette sous-rubrique. Les souches sont reconnues comme étant des souches rustiques à croissance lente.

Sous-rubrique 5.2. Le mode d'élevage

Les «Volailles de l'Ain» sont élevées en plein air. Les conditions d'accès au parcours sont précisées.

Les caractéristiques des bâtiments et leurs aménagements sont détaillées. Leurs surfaces sont précisées. Les surfaces des bâtiments sont plus importantes pour les plus grosses espèces (dindes, oies).

Les valeurs retenues pour les densités et effectifs maximum par bâtiment, ainsi que pour les surfaces minimales de parcours par animal et les âges maximum d'accès au parcours sont précisées et ajoutées pour les nouvelles espèces.

Sous-rubrique 5.3 Typologie du parcours

La composition des parcours prévoit des haies et une zone arborée avec un nombre d'arbres minimum selon la surface bâtimentaire, afin de favoriser le bien-être animal.

Les arbres plantés et présents sur le parcours sont issus majoritairement des essences locales qui doivent représenter un minimum de 50 % de la plantation.

Sous-rubrique 5.4 L'alimentation

La part de céréales et dérivés de céréales composant l'alimentation en période d'engraissement est abaissée.

La présence minimale d'au moins 2 types de dont le maïs est ajoutée.

La part maximum de produits dérivés de céréales de la formule d'aliment est limitée.

Une liste des catégories de matières premières autorisés est ajoutée.

Sous-rubrique 5.5 Le transport et le ramassage des volailles

Les conditions de transport entre le site d'élevage et l'abattoir sont précisées en termes de durée et distance. Ces conditions prévoient une durée de mise à jeun minimale pour favoriser le bien-être animal durant le transport.

Sous-rubrique 5.6 Attente avant abattage

Un temps de récupération après transport et un temps d'attente avant abattage des volailles sont ajoutés pour favoriser le bien-être animal avant l'abattage.

Sous-rubrique 5.7 La présentation des produits

Sous-rubrique supplémentaire

5.7.1. Carcasses entières

Les conditions de tri et de poids des carcasses sont ajoutées.

Les températures après ressuage sont précisées.

Les conditions de collecte et de stockage sont ajoutées afin de préserver l'intégrité des abats.

Sous-rubrique supplémentaire

5.7.2. Découpes de produits

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est limité.

Les caractéristiques des pièces de découpe sont précisées.

Sous-rubrique supplémentaire

5.7.3. Surgélation des produits

Les conditions et délai de surgélation sont ajoutés pour les produits permettant ce mode de conservation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

8. Elements justifiant le lien avec le milieu géographique

Description

Les éléments justifiant le lien avec le milieu géographique ont été réécrits dans leur ensemble, tout en permettant de distinguer les spécificités de l'aire géographique, du produit et du lien causal.

Les éléments fondateurs du lien avec le milieu géographique sont repris et complétés.

Ils reposent sur la forte tradition avicole de la région, mettant en avant les conditions pédoclimatiques, la culture de maïs et le système de polyculture-élevage, soit les facteurs humains, qui sont les fondements de cette production. Cette dernière se base sur l'utilisation de souches rustiques à croissance lente.

La tradition gastronomique et la réputation de ces volailles sont reprises et décrites dans le lien causal.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

9. Structure de contrôle

Description

Il est désormais mentionné les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: l'Institut National de l'origine et de la qualité (INAO) et la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

10. Etiquetage

Description

Le paragraphe actuel est supprimé et remplacé par une phrase indiquant les éléments règlementaires obligatoires spécifiques aux indications géographiques.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

11. Exigences nationales

Description

La rubrique est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Volailles de l'Ain»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026

1. **Dénomination(s)**

«Volailles de l'Ain»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Les «Volailles de l'Ain» se caractérisent par:

— L'utilisation de souches rustiques à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue

— Un élevage en plein air avec un accès à un parcours herbeux et arboré

— Une alimentation composée de 70 % minimum de céréales en phase d'engraissement.

Les «Volailles de l'Ain» présentent une bonne conformation, une carcasse bien couverte avec des masses musculaires bien réparties sur l'ensemble du squelette et un état d'engraissement caractérisé par une mince couche de graisse sur la poitrine, le dos et les cuisses.

