

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

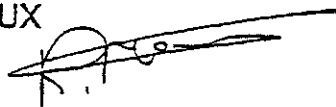
VOLAILLES DE CHALLANS

déposée par : le SYLAC  
B. P. 285  
85305 CHALLANS CEDEX

Tél. 51.93.02.54  
Fax. 51.93.14.56

Visa l'approbation du président :

R. MARÉCHAUX



## SOMMAIRE

	Pages
Sommaire	2
Identité du demandeur	3
Nom du produit	4
Types de produits	5

### CAHIER DES CHARGES

1° - Introduction	6
2° - Nom et types de produits	7
3° - Description	8
3 - 1 Qualité gustative	8
3 - 2 Qualité bactériologique	8-9
4° - Aire géographique	9
5° - Preuve de l'origine Challans	9-10
6° - Méthode d'obtention des volailles	10-12
7° - Lieu avec le milieu géographique	13
7 - 1 Historique	13
7 - 2 Importance économique de la production	14
7 - 3 Notoriété	14-15-16
7 - 4 Bibliographie	16
8° - Structure de contrôle	17
9° - Étiquetage - Identification	17-18
10° - Exigences nationales ou Européennes	18-19

### ANNEXES

- \* Plan de contrôle minima.
- \* Résultat des tests de dégustation.
- \* Articles de presse, Documents photographiques
- \* Cartes

**IDENTITÉ DU DEMANDEUR**

NOM : SYNDICAT DES LABELS AVICOLES DE CHALLANS  
en VENDEE

ADRESSE : Allée de la Jariette  
85300 CHALLANS

TÉLÉPHONE : 51.93.02.54

FAX : 51.93.14.56

COMPOSITION : 165 éleveurs de volailles  
12 abattoirs  
8 accoueurs  
4 fabricants d'aliments du bétail

FORME JURIDIQUE : Syndicat professionnel lois du 31 Mars 1884.  
Date de création : 09 Février 1968

CODE A.P.E. : 0140

CIRCONSCRIPTION : Les 22 cantons du nord du département de la Vendée  
plus les cantons limitrophes

NOMBRE DE SALARIÉS : 8

PRÉSIDENT : Mr MARECHAUX Roger  
St Joseph  
85220 APREMONT

DIRECTEUR : Mr DOUTEAU Georges  
9 rue Guynemer  
85300 CHALLANS

NOMBRE DE VOLAILLES MISES EN PLACE EN 1992 : 4 800 000

NOM DU PRODUIT
----------------

Seules peuvent bénéficier de la référence à l'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE "VOLAILLES DE CHALLANS", les VOLAILLES qui respecteront intégralement l'ensemble des dispositions prévues dans le cahier des charges et, qui ont été élevées dans les 22 cantons du Nord du département de la Vendée et dans les cantons limitrophes.

Les VOLAILLES qui portent l'appellation CHALLANS répondent toutes au cahier des charges LABEL ROUGE et, font l'objet d'arrêtés d'homologation conjoint du Ministère de l'Agriculture et des Finances après avis de la COMMISSION NATIONALE des LABELS et de la CERTIFICATION de CONFORMITÉ.

Peuvent bénéficier de l'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE, les marques de VOLAILLES faisant référence au mot CHALLANS et, en particulier :

- Le Poulet Noir de Challans fermier      Dépôt I.N.P.I. N° 1 572 839
- Le Poulet Jaune de Challans fermier      Dépôt I.N.P.I. N° 1 687 738
- La Pintade de Challans fermière      Dépôt I.N.P.I. N° 1 687 739
- Le Canard de Challans fermier      Dépôt I.N.P.I. N° 1 687 737
- La Dinde Noire de Challans fermière      Dépôt I.N.P.I. N° 1 687 740
- Le Chapon de Challans fermier      Dépôt I.N.P.I. N° 1 687 736

## TYPES DE PRODUITS

Peuvent bénéficier de l'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE "VOLAILLES DE CHALLANS", les VOLAILLES qui sont présentées :

- En entier : éviscérées sans abats (PAC) ou partiellement éviscérées (Effilées) ;
- En découpe ;
- En frais, surgelées ou cuites.

