

DEMANDE d'ENREGISTREMENT d'une  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**I.G.P.**

DEMANDE *d'*ENREGISTREMENT *d'une*

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**(I.G.P.)**

(Selon la procédure simplifiée)  
Règlement (CEE) 2081/92

Produits concernés :           ⇒ Volailles

Dénomination géographique : ⇒ AIN

Protection demandée :       ⇒ I.G.P.

Groupement demandeur :   ⇒ Syndicat des volailles fermières de l'AIN

## SOMMAIRE

	<i>Page</i>
1) GROUPEMENT DEMANDEUR	4
2) NOM DU PRODUIT	5
3) TYPE DE PRODUIT	5
4) DESCRIPTION DU PRODUIT	6
5) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	8
6) TRACABILITE - ORIGINE DU PRODUIT	9
7) METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	12
8) LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	14
- la forte tradition avicole départementale.	14
- la tradition gastronomique avicole du département.	14
- la réputation des volailles fermières de l'AIN.	15
- les circuits de distribution et le positionnement qualitatif du produit.	19
9) STRUCTURE DE CONTROLE	21
10) ETIQUETAGE	22

## ANNEXES

<u>ANNEXE 1</u>	Carte du département de l'AIN
<u>ANNEXE 2</u>	Liste des cantons limitrophes
<u>ANNEXE 3</u>	Poème de Gabriel Vicaire : Le chapon
<u>ANNEXE 4</u>	L'Ain Agricole - juillet 1987
<u>ANNEXE 5</u>	L'aviculteur n° 483
<u>ANNEXE 6</u>	Le Progrès - 11 juin 89
<u>ANNEXE 7</u>	L'Ain Agricole - mai 1989
<u>ANNEXE 8</u>	L'Ain Agricole - septembre 1990
<u>ANNEXE 9</u>	L'Ain Agricole - juillet 1990
<u>ANNEXE 10</u>	L'Ain Agricole - octobre 1991
<u>ANNEXE 11</u>	Le Progrès - mars 1992
<u>ANNEXE 12</u>	Lettre de M. Sillot
<u>ANNEXE 13</u>	Lettre du Syndicat des Maîtres bouchers et bouchers-charcutiers de la Haute-Savoie.
<u>ANNEXE 14</u>	Témoignage de M. GOULY directeur d'un des abattoirs de volailles fermières de l'AIN.

1

**GROUPEMENT DEMANDEUR****SYNDICAT DES VOLAILLES  
FERMIERES DE L'AIN*****Siège Social :***

MAISON de l'AGRICULTURE  
4, Avenue du Champ de Foire  
01003 BOURG en BRESSE

***Siège Administratif :***

24, Rue de Montholon  
01000 BOURG en BRESSE  
Tél : 74 21 37 50  
Fax : 74 32 22 97

***Forme Juridique :***

Syndicat Professionnel

***Composition :***

Producteurs  
Transformateurs  
Accouveurs  
Firmes d'aliments

**2** **NOM DU PRODUIT**

VOLAILLES de l'AIN

**3** **TYPE DE PRODUIT**

Les Volailles de l'AIN sont rattachées à l'annexe II du traité instituant la Communauté Européenne,

*Chapitre 2 : viandes et abats comestibles.*

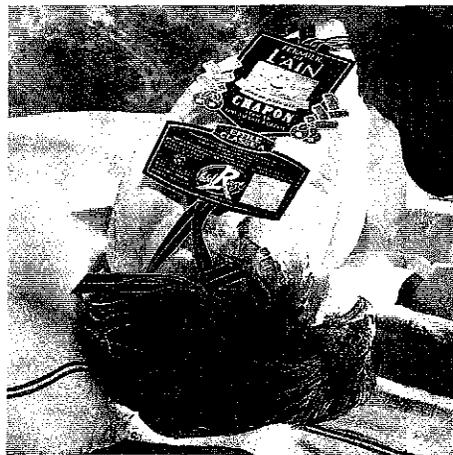
## 4

**DESCRIPTION DU PRODUIT****LE POULET FERMIER DE L'AIN**

Le Poulet fermier de l'AIN est un poulet à chair blanche et croissance lente, issu de souches rustiques reconnues par le Ministère de l'Agriculture (arrêté du 22/10/92, parution au JO les 16 et 17/11/92).