Seules les carcasses de classe A sont commercialisées en pièces entières.

Pour les découpes, leur classement est indépendant du classement des carcasses entières. Elles proviennent de carcasses pouvant présenter de légers défauts (non classable en A) mais devant être conformes aux critères de présentation de la classe A, tout en respectant le poids minimal des carcasses commercialisées entières.

Le poulet

Elevé pendant une durée minimale de 81 jours, il peut être commercialisé entier ou en découpes, en frais ou surgelé. Les abats (coeur, gésier et foie) sont également commercialisés en frais ou surgelé.

Il est proposé non emballé, conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes:

— Effilée (poids minimum de carcasse de 1,300kg)

— Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 1,000kg)

— Découpes.

— Abats (coeur, gésier et foie)

Le chapon

Elevé pendant une durée minimale de 150 jours, le chapon peut être commercialisé en entier, découpes, en frais ou en surgelé. Il est proposé non emballé, conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes:

— Effilée (poids minimum de carcasse de 2,900kg)

— Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 2,500kg)

— Découpes.

La poularde

Elevée pendant une durée minimale de 120 jours, la poularde peut être commercialisée en entier, découpes, en frais ou en surgelé. Elle est proposée non emballée, conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes:

— Effilée (poids minimum de carcasse de 1,950kg)

— Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 1,650kg)

— Découpes.

La pintade

Elevée pendant une durée minimale de 94 jours, la pintade peut être commercialisée en entier, découpes, en frais ou en surgelé. Les abats (coeur, gésier et foie) sont également commercialisés en frais ou surgelé.

Elle est proposée non emballée, conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes:

— Effilée (poids minimum de carcasse de 1,100kg)

— Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 0,850kg)

— Découpes.

— Abats (coeur, gésier et foie)

Le chapon de pintade

Elevé pendant une durée minimale de 150 jours, le chapon de pintade peut être commercialisé en entier, découpes, en frais ou en surgelé. Il est proposé non emballé, conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes:

— Effilée (poids minimum de carcasse de 1.800 kg)

— Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 1.400 kg)

— Découpes.

La dinde

Elevée pendant 140 jours minimum, la dinde peut être commercialisée en entier, découpes, en frais ou en surgelé, et est proposée non emballée, conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes:

— Effilée (poids minimum de carcasse de 2,700kg)

— Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 2,300kg)

— Découpes.

L'oie

L'oie est élevée pendant 140 jours minimum.

Elle peut être commercialisée en entier, découpes, en frais ou en surgelé, et est proposée non emballée, conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les différentes présentations sont les suivantes:

— Effilée (poids minimum de carcasse de 3,100 kg)

— Prêt à Cuire (poids minimum de carcasse éviscérée sans abats de 2,700kg)

— Saignée non vidée (poids minimum de carcasse de 3,500kg)

— Découpes

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'alimentation des «Volailles de l'Ain» est composée de 70 % minimum de céréales et dérivés de céréales en période d'engraissement (en moyenne pondérée à partir de 29 jours d'âge, sauf pour l'oie où la période d'engraissement débute à 36 jours).

2 types de céréales dont le maïs sont au minimum présentes dans les aliments. Les produits dérivés de céréales représentent au maximum 15 % de l'ensemble de la formule.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Dès leur arrivée à l'âge d'un jour et jusqu'au jour d'enlèvement, les «Volailles de l'Ain» sont exclusivement élevées dans l'aire géographique de l'IGP.

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

—

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

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

5. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire comprend les départements et communes suivantes:

— Département de l'Ain en intégralité

— Département du Rhône,

Albigny-sur-Saône, Alix, Ambérieux, Anse, Arnas, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Cailloux-sur-Fontaines, Cercié, Charentay, Charnay, Chassieu, Chazay-d'Azergues, Cogny, Colombier-Saugnieu, Corcelles-en-Beaujolais, Couzon-au-Mont-d'Or, Curis-au-Mont-d'Or, Décines-Charpieu, Denicé, Dracé, Fleurieu-sur-Saône, Fontaines-Saint-Martin, Fontaines-sur-Saône, Genas, Genay, Gleizé, Jonage, Jons,

