

DOSSIER

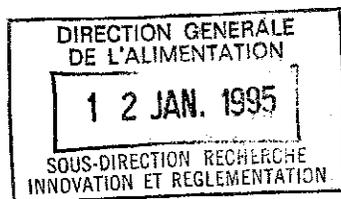
DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE

PROTÉGÉE

Nom du produit :

VOLAILLES DE L'ORLÉANAIS



Edité le 09.01.1995

SOMMAIRE

TITRES	Pages
Présentation.....	3 / 32
1. Renseignements sur le groupement demandeur.....	4 à 5/32
2. Nom des produits.....	6 / 32
3. Types de produits.....	7 / 32
4. Cahier des charges.....	8 à 13/32
4.1 Description des produits, composant la gamme des volailles fermières de l'Orléanais.....	8 à 9/32
4.2 Délimitation de l'aire géographique.....	9 à 10/32
4.2.1 Existence de l'Orléanais historique.....	9 / 32
4.2.2 Les 3 départements leurs cantons limitrophes.....	9 et 10/32
4.2.3 Délimitation de l'aire géographique.....	10 et 11/32
4.3 Traçabilité.....	11 / 32
4.4 Méthode d'obtention.....	12 / 32
4.5 Lien avec l'origine géographique.....	13 / 32
5. Réputation - Notoriété.....	14 / 32
6. Structure de contrôle.....	15 / 32
7. Étiquetage.....	16 à 17/32
8. Exigences nationales.....	18 / 32
ANNEXES	19 à 32/32

PRÉSENTATION

Produits concernés : Volailles Label Rouge : la gamme est la suivante :

Produits	N° d'homologation
Poulet Fermier Blanc de l'Orléanais.....	04.78
Pintade Fermière de l'Orléanais.....	09.92
Poularde Fermière de l'Orléanais.....	11.91
Dinde Fermière de l'Orléanais.....	05.78
Chapon Fermier de l'Orléanais.....	30.88
Oie Fermière de l'Orléanais.....	09.93
Poulet Fermier Jaune de l'Orléanais.....	03.93
Poulet Fermier Blanc Surgelé de l'Orléanais.....	04.93
Pintade Fermière Surgelée de l'Orléanais.....	05.93
Poulet Fermier Noir de l'Orléanais.....	18.93

Dénomination géographique choisie : "VOLAILLES DE L'ORLÉANAIS"

Protection demandée : Indication Géographique Protégée (I. G. P.)

Le Groupement demandeur : Coopérative Agricole des Fermiers de l'Orléanais (C. A. F. O.)

I - RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR

Son nom : Coopérative Agricole des Fermiers de l'Orléanais
(C. A. F. O.)

Adresse : 7, rue de la Mairie, 41160 LA COLOMBE

Téléphone : 54.72.36.32

Télécopie : 54.82.65.70

Forme juridique : Coopérative.

Numéro SIREN : 349 923 359 - APE : 513E

Numéro d'agrément : N2412

Groupeement de producteurs reconnu : n° 41.633.37

Agrément Vétérinaire : n° PH 92 457

LES LICENCIÉS

Au 1er janvier 1994, le nombre de licenciés s'établit comme suit :

Abattoirs : 9

LES AUTRES PARTENAIRES DE LA FILIERE SONT :

Eleveurs :	153
Firmes d'aliment :	4
Accouveurs :	6

Liste détaillée en annexe n°2 ; pages : 21/32 et 22/32 .

II - NOM du PRODUIT

Le nom du produit est : "Volailles de l'Orléanais"

Les volailles concernées sont :

Produits	N° d'homologation
Poulet Fermier Blanc de l'Orléanais.....	04.78
Pintade Fermière de l'Orléanais.....	09.92
Poularde Fermière de l'Orléanais.....	11.91
Dinde Fermière de l'Orléanais.....	05.78
Chapon Fermier de l'Orléanais.....	30.88
Oie Fermière de l'Orléanais.....	09.93
Poulet Fermier Jaune de l'Orléanais.....	03.93
Poulet Fermier Blanc Surgelé de l'Orléanais.....	04.93
Pintade Fermière Surgelée de l'Orléanais.....	05.93
Poulet Fermier Noir de l'Orléanais.....	18.93

III - TYPE DE PRODUITS

Produits	N° d'homologation
Poulet Fermier Blanc de l'Orléanais..... type de produit : annexe II du traité (chapitre 2)	04.78
Pintade Fermière de l'Orléanais..... type de produit : annexe II du traité (chapitre 2)	09.92
Poularde Fermière de l'Orléanais..... type de produit : annexe II du traité (chapitre 2)	11.91
Dinde Fermière de l'Orléanais..... type de produit : annexe II du traité (chapitre 2)	05.78
Chapon Fermier de l'Orléanais..... type de produit : annexe II du traité (chapitre 2)	30.88
Oie Fermière de l'Orléanais..... type de produit : annexe II du traité (chapitre 2)	09.93
Poulet Fermier Jaune de l'Orléanais..... type de produit : annexe II du traité (chapitre 2)	03.93
Poulet Fermier Blanc Surgelé de l'Orléanais..... type de produit : annexe II du traité (chapitre 2)	04.93
Pintade Fermière Surgelée de l'Orléanais..... type de produit : annexe II du traité (chapitre 2)	05.93
Poulet Fermier Noir de l'Orléanais..... type de produit : annexe II du traité (chapitre 2)	18.93

IV - CAHIER DES CHARGES

4.1 - Description des produits composant la gamme des volailles de l'Orléanais

Type de produits : annexe II du traité, (chapitre 2)

Les labels Poulets homologués : ils sont au nombre de quatre :

	N° d'homologation
. Poulet fermier blanc de l'Orléanais :	04.78
. Poulet fermier Jaune de l'Orléanais :	03.93
. Poulet Fermier blanc Surgelé de l'Orléanais :	04.93
. Poulet fermier Noir de l'Orléanais :	18.93

