

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 157/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

REGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9**

«DINDE DE BRESSE»

N° CE: FR-PDO-0217-0144-08-04-2010

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (références concernant les structures de contrôles)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. **Modification(s)**

3.1. Rubrique «Description du produit»

La description du produit est complétée de la durée totale d'élevage qui est fixée à 28 semaines minimum.

Le poids maximal des dindes est retiré.

La «Dinde de Bresse» ne peut être commercialisée en dehors des fêtes de fin d'année, il est précisé que cette période s'entend entre le 1er novembre et le 31 janvier suivant la date de mise en place des dindonneaux.

Les modes de présentation des dindes sont précisés: les dindes peuvent être commercialisées sous les formes «effilée», «prêt à cuire» ou «éviscérée» avec tête et collerette. Elles doivent répondre aux conditions suivantes: elles doivent présenter une bonne conformation et une bonne couverture graisseuse, être bien en chair, avec filets développés; leur peau doit être fine, nette, sans sicots, sans déchirures, meurtrissures ou colorations anormales.

3.2. Rubrique «Aire géographique»

Les étapes devant se dérouler au sein de l'aire géographique de l'appellation sont précisées: les dindes bénéficiant de l'appellation d'origine protégée, doivent être élevées, abattues et préparées dans l'aire géographique. La préparation des dindes (opération de finition de plumaison et nettoyage des collerettes) doit également être réalisée dans l'aire géographique par les opérateurs de la filière. Cette phase de préparation qui participe au classement des dindes en appellation d'origine protégée «Dinde de Bresse» est importante pour garantir la présentation et la qualité du produit.

Par ailleurs, des rectifications d'erreurs matérielles dans la liste des communes ont été réalisées et une carte de l'aire géographique de l'appellation d'origine protégée a été annexée au cahier des charges.

3.3. Rubrique «Méthode d'obtention»

Des précisions sont apportées quant aux règles générales d'alimentation de la «Dinde de Bresse»:

- il est introduit l'interdiction des OGM dans toute l'alimentation de la «Dinde de Bresse» y compris pour l'aliment distribué en période de démarrage, ainsi que l'interdiction de l'implantation d'espèces végétales génétiquement modifiées dans les exploitations.
- le cahier des charges prévoit en cas de conditions climatiques exceptionnelles (fortes chaleur, orage), la possibilité de maintenir les dindes à l'intérieur du bâtiment pour préserver leur santé pendant la période de croissance.
- il est ajouté la possibilité d'utilisation des acidifiants et purifiants (compléments) dans l'eau de boisson des animaux. Ces compléments sont à visée préventive dans l'apparition des maladies, et garantissent une meilleure hygiène de la qualité de l'eau distribuée aux dindes.
- Sont également introduites des précisions sur la composition de l'alimentation aux différentes périodes d'élevage:
 - pendant la période de démarrage: ainsi est ajoutée une liste positive des catégories de matières premières utilisées dans l'aliment de démarrage ainsi que des précisions sur la composition de l'aliment de démarrage dont la qualité est supérieure à celle d'un aliment standard (% de céréales et sous-produits et utilisation de maïs dans la seconde période de démarrage).
 - concernant les produits laitiers apportés pendant la période de croissance, il est fixé une limite minimale d'incorporation des produits laitiers sous forme de poudre dans la ration (5 % en volume de la ration complète).
 - pendant la période de finition, il est précisé que l'aliment correspond à l'alimentation traditionnelle de la «Dinde de Bresse», à savoir l'aliment «croissance» auquel peut être ajouté du riz ou des pommes de terre.

3.4. Rubrique «Lien avec l'aire géographique»

Cette partie a fait l'objet d'une réécriture pour démontrer les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien avec l'aire géographique. Cette rubrique a été ajoutée conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 510/2006 du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

3.5. Rubrique «Références concernant les structures de contrôles»

Cette partie a été actualisée par les coordonnées de l'organisme certificateur en charge du contrôle de l'AOP.

3.6. Rubrique «Etiquetage»

Des précisions ont été apportées quant au contenu des marques d'identification, à leurs modalités de délivrance et d'apposition ainsi qu'à l'emploi de la dénomination «Bresse» sur les documents d'accompagnement et les factures et quant au contenu du scellé et de l'étiquette.

3.7. Rubrique «Exigences nationales»

Conformément à la réforme nationale du système de contrôle, le cahier des charges est complété d'un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«DINDE DE BRESSE»

N° CE: FR-PDO-0217-0144-08-04-2010

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Dinde de Bresse»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.1 Viande (et abats) frais

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

La «Dinde de Bresse» appartient au genre *Meleagris* et à l'espèce *Gallopavo dom*. A l'âge adulte les dindes présentent les caractéristiques spécifiques suivantes: plumage noir, caroncules rouges, pattes fines, entièrement lisses et noires, peau et chair blanches.

