



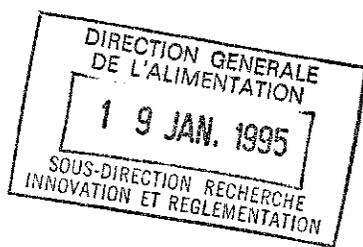
DEMANDE D'I.G.P.

PAR LE SYNDICAT VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE
(Production exclusive de volailles fermieres Label Rouge)

POUR LA DENOMINATION "VOLAILLES DE BOURGOGNE"

CONCERNANT LES PRODUITS SUIVANTS :

- POULET
- PINTADE
- DINDE
- CHAPON
- OIE



SOMMAIRE :

1 - RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR.....	page 03
2 - CAHIER DES CHARGES.....	page 05
a) Nom du produit,	
b) Type de produit,	
c) Description du produit,	
d) Délimitation de l'aire géographique,	
e) Tracabilité,	
f) Méthode d'obtention,	
g) Lien avec l'origine géographique	
3 - STRUCTURE DE CONTROLE.....	page 14
4 - ETIQUETAGE.....	page 15
5 - EXIGENCES NATIONALES.....	page 16

Document communiqué en vertu de la Loi sur l'accès à l'information

CHAPITRE 1 - RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR
=====

1) GROUPEMENT DEMANDEUR :

SYNDICAT VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE

2) SIEGE SOCIAL :

Mairie de Mercurey - 71640 GIVRY

3) SIEGE ADMINISTRATIF :

B.P. 135 - 71104 CHALON SUR SAONE CEDEX

4) TELEPHONE :

85 47 86 20

5) FORME JURIDIQUE :

Syndicat agricole type loi de 1920

6) COMPOSITION :

Syndicat interprofessionnel (accoueurs, fabricants d'aliments, éleveurs, abattoirs).

7) NOMBRE DE PRODUCTEURS ET REPARTITION :

<u>DEPARTEMENT</u>	<u>NOMBRE DE PRODUCTEURS</u>
Saone et Loire (71)	59
Cote d'Or (21)	14
Jura (39)	2
Ain (01)	2

8) LISTE DES ENTREPRISES CONCERNEES ET ADRESSES :

FABRICANTS D'ALIMENTS

- BOURGOGNE SANDERS - B.P. 135 - 71104 CHALON SUR SAONE CEDEX
- ETS DAUVERGNE - Moulin Baudran - 71140 BOURBON LANCY

ABATTOIRS

- ETS BAJARD - Varennes Sous Dun - 71800 LA CLAYETTE
- ETS GUILLOT COBRED A - 71290 CUISERY
- ETS MAIRET - Simard - 71330 SAINT GERMAIN DU BOIS
- ETS MATHEY - B.P. 109 - 71500 LOUHANS

9) NOMBRE DE DISTRIBUTEURS :

Environ 1100 distributeurs.

CHAPITRE 2 - CAHIER DES CHARGES
=====

1) NOM DU PRODUIT AGRICOLE :

"Volailles de Bourgogne"

2) TYPE DE PRODUIT :

Liste des produits agricoles destinés à l'alimentation humaine visés à l'annexe II du Traité de Rome - Chapitre 2 : "Viandes et Abats comestibles".

3) LISTE EXHAUSTIVE DES PRODUITS :

- Poulet (label 02-79 et label 02-90)
- Pintade (label 25-88)
- Dinde (label 06-87)
- Chapon (label 54-88)
- Oie (label 11-84)

4) DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE :

Nos volailles ont toutes accès à un mode d'élevage en plein-air sur un parcours herbeux ; et les éleveurs, avec l'accord de l'organisme certificateur, peuvent distribuer les céréales produites sur l'exploitation.

Les présentations traditionnelles régionales (par exemple "OIE PLEINE - NON VIDEÉ") ; le pourcentage important de volailles "EFFILEES" ; le travail des abattoirs selon des méthodes anciennes (plumeuses à disques) ; perpétuent la tradition bourguignonne à travers les produits label rouge du Syndicat VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE.