Les labels Pintades homologués : ils sont au nombre de deux :

	N° d'homologation
. Pintade fermière Surgelée de l'Orléanais :	05.93
. Pintade fermière de l'Orléanais :	09.93

Les Labels consommés en période de Noël sont au nombre de quatre :

	N° d'homologation
. Poularde fermière de l'Orléanais :	11.91
. Dinde fermière de l'Orléanais :	05.78
. Chapon fermier de l'Orléanais :	30.88
. Oie fermière de l'Orléanais :	09.93

A chair ferme, car s'approchant de la maturité sexuelle, les Volailles Fermières de l'Orléanais sont issues de souches à croissance lente élevées en plein air pendant une grande partie de leur vie. Les Volailles Fermières de l'Orléanais sont élevées dans un bassin de production de tout temps producteur de volailles ; pour preuve, il nous suffit de voir le nombre de structures d'abattage présentes, et ce, depuis plusieurs générations.

Les bâtiments d'élevage sont limités en surface (400 m²) et bénéficient d'un éclairage et d'une ventilation naturels et munis de trappes d'ouverture d'une longueur de 4 mètres linéaires par unité de 100 m². Les volailles ont obligatoirement accès aux parcours pendant la plus

m2. Les volailles ont obligatoirement accès aux parcours pendant la plus grande partie de leur vie. Le parcours est herbeux et/ou ombragé et pour un bâtiment de 400 m2 n'a pas une surface inférieure à 8 800 m2.

Le régime alimentaire fait l'objet de nombreuses interdictions principalement en matière d'activateur de croissance ou adjonction de matières grasses. Pour conforter cette image qualitative de l'alimentation, plus des deux tiers de la ration sont à base de céréales et sous produits de céréales .

Le programme d'alimentation et de conduite d'élevage, le programme de prophylaxie, les traitements effectués, doivent figurer sur une fiche d'élevage présente dans chaque bâtiment et visée par les techniciens et par les contrôleurs lors de leurs passages.

4.2 - Délimitation de l'aire géographique

4.2.1 *Existence de l'Orléanais historique*

Sources : Petit Larousse en couleurs.

L'Orléanais est une ancienne province de France, qui, à plusieurs reprises, forma un Duché, apanage de la famille d'Orléans, et qui fut définitivement réunie à la couronne en 1626. Le royaume a formé trois départements en 1789, le Loiret, le Loir-et-Cher, l'Eure-et-Loir.

Orléans, ancienne capitale de l'Orléanais fut le principal foyer royaliste durant la guerre de cent ans ; mais Orléans est aussi le nom de quatre familles princières qui, tour à tour, obtinrent le Duché de l'Orléanais en apanage. La dernière des familles est aujourd'hui représentée par Henri d'Orléans, Comte de Paris.

4.2.2 *Les trois départements et leur cantons limitrophes*

- Département : Eure-et-Loir	(28)
Loir-et-Cher	(41)
Loiret	(45)

- Cantons limitrophes à ces 3 départements, sur les autres départements :

. département de l'Orne (61)

- canton : Le Theil.

. département du Cher (18)

- cantons : Argent sur Sauldre
Sancerre
Léré

. département de l'Yonne (89) : cantons de la Puisaye :

- cantons : Charny
Bléneau
Champignelle
Saint-Fargeau

. département de la Sarthe (72) :

- cantons : Saint-Calais
Vibraye
La Ferté Bernard

4.2.3 *Délimitation de l'aire géographique*

Sources :

"Les nouvelles Provinciales", Visages de l'Orléanais et de la Touraine. René Crozet, Professeur Honoraire à la faculté des Lettres de Poitiers, Directeur Honoraire du Centre d'Études Supérieures de civilisation médiévale de Poitiers.

L'aire géographique pour laquelle l'indication géographique à protéger est demandée désigne les produits avicoles sous label élevés dans cette région, "Volailles Fermières de l'Orléanais".

L'aire géographique de l'Orléanais appartient au cours moyen de la Loire. Province de moyenne étendue, l'Orléanais est, après le découpage de la France en départements sous la Révolution Française de 1789, divisé en trois départements : Eure et Loir, Loir-et-Cher et Loiret. Pendant ce découpage, l'Orléanais perd à l'est la Puisaye, gagne au Sud la rive Berrichone de la Loire face à Gien et au Nord-Ouest l'entier du Perche, le Thimerais et le Drouais. Seul jadis le Perche-Gouët (Authon, Brou, Montmirail, la Bazoche-Gouët) relevait du gouvernement d'Orléans.

