

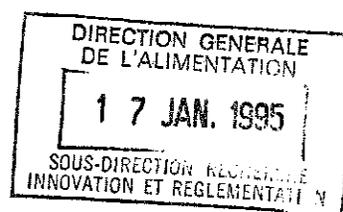
**DEMANDE D'ENREGISTREMENT
D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

pour les

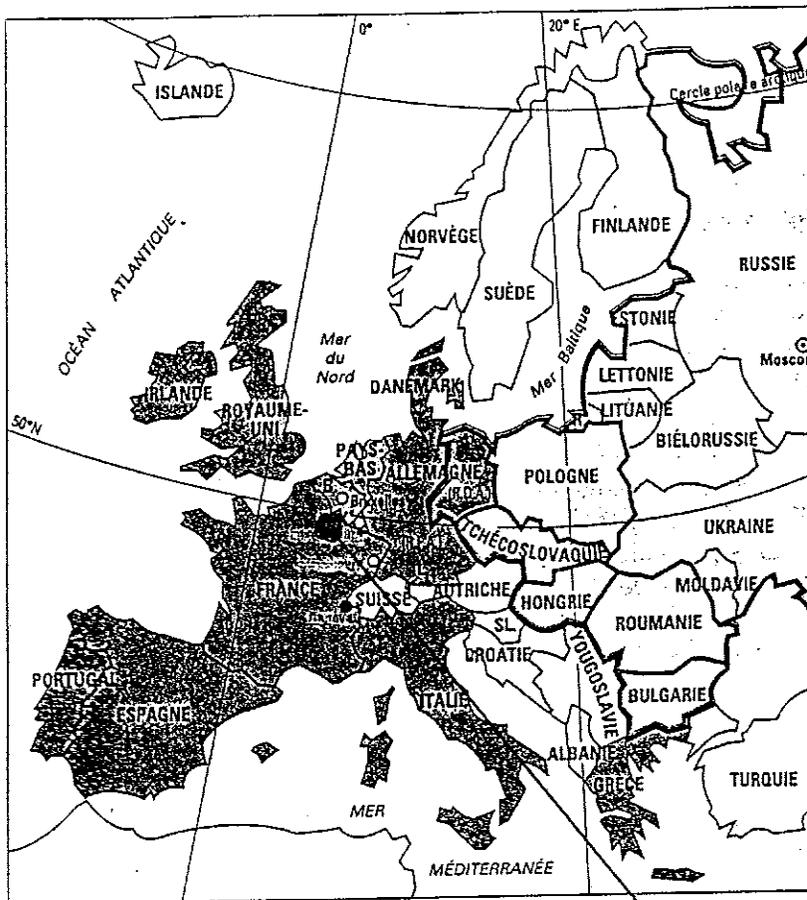
VOLAILLES DE LA CHAMPAGNE

ORGANISME DEMANDEUR

- SYNDIM pour son comité : NORD-PICARDIE-CHAMPAGNE



LA COMMUNAUTE EUROPEENNE



LA CHAMPAGNE

SOMMAIRE

I - RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR

II - NOM DU PRODUIT

III - TYPE DE PRODUITS

IV - CAHIER DES CHARGES

- a) Description du produit
- b) Délimitation de l'aire géographique
- c) Traçabilité
- d) Méthode d'obtention
- e) Lien avec l'origine géographique

V - STRUCTURE DE CONTROLE

VI - ETIQUETAGE

VII - EXIGENCES NATIONALES

Pièce jointe :

Arrêté d'agrément de SYNDIM

I - GROUPEMENT DEMANDEUR

(Liste à jour au 10/01/1995).

Nom : SYNDIM / Syndicat Malvoisine

Syndicat professionnel Avicole régi par la Loi du 21 mars 1884
Statuts déposés à la Préfecture de Paris le 21 novembre 1975 sous le N° 15447.

