QUALIPORC
VENDEE

DOSSIER
DE DEMANDE D'UNE IGP
(Indication Géographique Protégée)
POUR
LE PORC DE VENDEE

DA/059	V6	16

DIRECTION GENERALE
DE L'ALIMENTATION
05 MAI 1997
SOUS-DIRECTION RECHERCHE
INNOVATION ET REGLEMENTATION

VISA D'APPROBATION DU PRESIDENT de QUALIPORC	
NOM :	*CHAUVET Xavier*
SIGNATURE :	

Date : 30 Avril 1997

Association des labels de la filière Porcs - Charcuterie de Vendée.
Maison de l'Agriculture - Boulevard Réaumur - 85013 - LA ROCHE SUR YON Cédex - Tél. 51.36.82.22 - Fax 51.36.82.11

DOSSIER
DEMANDE IGP
POUR LE PORC DE VENDEE

DA/059	V6	16

OBJET

Ce présent dossier constitue une demande de protection concernant l'indication géographique de provenance du Porc Fermier élevé en Vendée.

Ce dossier a été élaboré à l'initiative de *QUALIPORC* (Association des Labels de la filière Porcs-Charcuterie de la Vendée) soucieuse de préserver l'appellation :

PORC DE VENDEE

par une Indication Géographique Protégée (IGP).

1- QUALIPORC ⇔ GROUPEMENT DEMANDEUR

QUALIPORC (Association des Labels de la filière Porcs-Charcuterie de la Vendée) a été créée le 7 Octobre 1992.

Son siège social est situé à :

MAISON DE L'AGRICULTURE
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON CEDEX

Téléphone 51.36.83.93
Télécopie 51.36.83.80

QUALIPORC est une association régie par la loi du 1er Juillet 1901 et le décret du 16 Août 1901.

Elle est composée de :

❒ Collège des adhérents éleveurs et partenaires représenté :

⇨ d'une part par les éleveurs adhérents et liés par contrat et d'autre part les groupements de producteurs ayant réglé leur cotisation annuelle,

⇨ par les partenaires associés :
les partenaires adhérents sont ceux ayant réglé leur cotisation, ou ceux liés par contrat ou ceux ayant versé un soutien financier aux actions menées par *QUALIPORC* (dans ce dernier cas, l'adhésion est valable un an).

❒ Les membres de droit :
Sont de droit membres de *QUALIPORC* à sa création :

⇨- la Confédération Générale de l'Agriculture
Bd Réaumur - 85013 LA ROCHE SUR YON Cédex,

⇨- la Chambre d'Agriculture de la Vendée
Bd Réaumur - 85013 LA ROCHE SUR YON Cédex,

⇨- un représentant des éleveurs indépendants non adhérents de groupements de producteurs,

⇨- d'autres membres de droit proposés par l'Assemblée Générale Ordinaire.

❒ Collège des salaisonniers représenté par les salaisonniers adhérents et liés par contrat ou ayant réglé leur cotisation d'adhésion d'entrée auprès de *l'ACLAVE* au 15 Septembre 1992 ou agréés par le Bureau sur proposition du collège des salaisonniers à compter du 7 Octobre 1992.

❒ Collège des distributeurs-détaillants liés par contrat avec *QUALIPORC* et distribuant des produits issus de ceux contrôlés ou soutenus par *QUALIPORC*.

QUALIPORC est une organisation adhérente de *l'ACLAVE, organisme certificateur,* qui assure la certification.

2- DENOMINATION

Le produit pour lequel une *IGP* est demandée a pour appellation :

"PORC DE VENDEE"

3- TYPE DE PRODUIT

Selon l'annexe II du traité de Rome, il est classé dans le chapitre 2 :
⇨ Viandes et abats comestibles.

4- CAHIER DES CHARGES

4.1- DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Porc Fermier de Vendée est un animal provenant de schémas génétiques qui excluent les souches produisant des viandes acides, des viandes pisseuses (Pâle Soft Exsudative : PSE), et des animaux sensibles au stress.

Il est élevé en plein air sur un parcours herbeux et portant, durant son engraissement pendant 9 semaines minimum. Nourri à 70% de céréales et de sous-produits de céréales, il est abattu à 182 jours minimum. Cet élevage soucieux de l'environnement et du bien être des animaux ne permet pas de produire plus de 120 porcs par hectare et par an .

4.2- DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION

Le Porc Fermier de Vendée est élevé sur des exploitations situées dans le département administratif de la Vendée et sur les cantons limitrophes de ce département, c'est-à-dire :

❒ Sur le département de la Loire-Atlantique, les cantons de :
- ⇨ Bourgneuf en Retz,
- ⇨ Machecoul,
- ⇨ St Philbert de Grand Lieu,
- ⇨ Aigrefeuille sur Maine,
- ⇨ Clisson.

❒ Sur le département du Maine & Loire, les cantons de :
- ⇨ Montfaucon,
- ⇨ Cholet.

