



## Volailles de Bretagne (IG/08/94)

Volaille

### LE PRODUIT

Les Volailles de Bretagne IGP sont des volailles fermières élevées en plein air. L'IGP comprend des poulets noirs, des poulets blancs, des poulardes, des chapons, des dindes et des pintades. Elles sont élevées pendant au minimum 81 jours pour les poulets, 94 jours pour les pintades, 140 jours pour les dindes et 150 jours pour les chapons. Leur alimentation comporte au minimum 70 % de céréales.

### ARÔMES ET SAVEURS

La viande des volailles de Bretagne se distingue par un goût typique, lié à son caractère fermier ainsi qu'une texture ferme et peu grasse, qui ravira vos papilles.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'IGP Volailles de Bretagne correspond aux 4 départements de la région Bretagne (Côtes d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine et Morbihan) complétée de quelques cantons extérieurs et limitrophes.

## UN PRODUIT RECONNU

L'élevage de volailles est traditionnel en Bretagne. Il a connu un essor dans les années 50 avec l'amélioration technique et l'influence des minotiers (industriels qui préparent et commercialisent les farines de céréales). En parallèle de la production industrielle, s'est maintenue une production de volailles de qualité. La Bretagne bénéficie d'un climat océanique doux et humide qui permet une longue saison végétative, propice à l'élevage en plein air.

### Le saviez-vous

Coucou de Rennes ! ☐ Non, il ne s'agit pas là d'un message sur carte postale envoyée par des touristes de passage en Bretagne... mais du nom d'une race de poulet, traditionnelle de Bretagne. Ce coucou fait partie du patrimoine avicole de la région.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production « Volailles de Bretagne » comprend la région administrative BRETAGNE avec ses quatre départements, ainsi que les cantons limitrophes de l'Ille-et-Vilaine et du Morbihan.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Groupeement des Fermiers d'Argoat

---

Espace Keraia

18A rue du Sabot

22440 PLOUFRAGAN

**N°SIRET** : 34142315000026

**Contact** : Stéphane NEAULEAU

**Tél.** : 02 96 76 58 65 / 06.83.25.60.35

**Mél.** : [stephane.neauleau@fermiers-dargoat.bzh](mailto:stephane.neauleau@fermiers-dargoat.bzh)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Nantes

---

1 rue Stanislas Baudry

44000 NANTES

**N°SIRET** : 13000270200392

**Tél.** : 02 40 80 14 81

**Fax** : 02 40 80 30 10

**Mél.** : [INAO-NANTES@inao.gouv.fr](mailto:INAO-NANTES@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) CERTIS

---

Siège

Immeuble Le Millepertuis

35650 LE RHEU

Les Landes d'Apigné

**N°SIRET** : 52825479000017

**Contact** : Vincent COUEPEL

**Tél.** : (33) (0)2 99 60 82 82

**Fax** : (33) (0)2 99 60 83 83

**Mél.** : [certis@certis.com.fr](mailto:certis@certis.com.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/volailles-de-bretagne-3427>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP\\_VolaillesdeBretagne\\_G\\_200809.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_VolaillesdeBretagne_G_200809.pdf)
2. <mailto:stephane.neauleau@fermiers-dargoat.bzh>
3. <mailto:INAO-NANTES@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certis@certis.com.fr>