Siège Social : 46, rue du Hurepoix
91470 LIMOURS

Téléphone : 64.91.22.58

Télécopie : 64.91.49.43

pour son Comité Nord-Picardie-Champagne

dont le Siège Social est aux Etablissements :

VANDEVOORDE-BOGAERT
Quartier de la Gare
59189 STEENBECQUE

Téléphone : 28.43.60.55

Télécopie : 28.43.68.15

dont la composition est la suivante (à la date d'établissement du présent dossier) :

- ABATTOIRS

LE POULET DU NORD
La Flamengrie
02260 LA CAPELLE

LES ELEVEURS DE LA CHAMPAGNE
B.P. 3 - Caurel
51420 WITRY-LES-REIMS

VANDEVOORDE-BOGAERT
Quartier de la Gare
59189 STEENBECQUE

- COUVOIRS

COUVOIR DE L'ETOILE
59122 HONDSCHOOTE

CENTRE AVICOLE DU CHATEAU
Chaudeney
54200 TOUL

CIE JEAN GOUBIN
Les Appats
22150 PLOUGUENAST

- FIRMES ALIMENTS

NORD SANDERS
Alimentation Animale
59550 LANDRECIÉS

VIGALARDEN
B.P. 49
08300 RETHÉL

AVENIR RURAL
B.P. 909
22, Boulevard Carnot
62033 ARRAS

CHAMPLOR-SANDERS
Merlaut
51300 VITRY-LE-FRANCOIS

COPAM
St-Martin-sur-le-Pré
51000 CHALONS-SUR-MARNE

DOISY PREVITAL
B.P. 39
59267 PROVILLE

UCALPI
B.P. 7
Route d'Aveluy
80300 ALBERT

VANAL
69, rue de Guarbecque
62350 SAINT-VENANT

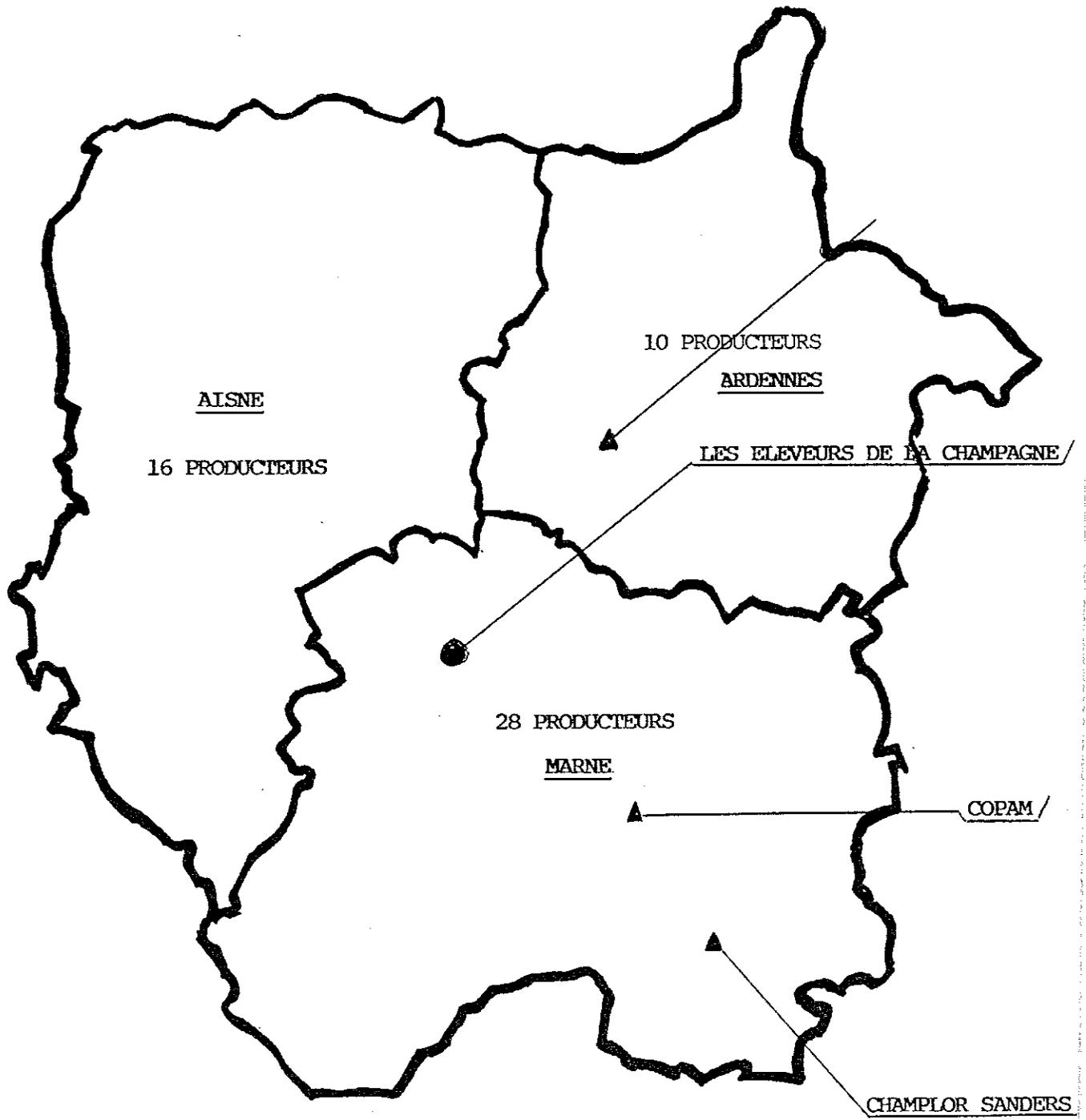
- 122 ELEVEURS

répartis sur les départements suivants :

- | | |
|------------|-----------------|
| . Nord | . Pas-de-Calais |
| . Somme | . Oise |
| . Aisne | . Marne |
| . Ardennes | |

et leurs cantons limitrophes.

REPARTITION GEOGRAPHIQUE DES PARTENAIRES



LA CHAMPAGNE

- ABATTOIR
- ▲ FIRME ALIMENT

II - NOM DU PRODUIT

"VOLAILLES DE LA CHAMPAGNE"

LISTE des PRODUITS CONCERNES présentés frais ou surgelés :

POULET	entier ou en découpe
PINTADE	entière ou en découpe
DINDE	entière
CHAPON	entier
POULARDE	entière

III - TYPE DE PRODUITS

Cf. Annexe II du Traité de Rome
Chapitre 2 "Viandes et abats comestibles"

IV - CAHIER DES CHARGES

a) Description du produit

