

Syndicat Interprofessionnel Avicole de Houdan



Volaille Fermière de Houdan

**Demande
I.G.P.
par le S.I.A.H.**

8 Décembre 1993

Demandeur :

S.I.A.H. (Syndicat Interprofessionnel Avicole de Houdan)

Hôtel de Ville

B.P. 21

78550 HOUDAN

Président : Fabrice GEFFROY

Animatrice : Isabelle DOUMEIZEL

Protection demandée : I.G.P.

Indication Géographique de Provenance

Dénomination géographique choisie : **"HOUDAN"** pour les volailles de Houdan.

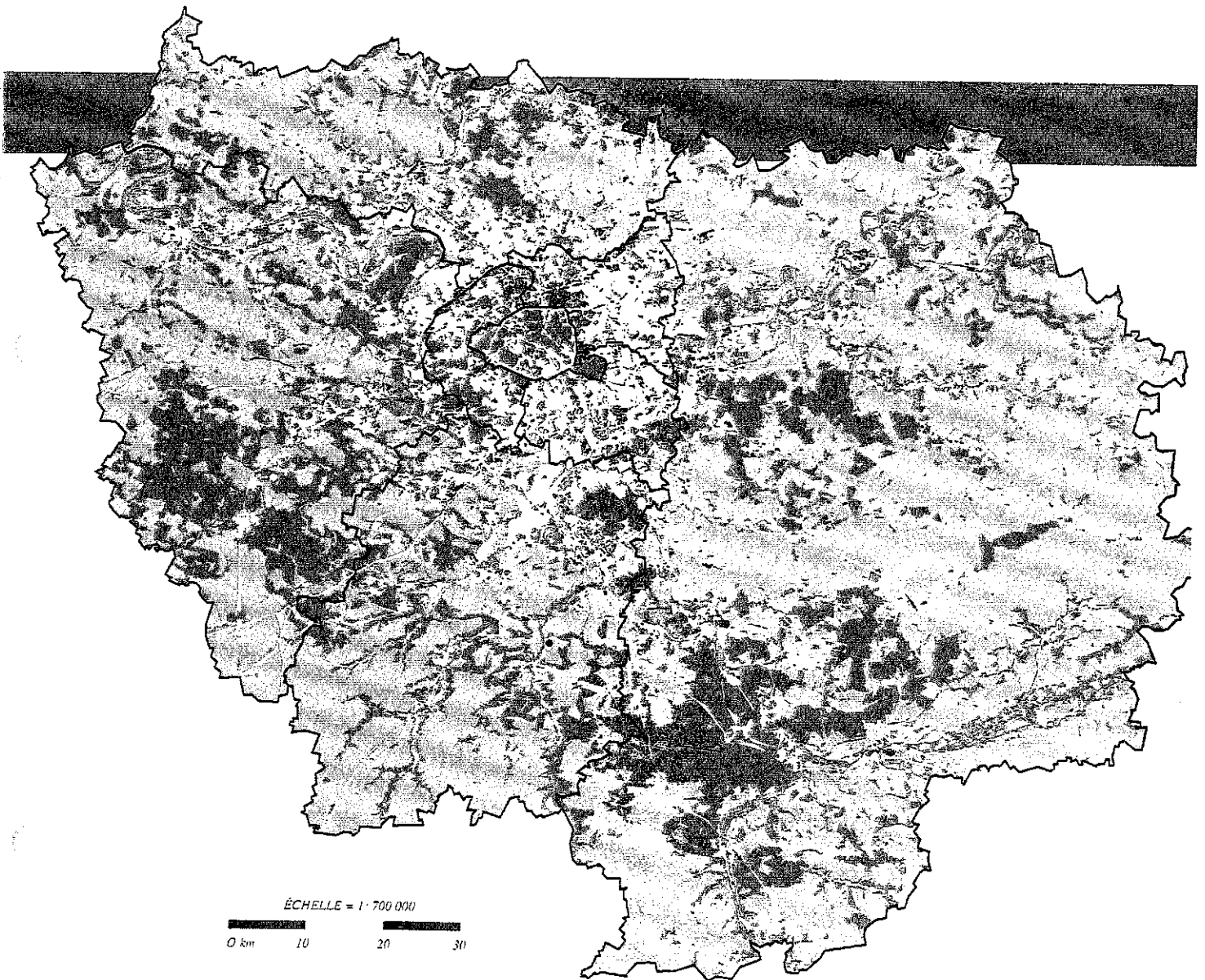
Produits concernés :

Volailles du genre Gallus de souche Houdan

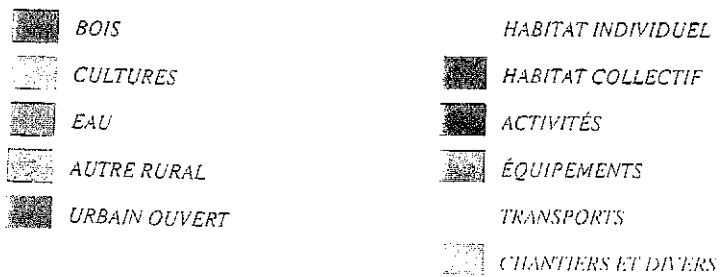
Carte de la France



L'ILE-DE-FRANCE.