CARACTERISTIQUES GENERALES :

Volailles fermières élevées en plein-air,
Souches à croissance lente,
Chair ferme, peau fine.

PRESENTATION :

Effilé ou pret à cuire éviscéré sans abats,
Classe A,
Produit frais ou surgelé, entier ou découpé.

5) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :

ELEVAGES + FABRICANTS D'ALIMENTS :

Région Bourgogne + cantons limitrophes à l'est et au sud des deux départements de Cote d'Or et de Saone et Loire, soit :

- AIN : Thoisy, Pont de Veyle, Bagé le Chatel, Pont de Vaux, Saint Trivier de Courtes, Coligny.
- JURA : Saint Amour, Beaufort, Lons Le Saunier, Bletterans, Chaumergy, Chemin, Dole, Montmirey le Chateau.
- HAUTE SAONE : Pesmes, Gray, Outrey Les Grey, Champlitte.
- HAUTE MARNE : Prauthoy, Auberive, Arc En Barrois, Chaumont, Chateaufvillain, Nogent En Bassigny, Clefmont, Le Val De Meuse, Val De Gris, Langres, Le Vallinot, Fayle La Foret.

ABATTOIRS :

Région Bourgogne.

- ANNEXE 1 :
- Situation de la zone géographique délimitée sur une carte de la France,
 - Carte précise de la zone montrant sa cohérence, avec position des opérateurs dans cette zone.

6) TRACABILITE :

L'A.B.C.Q.S., organisme certificateur à la norme NF/EN 45011, vérifie les plannings de mise en place, d'alimentation et d'abattage des volailles.

Il dispose pour ce faire d'une liste de ses membres adhérents pouvant produire, nourrir et abattre des Volailles Fermières de Bourgogne.

L'agrément d'un nouveau membre adhérent est systématiquement soumis au Comité de Certification de l'A.B.C.Q.S. pour accord.

De plus, l'organisme certificateur s'assure du respect du cahier des charges de l'I.G.P., et suit le produit tout au long de son cycle de production, grâce à un plan de contrôle minimum, précisant le niveau, la fréquence minimale et la nature des contrôles.

- ANNEXE 2 : - Plan de contrôle minimum.

7) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

ALIMENTATION - ELEVAGE - ABATTAGE :

Conformes aux notices techniques "volailles label rouge" du Ministère de l'Agriculture, et en particulier :

- POULET :

a) ELEVAGE

- * batiments de taille raisonnable (400 m2), clairs et ensoleillés,
- * faible densité : 11 poussins maximum par m2,
- * acces au plein-air à 6 semaines au plus tard,
- * 2 m2 au moins de parcours herbeux par poulet,

b) ALIMENTATION

- * matieres premieres strictement réglementées,
- * 75 % de céréales en moyenne pondérée, du 29eme jour à l'abattage.

c) ABATTAGE

- * à l'age de 81 jours au moins,
- * agrément spécifique des abattoirs et controles renforcés (abattoirs agréés C.E.E.),
- * etiquettes informatives numérotées.

- PINTADE

a) ELEVAGE

- * batiments de taille raisonnable (400 m2), clairs et ensoleillés,
- * acces au plein-air à 8 semaines au plus tard,
- * 2 m2 au moins de parcours herbeux par pintade.

b) ALIMENTATION

- * matieres premieres strictement réglementées,
- * 70 % de céréales en moyenne pondérée, du 64eme jour à l'abattage.

c) ABATTAGE

- * à l'age de 94 jours au moins,
- * agrément et controles spécifiques des abattoirs (agréés C.E.E.).

- DINDE

a) ELEVAGE

- * batiments de taille raisonnable (400 m2),
- * 2400 dindes au maximum par poulailler,
- * densité faible : 6 dindes au m2 par batiment,
- * un grand parcours herbeux : 1,5 hectare.

b) ALIMENTATION

- * matieres premieres strictement réglementées,
- * 75 % de céréales en moyenne pondérée, du 64eme jour à l'abattage.

c) ABATTAGE

- * à l'age de 145 jours au moins (pres de 5 mois),
- * agrément C.E.E. des abattoirs,
- * etiquettes informatives numérotées,
- * baguage à l'aile au numéro de l'éleveur.

