C/2025/6722

17.12.2025

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/2025/6722)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Volailles de Janzé»

N°UE: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025

1. **Dénomination du produit**

«Volailles de Janzé»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

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

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 Janzé» 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».

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

1. *Service compétent de l'Etat membre*

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.

[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).

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. *Groupement demandeur*

Les coordonnées téléphonique et courriel de «l'association du Poulet de Janzé», structure regroupant les opérateurs de cette IGP, sont mises à jour.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Type de produit*

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.

4. *Description du produit*

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

— Poulet noir,

— Chapon jaune

— Chapon de pintade.

Le poulet noir et le chapon jaune ont été ajoutés uniquement pour décrire les souches autorisées pour l'IGP. Cependant le poulet noir s'intègre à la catégorie «poulet» et le chapon jaune à la catégorie «chapon», catégories déjà mentionnées dans le document unique. L'ajout de ces produits au cahier des charges n'a pas d'influence sur le document unique sur ce point. Seul le chapon de pintade est ajouté à ce document.

La rubrique est complétée par une description du phénotype pour chacune des espèces et d'une description organoleptique commune à l'ensemble des espèces.

La surgélation des volailles est intégrée aux modes de commercialisation autorisés.

Les découpes sont étendues 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.

Le champ d'application du cahier des charges est étendu aux abats. Les abats concernés sont le foie, le gésier et le cœur.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Aire géographique*

La délimitation de l'aire géographique n'est pas modifiée. Le chapitre subit uniquement des modifications rédactionnelles: à des fins de fiabilité, l'aire géographique est décrite au travers d'une liste de communes et d'un département (l'Ille-et-Vilaine) qui est pris en totalité.

La modification a une incidence sur le document unique.

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

Les éléments de traçabilité sont mis à jour et sont présentés sous forme d'un tableau synthétique. Le bagage des volailles est supprimé.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Description de la méthode d'obtention du produit*

Sous rubrique 5.1 «Souches et croisements utilisés»

Les phénotypes pour chaque espèce sont rappelés dans cette sous-rubrique. Les souches et croisements de souches sont reconnus comme étant des souches rustiques à croissance lente.

Sous rubrique 5.2 «Mode et conduite d'élevage»

Sont précisées 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. Pour le chapon et le chapon de pintade, la densité en bâtiment comme sur parcours diminue durant la période d'élevage. Ces précisions ont été apportées par rapport au cahier des charges lors de l'enregistrement en IGP.

Les valeurs retenues pour les densités et effectifs maximum par bâtiment en fonction de l'âge, pour la surface minimum de parcours par animal ainsi que pour les âges maximum d'accès au parcours et minimum à l'abattage sont reprises. Elles sont ajoutées pour le chapon de pintade et ont évolué pour la dinde. Ces précisions ont été apportées par rapport au cahier des charges après l'enregistrement en IGP.

Sous rubrique 5.3 «Caractéristiques des bâtiments»

Les caractéristiques des bâtiments et leurs aménagements sont détaillées. Leurs surfaces sont précisées. L'obligation d'installer des perchoirs dans les bâtiments est précisée.

Sous rubrique 5.4 «Caractéristiques du parcours»

Le parcours utilisé pour la sortie des animaux est décrit. Il est recouvert en majeure partie d'herbe et ombragé. L'importance des haies est mise en avant l'obligation pour chaque parcours de disposer d'une longueur minimale de 120 mètres de haies pouvant être compensés par des arbres isolés à raison de 4 arbres pour10 mètres de haies.

Sous rubrique 5.5 «Alimentation»

Une liste des catégories de matières premières autorisés est ajoutée.

Des précisions sont apportées sur les proportions de céréales en fonction des stades d'élevage ainsi que sur la proportion maximale de matières grasses apportée par les aliments. L'obligation de distribuer du lait entier sous forme liquide aux chapons et chapons de pintade est ajoutée.

Sous rubrique 5.6 «Age à l'Abattage»

En complément de la présentation de l'âge minimal à l'abattage, il est dorénavant précisé l'éloignement maximal des élevages par rapport à la localisation de l'abattoir. A l'arrivée à l'abattoir, les volailles bénéficient d'une durée minimale de 30 minutes de repos.