❒ Sur le département des Deux-Sèvres, les cantons de :
- ⇨ Mauléon,
- ⇨ Cerizay,
- ⇨ Moncoutant,
- ⇨ Coulonges sur l'Autize.
- Niort,
- Frontenay Rohan Rohan,
- Mauzé sur le Mignon,

❒ Sur le département de la Charente-Maritime, les cantons de :
- ⇨ Courçon,
- ⇨ Marans.

Si cette aire reprend le département de la Vendée dans son unité administrative, il est à noter que les cantons situés au Nord et à l'Est de la Vendée ont, avec ce département, une histoire commune (les guerres de Vendée en 1793), un paysage bocage commun, une identité culturelle commune (région historique du Bas-Poitou où un patois proche était pratiqué).

Cette aire géographique a un climat spécifique océanique doux et ensoleillé commun. La carte en annexe 1 décrit la Vendée et ses cantons limitrophes sur laquelle sont positionnés les sièges des groupements de producteurs, les fabricants d'aliment et l'abattoir actuel.
A noter que les porcs sont abattus sur des sites situés en bordure extérieur à la zone (Celles Sur Belle à proximité de Niort dans les Deux-Sèvres, Cholet en Maine-et-Loire, Parthenay dans les Deux-Sèvres).
La carte en annexe 2 situe la Vendée en France.

4.3- TRAÇABILITE

La traçabilité concernant l'origine des animaux est assurée selon trois moyens :

⇨ ***Marquage des animaux***
Les Porcs Fermiers de Vendée sont tatoués à l'oreille du numéro de l'exploitation du naisseur, ils portent une boucle numérotée, identifiée *QUALIPORC* (*QUALIPORC* en assure la comptabilité-matière). Enfin, l'engraisseur frappe sur l'épaule du porc son numéro d'exploitation avant l'envoi des porcs à l'abattoir.

⇨ ***Suivi administratif***
Les groupements de producteurs délivrent un bordereau de livraison attestant l'origine des porcelets en cas de cession d'un naisseur à un engraisseur.
Des documents d'enregistrements suivent les lots de porcs à l'abattoir. Des agents mandatés par *l'ACLAVE* à l'abattoir font le lien entre le numéro de l'éleveur et le numéro d'abattage et les reportent sur le document DE/020 (fiche de labellisation et de traçabilité du Porc Fermier de Vendée en annexe 3).

Cette fiche définit la destination des porcs. Par ailleurs, la fiche compta-matière et traçabilité des entrées et sorties de Porc Fermier de Vendée-Label Rouge (DE/053) en annexe 4 permet de suivre la destination des Porcs Fermiers de Vendée et de faire le lien entre un lot de Porc Fermier de Vendée (pour les porcs découpés) ou un numéro de carcasse (pour les porcs vendus entiers).

Enfin, les distributeurs-détaillants tiennent une comptabilité-matière des Porcs Fermiers de Vendée -Label Rouge vendus.

⇨ ***Contrôles ACLAVE***
Les agents de *l'ACLAVE* réalisent un contrôle de chaque lot de porcs mis en élevage et vérifient le marquage des animaux.
Les contrôles d'abattoir, des grossistes et des points de vente permettent de vérifier la bonne tenue des documents d'enregistrement.
La fiche de traçabilité à l'abattoir est suivie en permanence par *l'ACLAVE*.

4.4- METHODE D'OBTENTION

44.1- La Race

Les Porcs Fermiers de Vendée sont issus de race présentant le moins de risque d'obtention de viande acide et pisseuse (PSE) dont les mères sont indemnes du gêne sensibilité à l'halothane.

Races des truies : Lignée Large White ou Landrace pure ou croisée entre elles,
Races des verrats : Large White,
Landrace,
Piétrain,
Duroc,
en lignée pure ou croisées entre elles.

44.2- Conditions d'élevage

L'élevage du Porc Fermier en Vendée est basé sur un concept spécifique qui s'apparente aux productions locales traditionnelles. Ce mode d'élevage le différencie totalement des approches intensives des porcs qualifiés d'industriels qui ne peuvent lui être comparés.

Ce concept en Vendée repose sur :

- une conduite alimentaire, à base de céréales, non intensive, sans facteur de croissance, ni économiseur d'aliment.

  La croissance des porcs s'effectue dans le respect de leur potentiel physiologique jusqu'à leur pleine maturité à 6 mois d'âge.

- un accès libre à un parcours en plein air herbeux sur un sol portant (qui supporte le poids du port) et filtrant (qui évite la formation trop importante de boue).

  Ce parcours est suffisamment vaste pour permettre au porc de s'ébattre et de fouir selon ses besoins physiologiques. L'éleveur effectue une rotation de ses parcours afin de maintenir l'enherbement. Chaque porc dispose de 84 m². Au maximum 120 porcs sont élevés par hectare et par an. Les porcs Fermiers de Vendée sont soumis par ce fait aux aléas climatiques de l'environnement local (ensoleillement, gel, pluie). La Vendée bénéficie de conditions climatiques privilégiées (cf. Chapitre 4.5.2),

- des bâtiments en dur (bois et/ou parpaings) (cf. annexes 11 plan type + photos) séparés en cases collectives offrant au minimum 1 m² d'abri couvert par porc.

  Tous les bâtiments sont équipés d'un passage vers les parcours extérieurs ouverts en permanence à partir de leur 12ème semaine d'âge.

