

REGLEMENT (CE) n°510 / 2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

« Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes »

N°CE :

IGP

AOP

1. **Dénomination de l'IGP** : « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes »
2. **Etat membre ou pays tiers** : France.
3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. Type de produit

Classe 1.1. Viandes (et abats) frais.

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

- ⇒ Les caractéristiques de l'IGP « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » sont les suivantes :
- Les souches : le Groupement utilise les croisements S 757 N, T 457 N et T 451. Ces croisements figurent dans le répertoire des croisements de souches actuellement reconnus à croissance lente.
 - Le mode d'élevage : les « Poulets des Cévennes » et « Chapons des Cévennes » ont accès à un parcours rocailleux, enherbé et arboré.
 - Une alimentation naturelle à base de céréales, trois au minimum, sans farine ni graisse animale et sans antibiotique, le complément étant apporté par des protéines végétales (soja, colza, tournesol), des minéraux, et des vitamines.
 - Une durée d'élevage de 84 jours pour le poulet et de 150 jours minimum pour le chapon.
 - Les « Poulets des Cévennes » et « Chapons des Cévennes » sont élevés dans l'aire géographique de l'IGP.
- ⇒ L'aspect des carcasses répond à des caractéristiques précises :
- Classe A (définition du règlement CEE n°1538/91).
 - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse.
 - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge.
 - Peau :
 - pas de griffures : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps.
 - brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps.
 - absence de plumes résiduelles et de sicots.
 - bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet.
 - saignement : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.
 - cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.
- ⇒ Les poids minimum des carcasses sont :
- pour le poulet jaune :
 - 1 kg pour la présentation « éviscérée sans abat », Prêt A Cuire (PAC),
 - 1,3 kg pour la présentation « effilée ».
 - pour le chapon :
 - 2,5 kg pour la présentation « éviscérée sans abat », Prêt A Cuire (PAC),
 - 2,9 kg pour la présentation « effilée ».

Les « Poulets des Cévennes » sont vendus en carcasses fraîches entières, Prêtes A Cuire (éviscérées sans abats), effilées ou découpées.

Les « Chapons des Cévennes » sont vendus en carcasses fraîches entières, Prêtes à Cuire (présentation PAC), ou effilées.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Dans le cadre de la production des « Poulets des Cévennes » ou « Chapons des Cévennes », l'alimentation, au cours de la période de finition, est constituée d'au moins 80 % de céréales ou issues de céréales au minimum, dont :

- 50 % de blé au maximum,
- 20 à 60 % de maïs,
- obligation d'incorporation d'une céréale parmi les trois suivantes, en plus du blé et du maïs :
 - orge : de 5 à 15 %,
 - triticales : de 5 à 15 %,
 - sorgho : de 5 à 20 %.

3.5. Etapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

Les poulets et chapons sont élevés dans l'aire géographique de l'IGP.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, ...

Sans objet.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage.

Les étiquettes doivent obligatoirement comporter :

⇒ La dénomination de l'IGP:

- « Poulet des Cévennes »,

Ou

- « Chapon des Cévennes ».

⇒ L'abattoir qui a abattu les volailles est identifié soit sur l'étiquette informative (estampille CEE), soit sur l'étiquette poids / prix apposée sur le packaging à côté de l'étiquetage informatif.

⇒ Le logo IGP et / ou la mention Indication Géographique Protégée.

4. Délimitation de l'aire géographique.

L'aire géographique de l'IGP « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » comprend 426 communes réparties sur les 4 départements suivants :

Département de l'Ardèche :

Cantons de : Bourg-Saint-Andéol, Joyeuse, Largentière, Valgorge, Vallon-Pont-d'Arc, Les Vans, Viviers.

Canton en partie : Villeneuve-de-Berg

Communes de : Vogue, Villeneuve de Berg, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Maurice-d'Ardèche, Saint-Germain, Saint-Andéol-de-Berg, Rochecolombe, Lavilledieu, Lanas.