La France en 1789

Pays d'états
 Pays d'élections
ARTOIS Gouvernements



NAPOLÉON
A LA BATAILLE
DE WATERLOO

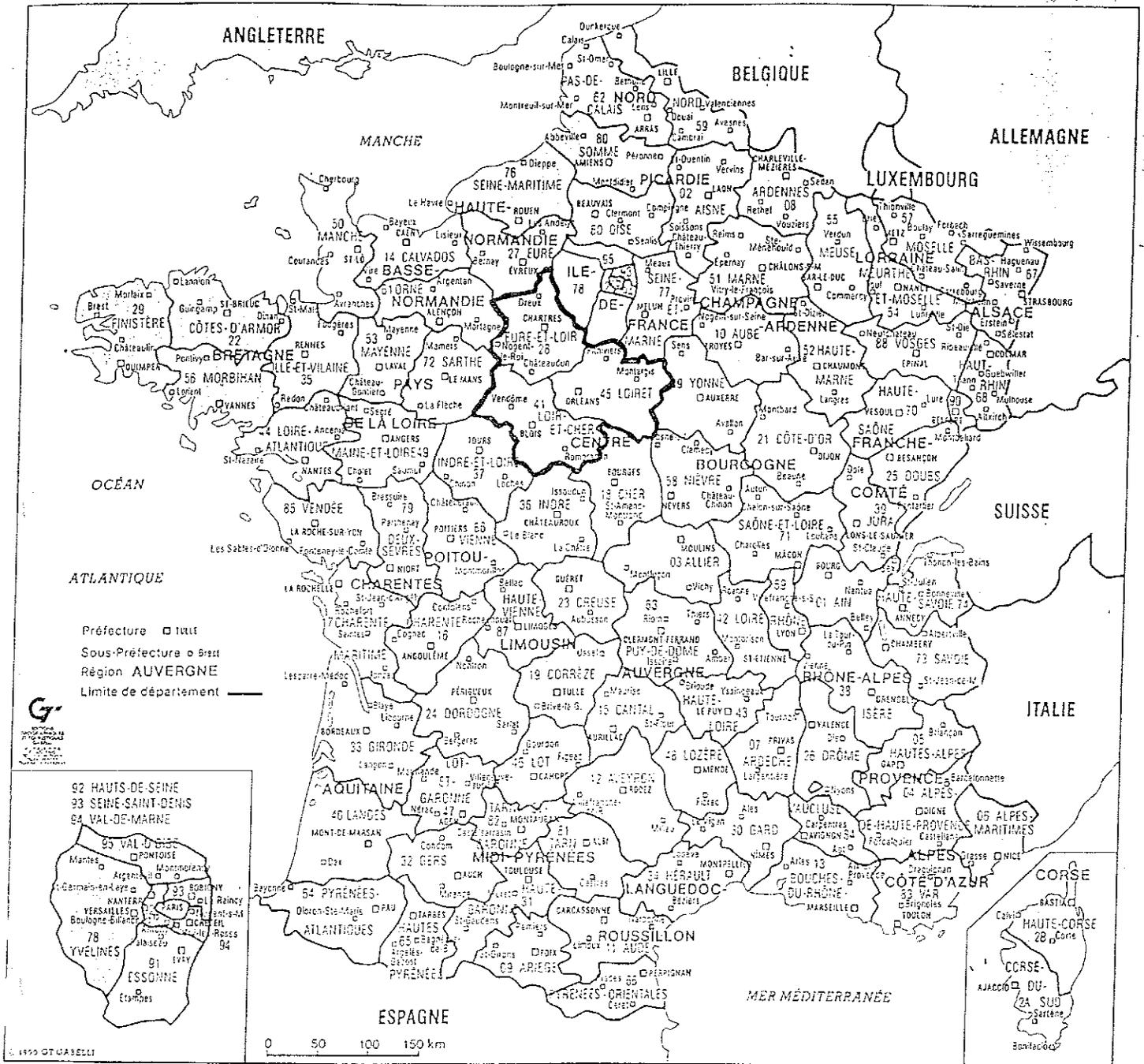
le 18 juin 1815

Après la révolution de 1848, intermède lyrique où se pose pour la première fois de façon institutionnelle la question sociale en France, le prince Bonaparte devient président de la République, dès 1848, et empereur de coup d'Etat après le 2 décembre 1851. On lui doit l'entrée de la France dans la révolution industrielle. Une bonne loi sur les chemins de fer en 1859, l'ouverture du canal de Suez en 1869, le chantier perpétuel du baron Haussmann dans Paris, l'ouverture des grandes banques et des compagnies d'assurances font dater de ce grand

l'Angleterre et par une révolution de pavés par
 e Russie dans 1830 est aussi l'année de la
 se rebiffe et ger et de la montée sur le tr
 imposant à nier des Capétiens, Loui
 l'ancêtre, duc d'Orléans.

FRANCE ADMINISTRATIVE

contours Comité de l'Es



INDICATIFS DÉPARTEMENTAUX

INDICATIFS DÉPARTEMENTAUX		(M) Numéros minéralogiques et codification postale		(T) Indicatifs Téléphoniques Interurbains	
M	T	M	T	M	T
01	AIN	7, 50, 74, 79, 85	25	DOUBS	81
02	AISNE	23, 28	26	DRÔME	50
03	ALLIER	70, 27	32	DU	51
04	ALPES DE HTE-PROVENCE	92, 29	37	EURE-ET-LOIR	52
05	ALPES (HAUTES)	92, 29	38	FIMISTÈRE	53
06	ALPES-MARITIMES	93, 30	39	GARD	54
07	ARDECHE	75, 31	40	GARONNE (HAUTE)	55
08	ARDENNES	24, 32	41	GERS	56
09	ARIÈGE	61, 33	42	GIRONDE	56, 57
10	AUBE	25, 34	43	HÉRAULT	67, 58
11	AUDE	88, 35	44	ILLE-ET-VILAINE	20, 27, 28
12	AVEYRON	65, 36	45	INDRE	54, 60
13	BOUCHES-DU-RHÔNE	42, 90, 91	37	INDRE-ET-LOIRE	47, 61
14	CALVADOS	31, 38	46	ISÈRE	7, 74, 76
15	CANTAL	71, 39	47	JURA	84, 63
16	CHARENTE	45, 40	48	LANDES	58, 64
17	CHARENTE-MARITIME	46, 41	49	LOIR-ET-CHER	54, 65
18	CHER	48, 42	50	LOIRE	77, 66
19	CORRÈZE	55, 43	51	LOIRE (HAUTE)	71, 67
20	2A CORSE DU SUD - 28 HAUTE-CORSE	95, 44	52	LOIRE-ATLANTIQUE	40, 68
21	CÔTE-D'OR	80, 45	53	LOIRET	38, 69
22	CÔTES D'ARMOR	96, 46	54	LOT	65, 70
23	CREUSE	55, 47	55	LOT-ET-GARONNE	53, 71
24	DORDOGNE	53, 48	56	LOZÈRE	66, 72
41	MAINE-ET-LOIRE	41, 73	73	SAVOIE	41, 73
50	MANCHE	33, 74	74	SAVOIE (HAUTE)	33, 74
76	SEINE-MARITIME	26, 78	78	SEINE-MARITIME	35
77	SEVRES (DEUX)	25, 79	79	SEVRES (DEUX)	49
80	SOMME	43, 80	80	SOMME	22
81	TARN	8, 81	81	TARN	63
82	TARN-ET-GARONNE	29, 82	82	TARN-ET-GARONNE	63
83	VAR	97, 83	83	VAR	80
84	VAUCLUSE	8, 84	84	VAUCLUSE	84
85	VENDEE	86, 85	85	VENDEE	51
86	VIENNE	86, 86	86	VIENNE	49
87	VIENNE (HAUTE)	4, 87	87	VIENNE (HAUTE)	55
88	VOSGES	33, 88	88	VOSGES	29
89	YONNE	21, 89	89	YONNE	86
90	TERRITOIRE DE BELFORT	73, 90	90	TERRITOIRE DE BELFORT	84
75	PARIS	62, 75	75	RÉGION PARISIENNE	4
77	SEINE-ET-MARNE	68, 77	77	SEINE-ET-MARNE	6
78	YVELINES	88, 78	78	YVELINES	3
91	ESSONNE	89, 91	91	ESSONNE	6
92	HAUTS-DE-SEINE	7, 92	92	HAUTS-DE-SEINE	4
93	SEINE-ST-DENIS	84, 93	93	SEINE-ST-DENIS	4
94	VAL-DE-MARNE	85, 94	94	VAL-DE-MARNE	4
95	VAL-D'OISE	43, 95	95	VAL-D'OISE	3