Lacenas, Lachassagne, Lancié, Limas, Lozanne, Lucenay, Marcy, Meyzieu, Montanay, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Neuville-sur-Saône, Odenas, Le Perréon, Poleymieux-au-Mont-d'Or, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Pusignan, Quincieux, Rillieux-la-Pape, Rivolet, Rochetaillée-sur-Saône, Saint-Bonnet-de-Mure, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-au-Mont-d'Or, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Lager, Saint-Laurent-de-Mure, Saint-Romain-au-Mont-d'Or, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sathonay-Camp, Sathonay-Village, Taponas, Vaulx-en-Velin, Vaux-en-Beaujolais, Villefranche-sur-Saône,

— Département de la Saône et Loire,

Azé, Bantanges, Berzé-la-Ville, Bissy-la-Mâconnaise, Burgy, Bussières, Chaintré, Champagnat, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, La Chapelle-Thècle, Charbonnières, Chardonnay, Chasselas, Chevagny-les-Chevrières, Clessé, Condal, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Cuiseaux, Davayé, Dommartin-lès-Cuiseaux, Farges-lès-Mâcon, Flacey-en-Bresse, Fleurville, Frontenaud, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Joudes, Lacrost, Laizé, Leynes, Lugny, Mâcon, Martailly-lès-Brancion, Ménetreuil, Milly-Lamartine, Le Miroir, Montbellet, Montpont-en-Bresse, Ozenay, Péronne, Préty, Prissé, Pruzilly, Ratenelle, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Romenay, Royer, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand, Sainte-Croix, La Salle, Sancé, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, La Truchère, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Varennes-Saint-Sauveur, Vergisson, Verzé, Le Villars, Vinzelles, Viré,

— Dans le département du Jura,

Andelot-Morval, Arinthod, Aromas, Avignon-lès-Saint-Claude, Balanod, Bellecombe, La Boissière, Les Bouchoux, Broissia, Cernon, Chancia, Charchilla, Charnod, Chassal-Molinges, Châtel-de-Joux, Chevreaux, Choux, Coiserette, Condes, Cornod, Coyrière, Coyron, Crenans, Les Crozets, Coteaux-du-Lizon, Digna, Dramelay, Etival, Genod, Gigny, Graye-et-Charnay, Jeurre, Lajoux, Lamoura, Larrivoire, Lavancia-Epercy, Lect, Leschères, Les Trois Châteaux, Loisia, Maisod, Marigna-sur-Valouse, Martigna, Meussia, Moirans-en-Montagne, Montlainsia, Monnetay, Montagna-le-Reconduit, Montcusel, Montfleur, Montrevel, Les Moussières, Nanchez, La Pesse, Lavans-lès-Saint-Claude, La Rixouse, Rogna, Saint-Amour, Saint-Claude, Saint-Hymetière-sur-Valouse, Septmoncel Les Molunes, Thoirette-Coisia, Thoissia, Val d'Epy, Val Suran, Valzin en Petite Montagne, Vescles, Villard-Saint-Sauveur, Villards-d'Héria, Viry, Vosbles-Valfin, Vulvoz,

— Dans le département de l'Isère,

Les Abrets en Dauphiné, Annoisin-Chatelans, Anthon, Aoste, Arandon-Passins, Avenières-Veyrins-Thuellin, La Balme-les-Grottes, La Bâtie-Montgascon, Le Bouchage, Bouvesse-Quirieu, Brangues, Chamagnieu, Charette, Charvieu-Chavagneux, Chavanoz, Chimilin, Chozeau, Corbelin, Courtenay, Crémieu, Creys-Mépieu, Dizimieu, Frontonas, Granieu, Hières-sur-Amby, Janneyrias, Leyrieu, Montalieu-Vercieu, Moras, Morestel, Optevoz, Panossas, Parmilieu, Le Pont-de-Beauvoisin, Pont-de-Chéruy, Porcieu-Amblagnieu, Pressins, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Baudille-de-la-Tour, Saint-Hilaire-de-Brens, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Romain-de-Jalionas, Saint-Sorlin-de-Morestel, Saint-Victor-de-Morestel, Sermérieu, Siccieu-Saint-Julien-et-Carisieu, Soleymieu, Tignieu-Jameyzieu, Trept, Vasselin, Vénérieu, Vernas, Vertrieu, Veyssilieu, Vézeronce-Curtin, Villemoirieu, Villette-d'Anthon,

