C/2025/2297

16.4.2025

Publication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique, visée à l'article 4, paragraphe 4, et à l'article 5, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission

(C/2025/2297)

La présente communication est publiée conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 ([1]) de la Commission.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

Article 24 du règlement (UE) 2024/1143

1. **Dénomination du produit**

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

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. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» 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».

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

1. Service compétent de l'état membre

La rubrique «Service compétent de l'état membre» est mis à jour avec les coordonnées de l'institut national de la qualité et de l'origine (INAO) en tant que service compétent de l'Etat membre, conformément au règlement (UE) n°2024/1143.

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

([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 (OJ L, 2025/27 du 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. Groupement demandeur

La rubrique «Groupement demandeur» est modifiée afin de mettre à jour les coordonnées de du groupement.

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

3. Description du produit

La rubrique «Description du produit» est modifiée afin de préciser les critères organoleptiques caractéristiques ainsi que la conformation des carcasses suivant les critères de la classe A.

Il est ajouté que les découpes peuvent provenir de carcasses de classe A ou présentant de légers défauts. Les carcasses d'où sont issues les pièces de découpe respectent le poids minimal des carcasses éviscérées sans abats. Les découpes sont conformes aux critères de présentation de la classe A. Il est également précisé les éléments de présentation pour les produits découpés.

Les abats sont ajoutés. Ils sont issus des carcasses de volailles abattues en IGP. Ils peuvent être commercialisés seuls en IGP.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. Délimitation de l'aire géographique

La rubrique «Délimitation de l'aire géographique» a été modifiée dans sa rédaction mais l'aire géographique n'est pas modifiée. La liste des communes a été mise à jour suite à des fusions de communes.

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

5. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

La rubrique «Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» est modifiée. Le schéma de traçabilité devient un tableau de traçabilité avec une mise à jour des catégories d'opérateurs concernés par le cahier des charges. Il est précisé en préambule la mise en place d'une traçabilité ascendante et descendante.

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

6. Méthode de production

La rubrique «Méthode de production» est modifiée sur les points suivants:

— «Souches utilisées»

Il est supprimé le tableau des souches qui est remplacé par le phénotype attendu pour la production en IGP, précisant le plumage, la couleur des tarses.

«Parcours d'élevage»

Le nom de la rubrique est mis à jour ainsi que son contenu avec la suppression de caractéristiques descriptives, non contrôlables. Il est également supprimé la vigne de la liste des essences attendues afin de compter 30 arbres sur les parcours.

«Alimentation»

Il est précisé que les produits dérivés de céréales représentent au maximum 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales sur le poids total de la formule.

«Lutte contre les maladies»

La rubrique est modifiée dans sa rédaction mais le processus de lutte contre les maladies n'est lui pas modifié.

«Transport et le ramassage des volailles»

Des dispositions sont ajoutées au cahier des charges afin de rendre obligatoire une mise à jeun et préciser la durée maximale entre la fin de l'enlèvement et l'abattage, le temps d'attente maximal entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage et les conditions d'attentes des volailles.

«Présentation des produits»

Il est supprimé les références au type de découpe manuelle des volailles et précisé que cette dernière doit permettre de répondre aux critères de la classe A.

Des dispositions sont ajoutées au cahier des charges relatives au délai entre l'abattage et la mise en découpe (96h) et/ou en surgélation (J+3).

La modification a une incidence sur le document unique.

7. Elements justifiant le lien avec le milieu géographique

La rubrique «Lien à l'origine» est réorganisé en trois parties permettant de distinguer les spécificités de l'aire géographique, du produit et le lien causal.

La modification a une incidence sur le document unique.

8. Références concernant la structure de contrôle

La rubrique «Structure de contrôle» Les coordonnées de la DGCCRF et de l'INAO sont mises à jour.

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

9. Elements spécifiques de l'étiquetage

La rubrique «Étiquetage» est modifié en application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges, le paragraphe actuel est supprimé et remplacé par une phrase indiquant les éléments règlementaires obligatoires.

La modification a une incidence sur le document unique.

10. Exigences nationales

La rubrique «Exigences nationales» est modifié en application des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation. Les points de modifications cités dans les rubriques précédentes sont pris en compte et ajoutés au tableau pour les points concernés.

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

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

1. **Dénomination(s)**

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

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

0207 - Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du nº 0105

0207 11 - non découpés en morceaux, frais ou réfrigérés

— 02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

0207 - Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du nº 0105

0207 12 - non découpés en morceaux, congelés

— 02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

0207 - Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du nº 0105

0207 13 - Morceaux et abats, frais ou réfrigérés

— 02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

0207 - Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du nº 0105

0207 14 - Morceaux et abats, congelés

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

Les «poulets de l'Ardèche» / «chapons de l'Ardèche» sont des animaux de l'espèce Gallus gallus élevés en plein air.

Les «poulets de l'Ardèche» / «chapons 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 «poulets de l'Ardèche» / «chapons 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.

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)*

Les «poulets de l'Ardèche» / «chapons 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.

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

L'élevage des «poulets de l'Ardèche» / «chapons 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.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole 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 entière sont présentées avec tarses.

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

Les étiquettes doivent obligatoirement comporter:

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

5. **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, Guilherand-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, Sceautres.

Canton de Haute –Ardèche: les communes de Astet, Barnas, Burzet, Chirols, Coucouron, Cros-de-Géorand, Issanlas, Issarlès, Lachapelle-Graillouse, 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, Yssingeaux.

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.

6. **Lien avec l'aire géographique**

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

L'aire géographique du «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 du «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 de l'indication géographique

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-efdfe564-6283-4f26-95c5-276997e6f349