## CAHIER DES CHARGES

### 1° - INTRODUCTION

Le cahier des charges concerne les VOLAILLES DE CHALLANS. Il s'inscrit dans le cadre du règlement CEE N° 2081/92 du Conseil du 14 Juillet 1992 (JOCE du 27.07.92) relatif à la protection des indications et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Il concerne en particulier les conditions dans lesquelles les VOLAILLES DE CHALLANS peuvent bénéficier d'une INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE, au sens du règlement N° 2081/92 sus visé.

Ses diverses règles visent à mettre à la disposition du consommateur, des VOLAILLES DE CHALLANS, bénéficiant, de l'élevage à la distribution, des garanties suivantes :

- conditions d'élevage, d'abattage, de conditionnement, permettant d'assurer une qualité optimale des produits ;
- une alimentation assurée à 75 % de céréales ;
- respect des prescriptions relatives aux conditions hygiéniques de l'accoupage, de l'élevage, de la découpe et du conditionnement des VOLAILLES DE CHALLANS ;
- garantie de l'ORIGINE CHALLANS.

Le SYNDICAT DES LABELS AVICOLES DE CHALLANS a pour objectif de contrôler les règles contenues dans le présent cahier des charges. Il a pour mission de veiller à ce que les modalités de contrôle fixées par l'article 10 du règlement N° 2081/92 soient respectées.

Seules pourront bénéficier de la référence à l'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE "VOLAILLES DE CHALLANS", les volailles respectant intégralement l'ensemble des dispositions prévues dans le présent cahier des charges.

Chacune des productions revendiquant l'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE "VOLAILLES DE CHALLANS, répond à un cahier des charges ayant fait l'objet d'une approbation interministérielle après avis de la COMMISSION NATIONALE des LABELS et de la CERTIFICATION de CONFORMITÉ.

## **2° - NOM ET TYPES DE PRODUITS**

L'indication géographique protégée "VOLAILLES DE CHALLANS" s'applique aux Volailles suivantes :

	<u>N° d'homologation</u>
- Poulet Noir de Challans fermier frais	05-69
- Dinde Noire de Challans fermière fraîche	10-80
- Pintade de Challans fermière fraîche	03-82
- Poulet Blanc de Challans fermier frais	05-84
- Canard de Challans fermier frais	02-85
- Chapon de Challans fermier frais	17-88
- Poulet Jaune de Challans fermier frais	56-88
- Poulet Noir de Challans fermier surgelé	20-89
- Poulet Blanc de Challans fermier surgelé	06-90
- Poulet Jaune de Challans fermier surgelé	07-90
- Pintade de Challans fermière surgelée	08-90
- Dinde Noire de Challans fermière surgelée	09-90
- Chapon fermier de Challans surgelé	10-90
- Caille de Challans fraîche	20-90
- Poularde Noire de Challans fermière fraîche	10-92
- Poularde Noire de Challans fermière surgelée	11-92

### **3° - DESCRIPTION**

Les VOLAILLES DE CHALLANS sont reconnues pour leurs qualités gustatives, bactériologiques et, leur territoire d'origine.

#### **3 - 1 QUALITÉ GUSTATIVE :**

Les Volailles de Challans présentent des qualités spécifiques :

- chair plus ferme,
- peau plus fine,
- fibres différentes.
- état d'engraissement optimal

Ces qualités ont été obtenues par des moyens de production propres aux critères de qualité supérieure des volailles fermières, à savoir :

- Sélection de souche à croissance lente et rustique ;
- Alimentation à base de céréales (75 % minimum) ; fabriquée dans des unités de production au nombre limité sous le contrôle du Syndicat ;
- Importance des bandes limitée (4 400 poulets par exemple) ;
- Accès à un parcours ;
- Densité faible (11 poulets au m<sup>2</sup>, contre 20 à 25 en poulets standard) ;
- Age proche de la maturité sexuelle (12 semaines au lieu de 6 en standard), ce qui confère plus de fermeté à la chair ;

Cette qualité gustative est vérifiée en permanence par des tests de dégustation à l'aveugle, régulièrement réalisés par un organisme de contrôle national avec des jurys de consommateurs (Annexe 3).

#### **3 - 2 QUALITÉ BACTÉRIOLOGIQUE :**

Une garantie hygiénique supplémentaire est apportée au consommateur à l'aide de contrôles et d'analyses réalisés :

- sur les aliments ingérés par les Volailles ;
- sur les produits à la sortie de l'abattage (analyses bactériologiques) ;
- par le respect de la chaîne du froid vérifié et contrôlé à l'abattoir ;
- par le contrôle de la fraîcheur du produit dans les linéaires ;



- par la limitation du délai limite de consommation par rapport à la date d'abattage ;
- par la vérification du délai limite de consommation inscrit sur l'étiquette, directement sur les lieux de vente.