— Dans le département de Savoie,

Avressieux, La Balme, Billième, Champagneux, Chanaz, La Chapelle-Saint-Martin, Chindrieux, Conjux, Gerbaix, Jongieux, Loisieux, Lucey, Marcieux, Meyrieux-Trouet, Motz, Novalaise, Ontex, Rochefort, Ruffieux, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Genix-les-Villages, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Curtille, Sainte-Marie-d'Alvey, Serrières-en-Chautagne, Traize, Verthemex, Vions, Yenne,

— Dans le département de Haute Savoie,

Archamps, Bassy, Beaumont, Bossey, Challonges, Chaumont, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chessenaz, Chevrier, Chilly, Clarafond-Arcine (Clarafond), Clermont, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Desingy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Feigères, Franclens, Frangy, Jonzier-Epagny, Marlioz, Menthonnex-sous-Clermont, Minzier, Musièges, Neydens, Présilly, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Julien-en-Genevois, Savigny, Seyssel, Usinens, Valleiry, Vanzy, Vers, Viry, Vulbens.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité donnée

☑ autres caractéristiques

Résumé du lien

Le lien à l'origine des «Volailles de l'Ain» est fondé sur sa réputation et les spécificités du produit liées au savoir-faire des éleveurs.

L'aire géographique est une région de contact et de transition entre des formations géologiques différentes.

La partie ouest correspond à la Bresse et la Dombes incluant la Côtière et une partie du Val de Saône. Elle correspond à un fossé tectonique d'effondrement initié au Tertiaire lors des phases majeures de l'orogénèse alpine. Plus au centre en direction du sud, on retrouve le Bugey et la partie sud du Revermont qui se caractérisent par une succession de monts. Le Pays de Gex, au nord-est, est composé d'une zone de montagne qui fait office de barrière climatique qui culmine jusqu'à 1 720 mètres, et d'une zone de plaine dont l'altitude varie entre 350 et 600 mètres.

Les plaines et plateaux de l'ouest connaissent une certaine uniformité. La pluviosité augmente de l'ouest à l'est assez régulièrement jusqu'aux premières pentes du Jura, du Revermont et du Bugey, et augmentant ensuite d'une manière irrégulière suivant l'orientation des versants et des vallées dans l'est. Les perturbations pluvieuses ont en effet pour habitude de venir buter sur les montagnes de l'est du département et de s'y attarder, ce qui explique que l'est du département soit plus arrosé. De la même manière, les températures sont plus élevées, et assez homogènes dans l'ouest du département, et un peu plus différenciées à l'est, du fait des reliefs.

Le réseau hydrographique du département est développé et dense. Deux familles de cours d'eau se distinguent: d'une part, les cours d'eau de plaine circulant sur les dépôts fluvioglaciaires de la plaine de Bresse, plateau de la Dombes et d'autre part, les cours d'eau circulant sur les reliefs plissés du Jura méridional dénommé Bugey.

De par ces facteurs naturels, la culture du maïs est une composante fondamentale de l'économie et de la tradition agricole de l'Ain.

L'Ain situé au carrefour de différentes influences climatiques (continentale, montagnarde et méditerranéennes) se distingue par:

— Des sols fertiles et variés: les plaines et vallées, notamment celles de la Bresse et du Val de Saône, sont riches en alluvions en argiles, idéales pour la culture du maïs

— Un climat tempéré: les étés chauds et humides et les automnes favorisent la production abondante de maïs

— Paysages diversifiés: les espaces ouverts, composés de prairies et de cultures céréalières offrent un cadre idéal pour l'élevage en plein air des volailles.

La production de volaille est fortement ancrée dans le département de l'Ain. Elle représente près de 20 % des productions animales du département de l'Ain. Sa force réside dans sa diversité de gammes et d'espèces, et la présence de filières de qualité à forte réputation. Cette diversité provient pour partie d'une demande forte de production locale. La filière bénéficie également de la présence de l'ensemble des acteurs (sélection, accouvage, groupements de producteurs, fournisseurs d'aliments, abattage).