Les volailles de la Champagne sont des volailles fermières élevées, alimentées, abattues et conditionnées selon les règles du Label Rouge, en frais ou surgelé, entier, prêt à cuire, effilé ou en découpe (sauf pour les volailles festives).

b) Délimitation de l'aire géographique

La production des volailles de la Champagne s'effectue exclusivement sur les départements de la Marne, de l'Aisne, des Ardennes et leurs cantons limitrophes définies ci-après à la page 9/35.

Les conditions d'enlèvement, de transport et d'attente avant abattage doivent être telles qu'elles entraînent le moins possible d'agression pour les animaux. Ainsi les élevages doivent être situés à moins de 100 km de l'abattoir ou à moins de 2 heures de transport de celui-ci.

Un aménagement des systèmes de transport et une attente réduite en abattoir sont recommandés.

c) Traçabilité

La traçabilité s'effectue avec les moyens ci-dessous énumérés :

- Certificat d'origine des poussins comprenant un numéro devenant le numéro d'identification de la bande jusqu'à la commercialisation ;
- Numéro de code enregistré pour chaque intervenant de la filière ;
- Comptabilité informatique des volailles ;
- Comptabilité matière ;
- Numérotation des étiquettes ou des emballages surgelés ;
- Contrôles par l'Organisme Certificateur à tous les stades de la filière (selon plan de contrôle page 16/35) ;
- Mises en place particulières pour le surgelé et identification spécifique permettant une reconnaissance rapide du produit. Les volailles de chair destinées à la surgélation ne peuvent en aucun cas être commercialisées en frais.

Cantons Limitrophes :

aux départements de la Marne : (Meuse, Haute-Marne, Seine-et-Marne, Aube)

Saint-Dizier, Montier-en-Der, Wassy, Villiers-Saint-Georges, La Ferté Gaucher, Clermont-en-Argonne, Seuil d'Argonne, Vaubecourt, Revigny-sur-Ornain, Bar-le-Duc, Ancerville, Charouges, Ramerupt, Arces-sur-Aube, Mery-sur-Seine, Romilly-sur-Seine, Villenauxe la Grande.