- OIE

a) ELEVAGE

- * faible densité : 10 sujets au m2 jusqu'à 6 semaines,
- * de 6 semaines à l'abattage, abris avec acces permanent au parcours,
- * 10 m2 de parcours par sujet.

b) ALIMENTATION

- * 75 % de céréales en moyenne pondérée, du 64eme jour à l'abattage.

c) ABATTAGE

- * à l'age de 140 jours au moins,
- * agrément C.E.E. des abattoirs,
- * étiquettes informatives numérotées,
- * baguage à l'aile au numéro de l'éleveur.

- CHAPON

a) ELEVAGE

- * batiments de taille raisonnable (400 m2), clairs et ensoleillés,
- * faible densité : 6.25 chapons maximum par m2,
- * acces au plein-air à 6 semaines au plus tard,
- * 4 m2 au moins de parcours herbeux par chapon apres 85 jours.

b) ALIMENTATION

- * matieres premieres strictement réglementées,
- * 75 % de céréales en moyenne pondérée, du 29eme jour à l'abattage.

c) ABATTAGE

- * à l'age de 150 jours au moins,
- * agrément spécifique des abattoirs et controles renforcés (abattoirs agréés C.E.E.),
- * etiquettes informatives numérotées,
- * baguage spécifique à l'aile.

8) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

a) Antériorité :

Tous les produits du syndicat Volailles Fermieres de Bourgogne ont obtenu le label rouge entre 1979 (poulet noir) et 1988 (chapon). Cette distinction nous parrait constituer le premier élément justifiant la qualité de nos produits.

La mise en place de cette production fermiere a également permis aux aviculteurs de la région de valoriser leur production traditionnelle, qui était alors élevée dans le cadre de l'Association de Producteurs Eleveurs de Chair et d'Oeufs de Bourgogne (APECO), depuis 1967.

En effet, la Bourgogne est depuis fort longtemps une région vouée à la production avicole. Pour preuve, cet extrait de "Inventaire du patrimoine culinaire de la France - région Bourgogne" édité par le Conseil National des Arts Culinaires, chez Albin Michel, en

1993 :

"... En étudiant les inventaires après-décès conservés aux archives de Dijon, F. PIPONNIER a repéré des volailles dans un foyer bourguignon sur quatre des le XIVe siècle... Utilisant une race locale, les producteurs de poulets noirs et chapons fermiers de Bourgogne retrouvent une tradition avicole ancienne dans la région..."

b) Alimentation :

Les céréales (blé, et surtout maïs) produites en quantités importantes dans certaines zones de la région Bourgogne ont, depuis l'origine, été utilisées pour l'alimentation de nos volailles puisque, selon nos contraintes, les fabricants d'aliments doivent être situés dans cette région.

c) Réputation des produits :

La réputation déjà ancienne de nos poulets noirs et de nos pintades, liée à l'aire géographique, a entraîné de la part de nos abattoirs une demande de production complémentaire en poulets blancs, dindes, chapons (de la même souche que le poulet noir) et oies. Ces produits ont aussitôt bénéficié de cette même réputation auprès des distributeurs et des consommateurs.

Malgré le prix de vente élevé de nos volailles (supérieur à de nombreux autres labels), le développement de notre organisation est régulier, et constitue la meilleure preuve de l'excellente réputation de nos produits :

PRODUCTION TOTALE LABELLISEE, PAR ANNEES

1987	:	502 954 volailles
1990	:	673 209 volailles
1993	:	766 950 volailles
1994	:	1 200 000 volailles environ

La forte progression de 1994 est due à l'entrée dans notre organisation d'un grand groupe national (L.D.C.), qui souhaitait pouvoir commercialiser un poulet fermier blanc produit en Bourgogne ("Saveur de Bourgogne"), nos volailles étant particulièrement "porteuses" selon sa clientèle. N'est-ce pas la meilleure preuve de notre notoriété ?

