

**DEMANDE D'ENREGISTREMENT
D'UNE I.G.P.
Indication Géographique Protégée
pour
VOLAILLES DE CHOLET**

VISA DU PRESIDENT :

I – GROUPEMENT DEMANDEUR : LE SYVORC

Ce document constitue une demande de protection au niveau européen par INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE pour les volailles produites dans la région de CHOLET. Il a été élaboré par le SYVORC, soucieux de préserver l'appellation de Volailles produites dans le Choletais dans une INDICATION GEOGRAPHIQUE relative à CHOLET.

le SYVORC

(SYndicat des producteurs de VOlailles fermières de la Région de Cholet)

Le SYVORC est un groupement de producteurs de Volailles Fermières de CHOLET sous "*Label Rouge*".

Président :	Louis CASSIN
Vice – Président	Marcel AUDUSSEAU
Trésorier :	Henri MENARD
Secrétaire :	Jean – Pierre VINCENT

Adresse : BP 9, 49450 VILLEDIEU LA BLOUERE

Téléphone : 41 49 21 00

Fax : 41 49 21 01

Le SYVORC est administré par un Conseil d'Administration.

II – DENOMINATION DES PRODUITS

Les produits faisant l'objet d'une demande d'Indication Géographique Protégée sont :

- Poulet Blanc fermier de Cholet
Homologation "Label Rouge" N° 02 – 93

- Poulet Noir fermier de Cholet
Homologation "Label Rouge" N° 03 – 92

- Chapon fermier de Cholet
Homologation "Label Rouge" N° 04 – 92

- Poularde fermière de Cholet
Homologation "Label Rouge" N° 08 – 92

- Dinde fermière de Cholet
Homologation "Label Rouge" N° 13 – 93

III - TYPE DE PRODUITS

III.1 - DEFINITIONS

Les volailles sont du type défini dans l'annexe II du traité de Rome chapitre 2 : viandes et abats comestibles.

Les définitions des différentes volailles respectent les définitions du règlement CEE n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles.

III.2 - SOUCHES UTILISEES

Les croisements de souches utilisés permettent l'obtention dans les conditions d'élevage et d'alimentation précisées au chapitre IV.4 Méthode d'obtention de volailles à chair ferme, couvertes et à peau fine.

Ces croisements sont dits "à croissance lente". Ils permettent des performances zootechniques modestes et l'obtention d'une viande très appréciée des consommateurs et dont la qualité organoleptique est vérifiée par des analyses sensorielles régulièrement réalisées par l'organisme de contrôle.

III.3 - AGE D'ABATTAGE

Les âges minimum d'abattage sont les suivants :

- 81 jours pour les poulets
- 120 jours pour les poulardes
- 140 jours pour les dindes
- 150 jours pour les chapons.

III.4 - PRESENTATION

Les volailles sont commercialisées en carcasses entières ou en découpe, fraîches.

Les carcasses de volailles sont présentées à la vente sous l'une des formes suivantes :

- partiellement éviscérées (effilées),
- éviscérées avec abats,
- éviscérées sans abats.

IV – CAHIER DES CHARGES

IV.1 – DESCRIPTION DE LA VOLAILLE DE CHOLET

Les volailles de Cholet sont caractérisées par leur élevage en plein air (sortie à 6 semaines pour les poulets, poulardes et chapons, à 7 semaines pour les dindes).

Leur alimentation est composée de 75 % minimum de céréales et sous-produits de céréales.

IV.2 – DEFINITION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production et de transformation de ces volailles comprend l'ensemble de l'arrondissement de CHOLET en Maine-et-Loire, et les cantons désignés ci-après :

49	SAINT-GEORGES SUR LOIRE, CHALONNES, THOUARCE, VIHERS
44	CLISSON, VALLET
79	MAULEON
85	MORTAGNE – SUR – SEVRE

IV.3 – TRAÇABILITE DES VOLAILLES DE CHOLET

La traçabilité des volailles est assurée par une comptabilité informatique, qui résume les éléments inscrits sur les documents suivants :