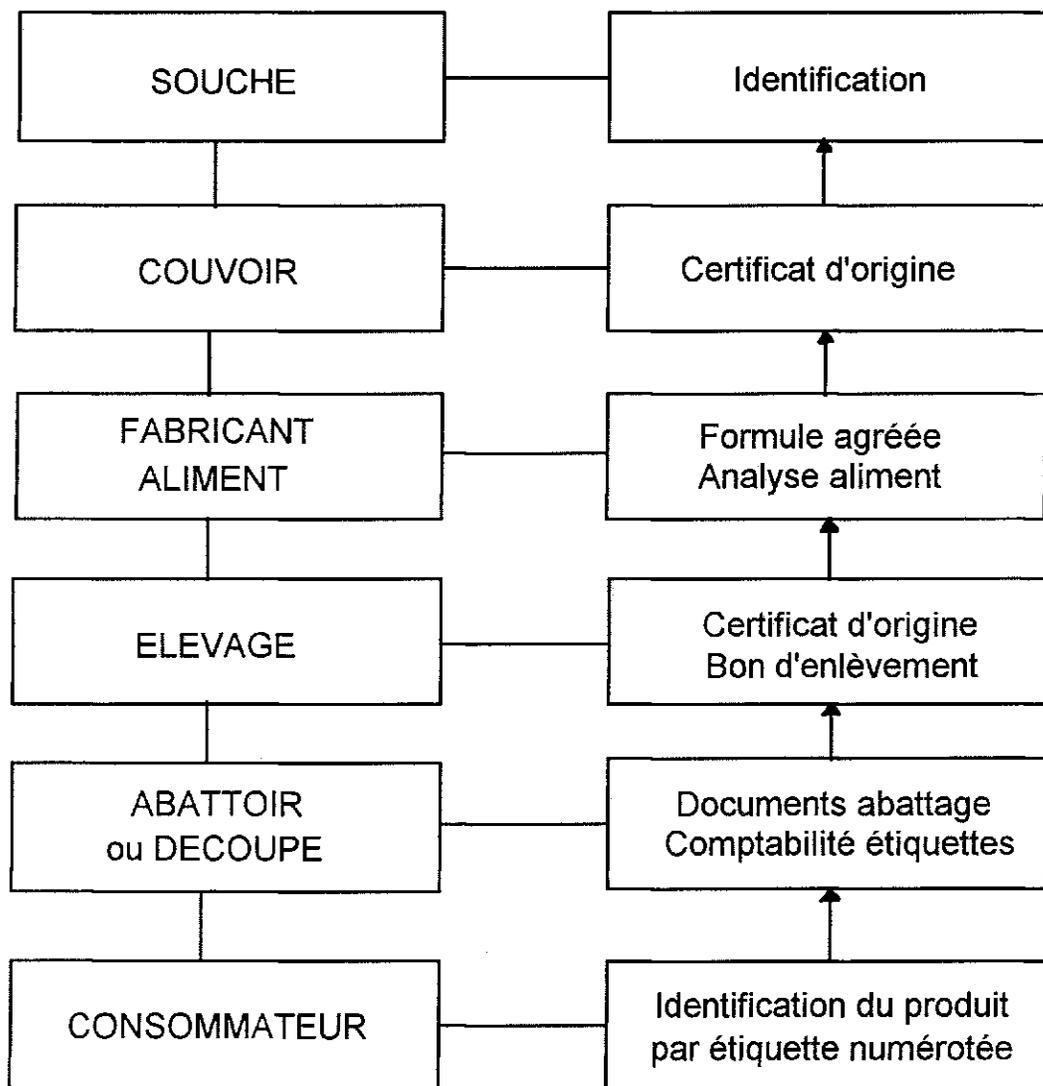
aux départements de l'Aisne : (Oise, Somme, Nord)

Betz, Crepy-en-Valois, Attichy, Noyon, Guiscard, Ham, Peronne, Roisel, Rebais, Cambrai Est et Ouest, Carnières, Clary, Le Cateau, Marcoing, Selesnes, Landrecies, Quesnoy Est et Ouest, Maubeuge Nord et Sud, Soire-le-Château, Trélon, Arrondissement du Douai, Avesnes Nord et Sud, Bavay, Berlaimont, Haumont.

au département des Ardennes : (Meuse)

Stenay, Dun-sur-Meuse, Montfaucon, Varennes-en-Argonne.