*Plus de la moitié
du sol de l'Ile-de-France
est consacrée à l'agriculture*



SOMMAIRE

I – Renseignement sur le groupe demandeur	P 8
II – Nom du Produit	P 8
III – Type de produit	P 9
IV – Cahier des charges	P 9
A) Description du produit	P 9
B) Délimitation de la zone de production	P 9
Carte de la zone de production	P 10
Carte de la situation des éleveurs et des accouveurs	P 11
C) Traçabilité	P 12
D) Méthode d'obtention	P 12
E) Lien avec l'origine géographique	P 13
1/ La Houdan et son histoire	P 13
2/ Lien au terroir du produit	P 15

V – Structures de contrôle	P 16
-----------------------------------	------

VI – Etiquetage	P 17
------------------------	------

A) Rappel des dispositions	P 17
-----------------------------------	------

1/ Les mentions règlementaires	P 17
--------------------------------	------

2/ Mentions spécifiques aux poulets labellisés	P 18
--	------

3/ Présentation des mentions sur l'étiquette	P 19
--	------

B) Agrément des étiquettes	P 19
-----------------------------------	------

C) Sanctions	P 20
---------------------	------

VII – Exigences nationales	P 20
-----------------------------------	------

Conclusion	P 21
-------------------	------

I - Renseignements sur le groupe demandeur : S.I.A.H.

- Syndicat Interprofessionnel Avicole de Houdan (S.I.A.H.)

- Adresse :

Hôtel de Ville - BP 21
78550 HOUDAN

- Téléphone : 30.59.63.00

- Télécopie : 30.59.67.00

- Forme juridique :

Syndicat interprofessionnel, régi par le livre IV du code du travail

- Composition :

- . sélectionneur
- . accouveurs
- . fabricants d'aliment
- . éleveurs
- . abattoirs (PBCN, GUERIN ROCTON)
- . HOUDAN-DISTRIBUTION
- . l'Association des commerçants de Houdan (ACH)
- . M. Louis de CATUELAN, sénateur des Yvelines
- . le Centre d'Enseignement Zootechnique (CEZ)
- . la Maison de l'Elevage (E.I.E.)
- . éleveur amateur représentant le Houdan Faverolles Club (HFC)
- . M. Henri CUQ, député des Yvelines

II - Nom du produit : VOLAILLE DE HOUDAN

* Dénomination de vente du produit : "**Volaille**"

* Le nom d'une commune : "**de Houdan**"

III - Type de produits

* Nom du produit : "Volaille de Houdan"

* Type de produit :

Poulet et Poulette, type poulet blanc fermier de 105 jours conformément à l'arrêté du 8 février 1993 pour le règlement N° 01-90.

**Arrêté du 8 février 1993 portant homologation
d'un règlement technique de label**
NOR : AGRG9300275A

Par arrêté du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et du développement rural en date du 8 février 1993, est homologué, pour une période probatoire d'un an à compter de la date de publication au *Journal officiel*, le règlement technique modifié du label n° 01-90 « poulet blanc fermier de 105 jours », détenu par la Fédération Qualinorm, maison des professions, Unité, 10, rue Alfred-Kastler, 14000 Caen, portant modification de souche. Ce règlement technique peut être consulté au siège de l'organisme certificateur ou au ministère de l'agriculture et du développement rural.