Cette région est sédimentaire. Le Relief est presque toujours modeste. La pente vers l'Ouest de cette région, lui permet de bénéficier largement des tiédeurs océaniques. Pour résumer, les géographes du XVIIIème siècle, et notamment, l'abbé Expilly comprenaient dans l'Orléanais, le Blésois, le Vendômois, le Dunois, partie de la Beauce et du Gatinais, le Bas-Perche, le Perche-Gouët, le Pays Chartrain, la Sologne, des parties du Berry, du Nivernais, de la Puisaye et même de l'Auxerrois.

4.3 - Traçabilité

La comptabilité informatique des volailles est le moyen pour l'Organisme de contrôle de s'assurer du respect des règlements techniques, et de suivre le produit tout au long de son cycle de production.

Parmi les accessoires de certification, il convient de citer :

- émis par le couvoir, le certificat d'origine sur lequel, entre autres informations est portée l'adresse de l'élevage à livrer,
- en cours d'élevage, la fiche d'élevage et surtout les fiches de contrôle attestant des passages du service de contrôle.
- les bons d'enlèvement des volailles, sur lesquels sont portées, entre autres informations, les séries d'étiquettes informatives numérotées.

Des contrôles inopinés en couvoirs, en élevages, en firmes d'aliment, en abattoirs, sur les lieux de vente avec une fréquence minimum, s'appuyant sur les documents ci-avant cités et qui permettent d'assurer la traçabilité du produit font aussi partie des moyens pour l'organisme de contrôle de s'assurer du respect des règlements techniques et de suivre le produit tout au long de son cycle de production. L'ensemble de ces contrôles est fait à l'appui d'enregistrements écrits sous la forme de formulaires et suivant des procédures et instructions de travail écrites.

Ainsi, les éléments précédemment cités permettent de garantir au consommateur les mentions valorisantes portées sur la plage informative des étiquettes numérotées posées sur chaque volaille.

4.4 - Méthode d'obtention

Produits concernés : Volailles Label Rouge : la gamme est la suivante :

Produits	N° d'homologation
Poulet Fermier Blanc de l'Orléanais.....	04.78
Pintade Fermière de l'Orléanais.....	09.92
Poularde Fermière de l'Orléanais.....	11.91
Dinde Fermière de l'Orléanais.....	05.78
Chapon Fermier de l'Orléanais.....	30.88
Oie Fermière de l'Orléanais.....	09.93
Poulet Fermier Jaune de l'Orléanais.....	03.93
Poulet Fermier Blanc Surgelé de l'Orléanais.....	04.93
Pintade Fermière Surgelée de l'Orléanais.....	05.93
Poulet Fermier Noir de l'Orléanais.....	18.93

MÉTHODE D'OBTENTION						
Label	produit	vitesse de croissance	% minimum céréales	durée mini d'élevage	densité	parcours m2/sujet
04.78	Poulet	lente	75%	91 jours	11/m2	2 m2
09.92	Pintade	lente	70%	94 jours	13/m2	2 m2
11.91	Poularde	lente	75%	126 jours	6,25/m2	4 m2
05.78	Dinde	lente	75%	140 jours	6/m2	6 m2
30.88	Chapon	lente	75%	150 jours	6/m2	4 m2
09.93	Oie	lente	75%	170 jours	5/m2	12,5 m2
03.93	Poulet	lente	75%	81 jours	11/m2	2 m2
04.93	Poulet	lente	75%	91 jours	11/m2	2 m2
05.93	Pintade	lente	70 %	94 jours	13/m2	2 m2
18.93	Poulet	lente	75%	81 jours	11/m2	2 m2

4.5 - Lien avec l'origine géographique

La Qualité Supérieure des volailles sous label de l'Orléanais est la résultante du cahier des charges qui leurs est imposé et la tradition d'une production régionale qui, nous l'avons vu de part le nombre des abattoirs (page : 5/32), est très ancienne.

La volonté pour l'Orléanais de s'imposer un mode d'élevage, et ce pour produire des volailles de qualité supérieure aux caractéristiques homogènes remonte à 1969, puisqu'à l'époque les pouvoirs publics homologuaient le premier label de l'Orléanais sous le numéro O4.69. Cette même obstination à vouloir toujours produire mieux a incité la filière à développer une gamme qui, aujourd'hui, se décline entièrement sous la mention "fermier".