TRACABILITE DU PRODUIT



d) Méthode d'obtention

Les volailles de la Champagne sont élevées selon un règlement technique particulier à chaque espèce dont le résumé figure ci-après.

- SOUCHE à croissance lente provenant de troupeaux répertoriés, chaque livraison de poussins étant accompagnée d'un Certificat d'Origine.

- CONDITIONS D'ELEVAGE

. Bâtiments d'élevage

Les volailles de la Champagne sont élevées dans des bâtiments clairs de type Label - 400 m² maximum de surface utile, la largeur ne doit pas excéder 9 m - avec des trappes d'accès au parcours extérieur d'une hauteur de 0,35 minimum d'ouverture utile devant être ouvertes au plus tard de 9 heures au crépuscule.

. Densité à l'intérieur des bâtiments

Les densités maximales à l'intérieur des bâtiments sont les suivantes :

pour les poulets	: 11/m ²
pour les pintades	: 13/m ²
pour les dindes	: 6,25/m ²
pour les chapons	: 6,25/m ²
pour les poulardes	: 6,25/m ²

- PARCOURS EXTERIEUR

Le parcours extérieur doit être herbeux et/ou ombragé et sa surface doit être au moins égale à :

pour les poulets	: 2 m ² /sujet
pour les pintades	: 2 m ² /sujet
pour les dindes	: 6 m ² /sujet
pour les chapons	: 4 m ² /sujet
pour les poulardes	: 3 m ² /sujet

L'accès au parcours est obligatoire au plus tard à :

- 6 semaines pour les poulets, chapons et poulardes ;
- 7 semaines pour les dindes ;
- 6 ou 8 semaines pour les pintades (suivant la saison).

- ALIMENTATION

La distribution des régimes doit permettre un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

La description des séquences alimentaires au cours de l'élevage ainsi que la proportion de céréales et éventuellement de produits laitiers incorporés dans ces aliments figurent dans le règlement technique de chaque label.

Une attention particulière est portée à la qualité des matières premières alimentaires et des aliments suivants :

- . céréales et sous-produits de céréales : 75 % minimum en moyenne pondérée, sauf pour les pintades (70 %), (la formule respectant, en tout état de cause la réglementation en vigueur avec 70 % minimum de céréales au stade de l'engraissement) dont un maximum de 15 % de sous-produits de céréales, en poids de la formule d'aliments (huiles non comprises) ;
- . tourteaux de soja, tournesol et colza ;
- . graines d'oléagineux ;
- . graines de protéagineux ;
- . huiles végétales (sont exclues les huiles de colza à plus de 5 % d'acide érucique) ;
- . produits d'origine laitière ;
- . farines de luzerne et leurs dérivés ;
- . mélasses ;
- . aliment (complémentaire) minéral ;
- . colza, limité à 5 % maximum dans toutes ses formes.

Le taux de matières grasses totales est limité à 5 %.

L'emploi d'autres matières premières et aliments est subordonné à l'avis favorable de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, Section des Labels.

La distribution de céréales sur le parcours est autorisée. Dans ce cas, il faut préciser dans le règlement technique la moyenne consommée par jour et enregistrer les distributions sur la fiche d'élevage.

Pendant toute la durée de l'élevage, les facteurs de croissance sont interdits, conformément à la réglementation, ainsi que les économiseurs de consommation d'aliments.

Additifs

Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :

- . antibiotiques : ils sont interdits en tant que facteurs de croissance et également en tant qu'économiseurs d'aliments ;
- . substances ayant des effets anti-oxygène : le B.H.T. (butylhydroxytoluène) est interdit ;
- . coccidiostatiques : l'emploi de la robénidine doit cesser 15 jours avant la date d'abattage présumée ;
- . agents liants, antimottants et coagulants : les lignosulfonates liquides sont interdits ;
- . matières colorantes : seuls les xanthophylles autorisés par la réglementation peuvent être utilisés. Leur teneur ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment complet ou de l'équivalent d'une ration journalière ;
- . vitamines : l'emploi de vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 U.I./kg de l'aliment complet, ou de l'équivalent d'une ration journalière.