Mais cette notoriété de notre région a aussi entraîné quelques tentatives de plagiat. Ainsi, en 1991, notre Syndicat a dû affronter la Société BSA GROUPE BOURGOIN, qui avait mis sur le marché un poulet certifié baptisé "Duc de Bourgogne". A l'issue de cet affrontement, le Groupe BOURGOIN a pris l'engagement d'abandonner à terme toute référence à la marque "Duc de Bourgogne" dans le cadre de la commercialisation de son poulet certifié.

Parution dans de nombreuses éditions de presse :
Voir pages suivantes.

ANNEXE 3 : photos - du produit
- de la zone géographique
- d'une étape de la production

Parution dans de nombreuses éditions de presse, et notamment :

- Journal "LE BIEN PUBLIC" du 09/06/83 :

Présentation du « noir bourguignon »

Porte ouverte chez un éleveur de poulets fermiers
typiquement régionaux

- Journal "L'INDEPENDANT DE LOUHANS" du 18/08/83 :

" ... LE POULET NOIR ? AVANT TOUT BOURGUIGNON.

Nos arrières grand-mères comptaient dans leur basse cour cette espèce moins courante mais jadis très appréciée... Il paraît même qu'elles les appelaient les "poulets dindes", qui tendaient, parmi les gros poulets blancs et les poules rousses, leur grand cou dénudé vers une tête haute en crête et bien rouge du barbillon, avec ce plumage si noir qu'au soleil on le croirait bleu...

Bref, le poulet noir revient, espèce abandonnée au profit de l'élevage industriel pour la grande consommation..."

Journal "MARCHE AGRICOLE" du 27/01/87 :

LE POULET NOIR DE BOURGOGNE

Un label rouge aux dents longues

RÉPARTIS à 60 % sur la Saône-et-Loire et à 40 % sur la Côte-d'Or, ils ont totalisé, l'an dernier, une production de 500.000 poulets. 30 % de plus qu'en 1985. Et ils n'entendent pas en rester là.

TOUT EST RÉGIONAL

Provenant d'une souche SP 66 de Béchanna, le poulet noir de Bourgogne est un animal à cou nu dont la croissance lente est une garantie de chair fine. Il est élevé dans des bâtiments de 400 m² maximum et les bandes ne doivent pas compter plus de 11 poussins au mètre carré, au démarrage. À six semaines, elles ont accès au plein air ou chaque poulet doit disposer d'un minimum de 2 m² de parcours herbeux. L'abat-

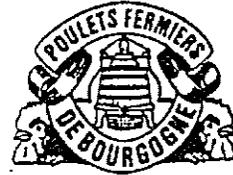
tage n'intervient qu'au bout de 81 jours, au moins.

- Un de nos avantages principaux, dit Philippe Doucet, le coordonnateur du syndicat, ce sont les parcours excellents que procure notre région. - Mais un autre avantage tient probablement aussi à l'organisation totalement régionalisée du syndicat.

- Du couvoir à l'abattoir, dit encore Philippe Doucet, tout est régional. - Les cinq abattoirs adhérant au syndicat sont en Saône-et-Loire comme les fournisseurs d'aliments du bétail.

- Journal "L'EXPLOITANT AGRICOLE" du 13/11/87 :

Poulet fermier label rouge
Conforme et en forme



La qualité est son fil conducteur, et les efforts de tous ont abouti (J.O. du 6 août 87) à l'homologation, pour une période probatoire, de la «*inde noire fermière bourguignonne*» - devrait bientôt donner naissance à une production supplémentaire.

Le célèbre poulet noir bourguignon bénéficie d'une belle promotion puisque le syndicat des poulets fermiers participe à nombre de foires et salons comme en 1987, le salon des métiers de bouche à Lyon, fête de la vigne à Dijon, ou encore les salons de Strasbourg, Paris et Lauzanne en 88. Actuellement un bus publicitaire foire de Dijon sillonne la ville, aux couleurs des poulets fermiers.

