

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

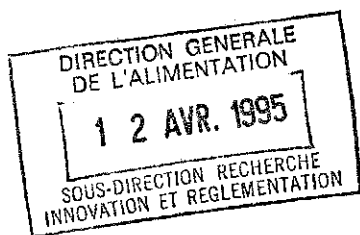
A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE

DEMANDE D'ENREGISTREMENT

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

VOLAILLES DE GASCOGNE



ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 2

SOMMAIRE

1 PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR

- 1.1 IDENTITE
- 1.2 COMPOSITION
- 1.3 VOLUME DE PRODUCTION

2 DENOMINATION ET TYPES DE PRODUITS

3 LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

4 CAHIER DES CHARGES

4.1 DESCRIPTION DU PRODUIT

- 4.1.1 Définition du produit
- 4.1.2 Croisement de souches
- 4.1.3 Age d'abattage

- 4.1.4 Présentation
- 4.1.5 Caractéristiques des carcasses

4.2 DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.3 ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE - TRACABILITE-

4.4 METHODES D'OBTENTION

- 4.4.1 Conditions générales
- 4.4.2 Caractéristiques des élevages
- 4.4.3 Modes d'élevage - Habitat et parcours -
- 4.4.4 Alimentation

4.5 CONTROLES

- 4.5.1 Structures de contrôle
- 4.5.2 Plan minimum de contrôles

4.6 ETIQUETAGE

4.7 EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 3

1/ PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR

FICHE D'IDENTITE DE L'ASSOCIATION

1.1 Nom : **ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES**

Nature : Association - loi du 1er juillet 1901

Date de création : 14 mai 1981

Date de récépissé de déclaration : 21 mai 1981 - n° 2336 S/ préfecture de LIBOURNE

Arrêté de reconnaissance par le ministère de l'Agriculture n° 47 - 63 - 259 du 7 juillet 1981

Siège Social : "Tartifume" - COULX - 47260 CASTELMORON SUR LOT

Téléphone 53.88.91.92

Nature des opérations : Production et mise en marché de poulets produits pour lesquels la reconnaissance est obtenue

VOLAILLES DE CHAIR LABELS

Circonscription territoriale de l'arrêté de reconnaissance :

Départements de la **GIRONDE, DORDOGNE, LOT ET GARONNE**, et des **LANDES**

Cantons limitrophes du département des LANDES situés dans le département du GERS.

1.2 Composition du Conseil d'Administration :

PRESIDENT..... : Monsieur **VASINIAC** William

VICE-PRESIDENT..... : Monsieur **JAYAT** Raymond

SECRETAIRE..... : Monsieur **PASQUET** Claude

TRESORIER..... : Madame **DUPRE** Annie

Nombre d'adhérent : 220

Quantité hebdomadaire de volailles Fermières mises en production : 42 000

Commercialisation assurée par six Abattoirs :