La proximité de la Région Parisienne fait que l'Orléanais a toujours eu un rôle prépondérant dans son approvisionnement alimentaire.

L'Orléanais possède un tissu d'abattoirs très important. La mise aux normes C.E.E. ou régionales de ces ateliers permet de garantir les conditions sanitaires d'abattage et de protéger le consommateur. Ces abattoirs ont la particularité du fait de leur moyenne importance de travailler en majorité pour les circuits traditionnels de distribution : grossistes, volaillers, boucheries, charcuteries.

L'Orléanais englobe la Beauce longtemps considérée comme le grenier à blé de la France. Les nombreux moulins à vent conservés intacts sont les vestiges d'une activité permettant d'approvisionner Paris en farine panifiable.

L'abondance et la qualité de la production ont permis le développement de productions animales de qualité.

A l'heure actuelle, les fabricants d'aliment nourrissant les volailles de l'Orléanais sont tous sur la zone de production et s'approvisionnent majoritairement en céréales régionales. L'importance du taux de céréales imposé dans le régime alimentaire permet d'affirmer le rôle prépondérant de ces céréales sur la qualité des produits.

V - RÉPUTATION - NOTORIÉTÉ

Les qualités des Volailles Fermières de l'Orléanais leurs ont permises d'être reconnues par la distribution et par les consommateurs. Les Volailles Fermières de l'Orléanais se placent parmi les premières organisations de production françaises. L'implantation commerciale est à forte dominante : Paris, Région Parisienne, Région Centre ainsi que Normandie, Champagne Ardennes, Rhône-Alpes.

Les journaux spécialisés font souvent référence à l'Orléanais. Ainsi, l'Aviculteur (voir annexe n° 6 : page 27/32) commente la mise en place et ce, sans obligation légale, de contrôles bactériologiques sur toute la filière démontrant le souci de la qualité sanitaire des produits mis en marché.

La production de chapons a fait l'objet d'un article détaillé dans "Terroir, Saveurs du Loiret" (voir annexe n° 5 : page 25 et 26/32).

Les journaux spécialisés en gastronomie, ainsi que des hebdomadaires réalisant des bancs d'essai, ont toujours l'Orléanais dans leur échantillonnage. Les journaux "Gault et Millau" et "l'Événement du Jeudi" (voir pages 14.1, 14.2, 14.3, 14.4,), au cours de bancs d'essai, ont démontré les qualités gustatives des Volailles de l'Orléanais. Les notes obtenues et les commentaires placent l'Orléanais devant la majeure partie des autres régions de production et devant certains produits plus largement diffusés.

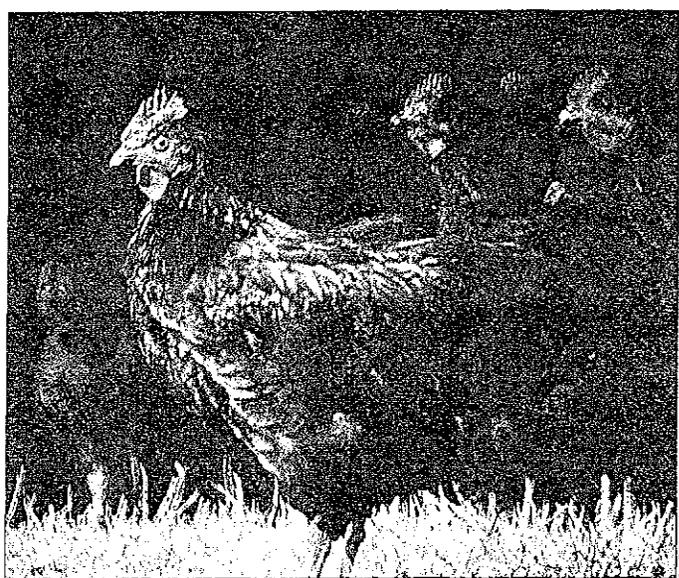
Les dégustations comparatives de la revue "Que Choisir ?" placent aussi l'Orléanais en très bonne position.

Le Chapon de l'Orléanais a été cité en Décembre 1993 par la chaîne de télévision "France 2" dans l'émission de Monsieur FERNIOT qui lui a décerné le meilleur rapport Qualité-Prix.

Depuis 25 ans, le souci des producteurs et des transformateurs des volailles de l'Orléanais n'a qu'un but : Qualité et satisfaction des consommateurs.



▲ Poulets fermiers du Bocage vendéen. Poulets fermiers « Noir de Challans ».



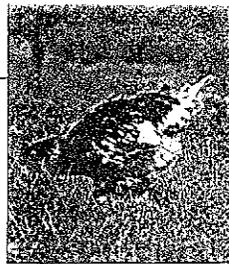
le plus grand soin, de les chouchouter, de les dorloter en leur donnant une alimentation saine, certifiée « biologique », tout en respectant des règles strictes d'hygiène à l'élevage et à l'abattage. Les poulets « bio », jusqu'à présent, étaient tout maigrichons ; les siens ont une belle rondeur sans pour autant être gras (ils ne perdent virtuellement pas de graisse à la cuisson). Abattus à 91 jours minimum, ils ont une belle taille et peuvent nourrir largement six ou sept personnes. On les trouve dans les boutiques diététiques, distribués par Bonneterre, à la boucherie Bio (70, rue Claude-Bernard, Paris 5^e), et chez certains bons volaillers. Le Label Rouge leur ouvrira certainement de plus vastes marchés.

Troisième de notre banc d'essai, le poulet noir de Normandie n'est pas encore très connu : « créé » en 1983, de souche FP 66 noir, il est nourri avec 70% de céréales, abattu à 84 jours minimum. Production : 18 000 à 20 000 poulets par semaine.