La dénomination porte sur les dindes et dindons âgés de 28 semaines minimum qui sont commercialisés exclusivement à l'occasion des fêtes de fin d'année soit entre le 1er novembre et le 31 janvier en fonction de la date de mise en place des dindonneaux.

Les dindes doivent être commercialisées sous la forme «effilée» et répondre aux conditions suivantes: elles doivent présenter une bonne conformation et une bonne couverture grasseuse, être bien en chair, avec filets développés; leur peau doit être fine, nette, sans sicots, sans déchirures, meurtrissures ou colorations anormales; leur engraissement doit rendre invisible l'arête dorsale; la forme naturelle du bréchet ne doit pas être modifiée. Les membres doivent être exempts de fracture. La collerette de plumes conservée sur le cou doit être propre. Les pattes doivent être débarrassées de toute souillure.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Elles pèsent au minimum:

3 kg effilé pour les femelles,

5,5 kg effilé pour les mâles.

La commercialisation sous les formes «prêt à cuire» ou «éviscérée» avec tête et collerette est admise, à condition que les membres, à l'exception des doigts, ne soient pas amputés.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

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

L'élevage des dindes de Bresse est réalisé en trois périodes successives que sont les périodes de démarrage, de croissance et de finition.

Pendant la période de «démarrage» qui dure 10 semaines maximum, l'aliment des dindes est un aliment composé d'au minimum 30 % en volume de céréales et sous produits de céréales sur la première période de démarrage (de 0 à 28 j) et d'au minimum de 50 % en volume de céréales et sous produits de céréales dont 20 % en volume de maïs sur la deuxième période de démarrage (de 29 j à 70 j).

Les matières premières constitutives des aliments de démarrage peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique. Ce sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers, et des minéraux:

- grains de céréales, leurs produits et leurs sous-produits;
- graines ou fruits oléagineux, leurs produits ou sous-produits (concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées);
- graines de légumineuses, leurs produits ou sous-produits;
- tubercules et racines, leurs produits et sous-produits: betterave, pomme de terre;
- autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits: raisin;
- fourrages, y compris fourrages grossiers: luzerne et ses dérivés;
- autres plantes, leurs produits et sous-produits: mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines;
- produits laitiers: lait, babeurre, lactosérum;
- minéraux: phosphate bi calcique, carbonate de calcium, bicarbonate de sodium, sel, magnésie.

Le taux de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.

Pendant toute la durée de démarrage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes:

- additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants: interdits.

Pendant la période de croissance qui est au minimum de 15 semaines, outre les ressources du libre parcours herbeux, l'alimentation «croissance» des dindes est constituée de céréales qui peuvent avoir subi une cuisson, un concassage ou une mouture, à l'exclusion de toute autre transformation, et de produits laitiers. Le maïs doit représenter au minimum 50 % en volume de la ration complète. Les produits laitiers sont composés de lait, et de ses sous-produits. Ils peuvent être distribués sous forme liquide ou en poudre et être mélangés aux céréales. Dans le cas de distribution exclusive d'aliment en sec, les produits laitiers sous forme de poudre doivent représenter au minimum 5 % en volume de la ration complète. Au cours de cette période, les céréales proviennent exclusivement de l'aire géographique de l'appellation d'origine, les produits laitiers peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique.

Cette période de «croissance» est suivie d'une période de «finition» d'une durée minimale de trois semaines réalisée en bâtiment couvert et fermé, calme et aéré. Pendant cette période, l'aliment distribué aux dindes est constitué de l'aliment «croissance» défini ci-dessus auquel peut être ajouté du riz ou des pommes de terre dont l'origine géographique n'est pas imposée.

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

Les dindes sont élevées, abattues et préparées (finition de plumaison et nettoyage des collerettes) dans l'aire géographique.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Aucune dinde ne peut être commercialisée sous l'appellation d'origine protégée «Dinde de Bresse» si elle ne porte, simultanément, la bague de l'éleveur, le scellé muni du macaron et l'étiquette établie par le groupement.

Outre l'étiquetage des colis, tous les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine protégée «Dinde de Bresse» et la mention «appellation d'origine protégée» ou «AOP».

Modèles des marques d'identification

La bague incessible se présente sous la forme d'un anneau métallique qui porte, outre le mot «Bresse», un numéro d'identification de l'éleveur.