Le retrait des additifs avant l'abattage s'effectue conformément à la réglementation en vigueur ; en outre, les 5 derniers jours avant l'abattage le régime est exempt de tout additif, au sens de ceux qui sont soumis au retrait.

Produits azotés

Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur (arrêté modifié du 27 août 1987).

Aliments médicamenteux

Sur un plan légal, les aliments médicamenteux relèvent du statut du médicament vétérinaire. En conséquence, ils ne peuvent être fabriqués que par des établissements agréés et délivrés sur prescription vétérinaire.

Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.

- PROPHYLAXIE ET TRAITEMENTS

Un programme de prophylaxie agréé par les Services Vétérinaires de l'état membre est établi et les interventions prévues sont limitées au strict nécessaire. Les traitements sont limités aux interventions indispensables et effectués sur ordonnance et sous contrôle vétérinaire.

- ABATTAGE ET CONDITIONNEMENT

L'âge minimum d'abattage est fixé à :

- 81 jours pour les poulets
- 94 jours pour les pintades
- 140 jours pour les dindes
- 150 jours pour les chapons
- 126 jours pour les poulardes

L'abattage et le conditionnement doivent être pratiqués dans des abattoirs répondant aux normes de la réglementation en vigueur et suivant les normes d'abattage prévues par la Notice Technique de chacun des Labels concernés.

L'organisation de l'abattoir doit permettre de séparer nettement, par un intervalle de temps suffisant, les bandes de volailles fermières sous label des autres productions. Les volailles sous label sont abattues en priorité et de préférence en début de journée. En aucun cas, les volailles label ne doivent être abattues après des poules.

Les opérations de ramassage, d'abattage, de ressuyage et de conditionnement doivent aboutir à la fourniture de carcasses présentant, outre les caractéristiques exigées par la réglementation en vigueur, une certaine fermeté de chair et l'absence d'eau ajoutée.

- MISE EN MARCHÉ

Les opérations mise en marché doivent s'effectuer de manière à ne pas nuire à la qualité du produit.

Le délai limite de consommation est fixé à :

. en produit frais :

- | | |
|----------------------------|--|
| pour les poulets | : 9 jours après abattage, jour d'abattage non compris |
| pour les pintades | : 11 jours après abattage, jour d'abattage non compris |
| pour les dindes et chapons | : 15 jours après abattage, jour d'abattage non compris |
| pour les poulardes | : 15 jours après abattage, jour d'abattage non compris |

Les mêmes délais limites de consommation sont applicables aux produits présentés en découpe.

. en produit surgelé :

Le délai limite d'utilisation optimale est fixé à 10 mois après abattage. Une fois ce délai atteint, les volailles sont retirées de la vente.

- CONTROLES

Un plan de contrôle minimum est établi.

Les objectifs du contrôle comportent une surveillance vigilante des apports tout au long de la chaîne de production, la mise en oeuvre de nombreuses mesures qualitatives et quantitatives relevant de diverses disciplines qui puissent être collationnées, analysées et exploitées. Le contrôle doit permettre d'assurer une meilleure information des consommateurs en portant à leur connaissance ses éléments constitutifs.

Un organigramme général doit préciser la nature et la fréquence des contrôles ainsi que les techniques d'échantillonnage et de mesure utilisées. La description des opérations de contrôle demeure indispensable dans le règlement du label qui doit comprendre à cet effet :

- . le cadre du contrôle et ses différents niveaux d'intervention, depuis l'origine jusqu'à la vente du produit au consommateur ;
- . les éléments constitutifs du contrôle proprement dit ;
- . la fréquence des contrôles ;
- . le plan de travail permettant, sur documents, de prendre connaissance des résultats des contrôles au cours de leurs différentes phases d'exécution ;
- . la nature et la gradation des sanctions prévues ;
- . la certification de qualité étant étroitement associée à l'origine du sujet et à son lieu d'élevage, toute disposition pratique doit être prise en vue de garantir au consommateur, pour "chaque produit" :
 - une identification individuelle,
 - un contrôle continu.