Annexe II du Traité

Chapitre 2 : viandes et abats comestibles

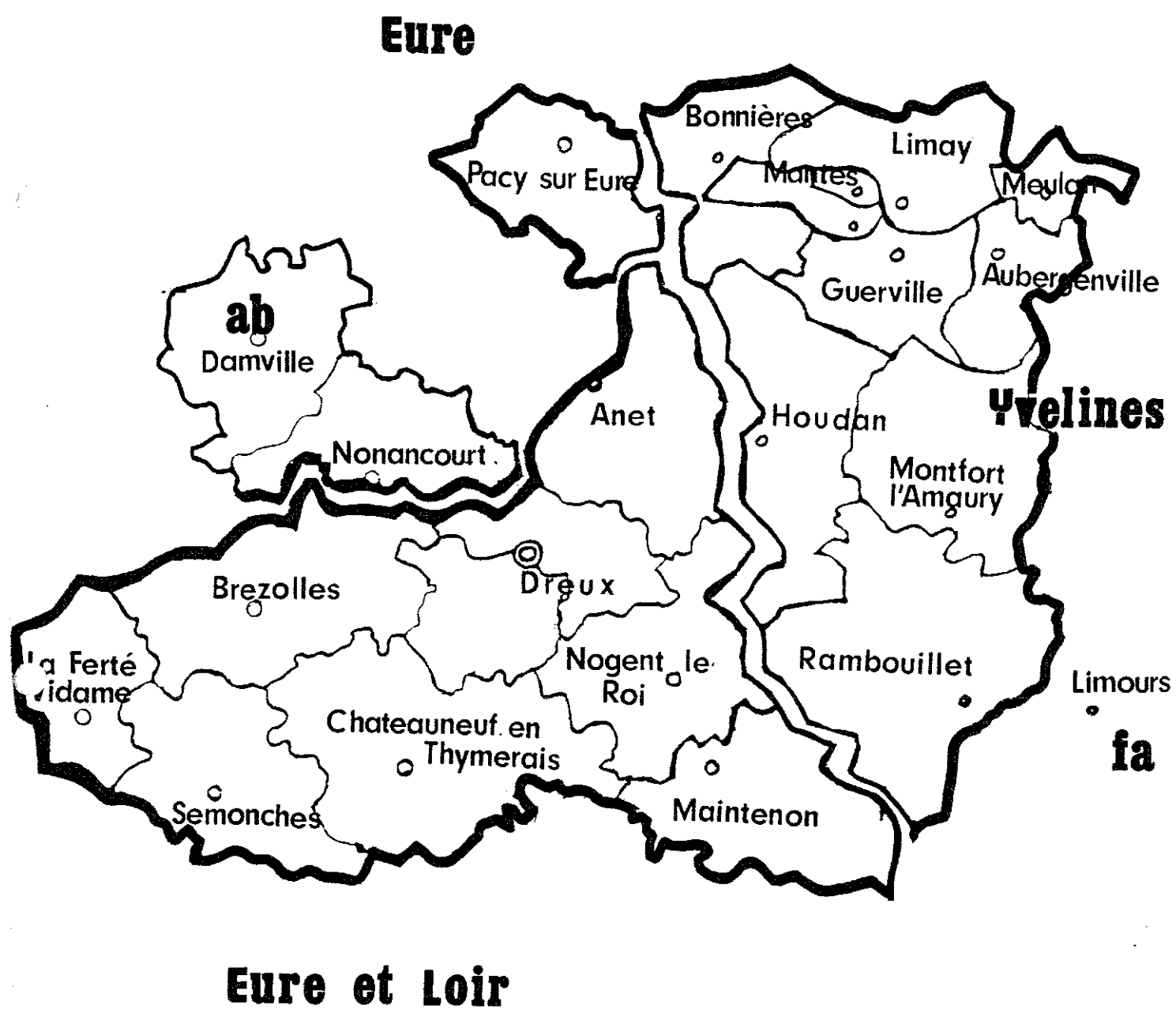
IV - Cahier des charges

A) Description du produit :

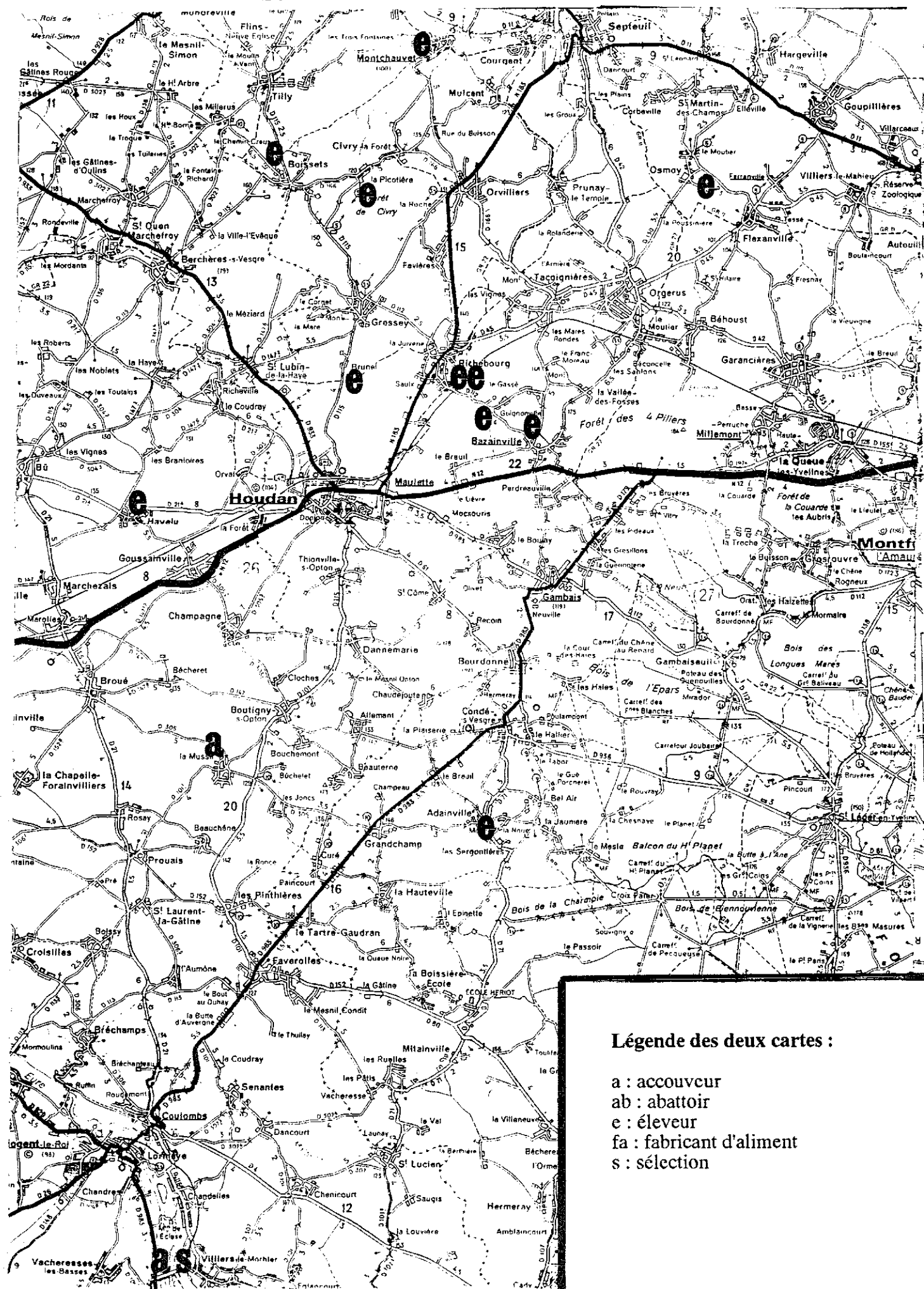
- Volaille du genre Gallus, vendue frais, effilée
- Abattage : 105 jours
- Race : Houdan (*Annexe 5*)
 - . volaille légère
 - . finesse du squelette,
 - . pattes marbrées à cinq doigts,
 - . huppe sur la tête, pour les mâles et femelles, sachant qu'elle est plus développée sur les poulettes,
 - . crête double, pour les sujets mâles, absence de crête pour les femelles,
 - . plumage noir caillouté de blanc,
 - . peau blanche.