Le scellé incessible se présente sous la forme d'une agrafe métallique qui porte le mot «Bresse», il est muni d'un macaron qui comporte:

- la dénomination «Dinde de Bresse»,
- la mention «AOP».

L'étiquette comporte:

- la dénomination «Dinde de Bresse» inscrite en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole AOP de l'Union européenne
- la mention «appellation d'origine protégée» ou «AOP»,

Conditions d'apposition des marques

Les différentes marques d'identification prévues ci-dessus sont délivrées par le groupement à tout opérateur respectant le cahier des charges.

La bague est apposée à la patte gauche par l'éleveur avant l'enlèvement des dindes.

Le scellé muni du macaron est apposé à l'avant du bréchet lors du classement en appellation d'origine protégée des dindes préalablement à l'expédition.

La bague et le scellé ne peuvent servir qu'une fois et leur mise en place doit être effectuée soigneusement pour les rendre inviolables.

L'étiquette est apposée sur le bréchet lors du classement définitif en appellation d'origine protégée des dindes.

Les bagues, scellés munis d'un macaron et étiquettes non utilisés sont rendus par les opérateurs au groupement.

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

L'aire de production couvre une aire géographique circonscrite à la Bresse, constituée par une plaine vallonnée qui occupe la partie Est du bassin moyen de la Saône, comprenant une partie des départements de l'Ain, du Jura et de la Saône et Loire.

Les dindes bénéficiant de l'appellation d'origine protégée, doivent être élevées, abattues et préparées dans l'aire géographique qui s'étend aux territoires de communes ou parties de communes suivants:

Département de l'Ain (01): L'ensemble des communes des cantons de Bâgé-le-Châtel, Bourg-en-Bresse-Est, Bourg-en-Bresse-Nord-Centre, Bourg-en-Bresse-Sud, Montrevel-en-Bresse, Péronnas, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Saint-Trivier-de-Courtes, et Viriat.

Les communes et parties des communes suivantes: l'Abergement-Clémenciat (partie Nord Châtillon), Beaupont, Bény, Biziat, Certines, Ceyzériat (partie Ouest D52), Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (Nord Ouest), Chaveyriat, Coligny (partie Ouest N83/D52), Condeissiat, Courmangoux (partie Ouest D52), Dompierre-sur-Chalaronne (partie Nord Chalaronne), Dompierre-sur-Veyle (partie), Domsure, Druillat (partie), Garnerans, Illiat, Jasseron (partie Ouest D52), Marboz, Meillonnas (partie Ouest D52), Mézériat, Neuville-les-Dames, Pirajoux, Pressiat (partie Ouest D52), Saint-Didier-sur-Chalaronne (partie Nord Chalaronne), Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Etienne-sur-Chalaronne (partie Nord Chalaronne), Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Martin-du-Mont (partie Ouest D52), Salavre (partie Ouest N83), Sulignat, Thoisy, Tossiat (partie Ouest D52), La Tranclière, Treffort-Cuisiat (partie Ouest D52), Verjon (partie Ouest N83), Villemotier, Vonnas.

Département du Jura (39): Les communes et parties des communes suivantes: Annoire (Sud du Doubs), Asnans-Beauvoisin (Ouest D468), Augea (Ouest N83), Balanod (Ouest N83), Beaufort (Ouest N83), Bletterans, Bois-de-Gand (Ouest), Bonnaud, Cezancey (Ouest N83), Chainée-des-Coupis (Sud-Ouest), Chapelle-Voland, La Chassagne (Sud D468), Chaumergy (partie), Chaussin (Sud D468), La Chaux-en-Bresse (Ouest D95), Chazelles, Chêne-Sec, Chilly-le-Vignoble, Commenailles, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance (Ouest N83), Cuisia (Ouest N83), Desnes (Ouest), Digna (Ouest N83), Les Essards-Taignevaux (Ouest D468), Fontainebrux, Foulenay (partie), Francheville (Ouest D95 + Sud D468), Frébuans, Froideville (partie), Gevingey (Ouest N83), Les Hays, Larnaud, Longwy-sur-le-Doubs (partie), Mallerey, Maynal (Ouest N83), Messia-sur-Sorne (Nord N83), Montmorot (Sud N78+Ouest N83), Nanc-lès-Saint-Amour (Ouest N83), Nance, Neublans-Abergement, Orbagnia (Ouest N83), Petit-Noir (Ouest du Doubs), Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (partie), Rye (Ouest D468), Sainte-Agnès (Ouest N83), Saint-Amour (Ouest N83), Saint-Jean-d'Etreux (Ouest N83), Trenal, Vercia (Ouest N83), Villevieux, Vincelles (Ouest N83), Vincent (Ouest D95).