On ne peut pas vous parler de tous les poulets que nous avons goûtés... Voyez les appréciations des dégustateurs, elles guideront votre choix lors de vos prochains achats. Mais n'oubliez pas que le poulet se prépare de mille façons : certaines volail-

les sont plus adaptées pour être pochées ou sautées : vous pouvez corser leur goût avec des aromates. Des méthodes, comme la cuisson en coque de gros sel, préservent parfaitement les saveurs et font ressortir les arômes les plus discrets. Donc, si vous changez de plat... changez de poulet ! Et ne cuisez pas un petit et jeune poulet aussi longtemps qu'un gros « vieux » poulet. Si vous maîtrisez mal la cuisson, faites du poulet sauté : il faut à peine 30 min et vous pouvez surveiller sans problème le degré de cuisson. Enfin, un poulet à manger froid doit être assez cuit : la chair se raffermir en refroidissant et les parties pas tout à fait assez cuites ne sont ni agréables ni appétissantes.

Et, si vous vivez à la campagne (ou même en ville puisque l'on en trouve sur les marchés), essayez les poulets du petit fermier du coin : ils n'ont ni nom ni étiquette mais peuvent vous plaire... ou pas du tout (les citadins ne sont plus habitués aux viandes qui leur « résistent » et les poulets qui ont trop couru sont parfois coriaces).



LE BANC D'ESSAI

1^{er} 9/10

Poulet fermier du Gatinais Label Rouge (Sté Faye)
Belle forme large et confortable. Bien doré. Bonne odeur de peau bien grillée. Chair parfaite, tendre et riche en goût. Délicieux. 36,90 F le kilo (effilé).
Le Coq Saint-Honoré.



2° 8,9/10 Poulet biologique de Vendée (Elie Freslon) Beau poulet rebondi, agréable à l'œil et au nez (odeur appétissante). Bonne tenue à la cuisson : chair ferme et savoureuse, peau croustillante pas trop grasse et bien rissolée. Poulet haut de gamme. « Du Bresse ? », se sont demandé quelques dégustateurs. 36,90 F le kilo (effilé).
Le Coq Saint-Honoré.

serrée mais onctueuse et agréable. Grande finesse. 72,80 F le kilo (effilé).
Boucherie Culinaire, 187, rue de Grenelle, 7°.

5° ex aequo 7,8/10

Poulet fermier de l'Orléanais « Le Duc » Label Rouge Poulet costaud à longues pattes, odeur alléchante. Belle tenue. Peau goûteuse. Chair ferme et savoureuse. 27,80 F le kilo (effilé).
Boucherie Lecourbe, 91, rue Lecourbe, 15°.

MEILLEUR RAPPORT QUALITE PRIX



3° 8,4/10 Noire de Normandie Poulet fermier Label Rouge Gros poulet trapu. Malgré une cuisson forte (peau un peu calcinée), un excellent produit à la chair brillante, tendre, savoureuse et au goût bien marqué. 29,80 F le kilo (effilé).
Boucherie Lutier, 101, rue Lecourbe, 15°.



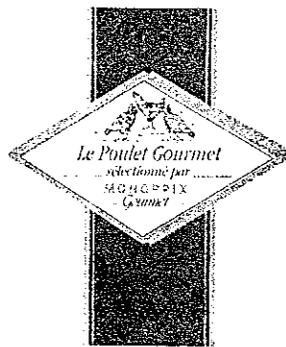
7° 7,6/10 « Duc de Mayenne » Poulet fermier Label Rouge Gros poulet à la peau bien dorée. Blanc un peu sec mais goûteux, haut de cuisse charnu et moelleux. Bon poulet. 34 F le kilo (effilé).
Boucherie Cambronne, 90, rue Cambronne, 15°.

4° 8,2/10 Noire de Challans Poulet fermier Label Rouge



Aspect classique. Belle peau et belle texture. Chair très onctueuse au goût très agréable. 36,90 F le kilo (effilé).
Le Coq Saint-Honoré.

5° 7,8/10 Poulet de Bresse Appellation d'origine (Miéral) Belle forme. Très bonne odeur. Peau fine et croustillante. Chair assez

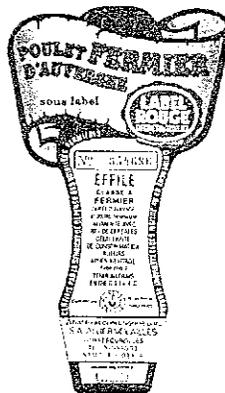


8° 7,2/10 « Monoprix Gourmet » Poulet fermier du Sud-Ouest Label Rouge Couleur terne. Peau assez grasse mais chair suave tout en restant ferme. Agréable. 31,80 F le kilo (prêt à cuire).
Monoprix, Inno.

Apparence très alléchante. Chair ferme et moelleuse à la fois mais goût un peu décevant (aqueux). Plus joli que bon. 20,80 F le kilo (effilé).
Boucherie Breniaux, 5, pl. du Gal.-Beuret, 15°.

11° 6,7/10 Poulet fermier du Bocage vendéen Label Rouge Un peu mou d'aspect. Mauvaise tenue à la cuisson, les os ressortent aux jointures. Bonne surprise : la chair est savoureuse, un peu grasse mais agréable. 36,90 F le kilo (effilé).
Le Coq Saint-Honoré.

9° 7,1/10 Poulet fermier d'Auvergne Label Rouge Bel aspect. Peau croustillante très brillante. Bon goût. Texture pas très ferme et

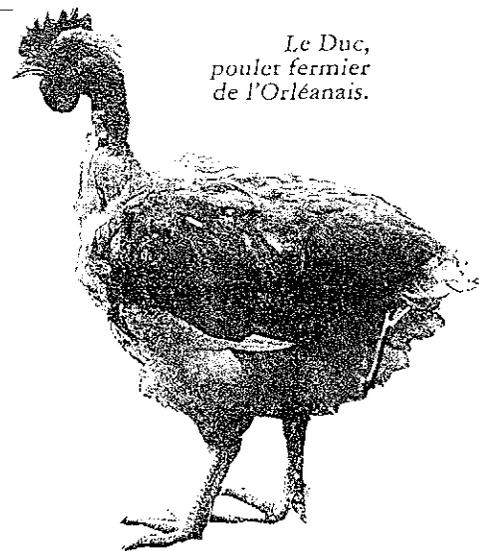
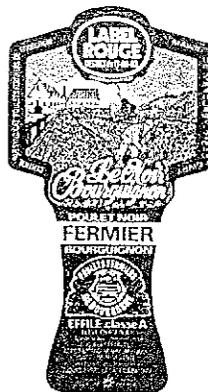


blanc un peu sec ; un ensemble néanmoins agréable. 39,90 F le kilo (prêt à cuire).
Bon Marché, 38, rue de Sèvres, 7°.