Sous rubrique 5.7 «Abattage-Découpe-Conditionnement des volailles, découpes et abats-Surgélation»

Le poids minimum des carcasses éviscérées et sous la forme effilée, lorsqu'elle est autorisée, sont précisées pour chaque espèces.

Après l'opération d'abattage, plusieurs dispositions sont indiquées afin d'encadrer la découpe des carcasses.

La modification a une incidence sur le document unique.

8. *Elements justifiant le lien avec le milieu géographique*

Les éléments justifiant le lien avec le milieu géographique ont été réécrits tout en permettant de distinguer les spécificités de l'aire géographique, du produit et du lien causal. Les éléments fondants le lien avec le milieu géographique ne sont pas modifiés. Il reste basé sur l'utilisation de souches et de croisements adaptés à la sortie sur parcours, sur l'importance et la réputation de l'activité avicole au sein de l'aire géographique, sur les facteurs humains qui ont permis le maintien d'un élevage traditionnel ainsi que sur les caractéristiques du milieu favorisant l'élevage sur parcours. Les nombreuses illustrations et références historiques ont été supprimées.

La modification a une incidence sur le document unique.

9. *Structure de contrôle*

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 n'a pas d'incidence sur le document unique.

10. *Etiquetage*

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

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

11. *Exigences nationales*

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

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Volailles de Janzé»

N°UE: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de lAOP ou de lIGP]**

«Volailles de Janzé»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de nomenclature combinée*

02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

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

Les «Volailles de Janzé» sont des oiseaux de l'ordre des galliformes. Elles appartiennent à différentes familles et comptent plusieurs types d'animaux:

— poulet, chapon;

— pintade, chapon de pintade;

— dinde

Ces volailles sont:

— Issues de souches à croissance lente permettant une durée d'élevage longue;

— Elevées dans de petits bâtiments, en faible densité;

— Alimentées avec des grains de céréales et produits dérivées pour au moins 70 % de la ration;

— Elevées en plein air sur un parcours herbeux et ombragé, favorisant son accès.

Les «Volailles de Janzé» sont commercialisées en pièces entières, carcasses de classe A uniquement, ou en découpe. Elles se caractérisent par une chair ferme et une carcasse charnue. Les muscles sont développés et répartis sur l'ensemble du squelette.

Les «Volailles de Janzé» commercialisées en pièces entières se caractérisent par une carcasse n'ayant pas de défaut de présentation. En particulier, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée. L'éviscération, pour les volailles éviscérées doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

Grâce à l'apport de lait entier lors des 4 dernières semaines, les carcasses de chapons et chapons de pintades présentent une chair onctueuse, riche en graisse.

Les pièces entières sont présentées:

— «prête à cuire» (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse)

— conditionnée «effilée» (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats)

Les découpes et les abats de «Volailles de Janzé» peuvent provenir de carcasses dont le poids n'est pas inférieur à 90 % du poids défini pour les carcasses prêtes à cuire. Les carcasses destinées à la découpe peuvent présenter de légers défauts, mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

Les «Volailles de Janzé» sont commercialisées en frais ou en surgelé.

Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) sont commercialisés en frais ou en surgelé.

Les «Volailles de Janzé» ont les caractéristiques suivantes:

	Durée d'élevage minimum	Poids minimum éviscéré sans abats	Poids minimum effilé
Poulet	81 jours	1 000 g	1 300 g
Chapon	150 jours	2 500 g	2 900 g
Dinde	140 jours	2 300 g	2 700 g
Pintade	94 jours	850 g	
Chapon de pintade	150 jours	1 400 g	

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

Les «Volailles de Janzé» sont nourries avec une alimentation composée de:

— 50 % minimum de céréales en phase de démarrage jusqu'à 29 jours hormis pour les dindes pour lesquelles la proportion est de 30 % au minimum.

— 70 % minimum de céréales pour les pintades et chapons de pintades, de 75 % pour les poulets et chapons de poulets, et de 50 % pour les dindes en phase de d'engraissement. La proportion minimale de céréales est fixée à 75 % pour les dindes à partir de 64 jours.