Ce mode d'élevage si caractéristique ne peut être comparé à un élevage de porcs industriels élevés en complète claustration (bâtiment spécialisé) sans aucun contact avec l'environnement extérieur. Ces bâtiments pouvant être transposés dans n'importe quelle région de France ou d'Europe.

44.3- Alimentation
L'aliment du porc est à base de 70% de céréales et sous-produits de céréales au minimum.

L'aliment ne contient ni facteur de croissance, ni antibiotique utilisé en tant que facteur de croissance ou économiseur d'aliments, ni substance ayant des effets anti-oxygène.

44.4- Conditions de transport et d'abattage
Afin de conserver toutes ses qualités à la viande, tout est mis en oeuvre afin d'éviter tout stress aux animaux :

- ⇨ chargement et déchargement en douceur sans bâton ni aiguillon électrique,
- ⇨ transport le plus calme sans à coup, ni surcharge et le plus court possible, l'abattoir est situé à 200 km maximum des élevages,
- ⇨ douchage des porcs en case d'attente.

Les carcasses sont identifiées comme étant des Porcs Fermiers de Vendée par un tampon en bout de chaîne d'abattage, si le poids et le pourcentage de muscle sont corrects. Les porcs sont repérés par le numéro de TVA de l'éleveur en contrat frappé sur la carcasse. Les carcasses sont labellisés 16H minimum plus tard après la prise systématique du pH.

Les critères de pH éliminent les viandes pisseuses et celles qui n'offrent pas de garanties de conservation (pH élevé).

4.5- LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

La Vendée est un des premiers départements agricoles en France et est essentiellement un département d'élevage de par l'importance de son cheptel où toutes les productions sont représentées.

Dès 1937, Sarazin et Martin dans leur monographie agricole de la Vendée notaient que "le cheptel n'a pas seulement augmenté dans son ensemble depuis 100 ans. Il a aussi varié quant à l'importance relative à la fois de chaque espèce et des diverses catégories de sujets qu'elle comporte.
Enfin, il convient de remarquer que la quantité des animaux entretenus n'est plus seule considérée et que, de plus en plus, on se préoccupe aussi de leur qualité" (1).

45.1- Une caractéristique : un élevage fermier

a- L'élevage de porc, un élevage traditionnel dans les fermes vendéennes
"Les porcs de la Vendée, du type concave et à oreilles tombantes, étaient connus autrefois sous le nom de cochons blancs du Poitou"(1).

Cette phrase tirée de la monographie agricole de la Vendée de Sarazin T et Martin R (1937) atteste de la présence lointaine des porcs de Vendée.
La Vendée était le berceau d'une race ancienne aujourd'hui disparue.

Au XIX et au début du XXè siècle, l'importance de la production porcine en Vendée résulte d'une part, des besoins de la consommation locale, la viande de porc constituant une des bases essentielles de l'alimentation des ruraux, et d'autre part, de l'utilisation des sous-produits du lait, par suite du développement des beurreries coopératives dans le sud du département.

On recense 40800 porcs en 1840 et 90000 en 1929 (1) - (4).
Si l'élevage des porcelets (naissage) est pratiqué dans certaines régions de la Vendée (principalement dans les marais), l'engraissement constitue la spéculation principale.

La présence de nombreuses petites laiteries, beurreries, source du petit lait (lactosérum), les nombreuses cultures de céréales et de pommes de terre, les apports de l'activité portuaire nantaise (manioc, sucre, mélasse ...) ont concouru à la présence quasi-permanente du cochon dans les fermes (5).

La progression du nombre de porcs produits en Vendée a été très sensible de 1950 (93000 porcs) à 1975 (177000 porcs). Les élevages se concentrent et se spécialisent autour de pôles industriels tels que l'abattoir et la salaisonnerie de Pouzauges (Fleury Michon) (6) - (7). Après une période de stagnation, jusqu'au milieu des années 1980, la production atteint 345000 porcs aujourd'hui et place la Vendée au douzième rang en France.

> ***Dès le début du XIXè siècle, on a songé à améliorer la population porcine locale "Cochon blanc du Poitou" en la croisant avec la race craonnaise (sans doute originaire de Craon en Mayenne). Un peu plus tard, des porcs de race danoise et de race anglaise du type York sont introduits (1).***
>
> ***Coupés de craonnais et dits Large White, ils étaient moins longs à venir et faisaient moins de lard salé et de plus épais jambons (2). L'utilisation de la souche large white a perduré. Elle est aujourd'hui reprise dans le règlement technique du Porc Fermier de Vendée - Label Rouge.***

L'élevage et l'engraissement se pratiquent dans toutes les fermes. Achetés entre 5 et 7 semaines (sur les foires et les marchés répartis sur toutes la Vendée, principalement ceux de la Roche Sur Yon, La Mothe Achard, Pouzauges, Challans, Avrillé, Luçon, La Chataigneraie, Moutiers les Mauxfaits) (7), les porcelets sont élevés et engraissés pour subvenir aux besoins alimentaires de la famille et du personnel. Les animaux en excédent sont vendus à des négociants (1).