ETS LAFAGE GASCOGNE A AIGUILLON

GERS VOLAILLES A CONDOM

GAYE A TERRASSON

PERIGORD AVICOLE A SALIGNAC

RUDELLE A BRIVE

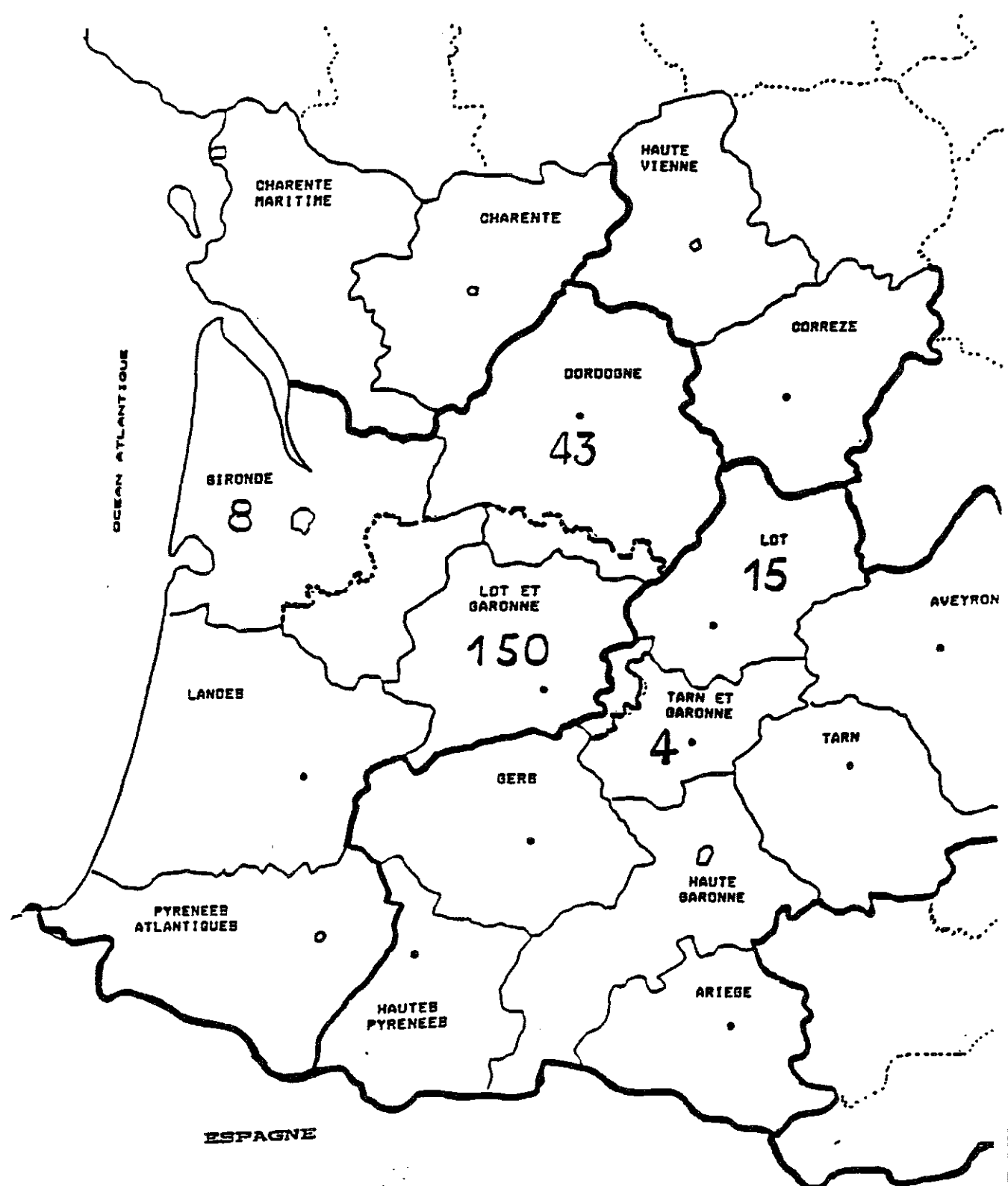
BRUN A ETAULIERS

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE

PRODUCTEURS DE VOLAILLES ADHERENTS AU GROUPEMENT



ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCogne 4

ENTREPRISE D'ABATTAGE ET DE COMMERCIALISATION

LAFAGE GASCogne :

Vinzelles - route de Villeneuve - 47190 AIGUILLON

Autre membre de la filière :

Trois entreprises d'accoupages

Quatre fournisseurs d'aliments composés

1.3 VOLUME DE PRODUCTION :

Volailles labellisés en 1992 :

Poulets jaunes de gascogne

Poulets blancs de gascogne

Poulets noirs de gascogne

TOTAL = 279 789

Chapons de gascogne = 3000

Dindes fermières = 2000

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 5

2/ DENOMINATION ET TYPES DE PRODUITS

Les produits pouvant bénéficier de l'Indication Géographique "Volailles de Gascogne" sont les suivants :

- Poulet de Gascogne : -poulet jaune de Gascogne
-poulet blanc de Gascogne
-poulet noir de Gascogne

-Chapon de Gascogne
-Pintade de Gascogne
-Dinde de Gascogne

Ces produits sont du type défini dans l'annexe II du traité de Rome Chapitre 2 :
"Viandes et abats comestibles".

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 6

"LA GASCOGNE"

Duché Français qui s'étendait entre les Pyrénées, l'Atlantique, et la Garonne, en amont de Toulouse (Petit Larousse).

3 LIEN AVEC L' ORIGINE GEOGRAPHIQUE

La Gascogne, région souvent associée à la Guyenne qui est limitée au sud, par la barrière des Pyrénées, à l'ouest par l'océan Atlantique, au nord par les collines bordant la vallée de la Garonne .

"Collines au sommet desquelles sans cesse l'horizon est repoussé"...

Cette vaste étendue peut se diviser en trois parties :

- une immense plaine sableuse, en forme de triangle, tournée en pente douce vers l'Atlantique, ce sont les Landes (dites Landes de Gascogne).

-des pieds des Pyrénées au nord de l'Agenais en passant par l'Armagnac, un éventail de rivières tout autour desquelles moutonnent des collines appelées également "Côteaux de Gascogne",

-une large vallée, celle de la Garonne qui draine des eaux des Pyrénées et du Massif Central, par ses deux affluents, le Lot et le Tarn. En aval de Toulouse, une ample vallée dont les versants sont couverts de vergers, de vignobles et de prairies.

LA GASCOGNE : pays de tradition et d'élevage où il fait bon vivre. Un climat océanique, caractérisé par de faibles écarts de températures, entre des hivers relativement doux, et des étés modérément chaud.

Ici, l'élevage et la culture du maïs ont trouvé comme nulle part ailleurs un rythme climatique à leur convenance. Une région fortement convoitée où de tout temps, les hommes, attirés par la douceur climatique et la diversité géographique s'en disputèrent le partage.

Déjà, au temps des Bituriges Vivisques premiers occupants nommément connus du large pourtour de l'estuaire de la Gironde, la "basse cour" était la plus réputée de ce qui sera mille ans plus tard la terre de France. Les Bituriges adoptèrent le goût de luxe et de la civilisation, bien avant que César ne s'avisât de franchir le Rubicon.

Une Gascogne qui s'étend jusqu'aux abords de la Loire du temps des Mérovingiens (CH1). Sans cesse envahie au VIII^{ème} siècle par des peuples venus du sud (peuple Arabe ou ibérique), qui amenèrent avec eux des races de volailles issues d'un métissage maure ou espagnol.

Du X^{ème} au XVI^{ème} siècle, de conquêtes en défaites, l'on voit successivement le duché de Guyenne s'étendre largement au sud de la Garonne, et celui de Gascogne réduit au comté d'Armagnac et seigneurie d'Albret (CH2).

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 7

Au XVI^{ème} siècle, sous le règne d'Henri IV, l'agriculture prit son véritable essor. La généralisation du métayage permit une exploitation plus intensive des sols. La volaille faisait partie de la redevance payée aux propriétaires (poulardes et chapons).

Ce roi, fils de notre région qui aimait bombance et bonne chair, nous légua entre autres, la célèbre recette de la "poule au pôt".

La Gascogne au XVIII^{ème} siècle s'illustra par son corps d'armée, les "Cadets de Gascogne", célèbre pour leurs goûts à guerroyer et festoyer ; d'un caractère "Gascon", connu et reconnu sur tout le territoire.

L'introduction du maïs venu d'Espagne sous le nom de "Bled d'Inde" appelé aussi en Agenais "Blat d'Espagne", est facilitée par la douceur climatique. Cette céréale de printemps devient rapidement la base de l'alimentation des volailles. Ces dernières, d'abord réservées à l'usage familial, servent de monnaie d'échange contre divers services. Un article de presse relate en l'an 1893 le fait suivant : un médecin, guérisseur à ses heures, sis à Casteljaloux, berceau des Cadets de Gascogne, demande pour acquitter de ses services, qu'on lui apporte volailles et chapons issuent de la basse cour familiale (PH1).