**LE CHAPON FERMIER DE L'AIN**

Le chapon fermier de l'AIN est issu de souche à chair blanche sélectionnée pour sa qualité de viande et sa croissance lente, reconnue par le Ministère de l'Agriculture (arrêté du 22/10/92, parution au JO les 16 et 17/11/92).



**LA DINDE FERMIERE DE L'AIN**

La dinde fermière de l'AIN, issue de souche légère, est sélectionnée pour sa chair ferme et sa peau fine.

**LA PINTADE FERMIERE DE L'AIN**

Elevée en plein air, la pintade est issue de souche à chair ferme et peau fine.

Les abattoirs commercialisant des volailles fermières de l'AIN sont agréés CEE en conformité avec les articles 1538 (1991) et 1906 (1990).

Les volailles fermières de l'AIN comportent quelques caractéristiques résumées dans le tableau suivant :

	POULET fermier de l'Ain		CHAPON fermier de l'Ain		DINDE fermière de l'Ain		PINTADE fer- mière de l'Ain	
<b>Un âge minimal d'abattage (jours)</b>	81		150		140		94	
<b>Exemple de présentations</b>	Effilé	PAC*	Effilé	PAC	Effilée	PAC	Effilée	PAC
<b>Poids minimal de carcasse (kg)</b>	1.3	1.0	3.1	2.7	2.7	2.3	1.1	0.850

\* PAC = éviscéré sans abat

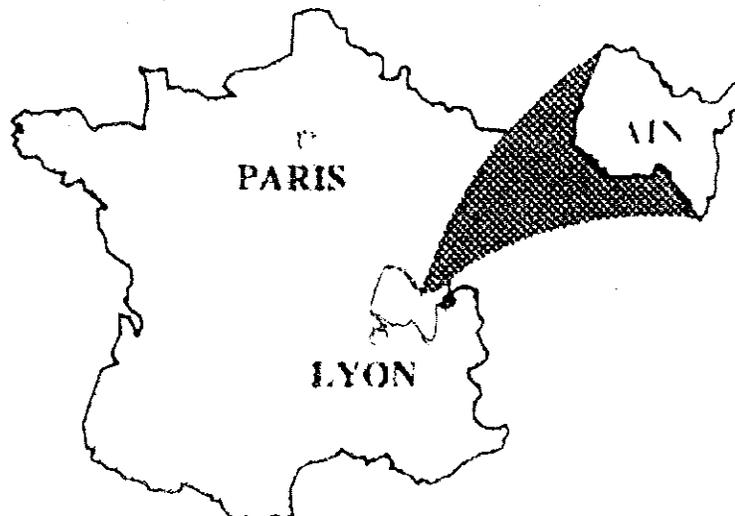
## 5

**DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

Sur une carte de l'Europe, l'AIN peut être défini en première approche comme le territoire qui s'étend entre Lyon et Genève : son caractère central et de zone d'échange est ainsi clairement mis en valeur.



D'une superficie de 5 762 km<sup>2</sup>, l'AIN est un département de taille moyenne (4ème rang dans la région Rhône-Alpes). Il couvre 1.06% du territoire national.



Sur le plan géologique, il est le point de rencontre de structures très différentes qui lui confèrent une grande variété de zones naturelles et de paysages :

- La partie Ouest (Bresse, Dombes, Plaine de l'AIN) est relativement plate et de faible altitude.
- La partie Est est montagneuse (extrémité du sud Jura).

L'aire géographique des volailles fermières de l'AIN est délimitée au département de l'AIN (Cf : annexe n° 1) et à ses cantons limitrophes (Cf : annexe n° 2).

**6****TRAÇABILITE**

Le Syndicat fait appel à un Organisme certificateur afin de vérifier la véracité de l'identification géographique des produits.

Il s'agit de l'U.L.A.S.E. dont les méthodes de traçabilité prouvent l'origine des volailles de Dombes :

- ↪ procédures d'agrément obligatoires pour tous les outils de production.
- ↪ établissement de contrats comportant le respect du cahier des charges.
- ↪ contrôle de tous les lots mis en place afin de vérifier les conditions d'élevages.
- ↪ document d'identification accompagnant les animaux (certificat d'origine, bon d'enlèvement, déclaration des étiquettes numérotées).
- ↪ une compatibilité informatique des volailles.