Les VOLAILLES DE CHALLANS se présentent soit sous forme de pièce entière (éviscérées sans abat ou partiellement éviscérées) ou de découpe, fraîche ou surgelée.

#### **4° - AIRE GÉOGRAPHIQUE**

La zone revendiquée pour l'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE se limite à 33 cantons :

CHALLANS, Beauvoir-Sur-Mer, Saint Jean-de-Monts, Palluau, Saint Gilles Croix de Vie, le Poiré-Sur-Vie, la Mothe Achard, les Sables d'Olonne, Talmont-Saint-Hilaire, la Roche-Sur-Yon, les Essarts, Saint Fulgent, Rocheservière, Montaigu, Mortagne, les Herbiers, Pouzauges, Chantonay, Mareuil-Sur-Lay, Moutiers-Les-Mauxfaits, Saint Hermine, la Châtaigneraie pour la Vendée et, les cantons de Bourgneuf-en-Retz, Machecoul, Saint Philbert de Grand Lieu, Legé, Aigrefeuille, Clisson, Monfaucon, Cholet, Mauléon, Cerisay et, Moncoutant pour les cantons des départements limitrophes de la Vendée.

Peuvent seules bénéficier de cette INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE les Volailles élevées et abattues dans cette aire.

#### **5° - PREUVE DE L'ORIGINE CHALLANS**

Tous les élevages producteurs de VOLAILLES DE CHALLANS sont installés dans la zone statutaire du SY.L.A.C.

Chaque bande de volaille est identifiée ; L'accoureur délivre en même temps que la livraison des poussins un certificat d'origine portant un numéro de bande qui suivra le lot jusqu'à l'abattage.

Ce certificat porte en plus, la date de naissance, le nombre de poussins livrés et l'identification des troupeaux reproducteurs.

Un double de ce certificat visé par l'éleveur est adressé en même temps au SY.L.A.C. qui enregistre cette mise en place.

Lors de l'expédition des volailles à l'abattoir, l'éleveur remplit un bon d'enlèvement sur lequel il reporte les coordonnées de la bande de volailles, la date d'enlèvement, le nombre et le poids enlevé.

Un exemplaire de ce bon est adressé directement au SY.L.A.C. par l'éleveur.

Deux exemplaires sont remis au chauffeur de l'abattoir. Après les opérations d'abattage, ces exemplaires sont complétés du nombre et poids des saisies et déclassés et, sont retournés au SY.L.A.C. accompagnés du bordereau de comptabilité étiquette. Ce dernier reprend les coordonnées de la dite bande, la date d'abattage, le numéro de la première et de la dernière étiquette utilisé pour l'identification de l'éleveur des volailles de cette bande.

Il y a donc rapprochement immédiat entre le nombre de poussins mis en élevage, le nombre de volailles enlevées et le nombre labellisées par rapport à la quantité labellisable.

Cette traçabilité parfaite ne laisse place à aucune fraude possible. Le produit étiqueté sous l'appellation Volailles de Challans est d'une origine garantie.

Dans le cas d'imperfection du produit et éventuellement d'une réclamation d'un consommateur, il y a possibilité de remonter toute la filière de l'abattoir à l'accoureur en prenant en compte l'aliment et l'éleveur.

## **6 - MÉTHODE D'OBTENTION DES VOLAILLES**

Les méthodes d'obtention des VOLAILLES DE CHALLANS doivent répondre aux NOTICES TECHNIQUES NATIONALES MINIMA agréées par la COMMISSION NATIONALE DES LABELS ET DE LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ.