Au début du siècle, tout chef lieu de canton, village ou même bourgade, se prévalait de son marché fermier. Exemple du village de Villereal, bastide renommée du nord de l'Agenais, qui décidait lors de son conseil municipal du 12 janvier 1930, le principe de la construction d'un marché couvert, emplacement choisi "Place de la Volaille". Marché d'autant plus actif que le type d'exploitation de cette région se prêtait à ce genre de productions fermières. Petites fermes de faible importance dispersées au gré des vallons boisés et verdoyants (CH3).

Dans les années cinquante, devant une demande sans cesse croissante, cette production traditionnelle commence à se structurer. La basse cour cède le pas à une production fermière organisée. Apparaissent alors les premières constructions ou aménagements de bâtiment à cet effet (PH2)

On y trouve un métissage de souches vieilles de près de cent cinquante ans. Croisement de souches plus ou moins volontaires toujours de haute qualité. Ainsi on a vu apparaître des croisements de poules de Houdan, la Sussex, la Leghorn, l'Espagnole, la Nagasaki, la Faverolles (son coq est le modèle du coq gaulois) celle de la Flèche, l'Australope, la Cochininoise.

Mais c'est surtout la célèbre race GASCONNE qui a permis de développer le marché de la volaille à l'échelon régional.

Originaire de la Vallée de la Garonne, en pleine Gascogne, cette poule autochtone ressemblant à la Gauloise, de taille moyenne, aux formes assez arrondies possède un plumage noir. Elle est inscrite à l'inventaire des races domestiques (Nathan). Les marchés ont longtemps été approvisionnés en poulets issus de cette race.

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 8

Quelques temps après l'apparition du Label Rouge en France, les professionnels estimant que ce poulet était digne de figurer parmi les produits reconnus de qualité supérieure, mettaient en place une première filière avicole organisée.

En 1974, sur le site d'Aiguillon, dans la vallée de la Garonne est spécialement construite une entreprise d'abattage et de commercialisation s'appuyant sur la renommée de la race, elle oriente son activité sur les productions spécifiquement fermières et prend naturellement le nom de : "Fermiers de Gascogne".

Dès 1976, les premiers poulets sous label "Le Noir de Gascogne" étaient mis en production et certifiés par le Syndicat Univolailles.

Ainsi, cas exceptionnel dans les annales, une race spécifique d'une région imposait la renommée de son nom, la Gascogne, à une entreprise.

La renommée de cette race est indiscutablement associée à l'alimentation essentiellement constituée de maïs lui conférant une saveur particulière.

Ce n'est pas le fruit du hasard, si trois organismes certificateurs exercent sous l'indication géographique citée en référence, ou sous d'autres appellations faisant référence à d'autres spécificités géographiques.

Trois organismes certificateurs différents pour des sensibilités et des traits de caractères différents, mais tous néanmoins Gascons.

En 1982, quarante cinq éleveurs se partagent la production annuelle de 700 000 poulets.

Ils sont désormais trois "les poulets de Gascogne", l'un est Noir, l'autre est Jaune, et le troisième est Blanc. Ils ont du panache, le caractère d'un terroir connu pour la qualité de ses produits : ce sont des poulets fermiers élevés par des producteurs Gascons, qui savent ce que poulet veut dire, car ils sont du pays où l'élevage est une tradition.

Plusieurs années durant, cette production fut la renommée régionale et participa au maintien d'une agriculture traditionnelle et familiale. Aujourd'hui dans un esprit de solidarité et de confiance en l'avenir le groupe coopératif TERRE DU SUD et le groupement de producteurs A.S.S.O.V unissent leurs efforts au sein de la S.A.R.L "LAFAGE GASCOGNE" pour commercialiser et promouvoir plus de cinq cent mille volailles fermières. Une gamme allant du poulet noir à chair blanche, poulet blanc à chair blanche, poulet cou nu roux à chair jaune, chapons, dindes, et pintades.