Département du Gard :

Cantons de : Alès-Nord-Est, Alès-Ouest, Alès-Sud-Est, Alzon, Anduze, Bagnols-sur-Cèze, Barjac, Bessèges, Génolhac, La Grand-Combe, Lasalle, Lédignan, Lussan, Marguerittes, Pont-Saint-Esprit, Quissac, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Chartes, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Mamert-du-Gard, Sauve, Sumène, Trèves, Uzès, Valleraugue, Vézénobres, Le Vigan.

Département de l'Hérault :

Cantons de : Claret, Ganges.

Département de la Lozère :

Cantons de : Barre-des-Cévennes, Florac, Meyrueis, Le Pont-de-Montvert, Saint-Germain-de-Calberte, Villefort.

5. Lien avec l'aire géographique

-5.1 - Spécificité de l'aire géographique :

L'aire géographique de l'IGP « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » est caractérisée par :

- Une géologie tourmentée, composée de granite, schistes ou calcaires sur les bordures.

- Un relief diversifié

La topographie des Cévennes s'étage entre approximativement 200 et 1 700 mètres d'altitude et le relief est hétérogène sur l'ensemble de cette zone.

On distingue nettement trois régions naturelles : les Hautes Cévennes, surplombant à l'Est les Basses Cévennes et les hauts plateaux sectionnés par des gorges, formant les Causses et les Gorges.

- Une diversité climatique des Cévennes remarquable

Les hautes terres cévenoles sont traversées de part en part par la ligne de partage des eaux et voient leur climat méditerranéen affronter les influences atlantiques et continentales.

Ces conditions climatiques, dont il faut surtout retenir leur fantaisie déconcertante, ont un impact non négligeable sur le régime des rivières et favorisent l'érosion des roches.

Mais elles ont également une influence sur les conditions d'élevage des volailles, obligeant le producteur à prévoir des abris dans les parcours.

Il en résulte, distants de quelques kilomètres, des ensembles climatiques très différenciés.

- Un couvert végétal des Cévennes qui est le reflet des conditions très variées qui le déterminent

Le Mont Lozère se caractérise par les molles ondulations de sa crête sommitale où domine l'absence des arbres. Tout n'est que pelouse ou lande : lande à myrtille, lande à callune (bruyère) et lande à genêt.

Un peu plus bas se retrouvent les premiers arbres : hêtres, sapins, pins.

Plus bas encore apparaissent les chênes et les châtaigniers.

Les serres et les vallées des Cévennes présentent la plus grande diversité, depuis les landes sommitales qui passent du jaune safran des genêts au mauve des bruyères et des callunes, pour aboutir à la yeuseraie (forêt de chênes verts) qui semble prolonger les garrigues jusqu'en montagne, en passant par la châtaigneraie.

Aussi, en Cévennes, l'espace cultivé n'occupe en réalité qu'une faible partie des finages.

Dans ce contexte difficile, l'homme a façonné le paysage pour récupérer à son avantage les handicaps naturels et a tiré parti de toutes les opportunités.

L'élevage de volailles des Cévennes est l'une de ces opportunités, puisque cette production s'est développée en totale adéquation avec les rudes conditions de vie du pays cévenol.

- 5.2 - Spécificité du produit :

La spécificité du produit « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » repose sur la réputation de cette production ainsi que sur une caractéristique du mode d'élevage : les parcours cévenols.

Dans les années 1900, de nombreux concours avicoles et comices reconnaissent, en la primant, la qualité des volailles des Cévennes. Il est important de noter que déjà, à l'époque, à côté des basses-cours fermières et familiales, il existait quelques élevages spécialisés avec une production artisanale destinée à la vente sur les marchés.

Dans les années 1950, la production industrielle de volailles se développe. Les années passent et cette production ne donne pas satisfaction au consommateur cévenol qui ne s'y retrouve pas : il veut retrouver le goût d'un poulet authentique. Les éleveurs cévenols font alors le choix de la souche cou-nu : une volaille bien campée sur ses pattes, bien adaptée à la géographie des lieux. Cette volaille, dégustée en poulet ou en chapon, est bonne ; elle connaît un franc succès.