Département de Saône-et-Loire (71): L'ensemble des communes des cantons de Beaurepaire-en-Bresse, Cuisery, Louhans, Montpont-en-Bresse, Montret, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Martin-en-Bresse.

Les communes et parties des communes suivantes: Authumes, Beauvernois, Bellesvres, Chalon-sur-Saône (rive gauche), Champagnat (Ouest N83), La Chapelle-Saint-Sauveur, Charrette-Varennes (partie), Châtenoy-en-Bresse, La Chaux, Ciel, Condal, Cuiseaux (partie), Dampierre-en-Bresse, Dommartin-les-Cuiseaux, Epervans, Flacey-en-Bresse, Fretterans (partie), Frontenard, Frontenaud, Joudes (Ouest N83), Lacrost, Lans, Lays-sur-le-Doubs (partie), Longepierre (sud), Le Miroir, Montjay, Mouthier-en-Bresse, Navilly (Sud du Doubs), Oslon, Pierre-de-Bresse, Pontoux, Préty, La Racineuse, Ratanelle, Romenay, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Marcel, Sermesse, Torpes, Tournus (partie), Toutenant, La Truchère, Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

Pour les communes où seule une partie du territoire est incluse dans l'aire géographique, la limite de celle-ci est reportée sur des documents graphiques déposés dans la mairie des communes concernées.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production de l'appellation d'origine protégée «Dinde de Bresse» est basée sur celle définie par les experts lors du jugement de 1936 pour la reconnaissance de l'appellation d'origine «Volaille de Bresse». Elle délimite un terroir parfaitement homogène constitué d'une plaine bocagère vallonnée, issue d'apports géologiques périglaciaires plio-quadernaires à l'origine de sols très argileux et imperméables. La couche arable est principalement formée de terre argilo-siliceuse à éléments très fins dépourvus le plus souvent de pierres et de calcaire. Le climat sous une forte influence océanique est très régulièrement arrosé sur l'année. L'humidité s'impose pendant la plus grande partie de l'année. Les précipitations et le brouillard sont fréquents en hiver.

Cette conjoncture géo-morpho-climatique est éminemment favorable aux cultures herbagères et céréalières très demandeuses en eau comme le maïs apparu en Bresse au début du XVII^e siècle (soit à

peine un peu plus d'un siècle après son arrivée sur les côtes andalouses). Celui-ci a joué un rôle central dans le système agricole bressan puisqu'il servait de base à l'alimentation humaine, mais également à l'alimentation des animaux de la ferme et principalement aux volailles. Il assurait une alimentation riche en énergie qui a permis la production de volailles grasses à l'origine de la réputation de la «Dinde de Bresse». La dinde est apparue en Bresse dès la fin du XVI^{ème} siècle.

Les exploitations sont de taille modeste, elles sont très morcelées, avec des champs entrecoupés d'une multitude de haies et autres bocages. Dans ce contexte, une polyculture traditionnelle basée sur les cultures herbagères et céréalières et l'élevage avicole et bovin (laitiers et allaitant), s'est mise en place au fil des siècles. Au début du XX^{ème} siècle, l'élevage s'est amplifié dans les fermes qui possédaient toutes un troupeau de dindes aux plumes et aux pattes noires. Aujourd'hui encore, l'isolement et la dispersion des fermes bressanes, la présence de prairies et de haies offrent la possibilité d'élever un grand nombre de dindes en liberté et de conserver une conduite d'élevage traditionnel.

Sur ces exploitations à caractère familial, les éleveurs consacrent une grande partie de leur activité à l'autosuffisance de l'exploitation. Dans la plupart des exploitations, les éleveurs produisent leurs propres céréales (blé, orge, avoine, maïs ...) qui vont nourrir les dindes, notamment en phase de croissance et de finition. Ils entretiennent les parcours en veillant à l'évacuation de l'eau (creusement de fossés et de chaintres), en taillant les haies et buissons et en consolidant les clôtures sur de grands périmètres perpétuant ainsi les pratiques d'élevage en liberté.

L'élevage de «Dinde de Bresse» tient compte des particularités de ce volatile de grande taille qui vole un peu et reste sensible aux maladies. Cela nécessite donc une surveillance importante du troupeau à toutes les étapes de la vie de l'animal, de l'arrivée des dindonneaux jusqu'à l'abattage (actions concernant l'hygiène pour prévenir les maladies, surveillance des conditions climatiques, équilibre de l'alimentation en fonction de la croissance de l'animal et de ce qu'il va trouver sur le parcours, rassemblement du troupeau, mesures de protection contre les prédateurs ...).