**6-1 L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE "VOLAILLES DE CHALLANS ne peut être apposée que sur des VOLAILLES :**

**ÉLEVÉES** dans les 22 cantons du Nord de la Vendée et dans les cantons limitrophes.

**6-2 Les VOLAILLES DE CHALLANS** proviennent de souches reconnues à croissance lente.

**6-3 La densité d'occupation du bâtiment n'excède pas :**

- pour les **POULETS FERMIERS** de Challans : 11 sujets / m<sup>2</sup>  
n'excédant pas au total 25 kgs de poids vif ;
- pour les **CHAPONS FERMIERS** de Challans : 6,25 sujets / m<sup>2</sup>  
(11 sujets / m<sup>2</sup> jusqu'à 91 jours) n'excédant pas au total 35 kgs de poids vif ;
- pour les **CANARDS** de Challans (Canards de Barbarie)  
8 mâles / m<sup>2</sup>, n'excédant pas au total 35 kgs de poids vif ;  
9 femelles / m<sup>2</sup>, n'excédant pas au total 25 kgs de poids vif ;
- pour les **PINTADES FERMIERES** de Challans : 13 sujets / m<sup>2</sup>  
n'excédant pas au total 23 kgs au total de poids vif ;
- pour les **DINDES FERMIERES** de Challans : 6,25 sujets / m<sup>2</sup> (10 sujets jusqu'à 7 semaines) n'excédant pas au total 35 kgs de poids vif ;
- pour les **POULARDES FERMIERES** de Challans : 6,25 sujets / m<sup>2</sup>
- pour les cailles : 60 sujets/m<sup>2</sup> ;

**6-4 La surface utilisable totale de l'élevage avicole par site d'élevage, n'excède pas 1 600 m<sup>2</sup> et, chaque bâtiment n'excède pas 400 m<sup>2</sup>.**

**6-5** Chaque bâtiment ne compte pas plus de :

4 400 poulets,  
5 200 pintades,  
4 000 canards de Barbarie femelles ou 3 200 canards de Barbarie mâles,  
2 500 chapons, poulardes, dindes,  
24 000 cailles.

**6-6** Les volailles ont accès en permanence pendant la journée à un parcours extérieur, au moins à partir de l'âge de :

- 6 semaines pour les poulets, chapons et poulardes ;  
- 7 semaines pour les dindes ;  
- 8 semaines pour les pintades, canards et oies,  
- 30 jours pour les cailles.

**6-7** Le bâtiment est muni de trappes de sortie d'une longueur d'au moins  $4 \text{ m} / 100 \text{ m}^2$  de surface du bâtiment.

**6-8** Le parcours extérieur herbeux ou ombragé, représente au moins :

-  $2 \text{ m}^2$  / poulet, canard ou pintade ;  
-  $4 \text{ m}^2$  / chapon ( $2 \text{ m}^2$  jusqu'à 91 jours) ;  
-  $3 \text{ m}^2$  / poularde ;  
-  $6 \text{ m}^2$  / dinde.

**6-9** Pour les cailles, le parcours extérieur est constitué d'une volière dont la surface est au moins égale à la surface du bâtiment et, la hauteur d'au moins 2 m.

## 7° - LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

### 7 - 1 - HISTORIQUE

De tous temps la région de CHALLANS, a eu une tradition d'élevage de volailles. La tradition orale situe l'origine du canard de CHALLANS au 16 ème siècle. Le canard et le poulet furent l'ordinaire des princes de notre pays et, plus près de nous le Canard de CHALLANS fut servi au mariage du Prince RAINIER de MONACO.

Au delà des besoins essentiellement alimentaire des paysans, la production de volailles faisait partie intégrante de l'activité économique régionale. Les volailles produites étaient commercialisées sur les marchés locaux de CHALLANS, BEAUVOIR-SUR-MER, SAINT-JEAN-DE-MONTS, SAINT-GILLES, MACHECOUL, PALLUAU, Etc... Chaque jour de la semaine avait son marché et au plus fort de la saison, chaque marché de CHALLANS pouvait rassembler jusqu'à 10000 poulets et canards.

Avec l'avènement du chemin de fer, au début du siècle, les volailles abattues dans la région étaient expédiées de la gare de NANTES, ce qui leur valu à partir de ce moment l'appellation inappropriée de canards et poulets noirs Nantais.

La région revendiquée pour l'indication géographique protégée comptait en 1960 plus de 50 volaillers (entreprise d'abattage de volailles) qui s'approvisionnaient sur ces marchés locaux. Comme leurs voisins Bretons, les plus dynamiques d'entre eux développèrent dès ces années 60, une aviculture industrielle et, l'un des tous premiers abattoirs de volailles français de l'époque se situait à CHALLANS. Ce fut d'ailleurs cette entreprise qui fut à l'origine de la création du SY.L.A.C., en 1968. Celui-ci fit la demande d'homologation du label Poulet noir fermier de CHALLANS, qui fut obtenu en 1969.