B) Délimitation zone de production : elle recouvre en partie trois départements : les Yvelines, l'Eure et Loir et l'Eure.

- | | | |
|----|--------------|---|
| 1/ | Yvelines | Arrondissement de Mantes
Cantons de Montfort l'Amaury et Rambouillet |
| 2/ | Eure et Loir | Arrondissement de Dreux
Canton de Maintenon |
| 3/ | Eure | Canton de Pacy sur Eure |

Carte de la zone de production

Situation des éleveurs et accouveurs



C) Traçabilité :

- Les éleveurs agréés sont dans la zone de production définie ci-dessus.
- L'abattoir situé à Damville dans l'Eure, se trouve à 47 kilomètres de Houdan en dehors de la zone de production.

Comment est-il spécifique ?

Moyens utilisés :

Les troupeaux reproducteurs sont répertoriés, codés et munis d'un certificat d'origine garantissant l'origine des mâles et des femelles, la comptabilité des bagues étant assurée par l'Organisme Certificateur N 45 011.

Les sujets sont porteurs d'une bague inviolable dès la 3ème semaine au numéro de l'éleveur et délivrée par le Syndicat qui les reçoit de l'organisme certificateur QUALINORM.

Un carnet de bande et une fiche d'élevage permettent d'enregistrer les différentes étapes importantes de la production. Le carnet, spécifique à chaque lot est doté de feuillets détachables permettant d'informer l'organisme certificateur QUALINORM, le S.I.A.H., et les professionnels concernés sur la situation exacte de la production.

La fiche d'élevage rassemble les différents facteurs technico-économiques qui caractérisent la mise en élevage de cette volaille (aliments distribués, traitements effectués, mortalité..) cette dernière étant présente dans tous les bâtiments permettant ainsi au contrôleur de la visiter lors des visites.

Les étiquettes numérotées et individuelles sont gérées par l'abattoir lors de l'emballage, sous couvert de QUALINORM.

D) Méthode d'obtention :

Souche utilisée : Race HOUDAN (lignées H11 et H33), provenant exclusivement du Centre de Sélection.

Conditions d'élevage, alimentation :

L'élevage est fait en bande unique, les poulets et poulettes étant élevés ensemble.

A partir de six semaines au plus tard, les poulets ont accès à un parcours herbeux extérieur de 2 m² par poulet.

De 0 à 28 jours les animaux disposent d'un aliment démarrage ordinaire complet du commerce, sans farine de poisson et sans matières grasses ajoutées.

Après le 28 jours, ils sont alimentés avec un aliment spécial label, comportant au moins 70 % de céréales et issues.

En même temps que cet aliment, les animaux reçoivent à volonté des céréales, blé en grains.

Les deux dernières semaines d'élevage, l'alimentation comporte au moins 75 % de céréales et issues.

Cinq jours avant l'abattage, l'alimentation ne comporte aucun additif.

Abattage :

Les animaux sont abattus à un âge supérieur à 105 jours, le poids devant être supérieur à 1,6 kg vif.

E) Lien avec l'origine géographique :

La principale raison de cette demande d'I.G.P. réside dans la valorisation d'un patrimoine culturel.

La poule de Houdan est une des plus anciennes races de poules françaises. A l'heure où la survie du monde rural passe par une nécessaire diversification des productions, le regain d'intérêt pour cette race est compréhensible.

Les caractéristiques, couleur et saveur, de la chair de la poule de Houdan en font un produit original et haut de gamme, à forte valeur ajoutée par rapport à un produit similaire.