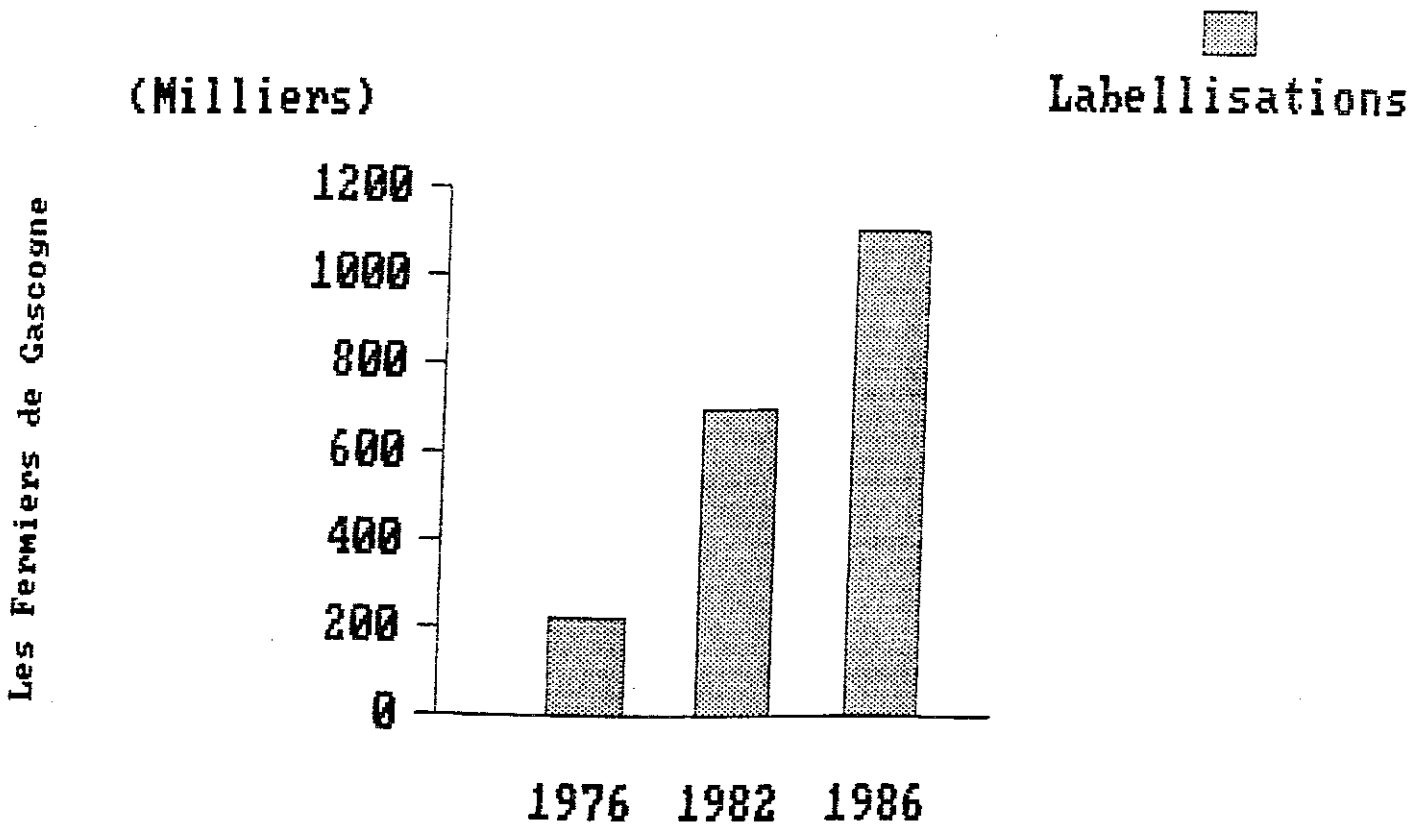
Sérieux, traditions, savoir faire, dans un environnement privilégié qu'est la Gascogne, berceau de l'élevage de volailles fermières et de la production de maïs :

UN SYMBOLE DE QUALITE

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE



Marque : GASCOGNE

PROGRESSION DE LA MISE EN MARCHÉ
DES VOLAILLES DE GASCOGNE
A PARTIR DES PREMIÈRES LABELLISATIONS

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 9

4. CAHIER DES CHARGES

4.1 DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1.1 Définition du produit

Les définitions de Poulet, Chapon, Pintade et Dinde respectent celles du règlement (CEE) n° 1906/90 soit :

POULET (*Gallus domesticus*) : sujet dont la pointe du sternum est flexible.

CHAPON : Poulet mâle castré chirurgicalement avant d'avoir atteint la maturité sexuelle.

PINTADES (*numida meleagris domesticus*) : sujets dont la pointe du sternum est flexible.

DINDE (*meleagris gallopavo domesticus*) : sujets dont la pointe du sternum est flexible.

4.1.2 Croisements de souches

Les croisements de souches utilisées permettent l'obtention, dans les conditions d'élevage et d'alimentation précisées au paragraphe 4.4, de volailles à chair ferme, couvertes et à peau fine.

Ils sont précisés dans les règlements techniques des labels homologués cités au paragraphe 4.7 (exigences communautaires et nationales).

Ces croisements de souches sont à croissance lente et sont issus d'une sélection généalogique adaptée aux méthodes d'obtentions définies au paragraphe 4.4.

Ces croisements de souches permettent l'obtention de viandes fortement appréciées par les consommateurs et dont la qualité organoleptique est vérifiée par des analyses sensorielles régulièrement réalisées par l'organisme de contrôle.

4.1.3 Age d'abattage

Les âges minimum d'abattage sont les suivants :

- 81 jours pour les poulets,**
- 150 jours pour les chapons,**
- 94 jours pour les pintades**
- 140 jours pour les dindes**

4.1.4 Présentation

Les volailles sont commercialisées en carcasses entières ou en découpe.

Les carcasses de volailles doivent être présentées à la vente sous l'une des formes suivantes :
règlement (CEE) 1538/91 :

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

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 10

Parmi les découpes définies par le règlement (CEE) n° 1538/91 sont autorisés :

- a) demi ou moitié de poulet : moitié d'une carcasse résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine ;
- b) poitrine, blanc ou filet sur os : le bréchet et les côtes, en totalité ou non, réparties de chaque côté avec la masse musculaire les enveloppant. La poitrine peut-être présente en entier ou divisée en deux ;
- c) cuisse : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;
- d) haut de cuisse : le fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;
- e) pilon : le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;
- f) filet de poitrine, blanc, filet, noix : la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est à dire sans le bréchet ni les côtes.

Sont également autorisés :

- g) poulet entier découpé : carcasses entières découpée à la scie ou à la feuille (au moins quatre morceaux) ;
- h) demi poulet découpé : demi carcasse découpée à la scie ou à la feuille (au moins deux morceaux) ;
- i) aiguillette : muscle pectoral profond, paré ;
- j) escalope : tranche ou muscle pectoral superficiel, sans peau, paré, proportionné ;
- k) suprême de poulet (blanc avec aile) : muscle pectoral rattaché à l'aile sectionné au niveau du poignet (fouet exclu) avec peau, paré ;
- l) cuisse désarticulée ou éjointée : obtenu par désarticulation au niveau de l'articulation coxofémorale.

4.1.5 Caractéristiques des carcasses :

Les carcasses et découpes en volailles doivent être de classe A telle qu'elle est définie dans le règlement (CEE) n° 1538/91.