S'ils sont le plus souvent élevés en porcherie (té de goret ouvrant sur une courette) quelques exploitations entreprennent l'élevage en liberté.

Les porcs reçoivent du lait écrèmé additionné de farineux (seigle, blé, maïs, orge) puis des pommes de terre, du son et des déchets de cuisine (eaux grasses ...). Certains fermiers choisissent de les engraisser principalement à la farine d'orge. Le porc est abattu à 7 mois environ lorsqu'il pèse 90 à 110 kilos.

Jusqu'à une époque très récente (années 70) (2) (3) (7) l'élevage et l'engraissement traditionnels des porcs à la ferme se sont maintenus.

En 1971, les petites unités d'engraissement sont toujours les plus nombreuses : on comptait 9 500 exploitations ayant de 1 à 4 porcs à l'engraissement (3).

Les documents de France (collection publiée sous le haut patronnage des ministres de l'intérieur et du tourisme) sur la Vendée font état en 1956 des éléments suivants :

> *"L'élevage fermier du porc est en extension. 105 000 têtes en 1952 contre 90 000 en 1929. C'est également l'une des productions qui permet à l'exploitation familiale de continuer". (8)*

C'est ce mode de conduite d'élevage, cette tradition vendéenne que le Porc Fermier de Vendée - Label Rouge met en avant depuis sa création.

b- Le porc de Vendée sous label rouge : un retour à l'élevage fermier

Le Label Rouge permet de relancer et de renforcer cette production traditionnelle de Vendée. Il formalise et garantit une qualité supérieure à cette production fermière issue d'une longue tradition. Le label Rouge reprend le savoir faire et le mode d'élevage ancestral de cet élevage en utilisant les céréales pour engraisser les porcs, la race Large White et en exigeant l'accès à un parcours extérieur.
C'est une opportunité de maintenir ce type d'élevage et de le développer dans une qualité certifiée haut de gamme.

45.1- Le Porc Fermier de Vendée Label Rouge : une part prédominante dans la production Vendéenne locale traditionnelle

	Production /semaine	% de la production
Porc Scharell	100	27%
Porc Biologique	30	8%
Porc Fermier de Vendée Label Rouge	**240**	**65%**
TOTAL	**370**	**100%**

Le Porc Fermier de Vendée Label Rouge représente 88% des porcs engraissés en plein air sur le Département.

45.2- La réputation

a- Une réputation déjà ancienne

Dès le début du siècle, l'élevage du porc en Vendée donne lieu à un commerce très actif (en porcelets et en porcs gras). Les porcs engraissés partent en majorité sur Paris et le Sud (Bordeaux, Narbonne...).
En 1913, 54 000 porcs de Vendée étaient expédiés à Paris au marché de la Villette (1).

Les produits de charcuterie typiques et reconnus à base de porc de Vendée sont issus d'une longue tradition.

Dès le XIXè siècle, la fressure (plat constitué des couennes, des abats, de la tête, des poumons et du sang de porc) est considérée comme un mets caractéristique du Bocage Vendéen (5). Les morceaux nobles sont conservés dans le sel fourni par les marais salants de la côte atlantique (Noirmoutier).
Parmi eux, le Jambon de Vendée, morceau roi de la carcasse, qui sera accommodé de haricots blancs, les mogettes, les jours de fête (5).
Le jambon de Vendée est fabriqué uniquement en Vendée selon un savoir-faire et une recette unique en Europe (désossage avant séchage, salage au sel sec...).
Le Grillon Vendéen (morceaux de poitrine de porc découpés en cube, confits dans le saindoux et égouttés) est un des autres produits de charcuterie remarquable de Vendée.

Ces trois produits, transformés à base de porc selon un savoir faire et des modes culinaires très typiques, contribuent à la réputation de la charcuterie et du porc de Vendée.
Ce n'est pas un hasard si ces 3 produits de charcuterie ont été repertoriés dans l'inventaire du patrimoine culinaire de la France consacré aux produits du terroir et aux recettes traditionnelles des Pays de la Loire par le Conseil National des Arts Culinaires.

b- Le Porc Fermier de Vendée : une production adaptée au contexte environnemental (climat, région bocanique) et culturel.

La proximité de l'Océan Atlantique dote le Département d'un climat doux, tempéré, océanique et permet de bénéficier d'hivers doux et d'étés ensoleillés sans chaleur excessive (amplitude des températures faibles) cf. Statistiques en annexe 12.

La région d'élevage en Vendée est essentiellement concentrée dans le bocage (parcelles de terrain réduites entourées de haies).

Les terres morcelées, partagées entre les enfants de famille traditionnellement nombreuses ont contribué à orienter les exploitations familiales vers l'élevage. La Vendée est ainsi devenue le 1er département d'élevage de races bovines allaitantes.

Le paysage bocager, les traditions et l'histoire (les guerres de Vendée sous la révolution française 1792 à 1795) ont forgé une unité culturelle forte en Vendée.