### **PRINCIPE D'IDENTIFICATION ET DE TRACABILITE**

Le principe de traçabilité est basé sur l'utilisation de documents codifiés à chaque étape de l'obtention des volailles fermières de l'AIN c'est à dire de la mise en place des volailles à 1 jour jusqu'à la commercialisation au consommateur.

Cette codification des documents permet d'identifier chaque opérateur ayant participé à l'élaboration des volailles ainsi que chaque lot mis en place.

Au préalable à la mise en place, chaque exploitation susceptible de produire les volailles des Dombes, fait l'objet d'une habilitation basée sur la conformité de ses installations et de son implantation dans la zone de production définie dans le présent cahier des charges. Chaque exploitation ainsi habilitée reçoit un numéro de code enregistré au service contrôle de l'U.L.A.S.E..

Chaque livraison de volailles est accompagnée d'un certificat d'origine sur lequel est identifié le type de produit, la date de naissance, le nombre livré ainsi que l'identification de l'exploitation (nom, numéro et adresse). Un double de ce document est adressé directement à l'U.L.A.S.E. qui l'enregistre.

A chaque enlèvement, il est établi un bon d'enlèvement où sont repris les informations suivantes :

- Nom de l'exploitation
- Nom de l'abattoir
- Numéro du lot mis en place
- Date de l'enlèvement
- Nombre enlevé.

Dès qu'un lot a été totalement abattu, l'exploitant adresse à l'U.L.A.S.E. un état de fin de lot (appelé Talon de Certificat d'origine) sur lequel l'exploitant déclare le bilan de son lot c'est à dire :

- Numéro du lot
- La mortalité totale
- Les livraisons d'aliments (date, type et quantité)
- Les différents enlèvements (date, nom de l'abattoir et nombre).

L'abattoir tient à jour un registre des entrées et sorties de volailles, ce registre est repris sur chaque bon d'enlèvement en y ajoutant les informations suivantes

- Le nombre abattu
- Le nombre de volailles déclassées
- Le nombre de volailles saisies
- Le nombre de volailles labélisées
- Le nombre et les numéros des étiquettes utilisées.

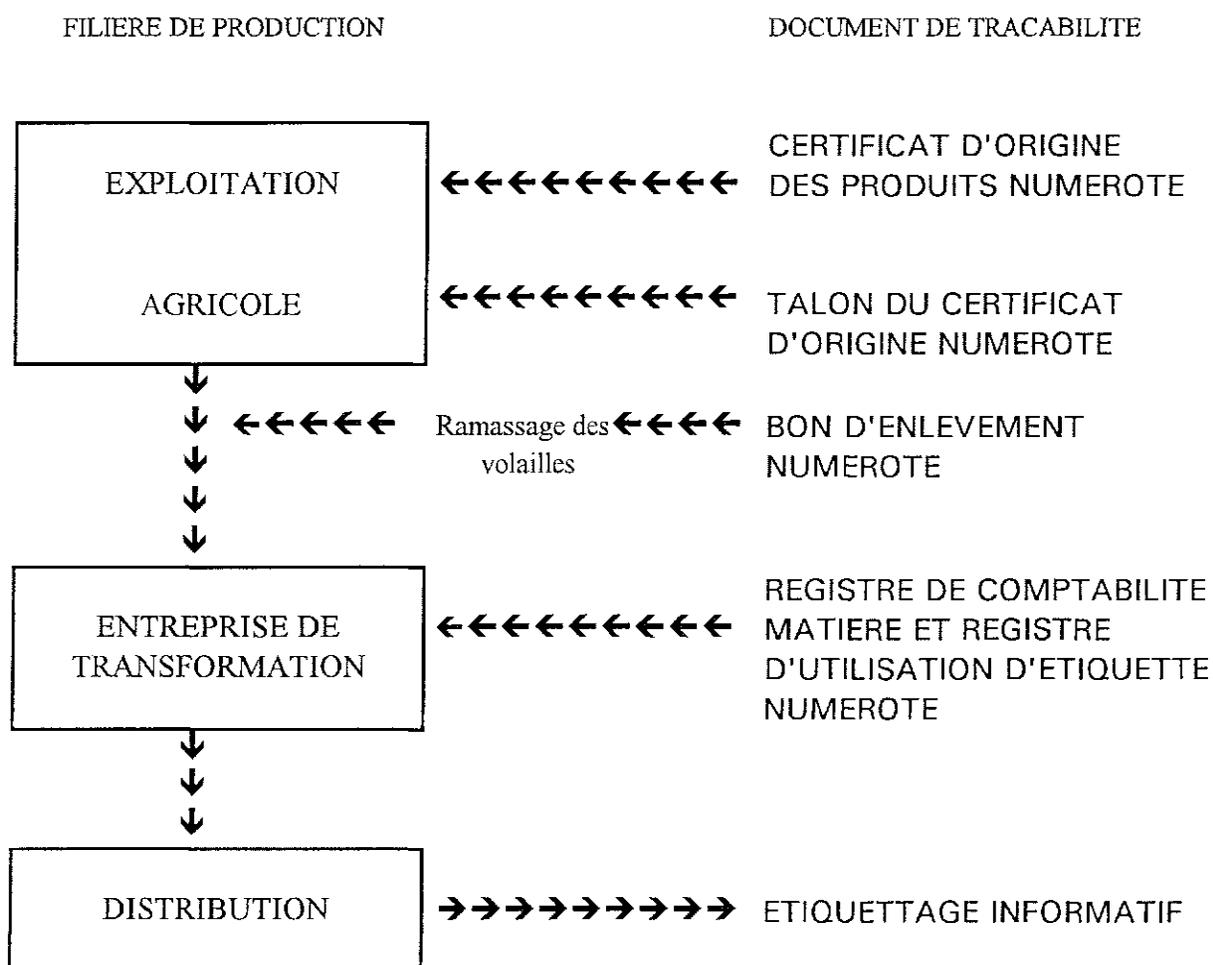
Un double du bon d'enlèvement dûment complété est adressé dans les meilleurs délais au service contrôle de l'U.L.A.S.E..

