DOSSIER DE DEMANDE
D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (I.G.P.)
PROCEDURE SIMPLIFIEE

VOLAILLES DE JANZE

Association du Poulet
Fermier de JANZE
13 rue Aristide BRIAND
35150 JANZE

Décembre 1993

SOMMAIRE

	Pages
1) RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR	2
2) NOM DES PRODUITS	2
2.1) Liste des produits	2
3) TYPE DE PRODUITS	2
4) CAHIER DES CHARGES	3
Description des produits	3
Délimitation de l'aire géographique de l'I.G.P.	3
Traçabilité des produits	4
Méthode d'obtention	4
Lien avec l'origine géographique	5
5) STRUCTURE DE CONTROLES	5
Plan de contrôle	6
6) ETIQUETAGE	7
7) EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES	7
ANNEXES	8

1) RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR

L'I.G.P. est demandée par l'Association du Poulet Fermier de JANZE .

Sièges administratif et social :

13 rue Aristide BRIAND
35150 JANZE

170 éleveurs adhérents sont regroupés au sein de l'Association

Les entreprises d'aval concernées par les Volailles de JANZE sont :

FEILLET VOLAILLES (Groupe FRANCE VOLAILLES) 22150 ST CARREUC

GALINA SERENT (Groupe DOUX) 56650 SERENT

ETS RAMON 53250 JAVRON LES CHAPELLES

L'association du Poulet Fermier de JANZE est utilisatrice de plusieurs Labels Rouges homologués par le Ministère de l'Agriculture

2) NOM DES PRODUITS

VOLAILLES DE JANZE

2.1) Liste des produits :

Poulet Blanc de JANZE N° d'homologation :11.80

Poulet Jaune de JANZE N° d'homologation :57 88

Découpes de Poulet Blanc de JANZE

N° d'homologation : 11.80

Découpes de Poulet Jaune de JANZE

N° d'homologation : 57.88

Chapon de JANZE N° d'homologation :32.88

Dinde de JANZE N° d'homologation :15.92

Pintade de JANZE N° d'homologation :en cours

3) TYPE DE PRODUITS

Volailles élevées en plein air .

Annexe II du Traité de Rome-Chapitre II:viandes comestibles

4) CAHIER DES CHARGES

DESCRIPTION DES PRODUITS

Les Volailles de JANZE sont :

- Issue de souche à croissance lente .
- Nourri conformément aux notices techniques homologuées.
- Elevées dans la zone de I.I.G.P.
- Elevées en plein air.

DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE DE L'I.G.P.

Département de l'ILLE ET VILAINE : en entier

Département du MORBIHAN :

- Canton de Mauron
- Canton de Ploermel
- Canton de Guer
- Canton de La Gacilly
- Canton de Allaire

Département des COTES D'ARMOR :

- Canton de Ploubalay
- Canton de Dinan Est et Dinan Ouest
- Canton de Evran
- Canton de Caulnes
- Canton de Merdrignac

Département de la MANCHE :

- Canton de Pontorson
- Canton de St jalmes
- Canton de St Hilaire du Harcouet

Département de la MAYENNE :

- Canton de Ernée
- Canton de Gorrion
- Canton de Landivy
- Canton de St Aignan/Rouë

Département du MAINE ET LOIRE :

- Canton de Pouancé

Département de la LOIRE ATLANTIQUE :

- Canton de St nicolas de Redon
- Canton de Guémené Penfao
- Canton de Derval
- Canton de Chateaubriant
- Canton de Rougé

TRACABILITE DU PRODUIT

- 1) Chez l'accoureur :
Les troupeaux de reproducteurs sont identifiés et munis d'un certificat d'origine.
Un certificat d'origine est émis par l'accoureur pour chaque lot livré chez un éleveur.
- 2) Chez l'éleveur :
Les volailles sont identifiées par la pose d'une bague numérotée à l'aile avant l'âge de 4 semaines.
Les volailles sont expédiées à l'abattoir, accompagnées d'un bon de livraison.
- 3) A l'abattoir :
Les volailles sont pesées, classées et stockées sur des chariots identifiés.
- 4) Au cours de la commercialisation :
Les volailles de JANZE quittent l'abattoir munies d'une étiquette numérotée dont l'abattoir fait une déclaration d'utilisation à l'Organisme Certificateur et qui permet de remonter à l'origine du lot.
- 5) Contrôles effectués par l'organisme certificateur
Contrôle documentaire :
Les déclarations de mise en place des troupeaux de reproducteurs, les certificats d'origine des lots livrés chez les éleveurs, les bons d'enlèvement, de classement, les déclarations d'utilisation d'étiquettes sont transmis chaque semaine à l'Organisme Certificateur qui contrôle pour chaque lot la provenance, le classement et la commercialisation.