- Le certificat d'origine des poussins fourni par le couvoir.
Il permet de connaître la souche utilisée, le nombre et la date de naissance des poussins mis en place, le nom et l'adresse de l'éleveur livré ;
- La fiche d'élevage remplie par l'éleveur.
Elle permet de suivre le nombre de poussins livrés, le nombre de volailles enlevées après mortalité.
- Le bon d'enlèvement des volailles d'un élevage donné rempli par l'abattoir.
Il renseigne le nombre de volailles abattues par rapport au nombre disponible.
- La fiche de suivi des volailles à l'abattoir et la déclaration d'utilisation des étiquettes numérotées.
Elles permettent de suivre le nombre des volailles abattues, déclassées et labellisées à l'abattoir et de faire le lien avec le nombre d'étiquettes utilisées.

Ces éléments sont régulièrement et systématiquement contrôlés par l'ACLAVE.

IV.4 – METHODE D'OBTENTION D'UNE VOLAILLE DE CHOLET

IV.4.1 Provenance des animaux :

Les poussins sont obligatoirement issus de souches à croissance lente, conformément aux souches définies par les notices techniques définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label volaille de chair correspondant à leur appellation : poulets –blanc et noir–, dindes, chapons, poulardes.

Ils proviennent d'un couvoir immatriculé après de l'Administration et respectant les clauses d'hygiène et sanitaires de la législation en vigueur.

IV.4.2 Conditions d'élevage :

Elevage de type *Fermier*, conformément aux définitions de la Règlementation Communautaire.

Les Volailles de Cholet sont élevées dans des bâtiments d'élevage sous label, clairs, à fenêtres, munis de trappes ouvrant vers l'intérieur, d'une surface maximale de 400 m² par unité et de 1 600 m² par site d'élevage.

Les volailles ont toutes accès à un parcours extérieur au plus tard à 6 semaines pour les poulets, 7 semaines pour les dindes.

La surface du parcours est au moins égale à 2 m²/sujet pour les poulets, 4 m² pour les chapons et poulardes, 6 m² pour les dindes.

L'utilisation des bâtiments et des parcours doit permettre le maintien d'un vide sanitaire suffisant pour éviter les contaminations d'une bande à l'autre.

IV.4.3 Alimentation :

Chaque éleveur dispose d'un plan d'alimentation. Les céréales et sous-produits de céréales représentent 75 % minimum de la ration en moyenne pondérée.

Sont autorisés les additifs prévus par la législation en vigueur et non exclus par les notices techniques définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label volaille.

IV.4.4 Prophylaxie et traitements :

Un programme de prophylaxie est établi, soumis pour accord aux Services Vétérinaires Départementaux. La prophylaxie et les traitements sont limités au strict nécessaire pour permettre le maintien ou le rétablissement de la bonne santé des animaux.

Chaque traitement donne lieu à une ordonnance sur laquelle est inscrit le temps d'attente avant abattage.

IV.5 - ABATTAGE ET CONDITIONNEMENT

L'âge d'abattage minimum des poulets est de 81 jours, 120 jours pour les poulardes, 140 jours pour les dindes, 150 pour les chapons.

Les conditions d'abattage et de conditionnement et les installations de l'abattoir respectent scrupuleusement la réglementation en vigueur. Les abattoirs sont agréés CEE.

Seules les carcasses de volailles de classe A sont labellisées.

Le poids minimum des carcasses doit être suffisant pour assurer une qualité véritable par exemple :

- Pour le poulet	éviscéré sans abats	1 000 grs
	effilé	1 300 grs
- Pour le chapon	éviscéré sans abats	2 700 grs
	effilé	3 100 grs

L'organisation de l'abattoir permet de séparer nettement les bandes de poulets sous label des autres productions.

IV.6 - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Situé aux limites de l'Anjou, de la Bretagne et du Poitou, au coeur des Mauges, la région de CHOLET, que l'on appelle aussi "LE CHOLETAIS" s'étend sur quatre départements (Maine-et-Loire, Vendée, Loire-Atlantique et Deux-Sèvres) et sur deux régions administratives (Pays-de-Loire et Poitou-Charentes).