L'U.L.A.S.E., à chaque réception de documents vérifie que toutes les informations concordent parfaitement et effectue pour chaque lot abattu une vérification de la comptabilité matière.

De plus, des visites inopinées sont effectuées chez tous les partenaires participants à l'élaboration des volailles fermières de l'AIN.

De ce fait, à chaque produit identifié dans le commerce avec l'indication géographique "Volailles fermières de l'AIN", l'U.L.A.S.E. lors de ses relevés sur les points de vente vérifie, grâce à cette traçabilité et toutes les codifications mises en place, que ces volailles correspondent bien au cahier des charges déposé dans le cadre de cette "I.G.P."

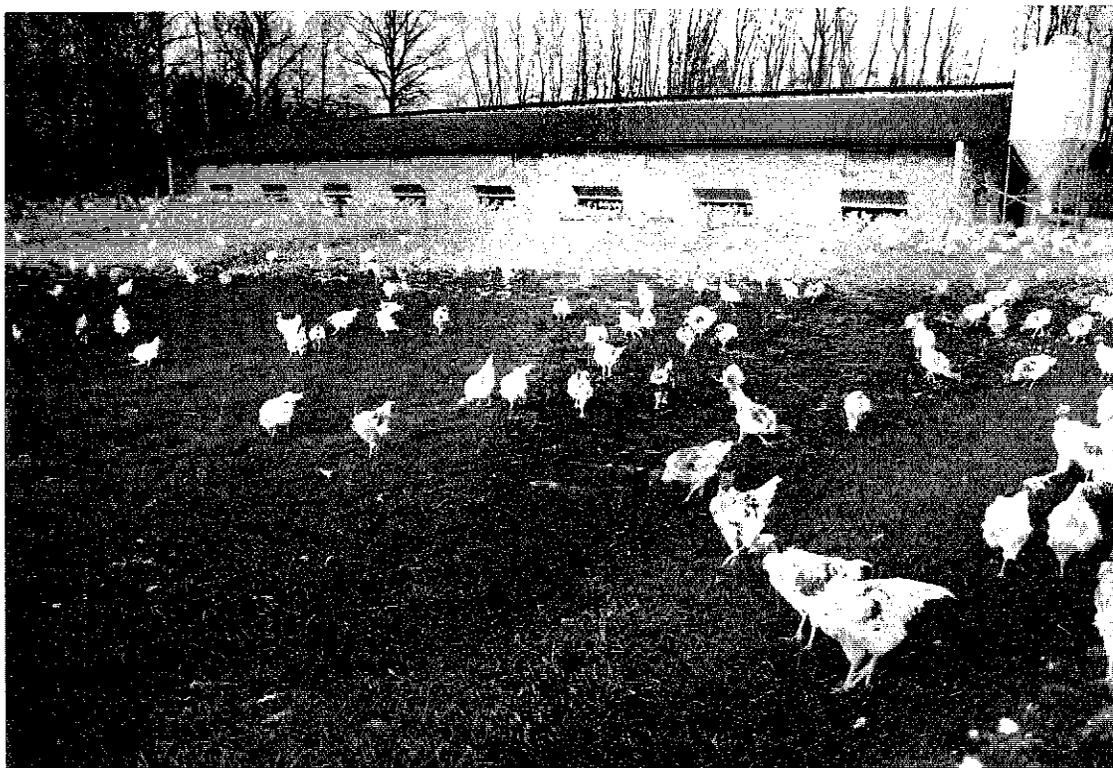
## LOGIGRAMME DES DOCUMENTS DE TRACABILITE