L'élevage du Porc Fermier de Vendée s'inscrit dans une zone géographique cohérente tant du point de vue de son environnement que du contexte culturel.

c- Une réputation actuelle confirmée

Une enquête menée auprès de 50 Charcutiers-Détaillants de la Vendée et de la Région nantaise a permis «de constater l'intérêt que les détaillants portent au Porc Fermier de Vendée Label Rouge». *Rapport de stage (BTS action commerciale) effectué du 24 Mai au 02 Juillet 1993.*

Le Porc Fermier de Vendée a conforté sa notoriété pour sa présence à de nombreux salons :

■ **LOCAUX**

➢ **Foire de la Roche Sur Yon (Vendée)**
Mai 1992 - 1993 - 1994 - 1995 - Mars 1996 - 1997 - cf. annexe 13

➢ **Foire de Pouzauges (Vendée)**
Septembre 1991 - 1992 - 1993 - 1994 - cf. annexe 14

➢ **Concours agricole de la Chataigneraie (Vendée)**
Octobre 1995

➢ **Foire de Montaigu (Vendée)**
1994

➢ **Direstal à la Roche Sur Yon (Vendée)**
Avril 1994

■ **NATIONAUX**

➢ **Carna Fiesta de Parthenay (Deux-Sèvres)**
Juin 1995 - cf. annexe 15

➢ **Serbotel à Nantes (Loire-Atlantique**
Février 1997 - cf. annexe 16

➢ **Spot à Angers (Maine & Loire)**
Février 1997- cf. annexe 17

■ **INTERNATIONAUX**

➢ **Sial à Paris**
en 1994 - cf. annexe 18

Une matière première reconnue par son origine et sa qualité :

Plusieurs entreprises de charcuterie-salaison exploite cette matière première pour développer une gamme de produits spécifiques. Parmi ces entreprises, et non des moindres, se trouvent :

- Fleury Michon et la Salaison Petitgas de Vendée pour les Jambons (entreprises situées en Vendée),

- La Charcuterie Grand Sud à Villefranche de Lauragais (31),

- Salaison Pierre d'Olonne à Olonne Sur Mer (Vendée) pour toutes les recettes à l'anciennes à base de Porc Fermier de Vendée élevé en plein air (terrines, rillettes, saucisserie ...).

Le Porc Fermier de Vendée fait l'objet de recette spécifique élaborée par un grand chef d'une chaîne nationale de restauration. Le Porc Fermier de Vendée est invité aux tables des restaurants vendéens (cf. annexe 19).

Le Porc Fermier de Vendée Label Rouge est un produit du terroir vendéen qui ce fait l'honneur de nombreux articles de presse jusqu'en 1994 et qui est depuis, régulièrement cité dans la presse agro-alimentaire (cf. annexes 20 et 21).

Le Porc Fermier de Vendée Label Rouge est implanté localement mais est aussi apprécié dans des régions de France éloignées. (cf. carte des implantations des points de vente).

L'élevage de type fermier et le label rouge obtenu en Mars 1992 attestent de la réputation du porc de Vendée et servent à l'entretenir.

Sa production a ainsi progressé :

92 : 5 590 Porcs Fermiers de Vendée Labellisés
93 : 13 957 Porcs Fermiers de Vendée Labellisés
94 : 14 445 Porcs Fermiers de Vendée Labellisés

300 Porcs Fermiers de Vendée sont abattus chaque semaine à l'abattoir de Parthenay.

Les Porcs Fermiers de Vendée sont commercialisés principalement par la SA LA PETITE CHAIGNIERE.