La petite taille et le faible poids de la Houdan, qui au début du siècle ont été un désavantage vis à vis de races plus lourdes comme la Faverolles voisine, sont aujourd'hui des atouts car ils correspondent à une gamme de produits très spécifique, souvent demandés par les restaurateurs.

1/ La Houdan et son histoire

On trouve de nombreuses phrases d'auteurs concernant la race de Houdan et son origine :

– *A. Berthier en 1942* écrivait :

« Cette race existe depuis plusieurs siècles et l'on retrouve sa description dans des écrits très anciens ».

– *Cyrille de Lamarche* :

« La race de Houdan est une vieille race à peu près fixée que l'on élève depuis un temps immémorial en Beauce et dans une partie du département de l'ex Seine et Oise ».

– *En 1991 dans le fascicule du centenaire de la SCAF*, revue agricole, l'ancienneté de l'usage du nom apparaît très clairement

« La race de Houdan est une des premières races que l'on ait distinguées dans les basses-cours françaises. On ne sait rien en vérité de son origine, il semble qu'elle ait existé de tout temps dans la région dont elle porte le nom. S'il semble impossible de savoir quand est née cette race de Houdan, on peut en revanche affirmer qu'elle existait déjà au moyen-âge ».

– *Rouilles-Arnoult, créateur de l'école d'aviculture de Gambais, Revue agricole.*

« On a essayé de la faire descendre des padoues, nous en doutons, cette race comme beaucoup d'autres, se perd dans la nuit des temps ».

– *G. Jallon, vice-président HFCF Etablissement Philippe à Houdan en 1953 :*

« Houdan, est bien, en effet, le berceau de l'aviculture française, caractérisé tout d'abord par la "race de Houdan". La "Poule de Houdan" est une de nos plus anciennes races françaises ; des faits nous précisent déjà son existence sous Louis XIII ».

– *Conservatoire national des animaux de basse-cour, SCAF-INRA en 1981*

«Originaire de la petite ville de Houdan dans les Yvelines, la Houdan est une des très belles races françaises que l'on trouve dès le 14^e et le 15^e siècle sur des gravures».

Au regard de ces quelques citations, on peut remarquer que le nom de Houdan est associé à la race de poules qui en est originaire depuis plusieurs dizaines voire centaines d'années. On trouve d'ailleurs assez souvent, dans les revues agricoles, le seul nom de Houdan, pour évoquer la "Poule de Houdan" sans ambiguïté.

Dans des manuels d'agriculture datant de la fin du siècle dernier on remarque dans la partie consacrée à l'aviculture, que si les auteurs ne sont pas toujours d'accord sur les principales races de poules françaises, ils oublient rarement de citer la poule de Houdan comme en faisant partie.

– *Gossin L. en 1865 :*

«... quelques unes de nos principales races de poules sont : la race de Crévecoeur (Normandie), la race de la Flèche, la race de Houdan, la race de Gournay (Normandie), la race Flamande, la race cochinoise, la race Brahma-Parka, ...»

– *Hengé Gustave en 1868 :*

«... on possède en France cinq principales races de poules : 1° la race commune, 2° la race de Crévecoeur... 3° la race de Houdan, qui a cinq doigts à chaque patte et qui est la plus estimée dans les fermes des environs de Paris, 4° la race de la Flèche.... 5° la race de Caussade...».

– *Baillet V. en 1898 : (Annexe 3)*

«... les races de poules les plus estimées sont : race de Crévecoeur, race de Houdan, race de la Flèche, race du Mans, race de la Bresse...».

– *Changrin E. Dumont R. en 1922 dans le Larousse Agricole* dressent un tableau d'appréciation des qualités des principales races de poules. (Annexe 4)

11^e/41 Aptitude au développement précoce

11^e/41 aptitude à la production de chair.

Ces résultats la placent approximativement dans le quart supérieur du tableau au début de ce siècle, pour la production de chair à laquelle elle est destinée actuellement.

Les auteurs la classent d'ailleurs dans la catégorie des "poules bonnes pondeuses fournissant en même temps une chair délicate".

– *Bourselet V. Clérissé H. en 1933 dans leur ouvrage "Mantes et son arrondissement" : (Annexe 1)*

«Houdan possédait un important marché de chevaux, de bestiaux et surtout de volailles recherchées qui fit un centre de commerce florissant durant tout le XIX^e siècle».

Des précisions concernant la vente de la volaille de Houdan sur ces marchés nous indiquent la notoriété que ce produit avait acquis à cette époque.

– *Delafosse en 1887, journaux de Dreux et de Chartres des 10 et 13 mai 1886 (Annexe 2)*

«Un fait constant, c'est que les vrais Houdans gras, sont vendus sur nos marchés, pour Paris, de 50 centime à un franc pièce plus cher que les autres poules grasses du même poids. Il est vendu annuellement, aux marchés de Houdan, de Dreux et de Nogent le Roi, pour plus de 6.000.000 poulets gras (de 27 à 28.000 par semaine au prix moyen de 4,75 F à 5 F/tête).