## 7

## METHODE D'OBTENTION

Les volailles fermières de l'AIN sont élevées dans des bâtiments clairs de 400 m<sup>2</sup> maximum.



Ces volailles ont accès à un parcours herbeux et ombragé en permanence pendant la journée, au moins à partir de l'âge de :

- 6 semaines pour les poulets
- 8 semaines pour les dindes
- 6 semaines pour les chapons
- 8 semaines pour les pintades

La formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 75% de céréales.

L'âge minimum d'abattage est de :

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

Les opérations d'abattage et de conditionnement doivent être effectuées dans des installations qui ont reçu l'agrément C.E.E..

Le contrôle sanitaire des carcasses est assuré par les Services Vétérinaires Départementaux relevant de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (D.D.A.F.).

Chaque volaille mise sur le marché doit être étiquetée et identifiée.

A chaque produit correspond une date limite de consommation déterminée ; celle-ci est apposée sur l'étiquette lors de la mise en marché.

La durée limite de consommation est de :

- 9 jours pour le poulet
- 15 jours pour la dinde
- 15 jours pour le chapon
- 11 jours pour la pintade.

## 8 LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Le lien entre les Volailles Fermières de l'AIN et l'origine géographique repose sur

- la forte tradition avicole de l'AIN,
- la tradition gastronomique avicole de l'AIN,
- la réputation des volailles fermières de l'AIN en tant que produits régionaux.

### ➤ LA FORTE TRADITION AVICOLE DEPARTEMENTALE

C'est à la lecture des archives départementales que l'on peut constater les liens ancestraux de l'aviculture avec ce département.

Ces quelques phrases par exemple - << *Le peuple fut, ce jour-là, si joyeux du départ des Romains, que par reconnaissance pour le Marquis de Treffort, le Conseil vota qu'il lui serait fait présent de deux douzaines de chapons gras* >> - extraites des registres municipaux du 12 novembre 1591 de la ville de Bourg en Bresse - témoignent de la tradition avicole de l'AIN.

Cette production avicole s'est développée avec les années.  
Aujourd'hui, la région Rhône-Alpes compte 2 AOC et 15 Labels Rouges.

Dans l'AIN, l'activité avicole représente 8% de l'activité agricole départementale. Son développement est assuré par la présence d'abattoirs locaux et le financement de la filière avicole départementale.

Cette filière avicole départementale est constituée de l'ensemble des partenaires d'amont et d'aval ainsi que des collectivités territoriales.

Le Syndicat des Volailles Fermières de l'AIN rassemble aujourd'hui quelques 50 éleveurs, 6 abattoirs, 4 firmes d'aliments du département et produit quant à lui 1,04 millions de volailles commercialisées avec la mention "volailles fermières de l'AIN".

### ➤ LA TRADITION GASTRONOMIQUE AVICOLE DU DEPARTEMENT

*<< L'Ain est le premier département dans l'art du bien manger. C'est celui qui compte le plus grand nombre de restaurants couronnés dans le guide Michelin.*

*Dans chaque village, 2 ou 3 bonnes petites maisons proposent une table qui passerait pour somptueuses ailleurs alors qu'ici, on la considère comme toute simple >>*

(A. Cognet - Marie-France N°339 - 1984 - l'Ain Gourmand).