12° 6,2/10 « Malvoisine » Poulet fermier Rhône-Alpes Label Rouge Poulet de forme allongée. Bonne odeur. Chair un peu pâteuse, filet un peu sec, peau agréable. Bon goût tout de même. 30 F le kilo en moyenne (effilé).
De Carrefour à la Maison de la Truffe.



10° 6,8/10 Noire Bourguignonne Poulet fermier Label Rouge Gros poulet impressionnant.



Le Duc, poulet fermier de l'Orléanais.

POULET

13° 6,1/10
« Fermiers Landais »
Poulet de Saint-Sever (jaune)
Label Rouge



Aspect normal. Bonne odeur. Texture ferme, un peu élastique cependant. Goût un peu fade. 42,50 F le kilo (prêt à cuire).

Prisunic et GMS



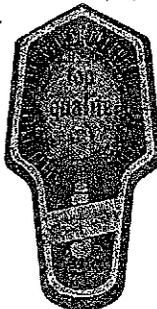
14° 6/10
« Fermiers Landais »
Poulet de Saint-Sever (blanc)
Label Rouge
Aspect correct. Texture assez ferme. Goût un peu fade. 42,50 F le kilo (prêt à cuire).
Prisunic.

15° 5,4/10 Loué
Poulet fermier,
Label Rouge
Bel aspect, bonne odeur. Peau un peu molle avec une légère amertume. Chair molle et fade. 36,90 F le kilo (effilé).
Le Coq Saint-Honoré.



16° 5,3/10 « Les Capettes »
Ets Gavand-Prudent
Médaille d'or au Concours général agricole de Paris 1990
Poulet de taille moyenne. Pas d'odeur si ce n'est celle de la matière grasse de cuisson. Chair ferme, mais texture un peu filandreuse. Peau grasse.

Goût moyen. 34 F le kilo (effilé).
Rôtisserie de Buci, 4, rue de Buci, 6°.



17° 5,2/10 Janzé,
Poulet fermier
Label Rouge
Taille moyenne. Aspect engageant. Belle peau. Filet agréable bien ferme, haut de cuisse, un peu pâteux. Goût assez fade. Honnête. De 32 F à 35 F le kilo (effilé).
GMS.

18° 4,8/10 Pic Pic
Poulet prêt à cuire
Petit poulet. Peau fine, blanc un peu cotonneux, haut de cuisse un peu mou. Peu de goût. Pas mauvais mais sans intérêt. 23,90 F le kilo.
Bon Marché.

HORS CONCOURS

9/10 Poularde de Bresse
« Au Chapon Bressan »
Appellation d'origine
Bel aspect, bonne odeur, jolie peau : il fait envie ! Ferme et tendre à la fois, avec une chair fondante, moelleuse et très goûteuse. Peau croustillante. Aussi bon que beau ! 78,90 F le kilo (effilé).
Le Coq Saint-Honoré, 3, rue Gomboust, Paris 1^{er}.

JURY

Ce banc d'essai des poulets s'est déroulé à La Fermette Marbeuf 1900, (15, rue Marbeuf, Paris 8^e). Les dégustateurs répartis en deux tables goûtaient chacun 10 poulets. Ont participé : Cécile Ibane (restauratrice), Sylvie Polack (journaliste), Brigitte du Tanrey (journaliste), Yvan Courault (restaurateur), Roland Durand (restaurateur), Alain Dutournier (restaurateur), André-Mary Josse (volailleur), Patrice de Nussac (GaultMillau), Michel Perrado (restaurateur). Maître Lesage, huissier de justice à Paris, veillait au bon et loyal déroulement de cette dégustation à l'aveugle.

GAULTMILLAU OCTOBRE 90

Le bresse victorieux !

Les critères appréciés étaient l'aspect et l'odeur, la consistance (tendre ou dur) et la texture (sec ou moelleux) de la chair, la saveur (goût et parfum) et le fondant du morceau.

Quoi de plus injuste, de plus suggestif et de plus partial qu'une dégustation à l'aveugle? Celle-ci ne prétendait pas indiquer quelle est la hiérarchie qualitative actuelle du poulet, mais avait pour seul but de « photographier », à un moment donné, un échantillonnage de ce qui se trouve dans le commerce. Nous avons voulu, comme le ferait la ménagère, tester 12 poulets en vente sur le marché français. Ayant pris soin de constituer, au hasard, un éventail de poulets aussi large que possible, compte tenu de l'énorme variété de critères qui définissent aujourd'hui la qualité du poulet, nous avons demandé à Jacques Cagna de nous recevoir dans sa Rôtisserie d'en face, pour soumettre ces volailles à la dégustation. Rien de tel qu'une bonne broche pour tout faire avouer à un poulet.