Pour ce faire, un travail important fut entrepris, et toujours poursuivi depuis, pour redéfinir sur des bases rationnelles le savoir faire régional et les potentialités locales, tant au niveau des souches, de l'alimentation et de l'élevage en plein air sur les parcours herbeux et traditionnellement abrités des haies qui font l'originalité de notre région.

D'abord réalisé pour le poulet noir, ce travail fut poursuivi pour la dinde puis la pintade, le canard et enfin toute la gamme des productions annoncées page 7 de ce dossier.

## 7-2 IMPORTANCE ÉCONOMIQUE DE LA PRODUCTION

Avec 120 millions de francs de produit brut, l'aviculture fermière de Challans n'est plus un complément mais une activité à part entière pour beaucoup d'agriculteurs locaux.

Les Volailles de Challans ce sont aujourd'hui :

16 labels homologués,  
Près de 5 000 000 volailles produites en 1993.

Cette production est réalisée par :

8 accoueurs,  
4 fabricants d'aliments du bétail,  
165 éleveurs,  
12 abattoirs,

regroupés dans un syndicat interprofessionnel qui a en charge l'animation, le contrôle et, la promotion des produits.

Les volailles de Challans représentent une part significative des volailles labellisées au plan national à savoir pour l'année 1992 :

16 % des canards labellisés,  
9 % des pintades labellisées,  
8 % des poulardes labellisées,  
8 % des cailles labellisées,  
7 % des chapons labellisés,  
4 % des poulets labellisés.

Depuis 15 ans, l'investissement annuel au niveau de la production se situe autour de 10 Millions de Francs et, le nombre d'emplois directs ou indirects pour les Volailles de Challans dépasse les 500 personnes.

## 7-3 LA NOTORIÉTÉ

La tradition avicole challandaise est attestée dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle. En 1818, Cavoleau, dans sa statistique de la Vendée, écrit qu' "*au marché de Challans se vend une quantité considérable de beurre, de volailles, de gibiers, de poissons, et d'étoffes pour le pays...*" (1)

La région de Challans est le pays d'élection d'une race de poulets noirs, tandis que le reste du département a vu se développer des races de poulets à plumage gris, jaune et surtout blanc. (2)

En 1937, Sarazin et Martin décrivent l'élevage des poulets en Vendée :

*" L'élevage des poulets constitue dans le département, une source sérieuse de revenus. On le pratique un peu partout, mais dans la région de Challans, qui en fournit annuellement 750 000, il constitue une des spéculations principales ; tandis que, dans le reste du département, on le considère seulement comme une production accessoire, mais de plus en plus importante de la ferme.*

Les volaillers essaient d'introduire des races diverses de poulets blancs ou de couleur qui sont d'un écoulement plus facile que le noir, à cause des taches noires désagréables à la vue, que laissent les plumes sur la peau. (3)

La pintade s'élève aussi dans la région de Challans... Les pintades aiment la liberté, il leur faut de grands espaces... (3)

Ces volailles sont vendues aux foires et marchés (les plus importants étant ceux de Challans, Saint Jean de Monts, Soullans, Beauvoir sur Mer, Luçon, Aizenay, La Mothe Achard ...). Les marchands expéditeurs les dirigent sur Paris, Bordeaux, La Rochelle, Nantes, Tours, Angers, La côte d'Azur et sur certains pays tels l'Espagne, l'Italie, la Suisse. (3)

En 1956, dans l'ouvrage **Vendée les documents de France** (4), on parle des canards challandais et des poulets vendéens noirs ou blancs :

*" Les canards élevés dans le marais de **Challans** sont les canards les plus réputés de France ...*

*... Les plus grands restaurants de Paris et de la Côte d'Azur, les plus grandes maisons d'Angleterre ou de Suisse sont des clients fidèles des **volaillers de Challans**. C'est le canard **challandais** qui a fait la réputation du canard nantais, mais il était utile qu'il retrouvât son vrai nom ...*

*...et les poulets **Noirs** de la région de **Challans** ont toujours eu une réputation de premier ordre "*

Guy Perraudau dans son ouvrage " CHALLANS Regards sur le passé " (5), cite les premières traces écrites relatives aux canards de challans en 1730. Il écrit également " en 1939, le marché de challans était le premier pour ce produit ".