Gabriel Vicaire, poète de l'AIN du 18ème siècle a su célébrer cette tradition régionale du bien manger dans l'un de ses poèmes (Cf : annexe N° 3) en décrivant avec humour l'inclination régionale pour la volaille de qualité.

De nos jours, il n'est pas de restaurant de l'AIN qui ne fasse varier le poulet fermier sous différentes recettes :

*Andouillette de poulet fermier de l'AIN, sauce Bigarade*

(Recette de D. Marcepoil à Attignat),

*Chaud-froid de volaille fermière de l'AIN aux écrevisses et pointes d'asperges*

(Recette de P. Salamon, Restaurant Clerc à Chalamont),

*Suprême de volaille fermière de l'AIN en croûte et cuisses fricassées*

(Recette de P. Antonin, La Terrasse à Loyettes),

*Poulet fermier de l'AIN à la crème et aux morilles*

(Recette de B. Jantet, L'Embarcadère à Nantua).

## ➤ LA REPUTATION DES VOLAILLES FERMIERES DE L'AIN

Cette réputation repose d'une part sur :

- l'identité régionale forte des produits  
d'autre part sur :
- les circuits de commercialisation et le positionnement qualitatif du produit.

### 1) L'identité régionale forte du produit, source de réputation.

Depuis sa création, la volaille fermière de l'AIN a bénéficié d'un soutien régional, des encouragements de la filière et de l'appréciation des consommateurs.

Sa réputation n'a fait que croître au fur et à mesure du développement de la production comme en témoignent ces quelques données extraites des articles parus dans la presse locale, régionale ou nationale depuis sa création.

### **1987** La volaille fermière de l'AIN : une production attendue et soutenue par la Région :

(Cf annexes N° 4 et 5 : l'Ain Agricole, juillet 1987 "Le premier bâtiment d'une production avicole nouvelle" et l'Aviculteur n° 483 "Volailles Fermières de l'AIN : un objectif de 50 bâtiments").

Lors de la construction du premier bâtiment consacrant le lancement des Volailles Fermières de l'AIN, M. Chambaud, représentant le Président du Conseil Général de l'AIN déclare :

*<< L'Ain vient de compléter sa gamme de produits >>*

M. Ravassard, député de l'AIN, quant à lui, rappelle que :

*<< La volaille de l'Ain connaît une large notoriété qui impose à ce poulet fermier le respect de la qualité >>*

### **1989** Mise en place de chapons et dindes fermières de l'AIN :

(Cf annexe N° 6 : Le Progrès, 11 juin 1989)

Le poulet fermier de l'AIN se porte bien ; cette production avoisine les 13 000 unités produites par semaine.

Après les années 1987 et 1988 qui avaient été marquées par un essor important puis par une certaine stabilisation, 1989 est attendue comme l'année d'un nouveau développement et d'une diversification avec la mise en place de dindes et de chapons fermiers de l'AIN. (Cf annexe N° 7 : l'Ain Agricole - mai 1989 " *Chapons et dindes dès 1989* ").

### **1990** Soutien régional au développement des volailles fermières de l'AIN :

(Cf annexe N° 8 : l'Ain Agricole, septembre 1990 " *Avis favorable de la Région pour le projet PIDA* ").

Le Conseil Régional constate l'essor de la production des produits fermiers de l'AIN. Convaincu de l'avenir de cette filière, le Conseil Régional donne son accord au projet PIDA (Programme Intégré de Développement Agricole) du Syndicat des Volailles Fermières de l'AIN qui comporte trois volets :

- Stimulation de la construction de nouveaux bâtiments par des aides financières.
- Développement de la qualité et du suivi technique des élevages (Charte qualité avec les accouveurs, embauche d'un technicien, analyses bactériologiques des poussins, ...)
- Communication sur les produits.

### **1990** Croissance raisonnée et qualité maîtrisée

(Cf annexe N° 9 : l'Ain Agricole, juillet 1990 "*Atteindre le million d'unités en 1991*").

Sur le marché régional, les volailles fermières de l'AIN s'imposent peu à peu par leur image de qualité.

Les constructions représentent 80% du parc de bâtiments ; les conditions d'élevage sont bonnes, avec une souche de poulet cou nu intéressante et une valorisation des animaux dans des abattoirs performants (95% des poulets sont abattus dans des locaux neufs ou rénovés agréés C.E.E.).