– *Sotteau D. 1990, revue agricole N°1, p 22-23*

«Premier constat : il existe deux zones où l'aviculture est une activité principale : le Perche et le Drouais au sens large. La réputation de la volaille de Mans dépasse encore celle de la volaille de Houdan dont le nom n'est pas cité. Mais n'était-elle pas déjà célèbre au 17^e siècle, Racine lui-même en parlait».

– **En 1912, D. Benneton** après avoir parlé des deux premières productions, indique que : «viennent ensuite les animaux de basse cour (poulets de Houdan)» sans plus de précision. Mais cette seule phrase témoigne de l'émergence d'une race aux qualités reconnues.

Un rapide calcul nous permet de constater que le poulet gras de Houdan était vendu en moyenne de 10 à 20 % plus cher que les autres poulets de poids équivalent.

Conclusion :

La "Poule de Houdan" est une des très vieilles races de poules françaises. L'usage du nom au siècle dernier ne fait pas de doute, et il paraît même vraisemblable qu'elle était connue sous le nom de Houdan longtemps auparavant, peut être dès le 14^{ème} siècle.

C'est d'autre part un produit qui lors de son plein développement au siècle dernier et au début de ce siècle, était fort apprécié ; certains auteurs affirmant qu'elle était la race de poule la plus estimée aux environs de Paris ; ceci étant confirmé par son prix de vente supérieur aux produits similaires.

2/ Lien au terroir du produit

21/ Aire de production

Dans l'Atlas de Géographie physique et politique, par FIC, vingtième édition 1885, une carte présentant les principales productions agricoles en France indique la volaille comme principale activité dans la région de Houdan. C'est d'ailleurs, sur cette carte, la seule région où apparaît la volaille.

Les races de poules qui se sont développées dans cette région sont nombreuses. Le berceau de la poule de Houdan est défini par **A. Berthier en 1942** :

«Son aire géographique est la Beauce, et en particulier la région de Houdan, c'est pour cette raison qu'elle a pris le nom de cette petite ville du département de Seine et Oise. Sa renommée est mondiale sous cette appellation de race de Houdan».

SCAF 1891 – Fascicule des centenaires – p 15-16 :

«Cette race, du fait de ses particularités morphologiques notamment, est très bien adaptée à la région dont elle issue».

La région où la poule de Houdan a prospéré présente les terrains d'origine géologique différents, mais presque tous d'une fertilité au dessous de la moyenne. C'est surtout sur les sables dits de Fontainebleau qu'elle a donné les meilleurs résultats. Là, en effet, par suite de la perméabilité du sol, sa huppe ne constitue pas une entrave à la recherche de sa nourriture».

HFCF 11/90 1891 :

«Le fait signalé par vous, concernant les poules de Houdan se présente fréquemment et ne nous étonne pas. Nous l'avons dit souvent, le climat, le sol ont une réelle influence sur la ponte.

Entre autres exemples, nous vous citerons celui d'un de nos clients qui avait emporté à Chambéry quelques unes de nos meilleurs poules pondeuses de Houdan. Au bout de peu de temps, désolé de n'avoir que de très médiocres produits, et tenant essentiellement à une grande production d'oeufs, il achète des poules d'une autre race et céda ses Houdan à sa soeur qui possède un grand jardin à Paris.

Révolutions complètes les Houdan se remirent à pondre..

On peut noter à travers ces deux exemples qu'il s'agit d'une race dont la production en quantité et qualité est très dépendante du milieu dans lequel elle évolue. Facteurs qui confèrent au produit sa typicité.

22/ Facteurs naturels et humains

C'est sur les terrains les plus pauvres que s'est développée cette race. Comme partout ailleurs, sur les terrains qui donnaient des résultats médiocres en agriculture, se sont développées des productions animales.

La volaille, comme nous l'avons vu précédemment, a été, pendant longtemps une des principales activités de cette région. De cette longue expérience, découlent un savoir faire et une tradition qui donnent au produit toute sa typicité. (*Annexe 6*).

Conclusion :

C'est en Beauce et dans une partie de la Seine et Oise que s'est réalisée l'expansion de la race de Houdan.

Des exemples nous montrent qu'il semble exister une corrélation étroite entre le terroir et la qualité de la production.

On peut cependant croire que M. Rouillé-Arnoult, créateur de l'école d'aviculture de Gambais pensait avec justesse que «nos espèces et variétés de volailles se sont formées d'elles mêmes dans la nature de chaque contrée, chaque climat s'est fait ses variétés appropriées à ses sources d'alimentation et à ses moeurs».

V - Structure de contrôles

Nom : **QUALINORM**
Association régie par la loi du 1er Juillet 1901
Enregistrée à la Préfecture du Calvados le 25 Juin 1990
Parution au JO du 11 Juillet 1990

Adresse Maison des professions
10 Rue Alfred Kastler
14000 CAEN

Téléphone : 31.94.82.76
Télécopie : 31.95.09.11

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

- par le règlement (CEE) n° 2081/92, article 10,
- par les dispositions législatives et réglementaires concernant les labels,
- par la norme EN 45011 et ce avant le 1er janvier 1998 conformément au règlement (CEE) n°2081/92, l'homologation étant intervenu sous le numéro LA04 par un arrêté du 13 Août 1993, paru au JO le 25 Août 1993 (*Annexe 7*).