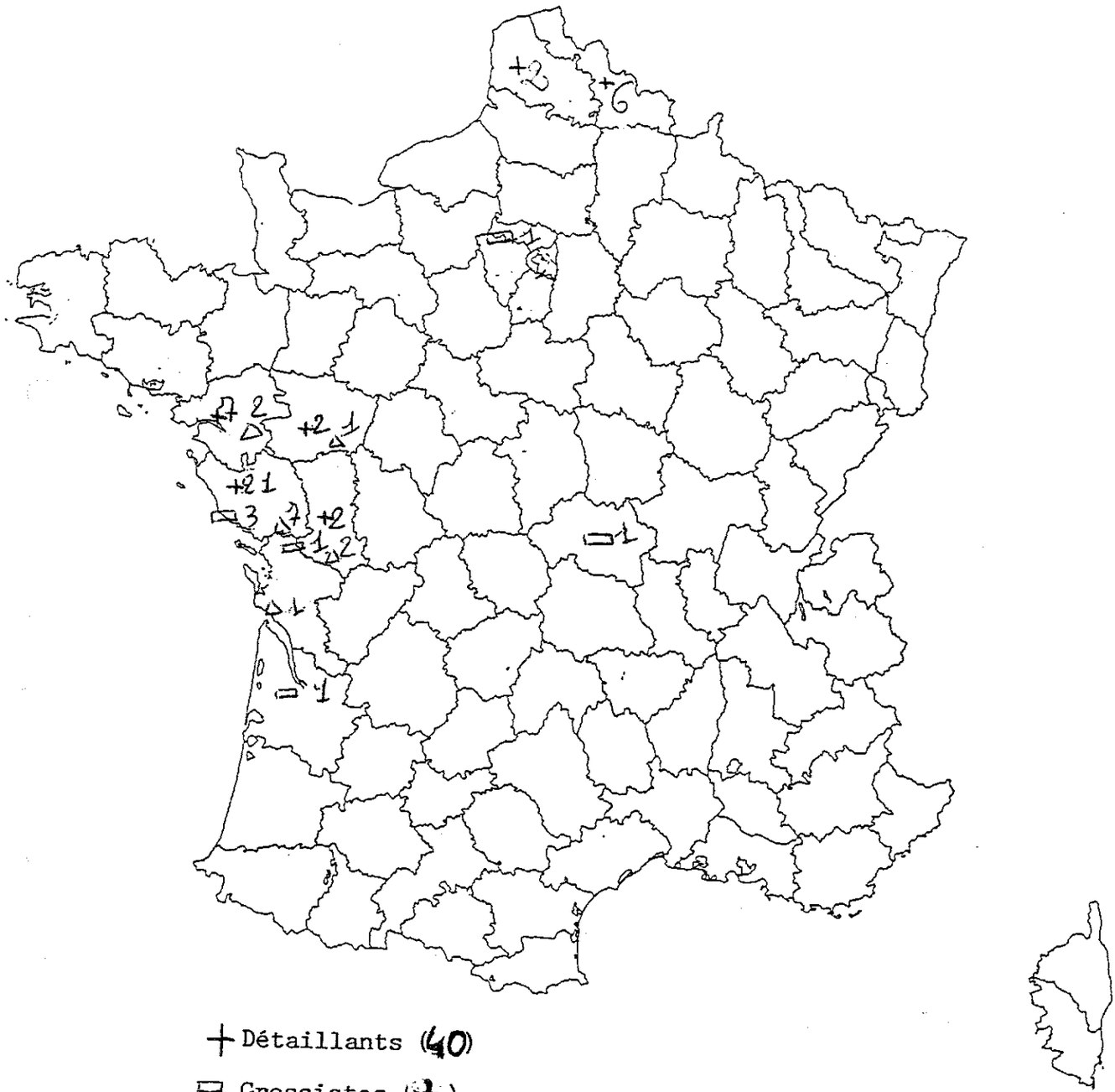
Le Porc Fermier de Vendée se forge une solide réputation dans de nombreuses régions françaises par sa qualité de viande et son aptitude à la transformation exploitée par les salaisonniers de Vendée et les charcutiers.

LE PORC FERMIER DE VENDEE LABEL ROUGE : UNE VIANDE APPRECIEE DES GRANDS CONNAISSEURS ET DES ACHETEURS

Il est apprécié par les restaurateurs tel **M. James SIMONNEAU** des Toques Vendéennes :"*Je tiens à vous faire part de toute ma satisfaction concernant les qualités de cette viande*" (annexe 5) et les consommateurs, et non des moindres connaisseurs tel **M. Henri GAULT** :"*Je considère le Porc Fermier de Vendée comme l'un des tout premiers de France*" (annexe 5).

Le porc fermier de Vendée se doit de préserver son appellation et son mode de production sur son terroir d'origine afin de garantir au consommateur un authentique produit de Vendée, à déguster nature ou décliné sur une large gamme.

CARTE DE LA FRANCE



+ Détaillants (40)

▭ Grossistes (4)

△ Grandes Surfaces (13)

ACLAVE

PORC FERMIER VENDEE

Annexe 1

TUATION DANS LA REGION

roupements de Producteurs,
bricants d'Aliment,
attoir.