- le "PETIT BREVIAIRE DES PRODUITS DE NOS SOLS DE BOURGOGNE",
édité par la Chambre de Commerce et d'Industrie de DIJON en 1988 :

POULET NOIR FERMIER BOURGUIGNON

Ce poulet bénéficie du "Label Rouge" créé par le Décret du 17/6/83.

C'est un poulet de cru.

- Journal "LES MARCHES" du 29/03/89 :

BOURGOGNE

GUILLOT-COBREDA : DU POULET AU LAURIER

Le Syndicat Interprofessionnel « Poulets Fermiers de Bourgogne » qui produit notamment le « Noir » bourguignon, un authentique « Label rouge fermier » n'est pas peu fier de sa dernière distinction : le Laurier d'Or de la qualité. Et comme « Interprofession » n'est pas un vain mot, c'est à l'un des grands artisans de cette réussite, les Etablissements Guillot-Cobreda, que ces lauriers finalement sont revenus.

Les poulets fermiers de Bourgogne

A partir du Noir Bourguignon ou du Bourgogne qui, lui, est un poulet blanc de plumes, à partir d'une souche de dindes "Noire bourguignonne", d'une souche "pintade fermière", l'une et l'autre peu sélectionnée, ce syndicat de 70 producteurs concentre ses efforts sur des conditions de production fermière. La commercialisation atteint environ un million de Noir Bourguignon et Bourgogne, environ 150 000 pintades et quelques milliers de dinde. Nous sommes ici dans une production à taille humaine.

Pour chaque espèce, les conditions d'obtention du Label Rouge précisent les conditions d'accès au plein-air (obligatoire), l'alimentation (70% de céréales minimum), l'âge d'abattage à 12 semaines font de ces volailles une base solide pour toute dégustation de l'un des crus de la Côte Chalonnaise.

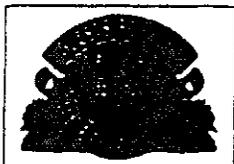
Mentionnons à part, le chapon fermier de ce syndicat. Issu d'un poulet noir Bourguignon, castré à la main, chaque chapon porte une bague spécifique à l'aile qui permet de retrouver celui des 70 producteurs dont vous dégustez le produit. Elevé sur parcours herbeux, à raison d'un ha pour 2 500 chapons, sa nourriture comprend 80% de céréales. Ils sont abattus à l'âge de 5 mois minimum. Un bon équilibre entre le prix et la qualité.

- 1' "INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULINAIRE DE LA FRANCE - REGION BOURGOGNE", édité par le Conseil National des Arts Culinaires, chez ALBIN MICHEL, en 1993 :

"...En étudiant les inventaires après-décès conservés aux archives de Dijon, Françoise Piponnier a repéré des volailles dans un foyer bourguignon sur quatre des le XIVE siècle... Utilisant une race locale, les producteurs de poulets noirs et de chapons fermiers bourguignons retrouvent une tradition avicole ancienne dans la région..."

- Journal "LE FIGARO MADAME" d'octobre 1993 :

Une marque supplémentaire de la volonté de contrôle de la qualité : les Poulets Fermiers de Bourgogne et le label « Tendre Charolais » sont présents au sein de l'A.B.C.Q.S., l'Association Bourguignonne de Certification de la Qualité Supérieure, organisme certificateur tout récemment paru au Journal Officiel.