Des tests de dégustation et des mesures de perte à la cuisson normalisées constituent un des éléments du contrôle.

Le tableau ci-après indique les niveaux de contrôle et la fréquence minimale de ces contrôles.

**PLAN DE CONTROLE MINIMUM
DES LABELS AVICOLES**

Le présent plan de contrôle est destiné à définir les bases minimales sur lesquelles seront établies les procédures de certification des produits avicoles sous label.

Niveau de contrôle	Fréquence minimale de contrôle
Couvoirs	2 contrôles inopinés par an et par couvoir pour les volailles annuelles 1 contrôle inopiné par an pour les volailles festives
Elevages	1 contrôle par bande (volailles à rôtir, palmipèdes prêts à gaver)
Fabricants d'aliments	2 contrôles inopinés par an et par usine
Analyses d'aliments	1 analyse par an et par formule agréée
Abattoirs	6 contrôles inopinés par abattoir et par an dont un réalisé en période d'abattage des produits festifs
Analyses bactériologiques	3 contrôles bactériologiques par trimestre et par abattoir pour les poulets, dont un au moins réalisé par l'organisme certificateur
Ateliers de découpe et atelier de transformation	12 contrôles inopinés par atelier et par an
Produits sur points de vente	1 contrôle par abattoir et par tranche de 100.000 volailles labellisées par an, avec un minimum de six contrôles par an et par abattoir
Tests organoleptiques	volailles annuelles : 1 test par tranche de 500.000 volailles labellisées par label et par an, avec un minimum de 4 tests par label et de 1 test par abattoir ; la répartition des tests par abattoir se fait au prorata de leur volume respectif d'activité. volailles festives : 3 tests par label et par an

e) Lien avec l'origine géographique

La Champagne trouve ses origines vers les années 577 pour aboutir en 1663 à la physionomie actuelle (Cf. document C.1 page 19/35). Située à l'Est de Paris, son étendue surprend par sa diversité géologique qui a façonné des économies et des modes de vie très différents (Cf. document C.2 page 20/35).

C'est **la Champagne pouilleuse** qui, devenue une terre prospère grâce à la grande culture de céréales, a engendré l'élevage de viande comme l'embouche de taurillons.

De tous temps les volailles ont fait partie du **paysage champenois**, bien avant que les vignes et le champagne n'atteignent leur célébrité (Cf. document C.3 page 21/35).

Le rapprochement du vin de Champagne et des volailles a permis la création de subtiles recettes comme celles-ci (Cf. document C.4 page 22/35).

L'histoire bouleversée par les invasions a forgé aux Champenois un caractère obstiné et entreprenant et c'est tout naturellement que dans les années 1960 l'introduction du Maïs Grain devait influencer fortement l'aviculture existante mais aussi celle naissante des volailles fermières Label Rouge qui correspondait parfaitement à leur attente : Des produits de qualité supérieure nécessitant une consommation maxima de grain.

Ainsi fut créée en 1959 l'entreprise "Les Eleveurs de la Champagne". Installée au centre de trois communes à Caurel dans la Marne, elle connut un essor rapide grâce à la proximité de Reims et des premiers succursalistes alimentaires dont cette ville a été la capitale historique et dont l'ère s'est terminée au début des années 1980 (Goulet Turpin, le Familistère, l'Economique rémois, les coopérateurs de Champagne).

Pour faire face à la forme actuelle de commerce installée sur des raisonnements dynamiques et prospectifs, les Eleveurs de la Champagne se sont agrandis deux fois en 1979 et en 1981 puis obtinrent le Label Rouge en 1985. Dotés d'un abattoir moderne, agréé C.E.E., ils ont poursuivi leur développement en passant d'une production de 69.308 volailles label rouge en 1986 à 636.176 en 1993 avec une progression annuelle constante de 12 % depuis 1990.