— 80 % minimum de céréales et 5 % minimum de lait entier sous forme liquide durant les 4 dernières semaines au moins pour les chapons et les chapons de pintade.

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

Les bâtiments et les parcours où sont élevées les «Volailles de Janzé» sont situés dans l'aire géographique délimitée.

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*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire comprend les départements et communes suivantes:

Département de l'Ille-et-Vilaine: en totalité

Département des Côtes d'Armor: les communes de Aucaleuc, Bobital, Beaussais-sur-mer, Brusvily, Calorguen, Caulnes, Les Champs-Géraux, La Chapelle-Blanche, Dinan, Evran, Gomené, Guenroc, Guitté, Le Hinglé, Illifaut, Lancieux, Langrolay-sur -Rance, Lanvallay, Laurenan, Loscouët-sur-Meu, Merdrignac, Mérillac, Pleslin-Trigavou, Pleudihen-sur-Rance, Plouasne, Plouër-sur-Rance, Plumaudan, Plumaugat, Quévert, Le Quiou, saint-André-des-eaux, Saint-carné, Saint-Hélen, Saint-Jacut-de-la-mer, Saint-Jouan-de-l'Isle, Saint-Judoce, Saint-Juvat, Saint-Launeuc, Saint-Maden, Saint-Samson-sur-Rance, Saint-Vran, Taden, Tréfumel, Trélivan, Tréméreuc, Trémorel, Trévron, La Vicomté-sur-Rance.

Département de la Loire-Atlantique: les communes de Avessac, Chateaubriant, Conquereuil, Derval, Fégréac, Fercé, Guéméné-Penfao, Jans, Lusanger, Marsac-sur-Don, Massérac, Mouais, Noyal-sur-Brutz, Plessé, Pierric, Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint Nicolas-de-Redon, Saint-Vincent-des-Landes, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Villepot

Département du Maine-et-Loire: les communes de Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay, Ombrée-d'Anjou.

Département de la Manche: les communes de Aucey-la-plaine, Beauvoir, Grandparigny, Hamelin, Huisnes-sur-mer, Lapenty, Les Loges-Marchis, Macey, Le Mesnillard, Montjoie-Saint-Martin, Le Mont-Saint-Michel, Moulimes, 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, Vessey

Département de la Mayenne: les communes de Ballots, Brains-sur-les-Marches, Brecé, Carelles, Châtillon-sur-Colmont, Colombiers-du-Plessis, Congrier, Désertines, la Dorée, Ernée, Fontaine-Couverte, Fougerolles-du-Plessis, Gorron, Hercé, Landivy, Larchamp, Lesbois, levaré, Montaudin, Montenay, Pontmain, Renazé, La Pellerine, La Roë, La Rouaudière, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-denis-de-Gastines, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Mars-sur-Colmont, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Vautorte, Vieuvy.

Département du Morbihan: les communes de Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, la Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel *(à l'exception du territoire de l'ancienne commune de Monterrein)*, Porcaro, Réminiac, Rieux, Saint-Brieuc-de-Mauron, Saint-Gorgon, Saint-Jacut-les-Pins, Saint-Jean-la-Poterie, Saint-Léry, Saint-Malo-de-Beignon, Saint-Martin-sur-Oust, Saint-Perreux, Saint-Vincent-sur-oust, Taupont, Tréal, Tréhorenteuc.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien à l'origine des «Volailles de Janzé» est basé sur les spécificités conférées par des volailles élevées en plein air sur des parcours arborés, recouverts en majeur partie de végétation, dont l'alimentation est riche en céréales, mais aussi basée sur le savoir-faire des éleveurs lié au mode d'élevage ainsi que sa réputation.