Il y aussi des économies d'échelle qui se réalisent avec l'augmentation des mises en place.

Le Label de l'AIN doit aussi atteindre une taille supplémentaire pour se donner les moyens de sa promotion

### **1991** Le Syndicat des Volailles Fermières de l'AIN communique :

(Cf annexe N° 10 : l'Ain Agricole, octobre "*Toujours plus*").

La demande de poulets fermiers de l'AIN augmente et les débouchés essentiels de cette production sont régionaux.

La communication est d'abord destinée aux détaillants de la région Rhône-Alpes, mais aussi aux consommateurs.

Les détaillants, principaux vendeurs de volailles fermières de l'AIN vont bénéficier d'un jeu concours qui permettra de mettre en valeur les volailles fermières de l'AIN, d'améliorer la notoriété de ces produits et de développer les ventes.

### **1992** Développer la production tout en maintenant des critères de qualité essentiels :

(Cf annexe N° 11 : Le Progrès, mars "*Objectif : Doubler la production de chapons et de dindes*").

Le but principal du Syndicat des Volailles Fermières de l'AIN reste, finalement de servir au consommateur un produit de qualité et de surcroît un produit de l'AIN.

Fort de sa reconnaissance régionale, le Label "**Volaille Fermière de l'AIN**" connaît aujourd'hui, une réputation qui dépasse la région.

Les zones de consommation des volailles fermières de l'AIN s'étendent principalement sur la partie Est de la France (nord, centre et sud) comme l'illustrent ces quelques exemples de détaillants d'origines très variées :

*M. Rognon* (Boucherie-Charcuterie-Salaisons Guy Rognon à Pontarlier (25)).  
*M. Durupt* (SARL Durupt à Aillevillers (70)).  
*M. Hugon* (Les Halles Centrales à Avignon (84))  
*M. Ley* (Détaillant à Hérimoncourt (25))  
*M. Hugon* (Volailleur à Avignon (84))  
*M. Garbolinot* (Président du Groupement d'achat des charcutiers salaisoniers de Chambéry)  
*M. Puglièse* (Volailles de France à Menton (06)).  
*M. Sillot* (Volailleur à Rognac (13))  
*Le Syndicat des Maîtres Bouchers et Bouchers-Charcutiers de la Haute-Savoie, et son Président, M. Vallet (lui-même boucher à Cluses)*

....

Voici par exemple, ce que nous écrit M. Sillot, volailleur à Rognac à propos du poulet fermier de l'AIN (Cf annexe N° 12) :

*<< Le poulet Fermier de l'Ain est un produit qui contribue à notre réputation de volailleur ne fournissant que des volailles de choix sur les marchés d'Aix en Provence.*

*Comparativement à nos essais avec d'autres volailles "Fermières", ce Label de l'Ain est nettement supérieur, nous n'en recevons que des compliments de notre clientèle tant sur sa présentation, son goût que sur la finesse de sa chair. Il donne donc entière satisfaction toute l'année en y associant bien sûr et surtout les volailles de l'Ain spécifiques à Noël tels que chapons et dindes qui sont sans comparaison de qualité. Nous sommes persuadés que votre terroir y contribue beaucoup et nous y sommes très attachés d'autant plus qu'elle est la renommée de notre maison exclusivement >>.*

Le Syndicat des Maîtres Bouchers et Bouchers-Charcutiers de la Haute-Savoie, réunissant 150 à 200 détaillants, s'exprime par la voix de son Président, M. Vallet (lui-même boucher à Cluses) (Cf annexe N° 13) :

*<< Je tiens à exprimer toute ma satisfaction de commercialiser les Volailles Fermières de l'Ain depuis 1988 : Grâce à ce produit, j'ai pu développer des parts de marché. J'apprécie la fraîcheur, la préparation, le service de qualité : c'est une des raisons pour lesquelles depuis quelques années, j'ai décidé de référencer à notre coopérative (CABC) les Etablissements Joly et Gourillon pour distribuer ce produit à nos adhérents et, j'espère que nous pourrions développer de nouvelles ventes. >>*

## ↳ LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION ET LE POSITIONNEMENT QUALITATIF DU PRODUIT.

Les 6 abattoirs commercialisant les volailles fermières de l'AIN sont de dimensions régionales.