Pour être commercialisées sous l'indication géographique Volailles Fermières de Gascogne les carcasses doivent répondre aux critères de poids suivants :

poulet	poids minimum éviscéré sans abat	1000 g
	poids minimum effilé	1300 g
chapon	poids minimum vif	2500 g
pintade	poids minimum éviscéré sans abat	850 g
	poids minimum effilé	1100 g
dinde	poids minimum éviscéré sans abat	2300 g
	poids minimum effilé	2700 g

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 11

4.2 DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire de production des Volailles de Gascogne est définie comme étant le lieu de l'élevage des animaux ; elle comporte :

Les départements des Pyrénées Atlantique, des Hautes Pyrénées, du Gers, des Landes, du Lot-et -Garonne. L'arrondissement de Langon dans le département de la Gironde limitrophe au Lot-et-Garonne.

En Dordogne, les cantons limitrophes au Lot-et-Garonne de Sigoules, Eymet, Issigeac, Beaumont, Montpazier, et Villefranche.

Dans le Tarn-et-Garonne, les cantons limitrophes au Lot-et-Garonne de Valence, Bourg de Visa et Montaigu du Quercy.

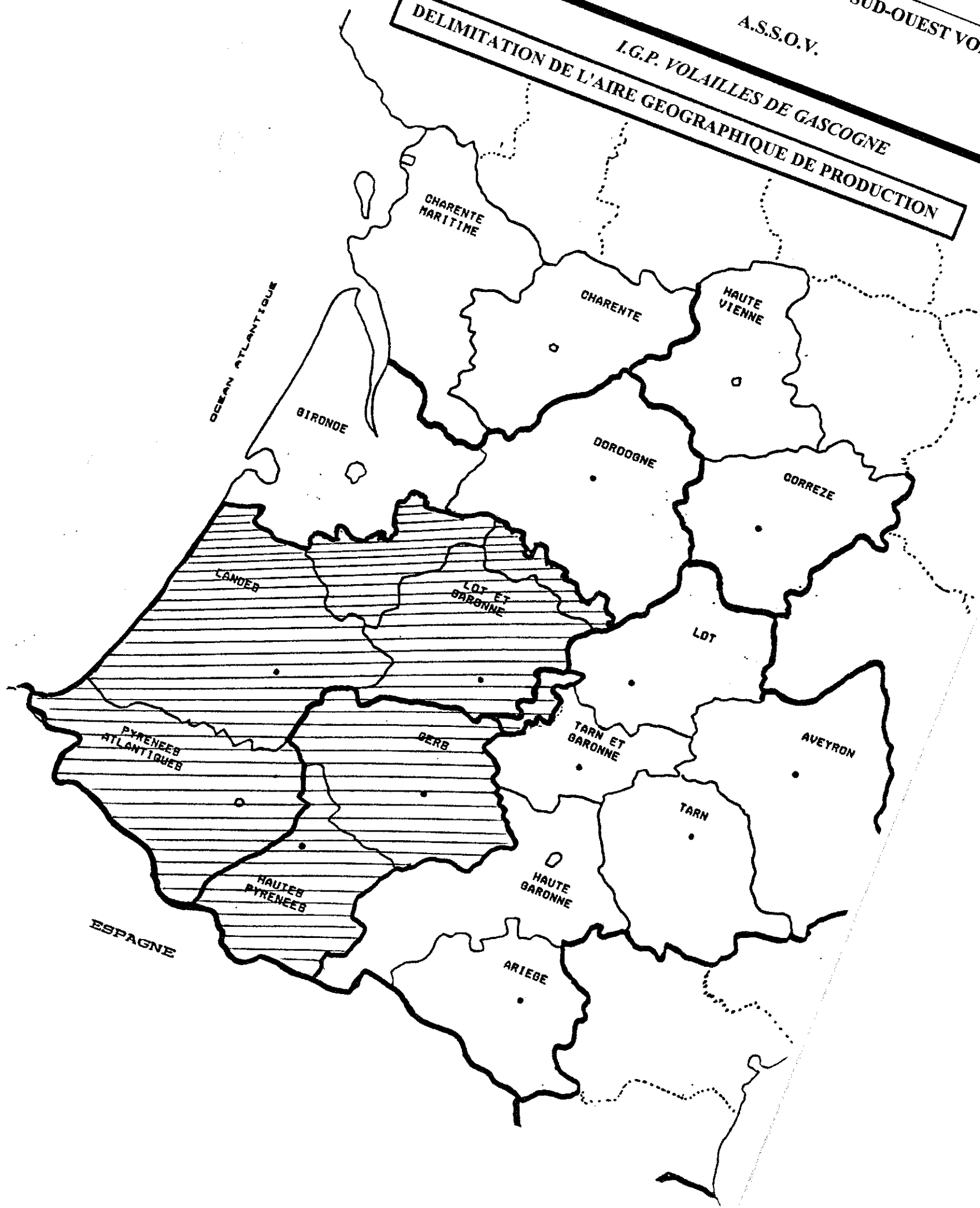
4.3 ELEMENTS PROUVANTS L'ORIGINE - TRACABILITE

Chaque produit (carcasse ou découpe) est identifié par une étiquette numérotée dont le numéro permet de retrouver l'ensemble des opérateurs ayant participé à l'obtention du produit abattoir et atelier de découpe, éleveur, couvoir ayant fourni les poussins. Il est ainsi possible, pour chaque produit commercialisé, de vérifier son origine, c'est-à-dire si l'élevage dans lequel a été élevée la volaille est bien située dans la zone géographique définie en paragraphe 4.2.

Les mesures permettant l'identification et l'enregistrement des produits à tous les stades de la production sont mises en oeuvre par les différents opérateurs sous le contrôle de l'organisme de contrôle. Ces mesures sont précisées dans le tableau suivant.

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES
A.S.S.O.V.

DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION
I.G.P. VOLAILLES DE GASCogne



ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE

Tableau 1 : Mesures mises en oeuvre pour garantir l'origine et assurer la traçabilité

OPERATION	MESURES DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
ELEVAGE Mise en place en élevage Enlèvement des volailles pour abattage	-Habilitation initiale des élevages par l'organisme de contrôle. -Livraison des poussins par des couvoirs habilités et contrôlés par l'organisme de contrôle. -Elevage en âge unique : livraison des poussins d'un même lot en une seule fois. -Dans le cas où il y aurait présence simultanée de deux lots de volaille d'un même label, l'écart d'âge entre les deux lots devra être de 3 semaines minimum. -Planification des mises en place réalisée sous le contrôle de l'organisme de contrôle. -Tenue d'une fiche d'élevage avec enregistrement de la mortalité.	Etablissement d'un Certificat d'Origine (C.O.) par le couvoir à la mise en place qui comprend les informations suivantes : . référence de l'élevage, . date de mise en place, . date de naissance des volailles, . référence du produit, . croisement de souche, . référence du couvoir, . nombre d'animaux mis en place, . numéro du lot. Ce document est établi en 3 ex. : . un exemplaire pour l'éleveur conserve durant tout l'élevage ; . un exemplaire pour l'organisme de contrôle ; . un exemplaire pour le couvoir. Etablissement d'un Bon d'Enlèvement par le transporteur dépendant de l'abattoir qui comprend les informations suivantes : . référence d'élevage, . numéro de lot d'élevage, . date d'enlèvement, . référence de l'abattoir, . nombre d'animaux. Ce document visé par l'éleveur et le transporteur est établi en deux exemplaires : . un exemplaire pour l'éleveur, . un exemplaire pour l'abattoir, qui suivra le lot jusqu'à l'abattage et conditionnement et qui sera ensuite transmis à l'organisme de contrôle.
ABATTOIR Conditions générales Abattage Ressuage et stockage des carcasses non conditionnées	Abattoir habilité et contrôle par l'organisme de contrôle. Evaluation initiale des procédures de traçabilité et de contrôle interne par l'organisme de contrôle. Abattage par série complète d'un même lot. Identification physique des départs et fins de lot marqués sur la chaîne d'abattage. Lieu de stockage clairement identifié. -Identification des chariots par le numéro de lot d'élevage et par la date d'abattage.	Tenue par l'abattoir d'un Registre d'abattage qui permet la mise à jour du Bon d'Enlèvement suivant le lot avec les informations suivantes : . poids vif du lot, . nombre de volailles classées, . nombre de volailles déclassées, . nombre de volailles saisies.

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE

Tableau 1 : Mesures mises en oeuvre pour garantir l'origine et assurer la traçabilité suite

Conditionnement des carcasses entières Etiquetage	-Etiquetage sur craine (effilé). -Etiquetage par chariot Identifié par le numero de lot d'élevage et par la date d'abattage (PAC).	Tenue d'une comptabilité d'utilisation des étiquettes réalisée en double sur un document hebdomadaire et sur le Bon d'Enlèvement suivant Enregistrement des informations suivantes : - nombre de volailles étiquetées. - numeros et référence des étiquettes utilisées. Transmission des Bons d'Enlèvement complets et de la comptabilité étiquette hebdomadaire à l'organisme de contrôle.
DECOUPE		
Conditions générales	Atelier de découpe référence et contrôle par l'organisme de contrôle Evaluation initiale des procédures de traçabilité et de contrôle interne par l'organisme de contrôle	
Stockage avant découpe	Identification des lots de carcasses avant découpe selon la procédure précédemment citée. Lieu de stockage des viandes spécifiques et clairement identifiées.	Bon d'enlèvement suivant le lot d'abattage.
Organisation de la découpe	Atelier de découpe réservé aux volailles identifiées. Circuit de découpe évitant le croisement des viandes de produits ou de lots différents.	Etablissement d'un Certificat de Cession : -numero du lot d'élevage dont sont issues les carcasses : -nombre de volailles cédées. Etablissement d'un Etat de Fabrication permettant l'enregistrement de la comptabilité matière : -nombre et poids et carcasses découpées : -nombre, nature et poids des morceaux issus de la découpe : -nombre et nature d'unité de vente réalisées. Transmission des Certificats de Cession et des Etats de Fabrication à l'organisme de contrôle.
Conditionnement et étiquetage des morceaux de découpe	Conditionnement et étiquetage réalisés dans l'atelier de découpe immédiatement après la découpe.	Tenue d'une comptabilité d'utilisation des étiquettes réalisée en double sur un document hebdomadaire et sur l'Etat de Fabrication. Enregistrement des informations suivantes : -nombre d'unités de vente étiquetées. -numeros et référence des étiquettes utilisées. Transmission des Etats de Fabrication complets et de la comptabilité étiquettes hebdomadaire à l'organisme de contrôle.

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 12

Les documents d'enregistrement suivants, Certificat d'origine (suivi des lots en élevage), Bon d'Enlèvement (suivi des lots durant l'abattage), Certificat de Comptabilités Etiquettes hebdomadaires (carcasses entières et découpés) sont centralisés par l'organisme de contrôle et enregistrée dans une base de donnée informatique qui permet, pour chaque produit commercialisé, de présenter, à partir du numéro d'étiquettes, les informations suivantes :

- *nom et adresse de l'élevage où a été élevée la volaille,*
- *référence du produit,*
- *référence du couvoir,*
- *croisement de souche utilisé,*
- *date de naissance,*
- *date d'abattage,*
- *référence de l'abattoir,*
- *référence de l'atelier de découpe.*

Le logiciel de gestion de cette base de donnée permet, entre autres, le contrôle systématique pour chaque lot de volaille les points suivants :

- *vérification du lieu géographique d'élevage,*
- *cohérence planification mise en place / réalisation des mises en place dans les élevages ;*
- *état de rapprochement nombre de volailles mise en place moins mortalité nombre de volailles enlevées pour l'abattage ;*
- *état de rapprochement nombre de volailles abattues / nombre de carcasses entières étiquetées plus nombre de volailles découpées ;*
- *état de rapprochement nombres de volailles découpées / nombre de morceaux réalisés ;*
- *état de rapprochement nombre de morceaux découpés / nombre d'étiquettes utilisées ;*
- *vérification de l'âge d'abattage.*

La tenue des enregistrements et la mise en oeuvre des mesures citées dans le tableau précédent sont vérifiés par l'organisme de contrôle au cours de visites inopinées dans les élevages (une par lot d'élevage) et chez les abattoirs et ateliers de découpe (une fois par mois) ou au cours de visites motivées par un contrôle informatique.