En effet, les éleveurs cévenols, soucieux de la qualité de leurs produits, ont souhaité très tôt se regrouper et s'inscrire dans une démarche de différenciation de leurs produits.

Depuis plus de 20 ans, la filière « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » a acquis une forte notoriété grâce à l'engagement des éleveurs du Groupement pour la production de volailles haut de gamme réputées pour leurs qualités gustatives et reconnues par les consommateurs ainsi que les distributeurs locaux et régionaux.

La spécificité du produit est aussi liée au mode d'élevage, en particulier la qualité de l'alimentation (à base de trois céréales minimum) et le soin apporté aux parcours : au sein du parcours de chaque éleveur, on retrouve les essences végétales et les arbres du paysage environnant. La végétation est typique : on y observe majoritairement des chênes verts (arbres au feuillage persistant, ce qui confère aux parcours un aspect vert été comme hiver). On y trouve également des pins maritimes, des chênes blancs, des chênes Kermès, des mûriers, des châtaigniers, des genévriers (les « cades »), des poiriers et des pommiers sauvages, du thym, de la bruyère, de la lavande sauvage, du pourpier, de la Renouée des oiseaux (liseron à fleur mauve qui tapisse le sol par étalement), des espèces végétales des prairies naturelles : dactyle, fétuque, luzerne, trèfle, ray grass.

Les éleveurs du Groupement apportent un soin tout particulier à l'entretien des parcours. Ils plantent des arbres après observation de « ce qui pousse autour ». Ce bon sens permet d'éviter de boiser les parcours avec des arbres qui ne seraient pas adaptés au sol et au climat du Pays Cévenol.

- 5.3 - Lien causal entre l'aire géographique et une qualité particulière, la réputation ou une autre caractéristique du produit

L'IGP « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » se caractérise par son alimentation mais surtout par la typicité des parcours cévenols auxquels ont accès les volailles. Cette IGP se caractérise aussi par sa réputation acquise depuis des dizaines d'années.

L'alimentation, à base de trois céréales minimum participe à la qualité gustative du produit, et l'utilisation du maïs et du sorgho participe naturellement à la coloration des poulets jaunes.

La production de volailles des Cévennes est une production adaptée aux contraintes physiques du milieu naturel et pour laquelle les éleveurs ont, au fil des générations, développé un authentique savoir-faire : en effet, les conditions du milieu ont un impact non négligeable sur les conditions d'élevage des volailles, obligeant le producteur à prévoir, par exemple, des abris dans les parcours, à entretenir ses parcours avec l'implantation d'essences locales résistantes.

Le milieu naturel et le savoir-faire des éleveurs façonnent le produit pour mettre en exergue toutes les spécificités liées à son territoire de production.

Ainsi, le « Poulet des Cévennes » ou le « Chapon des Cévennes » est issu de la souche cou-nu qui présente de longues pattes (indispensables pour que la volaille puisse se déplacer en terrain accidenté sans se blesser). Cette spécificité des parcours joue également sur la musculature du « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » et se retrouve dans les caractéristiques organoleptiques de la volaille. Le « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » se caractérise par une chair et des muscles fermes d'autant plus appréciés que la viande est juteuse et non grasse.

Le choix de la souche cou nu permet d'exploiter au mieux tous les avantages des parcours car elle est adaptée et résistante face à un milieu plutôt difficile. L'IGP « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » est ainsi liée à son territoire.

Enfin, la présence de volailles en Cévennes participe au maintien du tissu agricole rural, appauvri par la disparition de la mine, des industries.

Les éleveurs du Groupement ont à cœur de faire connaître leur produit aux consommateurs qu'ils soient cévenols ou d'ailleurs. Pour eux, leur volaille est à l'image du pays cévenol, un pays avec une histoire sociale et culturelle riche, du paysan cévenol au mineur de fond, au sein d'un environnement remarquable pour ses paysages, sa faune, sa flore et sa géologie.

L'IGP « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes » est donc une production de volailles adaptée au milieu naturel, un milieu naturel qui agit sur la spécificité de ce produit.

6. Référence à la publication du cahier des charges

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPPouletDesCevennes13-12-10-.pdf>