Pays de bocage, la région de CHOLET a toujours été axée sur l'élevage (Annexe 5).

L'élevage avicole : une tradition dans les fermes choletaises.

= > Extraits de "*L'Industrialisation de l'élevage en France*" (annexes 14, 15, 16) :

Page 592 : les bocages du Centre – Ouest

Page 83 : l'aviculture du Centre – Ouest

Page 596 : les ateliers du Haut – Bocage et ses bordures.

En 1767, au sud de la Loire, on note un important commerce de bestiaux à CHOLET : la viande de CHOLET est très prisée des bouchers.

Le marché de CHOLET alimentait déjà le marché de viande de PARIS (1). Réputé pour ses bovins, ce marché fournissait des moutons, des porcs mais aussi des volailles.

Aujourd'hui, quatre départements se distinguent toujours en production avicole de qualité : Sarthe, Vendée, Mayenne et Maine – et – Loire (2) (Annexe 11).

Les éleveurs de volailles de la région de CHOLET ont su valoriser leur savoir – faire et perpétuent une tradition d'élevage à travers la mise en place du Label Rouge VOLAILLE DE CHOLET.

IV.6.1 Les volailles de Cholet : une production locale très implantée :

A compter du XVIIIème siècle, les marchés étaient très importants dans le Choletais.

Les fermiers apportaient au marché les produits fermiers de leur élevage : volailles, oeufs (photos en Annexes 6 et 7).

A la fin du XIXème siècle, l'arrivée du Chemin de Fer permit aux éleveurs de la région de Cholet d'agrandir leurs réseaux de vente en expédiant leurs marchandises vers les grands centres urbains (3) – principalement la région parisienne –.

Cinq grands marchés de volailles avaient lieu chaque semaine (il y a peu d'années encore) :

– le lundi	à BEAUPREAU
– le mardi	à CHALONNES
– le mercredi	à VIHIERS
– le jeudi	à CHEMILLE
– le samedi	à CHOLET

(voir carte en Annexe 8 et extraits des Mercuriales en Annexes 9 et 10)

L'origine "DE CHOLET" bénéficie de la réputation d'un célèbre marché de viande bovine de QUALITE (1) et d'une grande région d'élevage (Annexe 11).

IV.6.2 Le Label Rouge : une opportunité

Depuis 1988, le Label Rouge a permis de relancer et de renforcer les productions traditionnelles de Volailles de Cholet.

Il formalise et garantit une qualité supérieure à cette production fermière issue d'une longue tradition.

C'est une opportunité de développer ce type d'élevage dans une qualité certifiée haut – de – gamme.

IV.6.3 Les volailles fermières de Cholet Label Rouge : une réputation déjà affirmée

Le poulet blanc fermier a obtenu le Label Rouge en 1988. Depuis, la gamme des Volailles de Cholet s'est étendue au poulet noir, au chapon, à la poularde et à la dinde. En 1989, 175 000 volailles fermières ont été produites.

Aujourd'hui 670 000 Volailles de Cholet Label Rouge sont produites par an. Elles sont abattues à l'abattoir de la Séguinière (carte en Annexe 8).

Les Volailles Fermières de Cholet se sont forgées une réputation dans leur région de production et en région parisienne.

Les Volailles Fermières de Cholet Label Rouge sont présentes :

55 % vendues dans la région des Pays de la Loire, dans :
 92 grandes et moyennes surfaces
 180 boucheries – charcuteries détaillantes

45 % vendues dans la région parisienne dans :
 152 grandes et moyennes surfaces
 113 détaillants (boucheries – charcuteries).

Leur présence au SIAL en 1990, 1992 et 1994 en témoigne, de même que les extraits de la presse locale, régionale et nationale (Annexes 12, 13, 19).

Les Volailles Fermières de Cholet se doivent de protéger leur appellation, leur origine et leur mode de production, afin de garantir au consommateur un produit de Cholet authentique, de Qualité Supérieure.

Les Volailles Fermières de Cholet sont appréciées des restaurateurs et des consommateurs (voir annexes 17, 18).