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de l'IGP «Volailles de Janzé» se situe sur la partie est du massif Armoricain, autour d'une dépression intérieure que constitue le bassin de Rennes. Les rivières y sont nombreuses dans des vallées étroites. L'humidité est permanente, pourtant, le total des précipitations est en moyenne de 660 mm par an. L'amplitude thermique ne dépasse pas 10 °C. Etant à la pointe de l'Europe, les vents, peuvent être parfois violents, en particulier en automne et en hiver. La présence proche de l'océan apporte une pluviométrie régulière. Sur l'aire géographique, le potentiel agronomique des sols étant variable, le système de polyculture–élevage avec un élevage laitier domine. Les terres les plus fertiles sont dédiées aux cultures céréalières et fourragères, les autres aux prairies pour les animaux.

La présence des haies, qui brisent la violence du vent, est un moyen de protection des cultures, ce qui donne un paysage de bocage. Ces haies sont des réservoirs de biodiversité, constituent un réservoir pour la faune sauvage.

Le climat océanique et la présence de ces haies permettent ainsi une sortie des volailles sur le parcours tout au long de l'année. Les volailles ont donc un accès à l'herbe et au grit (petits cailloux) présents sur le parcours. Ce grit permet un développement du gésier et une meilleure digestion par son effet broyage sur les aliments et céréales ingérées.

Spécificité du produit

Les volailles de Janzé sont issues de souches rustiques à croissance lente. Elles sortent dès le début de la phase d'engraissement sur un parcours afin d'y picorer et de gratter la terre à la recherche de vers de terre. Ce parcours est aménagé pour favoriser au maximum la sortie des volailles. La plantation d'arbres sur le parcours présente de nombreux bénéfices; Outre le fait de protéger des vents et d'abriter du soleil les volailles, cela favorise leur répartition sur le parcours. Cela permet aussi une meilleure intégration des élevages dans le paysage, mais également, de limiter l'érosion et de favoriser la biodiversité.

Les éleveurs de «Volailles de Janzé» sont également, pour la plupart d'entre eux, producteurs de lait. Traditionnellement l'alimentation des chapons et chapons de pintades contient du lait entier durant la phase de finition (au moins 4 semaines) à raison de 5 % du poids de la formule d'aliment.

Lien causal

Plusieurs documents datant du 18ème siècle font état de la réputation de Janzé pour la qualité de ses volailles comme le décrit M. Jean-Baptiste Ogée en 1780 dans son dictionnaire de la province de Bretagne. Historiquement, les volailles élevées dans la région de Janzé sont dites les dernières gélines noires qui peuplaient autrefois l'Armorique. En 1900, le marché hebdomadaire de Janzé était, pour les volailles vivantes, le plus important d'Ille-et-Vilaine. Pour les cent ans de Phileas Fogg, héros de Jules Verne, le Paquebot «Le France» met le Poussin de Janzé Sauce Mousquetaire au menu.

En 1978, une réflexion sur les moyens d'offrir une alternative crédible aux productions agricoles, notamment laitières, est lancée au conseil municipal de Janzé. Le développement de l'élevage de volailles fermières à Janzé revient tout naturellement au cœur du débat. Le dynamisme des éleveurs a conduit à la mise en place d'une organisation d'une filière aujourd'hui reconnue.

Depuis 40 ans, la production de volailles fermières a permis le maintien et le développement de nombreuses structures agricoles. Elle est, dans de nombreux cas, devenue la production principale de l'exploitation. Les «Volailles de Janzé» bénéficient d'un climat doux et d'un paysage de bocage qui permettent d'optimiser leur nature active. Issues de souches à croissance lente, elles vont explorer le parcours pour y picorer et gratter le sol. Une attention particulière est faite pour favoriser cette exploration du parcours par la plantation de haies.

Les souches et une alimentation avec 70 % de céréales minimum, pour toutes les volailles permettent de produire des volailles avec une peau à grain fin, aux os durs, aux carcasses couvertes mais pas trop grasses. L'apport de lait entier pour les chapons et chapons de pintade nous assure une chair onctueuse, riche en graisse.

Côté communication, organisé depuis 1993, d'abord à Janzé et depuis 2014 à Rennes, les éleveurs donnent rendez-vous chaque année à un week-end de fête et de partage autour de leurs volailles; historiquement appelé la «Foire aux chapons», aujourd'hui «Les Toqués de Janzé».

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-43d7a320-092e-4d4f-a971-4a1adca4e1db