4.4 METHODES D'OBTENTION

4.4.1 Conditions Générales

Les méthodes d'obtention des Volailles de Gascogne se caractérisent par des modes d'élevages particuliers (habitat, parcours, alimentation) outre les critères de croisement de souches déjà précisés au paragraphe 4.1.2.

En tout état de cause, les méthodes d'obtention des produits sous Identification Géographique Volailles de Gascogne devront respecter les notices techniques approuvées et règlements techniques homologués précisés au paragraphe 4.5.

Les caractéristiques de transports et d'abattages des animaux, découpe et conditionnement des carcasses ou morceaux doivent respecter les réglementations nationales et communautaires. L'abattage et la découpe des volailles sont réalisés dans les installations agréées CEE. Les Volailles de Gascogne étant des produits de qualité, une attention particulière est portée au travail des carcasses en abattoir.

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 13

4.4.2 Caractéristiques des élevages

Les animaux sont élevés dans des élevages référencés par l'organisme de contrôle : chaque bâtiment d'élevage et chaque parcours sont vérifiés et référencés par l'organisme de contrôle avant le démarrage de l'élevage. Les éleveurs s'engagent à travers une convention à respecter les conditions d'élevage, les modes d'alimentation et les règles sanitaires.

La surface maximale des bâtiments d'élevages des Volailles sous Indications Géographiques ne peut dépasser 1 600 m² par exploitation individuelle ou par site d'élevage dans le cas d'exploitation collective : dans ce dernier cas, le nombre de sites d'élevages est limité à deux.

4.4.3 Modes d'élevages - Habitat et parcours

Le mode d'élevage est de type Fermier Elevé en Plein Air, tel qu'il est défini dans le règlement CEE n° 1906/90.

Les conditions d'élevages et de parcours sont décrites dans le tableau.

Les volailles sont logées dans des bâtiments clairs à ventilation statique réalisée grâce à de nombreuses ouvertures.

Les volailles ayant toutes accès à un parcours extérieur, une attention particulière est apportée à l'implantation des bâtiments qui privilégie le respect de l'environnement tout en veillant au bien être des animaux.

Les parcours sont pendant la période de sortie des animaux exclusivement réservés aux volailles : ils doivent être herbeux ou ombragés et aisément accessibles aux volailles dans leur intégralité.

Lorsque l'élevage a lieu avec volière (pintade) celle-ci est d'une hauteur de 2 mètres minimum.

Avant tout démarrage d'élevage de volailles, la qualité de l'implantation des bâtiments et des parcours est vérifiée par l'organisme de contrôle.

Un vide sanitaire de 14 jours minimum entre désinfection des bâtiments suite à l'enlèvement d'un lot de volailles pour abattage et la mise en place du lot suivant est systématiquement réalisé : le respect de ce vide sanitaire est vérifié par l'organisme de contrôle au cours de visites inopinées dans les élevages et à l'issue des documents d'enregistrements Certificat d'Origine et Bon d'Enlèvement.

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE

Tableau 2 : Conditions d'habitat et de parcours

ESPECE	Effectif maximal par bâtiment	Densité maximale dans les bâtiments	Age minimal de mise au parcours	Type de parcours
Poulet	4400 Surface du bâtiment limitée à 400 m²	11 poulets au m² ou 20 poulets au m² lorsque les bâtiments sont déplacés après chaque utilisation	6 semaines	Plein Air ou Liberté
Chapon	2500	Identique poulets jusqu'à 81 jours 6,25 chapons au m2 après 81 jours	6 semaines	Identique Poulets avant 81j Plein Air 4 m2 par chapon après 81j
Poularde	2500	Identique poulets jusqu'à 81 jours 6,25 chapons au m² après 81 jours	6 semaines	Plein-air ou Liberté jusqu'au 105ème jour Claustration de finition après le 105ème jour
Pintade	2000 en volière 5200 avec parcours	13 pintades au m²	8 semaines	Plein-air ou Liberté jusqu'au 105ème jour Claustration de finition après le 105ème jour
Dinde	2500	10 dindes au m² jusqu'à 7 semaines 6,25 dindes au m² à partir de 8 sem.	8 semaines	Plein Air 20 m2 par dinde

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 14

4.4.4 Alimentation

L'alimentation des Volailles de Gascogne, durant la période d'engraissement, est caractérisée par une formulation à base de céréales, principalement du maïs provenant essentiellement de la zone géographique correspondant à l'indication géographique.

Toutes les volailles de Gascogne recevront une alimentation, durant la plus grande partie de la période d'engraissement contenant au minimum 75 % de céréales de la formule d'aliment qui ne peut contenir, conformément au règlement CEE n° 1538/90 portant modalité d'application du règlement CEE n° 1906/90 établissant les normes de commercialisation pour les volailles, plus de 15 % de sous-produits de céréales ; les âges à partir desquels cette formulation doit être respectée sont les suivants :

- **poulets, chapons**, à partir du **29 ème jour**,
- **pintades, dindes** : à partir du **64 ème jour**.