V – STRUCTURE DE CONTROLE

Les contrôles sont effectués par l'ACLAVE, Organisme Certificateur agréé, 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 (*Copie de l'agrément paru au Journal Officiel*) ;

Les contrôles sont effectués selon le plan de contrôle en Annexe 4.

L'ACLAVE : Association de Certification des Labels Atlantique Anjou Vendée

Le siège social de l'ACLAVE est situé à :

Maison de l'Agriculture
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

VI - ETIQUETAGE

Pour l'ensemble des productions sous "Label Rouge", les dispositions nationales imposent un avis de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité avant l'utilisation de tout étiquetage ou emballage.

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.

L'étiquetage des Volailles faisant l'objet d'une demande d'Indication Géographique Protégée comporte :

- LES MENTIONS OBLIGATOIRES SUIVANTES :

- a - dénomination de vente
- b - état dans lequel le produit est commercialisé "PRODUIT FRAIS"
- c - identification de l'abattoir, précédée de la mention "ABATTU ET CONDITIONNE PAR"
- d - classe "A"
- e - présentation "PRET A CUIRE" ou "EFFILE"
- f - "DELAI LIMITE DE CONSOMMATION x jours APRES ABATTAGE"
 - x = 9 jours pour les poulets
 - x = 15 jours pour les dindes, les chapons et les poulardes
- g - la mention "A CONSOMMER JUSQU'AU"
- h - la mention "TENIR AU FRAIS ENTRE 0 et 4°C"

- LES MENTIONS SPECIFIQUES AUX PRODUITS LABELLISES :

- i - origine de CHOLET
- j - mode l'élevage :
 - * "ALIMENTE AVEC 75% DE CEREALES" pour les poulets, chapons, poulardes, dindes
 - * la mention "FERMIER ELEVE EN PLEIN AIR"
 - * âge d'abattage "x JOURS MINIMUM"
 - x = 81 jours pour les poulets
 - x = 120 jours pour les poulardes
 - x = 140 jours pour les dindes
 - x = 150 jours pour les chapons
- k - identification du lot par l'indication du numéro de contrôle
- l - numéro d'homologation du "Label Rouge" + le logo
- m - nom et adresse de l'Organisme Certificateur "ACLAVE, Maison de l'Agriculture, Boulevard Réaumur, 85013 LA ROCHE SUR YON"
- n - nom et adresse du Groupement de Producteur "SYVORC, BP 9, 49450 VILLEDIEU LA BLOUERE"

VII - EXIGENCES NATIONALES ou COMMUNAUTAIRES

En plus des exigences relatives à la protection européenne Indication Géographique Protégée (règlement CEE n° 2081/92), les Volailles de Cholet doivent respecter les exigences suivantes :

- EXIGENCES COMMUNAUTAIRES :

- > Règlement CEE n° 2891/93 de la Commission du 21 Octobre 1993, modifiant le règlement CEE n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement CEE n° 1906/90 du conseil établissant des normes de commercialisation pour la viande de volailles.
- > Directives du 19 Novembre 1991 relative à la protection des animaux en cours de transport et modifiant les directives 90/425/CEE et 91/496/CEE.
- > La conformité de l'Organisme Certificateur aux critères de la norme EN 45011.

- EXIGENCES FRANÇAISES :

- > Notices techniques définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un "Label Rouge"

"Poulet de chair" "Dinde" "Chapon" "Poularde"

- > Articles L 115-21 à L 115-26 du Code de la Consommation
- > Décret du 17/06/83 relatif aux Labels agricoles.

- BIBLIOGRAPHIE -

- (1) *"Foire et Marchés au milieu du 18°"*
Atlas Historique Français XIXème

- (2) *"L'inventaire du patrimoine culinaire de la France - Pays de la Loire"*
Albin Michel - CNAC - 1993

- (3) *"Cholet, Images du Passé (1900-1920)"*
Tome III
Club Choletais des Collectionneurs de Cartes Postales, Avril 1989

- (4) Mercuriales 1974 *"L'Anjou Agricole"*
Extrait en Annexe 6

- (5) Mercuriales 1979, Chambre Agriculture 49 (marché de Vihiers)
Extrait en Annexe 7