Ils offrent des préparations soignées et des présentations variées (effilé ou prêt à cuire, chapon avec ou sans colerette, roulé ou non,...), des services de qualité et de proximité.

Mais pour faire la différence, il leur faut jouer sur la qualité du produit.

C'est ce qu'explique M. Gouly, Directeur d'un des abattoirs adhérents au Syndicat des Volailles Fermières de l'AIN (Cf annexe N° 14) :

*<< Notre région à vocation avicole séculaire se bat depuis toujours pour conserver un patrimoine de production de qualité et de haute gastronomie. La Volaille Fermière de l'Ain bénéficie grâce au terroir et au savoir-faire de toute une filière, des atouts indispensables à la reconnaissance d'une Volaille Fermière Haut de Gamme.*

*Nous commercialisons cette volaille depuis 1987, c'est grâce à ce genre de produit très apprécié, que nos petites structures arrivent encore à se défendre sur le marché et "Faire la différence". Nous commercialisons surtout auprès des circuits traditionnels (Comestibles - Bouchers - Restaurateurs) et nous progressons sur l'export (La Suisse est à l'h.).>>*

En effet, les volailles fermières de l'AIN sont commercialisées dans des circuits commerciaux de qualité. M. Gouly développe en particulier des relations commerciales avec la Suisse et l'Italie,...

Cette situation reflète la situation générale des circuits commerciaux des volailles fermières de l'AIN.

Les produits Label de l'AIN sont distribués à 80% en circuit traditionnel.

Les 20% restant sont destinés aux GMS. Les produits sont alors valorisés dans les rayons traditionnels (à la coupe).

Les détaillants sont les principaux vendeurs finaux des volailles Labels de l'AIN.

Les restaurateurs apprécient également ces volailles.

Dans la région en particulier, les chefs cuisiniers qui apprécient la cuisine du terroir reconnaissent les qualités des volailles fermières de l'AIN.

Par exemple, Mme Moisson "Restaurant Le Greni" à Condeissiat, connaît le poulet fermier de l'AIN. Elle apprécie sa tenue à la cuisson, sa qualité de chair (ferme) et sa jutosité (le jus qu'elle prépare n'est jamais trop gras) ...

Quant à M. Laluel, "Le Relais Maconnais", il présente chaque année sur sa carte de Noël des chapons fermiers de l'AIN.

Ce restaurateur (14.5 et une toque au Gault et Millau) apprécie leur tendreté et leur moelleux. Il les prépare toujours rôtis et les accompagne d'un jus nature, d'une sauce au vin ou bien d'une sauce aux truffes.

Si la liste des témoignages pourrait encore s'allonger, il n'en demeure pas moins que les Volailles Fermières de l'AIN ont acquis une identité régionale et une réputation plus large encore auprès des bouchers détaillants, volaillers et restaurateurs dont la fidélité aux produits révèle le jugement des consommateurs.

## 9 STRUCTURE DE CONTRÔLE

L'organisme certificateur pour les Volailles Fermières de l'AIN est :

Union des Labels Agricoles du Sud-Est

Son siège administratif est à Loriol.

Place du Champ de Mars  
26270 LORIOLE sur DRÔME  
Tél : 75.85.56.21  
Fax : 75.85.62.12

Cet organisme certificateur est agréé par arrêté des Ministres de l'Agriculture et de l'Economie pris sur avis de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité et ce, sur la triple base du respect :

- du règlement CEE n° 2081/92, article 10
- du règlement CEE n° 1906/90 du Conseil du 26 juin 1990
- de la norme EN 45011 (arrêté du 13/08/93, parution au JO le 25/08/93 sous le numéro LA 09)

## 10 ETIQUETAGE

Toute étiquette avant son utilisation est soumise à l'avis de la Commission Nationale des Labels.

Elle comporte une plage informative renseignant le consommateur sur les caractéristiques du produit.

Les mentions figurant au minimum sur l'étiquetage sont les suivantes :

- Dénomination du produit
- Produit frais
- Classe A
- Délai limite de consommation : (x) jours après abattage
- Durée d'élevage de (x) jours minimum
- Alimenté par (x) % de céréales
- Tenir au frais entre 0 et 4° C
- Certifié par l'U.L.A.S.E. - Organisme certificateur
- Le numéro d'homologation en Label Rouge et le logo.

(x) suivant le produit concerné