5.2. Spécificité du produit

La «Dinde de Bresse» est élevée au rythme des saisons au plus proche de la nature environnante, arrivant à maturité physiologique pour les fêtes de fin d'année. Elle se distingue des dindes de découpe par sa morphologie réduite.

Elle se caractérise par une viande fraîche non surgelée avec une qualité de peau et de chair spécifique: peau fine et blanche, chair blanche, filets développés et bonne couverture grasseuse; ainsi que des particularités organoleptiques après cuisson: forte jutosité, viande moelleuse, forte sapidité.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La polyculture bressane, induite directement par la physionomie de son milieu naturel, est le facteur déterminant à l'origine de l'élevage de dindes en Bresse. Les haies, buissons et bois avoisinant la ferme protègent les animaux du vent et constituent une réserve de biodiversité pour les nourrir. L'humidité du sol est propice au développement de mollusques, vers et autres larves qui nourrissent les dindes sur les parcours en lui apportant les protéines utiles à sa croissance lente et à la formation de filets développés. Le sol qui est décalcifié, favorise la réduction du squelette de l'animal et ses os fins.

Les pratiques d'élevage reposent sur une sélection d'animaux répondant à des caractéristiques spécifiques (peau et chair blanches) et sur un régime alimentaire ancestral basé sur une alimentation autonome des dindes sur les parcours herbeux (vers de terre, herbe ...). Cette alimentation est complétée de céréales issues de l'aire d'appellation et de produits laitiers (lait dilué, petit lait, lait en poudre, babeurre ...). Ces conditions d'alimentation, en particulier l'accès à l'herbe et l'exercice musculaire rendu possible par l'espace dont dispose l'animal, va influencer les propriétés contractiles musculaires et la teneur du muscle en certaines protéines et enzymes. Ce métabolisme énergétique du muscle est largement impliqué dans la texture de la viande de la «Dinde de Bresse». De plus, les qualités nutritionnelles du maïs qui tient une part importante de l'alimentation permettent une production de volailles «grasses».

Lors de l'engraissement final, les dindes sont mises en bâtiment de sorte que l'engraissement dure 3 semaines minimum à l'abri de la lumière. Pendant cette période, les éleveurs apportent un soin particulier à la préparation de l'alimentation notamment en alternant grains crus et grains cuits de céréales, du riz ou des pommes de terre qui, incorporés à des produits laitiers, fourniront aux dindes une pâte appétente.

Après plusieurs semaines de ce régime particulier et un âge d'abattage tardif, les éleveurs obtiennent des dindes à complète maturité physiologique, qui outre la graisse intramusculaire, possèdent une épaisse couche de graisse en couverture. Par ailleurs, la diminution de l'activité musculaire des dindes durant cette période préalable à l'abattage joue un rôle important dans la capacité de rétention d'eau des muscles. La répartition de la graisse qui infiltre le muscle ainsi que la faculté du muscle à retenir l'eau vont conditionner la jutosité et le moelleux de la chair et révéleront ces particularités qualitatives après cuisson. En outre, la teneur en composés précurseurs de la flaveur à savoir les composants hydrosolubles et les lipides, garantit lors de la cuisson, par le biais de réactions chimiques, l'obtention d'une viande d'une bonne sapidité.

Au moment de l'abattage, de façon à ne pas meurtrir la peau et à conserver une parure de plumes à la base du cou, l'opérateur va apporter un soin très délicat aux opérations d'abattage et de plumaison (saignée complète pour obtenir des animaux d'une belle blancheur, plumaison soignée pour éviter les écorchures). Enfin, une attention particulière est apportée à la préparation des dindes dont la collerette de plume sera conservée sur le cou. Certaines pièces sont parées à la «mode bressanne» (pattes et ailes collées au corps) dans une toile cousue afin de bien répartir les graisses de l'animal. Ce sont des produits d'élite qui seront vendus à la suite des quatre concours de volailles, les «glorieuses», organisés chaque année au mois de décembre et ce depuis 1862. Ces concours démontrent à quel point les éleveurs sont fiers de leur produit et font preuve d'un profond attachement à cette activité de prestige.

La «Dinde de Bresse», fortement ancrée dans la gastronomie locale, est cuisinée et promue par les plus grands chefs français qui apprécient ses qualités gustatives.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCCDindeDeBresse.pdf>

⁽⁴⁾ Cf. note 3.