La qualité gustative des Volailles de Gascogne, est en partie la conséquence d'une alimentation riche en maïs. Exepté pour les volailles à chair blanche qui supportent mal un pourcentage de maïs trop élevé, les volailles jaunes de Gascogne reçoivent une alimentation, pendant les périodes d'engraissement très définies contenant au moins 50% de maïs.

La vérification de la composition de l'alimentation des volailles est réalisée par l'organisme de contrôle :

- au cours de visites de contrôle chez les fabricants d'aliments deux fois par an (vérification des états de fabrication, vérification des formulations).
- à l'aide d'analyse de la composition des aliments prélevé dans les élevages ou chez les fabricants d'aliments à raison de une analyse au moins par an, par formule et par fabricant d'aliment.

4.5 CONTROLES

4.5.1 Structures de contrôle

L'origine, les caractéristiques et les conditions d'obtention des volailles de Gascogne précédemment cités sont contrôlés par les organismes de contrôle suivants :

Syndicat Univolailles

35, Avenue du Maréchal Joffre 47200 MARMANDE

4.5.2 Plan minimum de contrôle

Il est réalisé par les organismes de contrôle sur la base des fréquences présentées dans le tableau n° 3.

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE 15

4.6 ETIQUETAGE

Les produits bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée "Volailles de Gascogne" sont étiquetés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur. En particulier les mentions relatives aux modes d'élevages devront respecter les règles spécifiées dans le règlement CEE n° 1538/90 portant modalité d'application du règlement CEE n° 1906/90 établissant les normes de commercialisation pour les volailles. L'indication géographique sera signalée sur l'étiquette par la mention "Gascogne" précédée de la dénomination du produit.

L'étiquetage doit comporter une plage informatique destinée à renseigner le consommateur sur les caractéristiques du produit ; le contenu de cette plage informatique doit respecter les règles définies par les notices techniques et les règlements techniques des labels précisés au paragraphe 4.7.

En tout état de cause, la totalité de l'étiquetage devra être soumis à l'avis de la commission nationale des labels et de la Certification de Conformité.

4.7 EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES

Outre les exigences présentées dans ce cahier des charges, les volailles sous indication géographique Volailles de Gascogne doivent respecter les exigences suivantes :

- Exigences en vertu de dispositions communautaires :
 - . règlement CEE n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement CEE n° 1906/90 établissant les modalités de commercialisation des volailles.
 - . directive 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
- Exigences en vertu de dispositions françaises :
 - . notices techniques définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| - "poulet de chair" | - "découpe de poulet de chair" |
| - "chapon" | - "pintade" |
| - "dinde" | |

- Règlement techniques homologués par les ministères de l'Agriculture et le l'économie :

- n° 07.71 "poulet noir fermier "
- n° 01.78 "poulet jaune fermier "
- n° 09.82 " poulet blanc fermier "
- n° 31.88 "chapon fermier "
- n° 53.88 "poulet blanc fermier 91 jours
- n° 15.93 "dinde fermière"

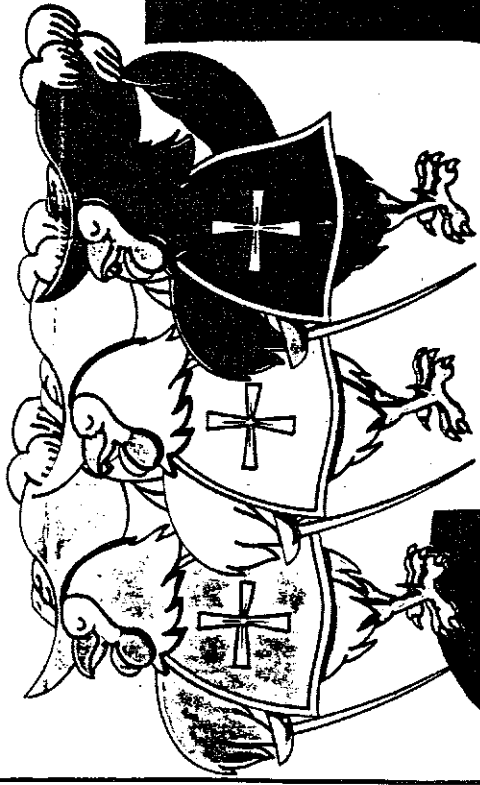
ASSOCIATION DES PRODUCTEURS SUD-OUEST VOLAILLES

A.S.S.O.V.

I.G.P. VOLAILLES DE GASCOGNE

Tableau 3 : Fréquence des contrôles

NIVEAU D'INTERVENTION	PLAN DE CONTROLE
COUVOIR	2 visites inopinées par an et par couvoir.
ELEVAGE	1 visite inopinée par lot d'élevage.
FABRICANT D'ALIMENTS	2 visites inopinées par an et par fabricant.
ANALYSE D'ALIMENTS	1 analyse par an et par formule référencée : . 50 % prélevé en élevage. . 50 % prélevé en usine.
ABATTOIRS	12 visites inopinées par an et par abattoir dont une réalisée en période d'abattage des chapons.
ANALYSES BACTERIOLOGIQUES	3 contrôles bactériologiques par trimestre et par abattoir dont un au moins réalisé par l'organisme de contrôle...
ATELIERS DE DECOUPE	12 visites inopinées par an et par atelier de découpe.
POINTS DE VENTE	1 contrôle par an et par abattoir + 1 contrôle par tranche de 100 000 volailles abattues par an avec un minimum de 6 contrôles par an et par abattoir.
TESTS ORGANOLEPTIQUES	1 test par tranche de 250 000 volailles par an avec un minimum de 4 tests par produit. La répartition des tests par abattoir se fait au prorata de leur volume respectif d'activité. Chapons : 3 tests par an.
ORGANISATION DE PRODUCTION	1 visite de contrôle par an.



Les 3 de Gasconne.

«Ils ont du panache!..»