Le SIAH a été accepté comme adhérent à QUALINORM le 6 Novembre 1992 sur décision du Comité de Certification.

Conformément à la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label (arrêté du 22/10/92, paru au JO du 16 et 17/11/92, confère *Annexe 8*, QUALINORM a élaboré son plan de contrôle qui s'applique à la production label Houdan (*Annexe 9*).

VI – L'Etiquetage

A) Rappel des dispositions nationales

Carte de visite du produit, l'étiquette constitue le lien entre le producteur et le consommateur. Pour être informative et répondre aux aspirations des consommateurs, elle doit être complète, précise, ni déceptive, ni trompeuse.

Chaque étiquette doit comporter des mentions obligatoires et des mentions complémentaires qui permettent de définir les caractéristiques des produits labellisés. A côté d'une partie informative, obligatoire dans le cadre du label, peut se trouver une partie commerciale réservée à la promotion du produit.

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

La conception de l'étiquette et la taille du logo doivent être conformes aux prescriptions du livre de normes.

Afin d'assurer la traçabilité du produit, chaque étiquette est numérotée individuellement.

1/ Les mentions réglementaires

Les mentions figurant sur l'étiquetage sont les suivantes :

a) *la dénomination de vente* du produit qui peut comporter l'expression "sous label" à titre facultatif.

b) *la mention de l'état dans lequel elle produit et commercialisé* :
– produit frais.

c) *l'identification de l'abattoir* :

si l'établissement procède à l'abattage et au conditionnement, l'étiquette doit obligatoirement comporter la mention "abattu et conditionné par..." suivi du nom, de l'adresse (code postal et commune) et du numéro de l'établissement.

d) *la classe A* uniquement

e) *la présentation*

– effilé

f) *le délai limite de consommation* :

Sur l'étiquette pré-imprimée doit figurer, pour les poulets préemballés et pour les poulets nus (vendus en général chez les volaillers) : délai limite de consommation, 9 jours après abattage (voir étiquette poids-prix).

g) la mention "à consommer jusqu'au..."

La date qui figure en clair après cette mention est le 9ème jour après abattage.

Elle figure :

– pour les poulets nus, sur une étiquette collée sur la carcasse ou sur l'étiquette label en faisant en sorte qu'elle demeure indissociable de la volaille et qu'elle soit visible lors de la présentation à la vente. Cette étiquette doit répondre, en outre, aux dispositions de l'article 12 de la directive 79.112/CEE.

L'étiquette mentionnant "à consommer jusqu'au..." doit obligatoirement identifier l'abattoir par sa dénomination ou son numéro d'agrément afin d'éviter d'éventuelles pratiques de réétiquetage, et comporter le poids net et le prix (du kilogramme et de l'article) pour les produits préemballés à l'avance.

f) la mention "tenir au frais entre 0° et 4°C"

2/ Les mentions spécifiques aux poulets labellisés

a) l'origine

L'indication de la région d'origine est autorisée pour les poulets élevés sur parcours.

b) le mode d'élevage conformément au règlement (CEE) n°1538/91 de la Commission du 5 juin 1991 portant modalités d'application du règlement (CEE) n°1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour les volailles :

1° le mode d'alimentation indiqué sous la forme suivante :

"Alimenté avec % de céréales". Le pourcentage de céréales est celui retenu pour la formule d'aliment administrée pendant la plus grande partie de la période d'engraissement.

2° La mention suivante :

– fermier élevé en plein air

3° La mention de l'âge d'abattage (durée d'élevage), exprimée en jours. Aucune tolérance n'est admise – 105 jours.

c) l'identification du lot par l'indication du numéro de contrôle

d) le nom et l'adresse de l'organisme de contrôle

3/ Présentation des mentions sur les étiquettes

Les étiquettes présentent une plage informative qui comporte obligatoirement les mentions suivantes dans l'ordre indiqué ci-après :

- . classe A
- . poulet fermier élevé en plein air
- . durée de l'élevage : âge minimum d'abattage 105 jours
- . alimenté avec 75 % de céréales
- . délai limite de consommation : 9 jours après abattage (voir étiquette poids-prix)
- . tenir au frais entre 0° et 4°C
- . nom et adresse de l'organisme de contrôle : contrôlé par QUALINORM

Cette plage informative comporte les deux mentions suivantes, à l'exclusion de toute autre :

- le numéro d'homologation : N° 01-90
- le nom et l'adresse de l'organisme certificateur : certifié par QUALINORM
10 rue Alfred Kastler, la Folie Couverte-chef, 14000 CAEN.
- le nom et l'adresse de l'abattoir.