Leurs produits sont aujourd'hui fortement implantés dans les magasins de la région et bénéficient d'une grande notoriété ainsi que l'attestent les extraits de presse et recettes actuelles annexés au présent dossier :

Documents C.5 et C.6 page 23 et 24/35 : Extrait de "L'union" (Avril 86)
"Nos volailles dans votre linéaire"

Document C.7 page 25/35 : Extrait de "L'Ardennais" (Juin 90)
"Modernisation et souci de la qualité pour les Aviculteurs de Champagne"

Document C.8 page 26/35 : Extrait de "la Marne Agricole" (Septembre 90)
"65 Aviculteurs vous ouvrent leurs portes"

Document C.9 page 27/35 : Extrait de "l'Agriculteur de l'Aisne" (1990)
"Un Eleveur a choisi la Volaille..."

Document C.10 page 28/35 : Extrait de "L'union" (Décembre 92)
"Volailles : L'heure de la diversification"

Document C.11 page 29/35 : Extrait de "La Marne Agricole" (Novembre 92)
"Deux atouts majeurs : Céréales et Environnement"

Document C.12 page 30/35 : Extrait de "l'Agriculteur de l'Aisne" (Février 93)
"Volailles : Produire ce que l'on peut vendre"

Documents C.13 et C.14 pages 31 et 32/35
Des recettes avec les volailles de la Champagne.

V - STRUCTURE DE CONTROLE

Les contrôles et la Certification des volailles de la Champagne sont assurés par :

l'organisme SYNDIM / Syndicat Malvoisine

Adresse bureaux :

7, rue de Janvry
Z.A. de Montvoisin 77
91400 GOMETZ-LA-VILLE

Téléphone : (1) 60.12.34.13

Télécopie : (1) 60.12.46.50

dont l'agrément a été accordé sur la triple base de respect des dispositions en matière de certification et de contrôle 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, comme l'impose le règlement CEE N° 2081/92.

(Cf. copie arrêté de l'agrément paru au J.O.R.F. du 15 février 1994 jointe au présent dossier).

VI - ETIQUETAGE

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

Sur chaque étiquette apparaît le logo Label Rouge de façon conforme aux prescriptions du livre des normes.

Les mentions obligatoires conformes à la réglementation en vigueur et aux notices techniques label sont les suivantes :

- la dénomination de vente du produit (Poulet - pintade - dinde etc...)
- la mention de l'état dans lequel le produit est commercialisé (frais ou surgelé)
- l'identification de l'abattoir
- la classe (A uniquement)
- la présentation (effilé - éviscéré sans abats - découpe)
- le délai limite de consommation
- l'identification de l'Organisme Certificateur
- le numéro d'homologation du Label
- la mention produit frais
- une plage informative comprenant :
 - . Fermier - Classe A - Elevé en plein air ou en liberté,
 - . la durée d'élevage : "X jours minimum",
 - . le mode d'alimentation : "alimenté avec X % de céréales",
 - . "délai limite de consommation : X jours après abattage",
(voir étiquette poids-prix)
 - . "tenir au frais entre 0 et 4°C",
 - . nom et adresse de l'Organisme de contrôle.

Facultativement, peut également figurer sur l'étiquette la zone de production des volailles de Champagne.

La mention "à consommer jusqu'au..." figure :

- pour les volailles préemballées, sur l'étiquette poids-prix ;
- pour les volailles nues, sur l'étiquette collée sur la carcasse en faisant en sorte qu'elle demeure indissociable de la volaille et qu'elle soit visible lors de la présentation à la vente.

VII - EXIGENCES NATIONALES

ENGAGEMENT DU GROUPEMENT DEMANDEUR

En vue de conforter l'Indication Géographique Protégée "Volailles de la Champagne" et d'assurer un niveau de qualité supérieure aux produits qui en bénéficieront, le groupement demandeur s'engage à respecter et à faire respecter par les différents intervenants de la filière :

. Les dispositions communautaires particulières, notamment :

- le Règlement (CEE) sur les normes de commercialisation des volailles.
- les Directives (CEE) sur le bien-être des animaux et leurs conditions de transport

. Les dispositions nationales particulières :

- Notices Techniques du label.
- Règlements techniques Label de SYNDIM.

. La conformité aux critères de la norme EN 45011.