En mesure auprès du grand public, les volailles de Challans font parties des 20 marques citées spontanément. Publimétrie, dans une enquête réalisée du 6 au 16 Mai 1992, à domicile et en face à face, auprès de 1011 personnes âgées de 18 ans et plus, représentatives de la population française, a enregistré une notoriété importante pour les volailles de Challans. En effet, en notoriété assistée, à la question " Parmi ces marques de poulets, lesquelles connaissez-vous au moins de nom ? ", Challans enregistre un taux de connaissance supérieur à 10 % soit plus du double de l'implication des volailles de Challans dans le marché national.

#### 7 - 4 BIBLIOGRAPHIE

- (1) Pays de la Loire, Produits du terroir et recettes traditionnelles  
L'inventaire du patrimoine culinaire de la France  
Albin Michel - CNAC, 1976.
- (2) Gaucher M.  
L'agriculture vendéenne, son évolution aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles.  
Les amitiés sablaises, 1976.
- (3) Sarazin T., Martin R.  
Monographie agricole de la Vendée  
Statistiques agricoles de la France publiées par le Ministère de  
l'agriculture, annexe à l'enquête de 1929.  
Imprimerie Yonnaise, La Roche sur Yon, 1937.
- (4) Vendée, documents de France. Editions ALEPEE 1956
- (5) CHALLANS Regards sur le passé. Ed Ferret & fils, Bordeaux 1990



## **8° - STRUCTURE DE CONTROLE**

Pour satisfaire aux dispositions de l'article 10 du règlement n° 2081 / 92 du 14 Juillet 1992, le SY.L.A.C. Organisme Certificateur agréé s'est mis en conformité avec la NORME NF / EN 45011.

Gardien des dispositions contenues dans le présent cahier des charges, il fixe les règles appropriées, nécessaires et suffisantes pour en garantir le respect et permettre à toute personne concernée, de bénéficier de l'Indication Géographique Protégée : "VOLAILLES DE CHALLANS".

Le SY.L.A.C., ORGANISME CERTIFICATEUR, dispose d'un MANUEL QUALITÉ et d'un MANUEL DES PROCÉDURES permettant la reconnaissance de l'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE "VOLAILLES DE CHALLANS " et en assure le suivi.

Le SY.L.A.C. a mis en place un COMITÉ DE CERTIFICATION composé d'une majorité de membres indépendants de la filière, chargé de vérifier le bon fonctionnement de la certification et de son évolution.

Le SY.L.A.C. s'assure que soit tenu à disposition des organismes officiels de contrôle, tout document propre à justifier les vérifications et contrôles effectués.

Le plan de contrôle global de la filière figure dans le Manuel des Procédures (Cf résumé annexe 2).

## **9° - ÉTIQUETAGE - IDENTIFICATION**

Les volailles bénéficiant de l'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE "Volailles de Challans " sont étiquetées conformément aux dispositions réglementaires en vigueur. Les références à ces textes figurent dans chaque cahier des charges.

Les volailles porteront les mentions suivantes : Volailles de Challans ; le mot générique "volailles" étant remplacé ou complété dans chaque cas par : poulet,  
IGP Volailles de Challans, Révision 3 17/10/94 17 / 18

pintade, dinde, chapon, poularde, canard, caille. La mention : INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE pourra figurer sur l'étiquette.

Chaque étiquette comporte des mentions obligatoires et des mentions complémentaires qui permettent de définir les caractéristiques des produits labellisés. A côté d'une partie informative qui est obligatoire dans le cadre des volailles fermières, se trouve une partie commerciale réservée à la promotion du produit.

Les mentions réglementaires et spécifiques figurent dans un cadre commun à l'ensemble des volailles labellisées.

Afin d'assurer la traçabilité du produit, chaque étiquette est numérotée individuellement. Une comptabilité-étiquettes est mise en place dans chaque entreprise et, est communiquée au SY.L.A.C. toutes les semaines. Cette comptabilité est tenue à la disposition des services officiels de contrôle.

Chaque étiquette et toute modification de l'étiquette sont présentées pour avis à la Commission Nationale des Labels et de la Certification de conformité.

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

Chaque marque est déposée auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle en vue de son enregistrement.

## **10° - EXIGENCES NATIONALES OU EUROPÉENNES**

Les cahiers des charges mis en place pour chaque production font référence au référentiel technique mis au point par la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité.

Ces cahiers des charges tiennent compte du règlement C.E.E. N° 1538/91 de la Commission du 5 Juin 1991, portant modalité d'application du règlement C.E.E. N° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour les volailles.