Contrôles sur sites

L'ensemble des opérateurs (accoueurs, éleveurs, abatteurs expéditeurs, points de vente) est contrôlé par l'Organisme Certificateur de façon inopinée et par sondage.

METHODE D'OBTENTION

- Les Volailles de JANZE sont ;
- Elevées dans la zone de l'I.G.P.
  - Alimentées suivant les notices techniques Label (les chapons sont finis au lait entier)
  - Elevées en plein air avec 2 m² par sujet
  - Abattus à 81 jours minimum pour les poulets
à 150 jours minimum pour les dindes et les chapons.

LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

a) Terroir :

Depuis de très nombreuses années la région de JANZE est réputée pour l'élevage des volailles ainsi qu'en atteste M. Ogée dans son dictionnaire de la province de Bretagne en 1843 : "l'élève des volailles est toujours une des industries les plus lucratives de ce pays : la renommée qu'elles ont acquises et qu'elles conservent est bien méritée . En effet les poulardes de Janzé sont remarquables par la finesse de leur goût ." En 1900 le marché hebdomadaire de Janzé était pour les volailles vivantes le plus important d'Ille et Vilaine .

b) Elevage :

Les volailles de Janzé sont nourries avec plus de 70 % de céréales, sont élevées en plein air et abattues à 81 jours minimum pour les poulets, à 94 jours minimum pour les pintades et à 150 jours minimum pour les dindes et les chapons .En outre les chapons sont finis au lait entier pendant 4 semaines .

c) Poids économique :

Le département d'Ille et Vilaine traditionnellement producteur de lait est fortement éprouvé par la mise en place des quotas laitiers . La production de volailles (plus de 3 millions par an) permet le maintien de nombreuses exploitations agricoles, en effet dans de nombreux cas la production de volailles fermières de Janzé constitue l'essentiel du revenu de l'exploitation.

A ce jour 170 exploitations agricoles sont concernées et une étude récente estime que 350 emplois au total sont induits par la production des volailles de Janzé .

5) STRUCTURE DE CONTROLE

Les volailles de Janzé sont contrôlées par JANZE QUALIPLUS 13bis rue Aristide BRIAND 35150 JANZE Cet organisme est en cours d'agrément à la norme EN 45011 par les Ministères Français de l'Agriculture et des Finances .

PLAN DE CONTROLE 1994

SITES CONTROLES	CONTROLE PAR L'ORGANISME CERTIFICATEUR
Organisation de producteurs	Visite générale d'aptitude
Accouveurs	Respect du cahier des charges et tenue documentaire
Elevages	Respect du cahier des charges et tenue documentaire auprès de tous les éleveurs Visite une fois par bande
Fabricants d'aliments	Respect du cahier des charges et tenue documentaire
Abattoirs	Traçabilité et tenue des documents Contrôle classement Conditions d'abattage, classement, pesée, refroidissement
Emballage expédition	Traçabilité Tenue des documents
Points de vente	Respect des règles de traçabilité et publicité
Analyse physico-chimique des aliments	Vérification des critères
Dégustation	Evaluation de la qualité sensorielle
Analyse viande	Respect de la législation

N.B.: les fréquences de contrôle sont celles des notices techniques nationales définissant les critères minima à remplir pour l'obtention du Label

6) ETIQUETAGE

Tout étiquetage apposé sur un produit bénéficiant de l'appellation liée à l'I.G.P. doit avoir au préalable reçu un avis favorable de la Commission Nationale des Labels et de la certification de conformité .

Les certificats d'origine, étiquettes, et vignettes, devront en tout point respecter les dispositions législatives en vigueur et les règles spécifiques au Label Rouge

L'étiquetage comporte une plage informative renseignant le consommateur sur les caractéristiques du produit .

Liste des mentions obligatoires et spécifiques aux Labels figurant dans la plage informative :

- Classe A
- Fermier élevé en plein air
- Durée d'élevage :   jours au minimum
- Alimenté avec :   % de céréales
- Délai limite de consommation :   jours après abattage (voir étiquette poids prix)
- Tenir au frais entre 0° et 4°
- Le numéro d'homologation
- Le nom et l'adresse de l'Organisme Certificateur

7) EXIGENCES NATIONALES OU COMMUNAUTAIRES

7.1) REFERENCES COMMUNAUTAIRES

La production et la commercialisation sont régies par les règlements C.E.E. 2891/93 , 1538/91 et 1906/90 concernant les normes de commercialisation des viandes de volaille .

7.2) REFERENCES NATIONALES

Les volailles de JANZE bénéficient du LABEL ROUGE et répondent aux exigences des notices techniques agréées par arrêté inter-ministériel et aux règlements techniques homologués par la Commission Nationale des Labels et de la Certification de conformité. La production et la commercialisation sont régies par les articles L115-21 à L115-26 du code de la consommation, le décret du 17/06/83 relatif aux Labels Agricoles et le décret de mars 1967 relatif aux normes de commercialisation des volailles .