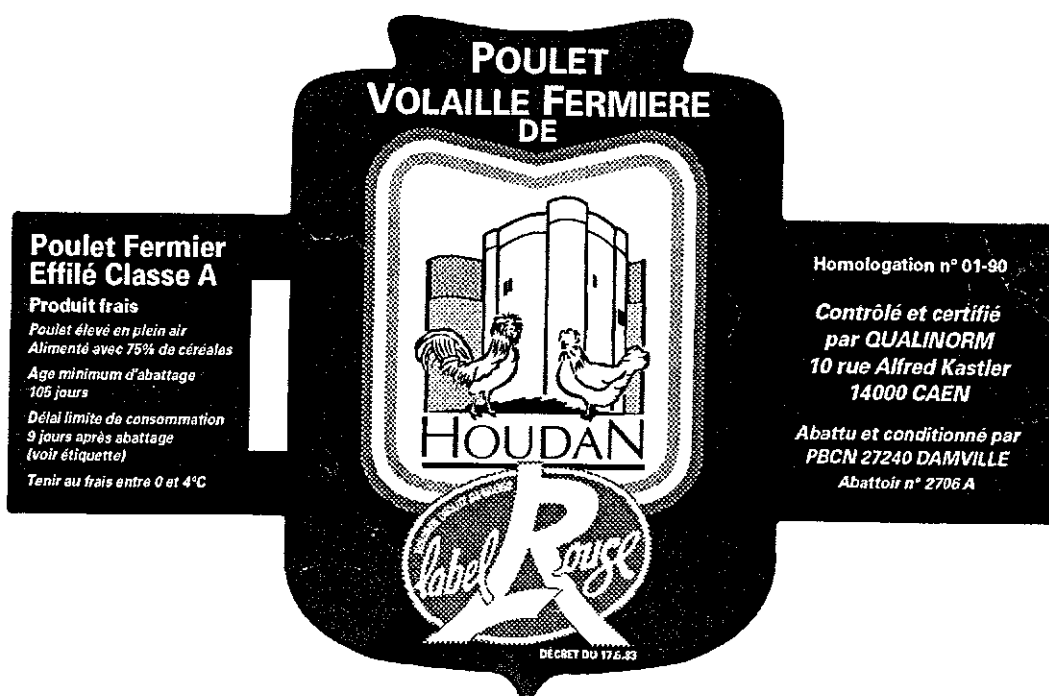
B) Agrément des étiquettes

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

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

Maquette de l'étiquette grandeur réelle



C) Sanctions

Des sanctions peuvent être prises dans le cas de la mise en vente de produits portant des marques pouvant prêter à confusion avec le label et dans le cas du non-respect des conditions d'étiquetage approuvées lors de l'homologation du label.

VII – Exigences nationales

Outre les éléments principaux de l'Indication Géographique de Provenance présentés dans ce dossier, il convient de rappeler que ces dernières font référence à des textes réglementaires qui visent d'une part à conforter l'Indication Géographique Protégée, d'autre part, à assurer un niveau de qualité supérieure aux produits Houdan qui en bénéficient puisqu'ils s'inscrivent dans la procédure des labels agricoles.

1/ Dispositions communautaires et nationales particulières, notamment :

- règlement (CEE) n°1538/91 de la Commission du 5 juin 1991 portant modalités d'application du règlement (CEE) n°1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour les volailles.
- décret du 17 mars 1967 relatif à l'étiquetage des volailles du genre Gallus, pour les dispositions non couvertes par le règlement (CEE) n°1538/91 de la Commission du 5 juin 1991.
- décret du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires et ses arrêtés d'application de la même date.
- arrêté du 7 décembre 1984 relatif à l'indication de la date du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires modifié par l'arrêté du 8 mars 1991.
- circulaire n°8947 du 30 juillet 1975 relative à l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.
- article 28-1-1 al 1 et 2, Loi du 5 Août 1960 modifié par la Loi du 30 Décembre 1988.
- Notice technique Label "Poulets de chair", arrêté du 22 Octobre 1992.
- Règlement technique label N° 01-90, arrêté du 8 Février 1993.

2/ Dispositions communautaires non obligatoires

- Conformité des le 13 Août 1993 aux critères de la norme EN 45 011 de QUALINORM, arrêté du 13 Août 1993.

Conclusion :

La volaille fermière de Houdan, comme nous l'avons vue, est prête à renaître à partir du berceau d'origine où elle a acquis ses caractéristiques spécifiques, développé des traditions d'élevage exigeantes et exprimé les propriétés organo-leptiques qui ont fait sa notoriété.

La volaille fermière de Houdan rentre dans la catégorie des produits originaux, haut de gamme, et des professionnels tant de la restauration que de la boucherie traditionnelle sont prêts à intégrer ce produit sinon à en faire leur spécialité.

Si l'écoulement du produit est donc assuré, sous réserve d'une garantie de qualité irréprochable et constante, il est légitime et indispensable que l'utilisation du nom Houdan lui soit réservée.

Avec une grande variété de substrats géologiques la zone délimitée pour l'élevage de la Houdan recouvre des terres de fertilité très inégales mais dans l'ensemble inférieure à la moyenne. Le développement de cette production représente dès lors, pour les agriculteurs qui souhaiteraient ainsi à renouer avec la tradition, une voie de diversification particulièrement motivante.

Fait le 8 Décembre 1993, à Houdan

Le Président



F. GEFFROY