Il s'agit d'une véritable terre de tradition volaillère. En 2015, 170 exploitations avaient un élevage de volaille à titre principal. Si l'on prend en compte le nombre de détenteurs de volailles, cela représentait plus de 800 exploitations. Traditionnellement, chaque exploitation de l'Ain possédait un atelier volaille qui permettait de compléter le revenu, et cela se perpétue aujourd'hui pour de nombreuses exploitations, dont l'aviculture n'est pas l'atelier principal.

6.2 Spécificité du produit

Les «Volailles de l'Ain» sont élevées en plein air à partir d'un âge minimum avec un accès libre à un parcours arboré et enherbé.

Elles sont issues de souches rustiques à croissance lente favorisant l'exploration des parcours.

Grâce à une alimentation basée sur un taux important de céréales, les «Volailles de l'Ain» présentent ainsi:

— une bonne conformation,

— une carcasse bien couverte avec des masses musculaires bien réparties sur l'ensemble du squelette, avec une chair ferme.

Les volailles de l'Ain sont élevées en plein air, selon le savoir-faire traditionnel des exploitations du territoire. Elles sont nourries pour partie avec du maïs, selon la tradition fermière. Elles étaient ensuite vendues sur les marchés. Ces pratiques sont fortement liées aux caractéristiques naturelles du territoire.

— Les prairies sont très présentes dans l'Ain. Les volailles sont ainsi traditionnellement élevées sur parcours.

— Le territoire est propice à la culture de céréales et de maïs. L'alimentation des Volailles de l'Ain est ainsi constituée de minimum 70 % de céréales. Cela agit sur la qualité de l'engraissement (dépôt de gras intramusculaire).

— Le choix de souches à croissance lente, et d'un âge minimal d'abattage perpétue la tradition d'élevage du territoire: les éleveurs prennent le temps d'élever leurs volailles. Elles sont abattues dans un état physiologique mature, le muscle a eu le temps de se constituer, et de s'infiltrer de graisse.

Ces spécificités confèrent aux «Volailles de l'Ain» une réputation de volaille de qualité.

C'est à la lecture des archives départementales que l'on peut constater des liens ancestraux de l'aviculture avec ce département. Ces quelques phrases par exemple «Le peuple fut, ce jour-là, si joyeux du départ des Romains, que par reconnaissance pour le marquis de Treffort, le Conseil vota qu'il lui serait fait présent de deux douzaines de chapons gras» - extraites des registres municipaux du 12 novembre 1591 de la ville de Bourg-en-Bresse – témoignent de la tradition avicole de l'Ain.

La culture de maïs est ancrée dans les pratiques agricoles locales depuis plusieurs siècles, influençant directement les méthodes d'élevage traditionnelle.

A l'instar de la production, la consommation de volaille est très ancrée dans le département de l'Ain.

L'Ain a une forte tradition gastronomique autour de la volaille. «L'Ain est le premier département dans l'art du bien manger. C'est celui qui compte le plus grand nombre de restaurants couronnés dans le guide Michelin. Dans chaque village, 2 ou 3 bonnes petites maisons proposent une table qui passerait pour somptueuses ailleurs alors qu'ici, on la considère comme toute simple» -A.Cognet-Marie-France n°339 – 1984- L'Ain Gourmand.

De nos jours, il n'est pas de restaurant qui ne fasse varier la volaille fermière sous différentes recettes:

— Cuisse de poulet fermier de l'Ain farcie aux aromates, crème à l'orange - Recette de Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont

— Poulet fermier de l'Ain aux écrevisses - Recette de la Table d'Augustine, Priay

— Poulet Fermier de l'Ain aux morilles - Recettes des Glycines, Neuville les Dames

— Poulet fermier de l'Ain, rôti à blanc, velouté à la crème d'Etrez - Recette de Stéphane Téjérina, Polliat

Elle y est dégustée sous toutes ses formes: au four, mijotée, grillée, entière ou en morceaux. Il existe ainsi une forte demande locale pour des volailles de qualité, à laquelle répondent les «Volailles de l'Ain».

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-0300d171-9217-40a1-9f9c-72d46c08b339