LES POULETS FERMISERS DE BOURGOGNE

Parmi les productions dont l'authenticité est plus que jamais une nécessité absolue : le poulet fermier, dont la Bourgogne possède quelques très beaux fleurons. Cocorico. Les éleveurs bourguignons se sont regroupés voici dix ans au sein du Syndicat des Poulets Fermiers de Bourgogne. Ils ont ainsi concrétisé leur volonté d'harmoniser sous une appellation commune la commercialisation de produits de grande qualité, en se soumettant à des règles exigeantes. C'est ainsi que depuis la création du Syndicat, le fer de lance de la production est connu sous le nom de « Noir Bourguignon », un véritable poulet de tradition à la chair ferme et fondante, élevé dans des bâtiments de taille raisonnable, clairs et ensoleillés. Leur alimentation à base de matières premières strictement réglementées comporte au minimum 75 % de céréales provenant de la région. Le « Noir Bourguignon » est réputé pour ses qualités gustatives, la finesse de sa peau, son caractère rustique très typique et se positionne clairement comme un produit haut de gamme, que l'on trouve en commerce tradi-

tionnel et dans la grande distribution. Il représente 80 % de la production. Viennent ensuite deux autres volailles très appréciées : le poulet blanc « Bourgogne Fermier », et la « Pintade Première » lancée en 1988, dont les ventes progressent de 30 à 40 % chaque année. Enfin, l'approche des fêtes oblige à évoquer la « Dinde Fermière » et le « Chapon », dont les conditions d'élevage et d'abattage sont extrêmement strictes : très faible densité de volaille au m² de bâtiment, près de cinq mois d'élevage avant abattage aux normes C.E.E., et bien sûr, comme pour toutes les volailles, un accès au grand air.

Saveur de Bourgogne

Mais ce n'est pas tout : depuis quelques jours, on trouve en grande distribution un nouveau produit : « Saveur de Bourgogne », un poulet blanc élevé dans le respect de la tradition, abattu à 12 semaines et véritable reflet du terroir Bourguignon.

Pour tout renseignement : Syndicat des Poulets Fermiers de Bourgogne • BP 135 • 71104 Chalon-sur-Saone Cedex • Tél. 85 47 86 20

CHAPITRE 3 - STRUCTURE DE CONTROLE

=====

1) REFERENCES DE L'ORGANISME DE CONTROLE :

A.B.C.Q.S. (Association Bourguignonne de Certification de la
Qualité Supérieure)

Organisme certificateur agréé à la norme NF/EN 45011.

L'agrément a été accordé sur la triple base du respect des
dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :

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

ANNEXE 4 : - Photocopie du Journal Officiel justifiant l'agrément.

2) ADRESSE :

B.P. 35
Molaise
71120 CHAROLLES

3) TELEPHONE - TELECOPIE :

Téléphone : 85 24 25 56 ou 85 47 86 21
Télécopie : 85 47 86 22

CHAPITRE 4 - ETIQUETAGE
=====

1) CONTROLE DES ETIQUETAGES :

PAR LA C.N.L.C.C. :

Chaque étiquette et toute modification de l'étiquette doivent être présentées pour avis à la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, Section des Labels.

Toute contre-étiquette, y compris l'étiquette poids/prix si elle comporte des mentions autres que celles prévues par la réglementation en vigueur, doivent être présentées pour avis à la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, Section des Labels.

Il est précisé que cet avis vise à ce que :

- l'étiquetage ne soit ni déceptif, ni trompeur,
- l'étiquetage comporte une plage informative renseignant le consommateur sur les caractéristiques du produit.

PAR L'ORGANISME CERTIFICATEUR :

Les étiquetages sont proposés par les Membres adhérents de l'A.B.C.Q.S.

Les étiquetages sont ensuite soumis pour examen au Conseil d'Administration de l'A.B.C.Q.S., et transmis pour avis à la C.N.L.C.C.

2) LISTE DES MENTIONS OBLIGATOIRES ET DES MENTIONS SPECIFIQUES AUX PRODUITS SOUS LABEL FIGURANT DANS LA PLAGE INFORMATIVE :

MENTIONS OBLIGATOIRES :

Mentions liées à l'étiquetage Label Rouge.

MENTIONS SPECIFIQUES :

Mot "BOURGOGNE" ou "BOURGUIGNON(NE)" dans l'appellation.

CHAPITRE 5 : EXIGENCES NATIONALES
=====

Conformité

- au règlement C.E.E. n° 1906/90 du Conseil du 26/06/90,
- au règlement C.E.E. n° 1538/91 de la Commission du 05/06/91.