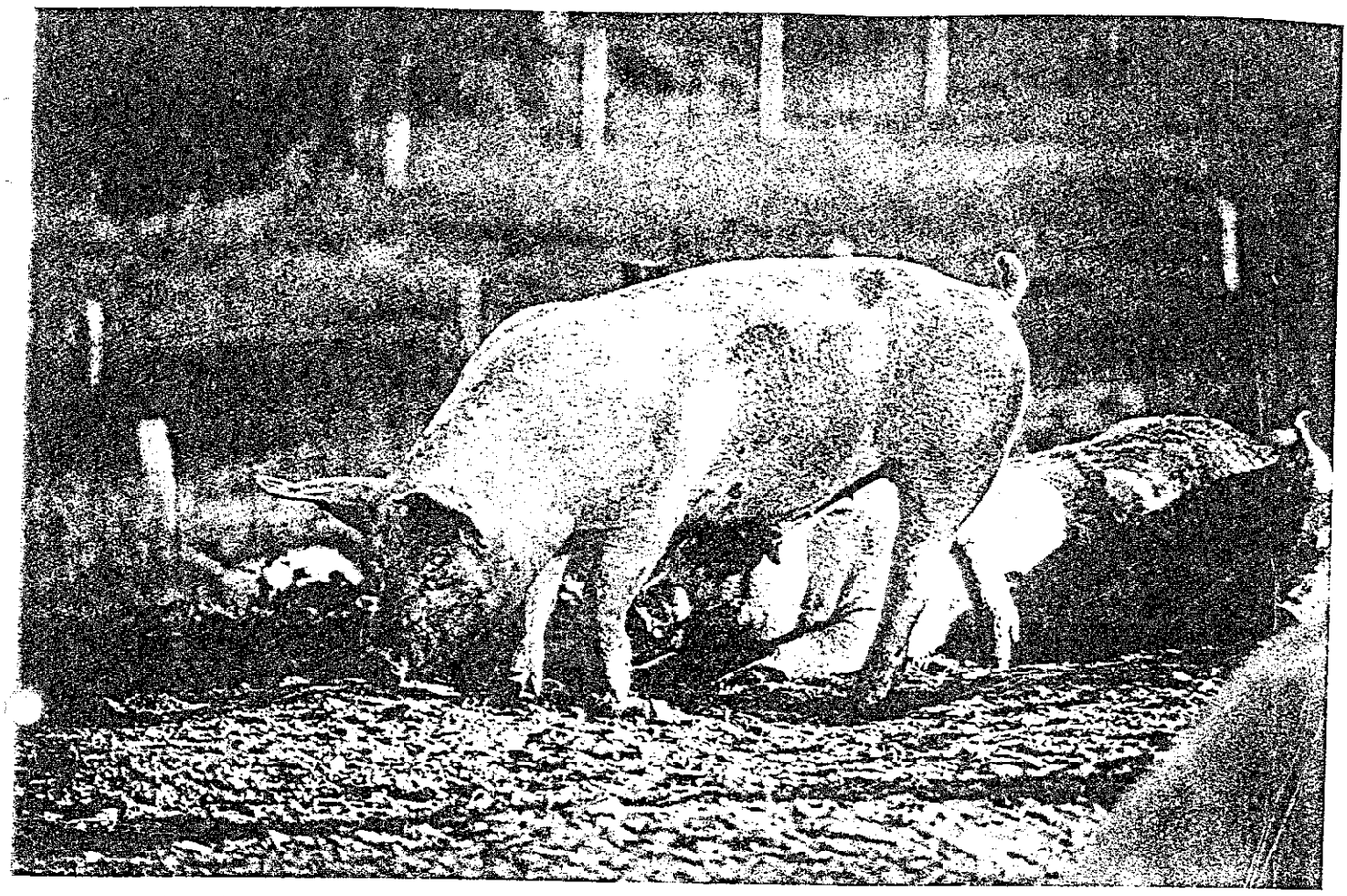
NOUVELLE SITUATION
AU 1ER JANVIER 1997

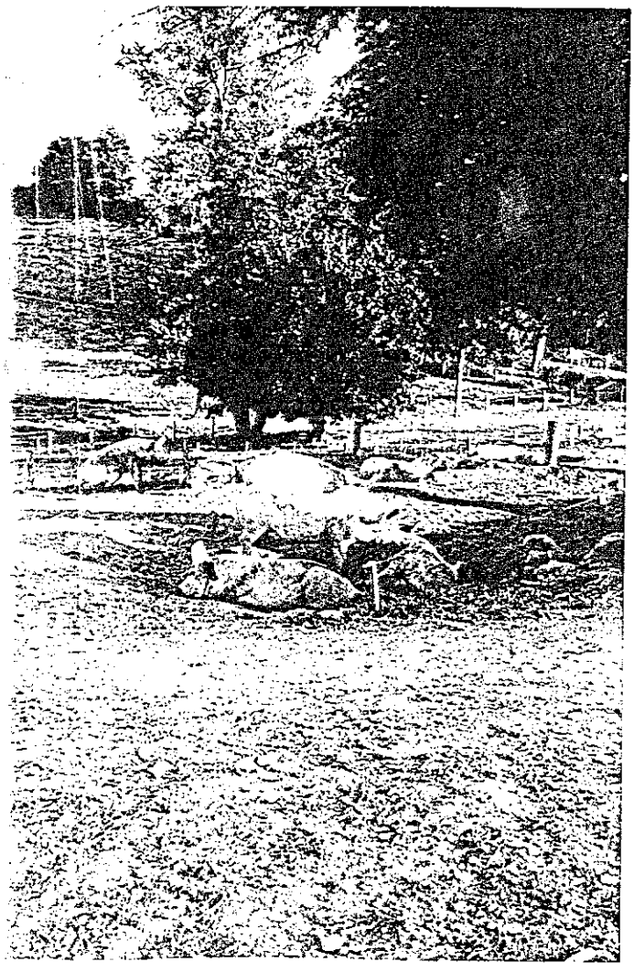
a) Groupements de Producteurs
1- Porc-Loire
2- Teldis

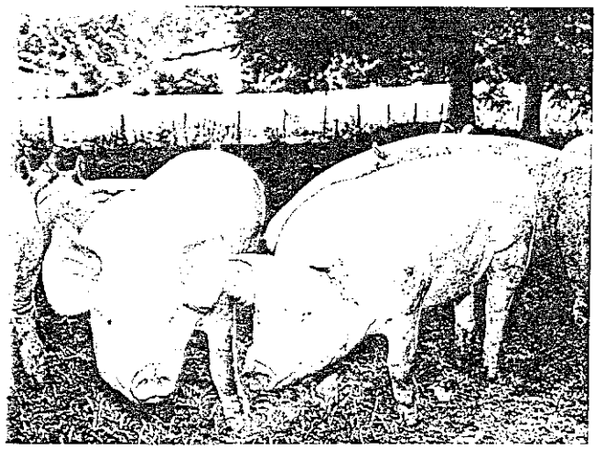
b) Fabricants d'Aliments
3- Nantes Sanders
4- Cavac
5- Sté Thomas
6- Ets Arrivé

c) Abattoirs
7- Parthenay

13







BIBLIOGRAPHIE

- **1- SARAZIN T. ET MARTIN R**
  Statistique Agricole de la France publiée par le ministère de l'Agriculture,
  Monographie agricole de la Vendée,
  Imprimerie Yonnaise - La Roche Sur Yon - 1937. (extraits en annexe 7)

- **2- CADET A. LE GORET**
  Société d'études folkloriques du Centre-Ouest (SEFCO)
  Revue de recherches ethnographiques
  Tome XV n° 104 Mai - Juin 1981,
  n° 105 Juillet - Août 1981,
  n° 106 Sept. - Oct. 1981,
  n° 107 Nov. - Déc. 1981.
  Edition le Subiet - 1981. (extraits en annexe 8)

- **3- CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA VENDEE**
  L'Agriculture en Vendée de 1924 à 1972,
  Décembre 1973.

- **4- GAUCHET M.**
  L'Agriculture Vendéenne, son évolution au XIXè et XXè siècle,
  Les amitiés sablaises - Les Sables d'Olonne 1976.

- **5- L'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULINAIRE DE LA FRANCE**
  Pays de La Loire,
  Produits du terroir et recettes traditionnelles,
  Albin Michel/CNAC - 1993 (extraits en annexe 9)

- **6- CHAUVET A. ET RENARD J**
  La Vendée, le Pays, les Hommes
  Le Cercle d'Or - Les Sables d'Olonne 1978

- **7- MINISTERE DE L'AGRICULTURE**
  Monographies agricoles départementales
  85 - La Vendée
  La Documentation Française - Paris 1959

- **8- VENDEE**
  Les documents de France
  Collection publiée sous les hauts patronages
  de Mr Le Ministre de l'intérieur,
  de Mr Le Ministre des travaux publics, des transports et du tourisme,
  de Mr le Secrétaire d'Etat à l'Education Nationale (Beaux-arts),
  de Mr Le Préfet de la Vendée,
  de Mr le Président du Conseil Général et de Mrs Les Présidents des
  des Chambres de commerce et d'agriculture.
  Edition ALEPEE & CIE - Paris 1956 (extraits en annexe 10)

- **9- UN PAYS ET DES HOMMES**
  La vie quotidienne en Vendée 1900 - 1930
  Editions I.D.P. - Paris 1980

5- STRUCTURE DE CONTROLES

Les contrôles sont effectués par l'Association de Certification des Labels Atlantique Anjou Vendée (*ACLAVE*), agréée le 15 Octobre 1993 selon la base du respect des dispositions en matière de certification et de contrôles prévues :

- ⇨ pour le règlement (CEE) n° 2081/92 - article 10,
- ⇨ par les dispositions législatives et réglementaires concernant les labels,
- ⇨ par la norme EN NF 45011.

Le siège social de *l'ACLAVE* est situé à :

21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON CEDEX

L'ACLAVE peut être contactée par :

Téléphone 51.36.83.93,
Télécopie ..... 51.36.83.80.

Les contrôles sont effectués selon le plan de contrôle en *annexe n° 6*.(Document PC/003).

6- ETIQUETAGE

Conformément aux dispositions législatives et réglementaires concernant les labels, l'avis de la *CNLCC* est obligatoire avant l'utilisation de tout étiquetage ou emballage faisant référence au Label Rouge.

L'étiquetage ne doit être ni déceptif, ni trompeur.

Il porte les mentions suivantes :

- ⇨ dénomination du produit : "PORC FERMIER DE VENDEE",
- ⇨ logo "Label Rouge",
- ⇨ la marque collective de certification (logo *ACLAVE*),
- ⇨ certifié par : *ACLAVE*
  Maison de l'Agriculture
  85013 La Roche Sur Yon Cédex
- ⇨ n° d'homologation,
- ⇨ n° d'étiquette.

Il peut figurer sur l'emballage et l'étiquetage des informations consommateurs complémentaires concernant :

- ⇨ la dénomination du type d'animal,
- ⇨ la race,
- ⇨ le nom et l'adresse de l'abatteur,
- ⇨ information consommateur par :
  a) la nature des garanties prévues par le règlement technique,
  b) le conseil d'utilisation du produit.

7- EXIGENCES NATIONALES OU COMMUNAUTAIRES

Le présent dossier respecte :

⇨ les dispositions nationales suivantes :
- la notice technique relative aux conditions minimales à remplir pour l'obtention d'un label Viande de porc vendue à l'état frais,
- le règlement technique du Porc Fermier de Vendée - Label Rouge N° 08-91,
- les articles L 115-21 à L 115-26 du code de la consommation,
- le décret du 17/06/83 relatif aux labels agricoles.

⇨ les dispositions communautaires :
- la conformité aux critères de la norme **EN 45011**.
- l'arrêté n° 92 dir/1 - 1269.