Réuni le mardi 9 février à 14 h 30, le jury était composé de professionnels de la restauration, d'experts en volaille, de journalistes spécialisés, tous gastronomes avertis. Les 12 poulets, tous du même poids (2 kilos), furent testés sans accompagnement par : (sur la photo, de gauche à droite) Guy Martin, chef du Grand Vétour; Corinne Vilder Bompard, l'Événement

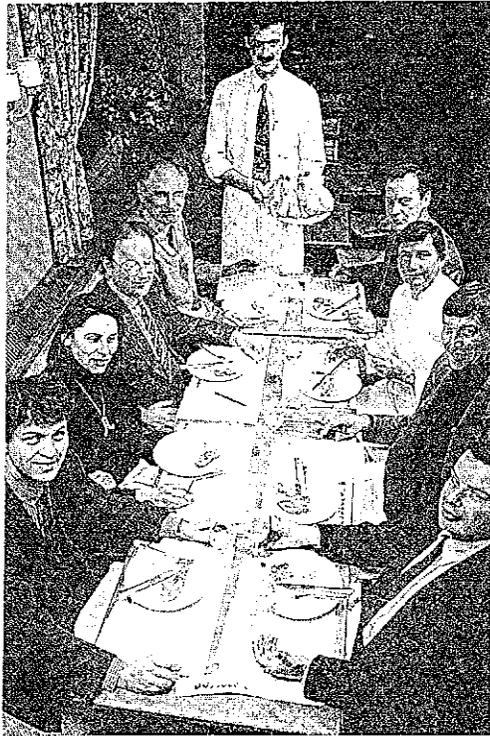


PHOTO MAURICE FOLGARDY

Banc d'essai

du jeudi; François Landrieu, rédacteur en chef du magazine de la Boucherie française; Serge Caillaud, boucher, le Bell Viandier, Paris; (assis en face) François Guiot, volailler, Piètrément Lambret; Jacques Cagna, chef du restaurant Jacques Cagna; Jean-Paul Duquesnoy, chef de Duquesnoy; et Périco Légasse, l'Événement du jeudi.

Le palmarès indique la provenance de chaque poulet, sur un éventail allant du bas de gamme au luxe. Ce test n'a fait que confirmer ce que l'on savait déjà : la plupart du temps, la qualité se paie. Tant mieux pour les éleveurs consciencieux. Mais attention aux accidents. Si le poulet de Bresse a fait l'unanimité à cette occasion, méfiez-vous de celui qui est vendu au-dessous de 50F le kilo, ça cache quelque chose. Quant au label Rouge, on constate qu'il est capable du meilleur comme du moins bon. Le poulet artisanal, sans label, sans réglementation, s'en tire à très bon compte. Quant à la volaille rustique, la paysanne de basse-cour (géline de Touraine), elle connaît un succès variant selon les goûts du jour.

Somme toute, le poulet français se porte bien. Pourvu que ça dure! P. L.

Poulet de Bresse AOC
(Voir ci-dessus).
Sélection Mieral.
Provenance :
Boucherie Le Poulet
de Bresse, 30, rue
des Belles-Feuilles,
Paris 16^e,
69 F le kilo.
Note : 8,2/10

**Poulet fermier
de Houdan,
label Rouge**
Certifié par
Qualinorm à Caen
(Calvados). La
Poularde St-Honoré,
9, place du Marché-
St-Honoré, Paris 1^{er},
68 F le kilo.
Note : 7,9/10

**Le Chapelier
royal**
Poulet artisanal
sélectionné
par R. Rabier
à Cravant
(Loiret).
Boucherie
Le Poulet de Bresse,
42 F le kilo.
Note : 7,8/10

**Poulet fermier
de Challans,
label Rouge**
Certifié par le Sylac
à Challans
(Vendée).
Boucherie
Coucaud, 36, rue
Cler, Paris 7^e,
29,80 F le kilo.
Note : 7,7/10

**Géline de
Touraine**
Poulet artisanal
provenant de
l'élevage
personnel
de M. Guy Denis
à Abilly
(Indre-et-Loire).
Note : 7,6/10

**Poulet fermier
de Bretagne,
label Rouge**
Certifié par le
Comité Bretagne à
Saint-Brieuc (Côtes-
d'Armor). Boucherie
Claude, 79, rue de
Seine, Paris 6^e,
34,95 F le kilo.
Note : 6,7/10

**Poulet fermier
de l'Orléanais,
label Rouge**
Certifié par le
syndicat de Beauce
et Perche à Morée
(Loir-et-Cher).
Boucherie Coucaud,
29,80 F le kilo.
Note : 6,3/10

**Poulet
provenant
d'un élevage
artisanal
en Normandie**
Boucherie Le Bell
Viandier,
29, rue de l'Ouest,
Paris 14^e,
49 F le kilo.
Note : 6,2/10

**Poulet fermier
du Berry,
label Rouge**
Certifié par le
Syndim à Limours
(Essonne).
Boucherie Maslek,
112, rue Saint-
Dominique, Paris 7^e,
39,95 F le kilo.
Note : 5,9/10

**Poulet fermier
de Loué,
label Rouge**
Certifié
par le Syvol
au Mans
(Sarthe).
Boucherie Claude,
38 F le kilo.
Note : 5,2/10

**Poulet
du Gâtinais,
label Rouge**
Certifié par le
Syndim à Limours
(Essonne).
Boucherie centrale,
26, rue Cler,
Paris 7^e,
27,80 F le kilo.
Noté : 5/10

**Poulet
du Manoir**
Produit par E.
Dubois à Plévin
(Côtes-d'Armor).
La Petite Boucherie,
rue de Bucy,
Paris 6^e,
18 F le kilo.
Note : 3,4/10

VI - STRUCTURE DE CONTROLE

L'Organisme de contrôle :

Son nom : SYNDICAT BEAUCE ET PERCHE
Adresse : 7bis, rue de la Mairie, 41160 LA COLOMBE
Téléphone : 54.82.21.42
Télécopie : 54.82.21.43

Organisme Certificateur ayant obtenu un agrément des pouvoirs publics, quant à sa conformité à la norme NF/EN 45011 qui définit les critères généraux concernant les organismes de certification procédant à la certification des produits, et conforme à l'article 3 du décret du 17.06.83, décret relatif aux labels agricoles. L'article 3 précisant qu'un organisme certificateur peut être propriétaire de plusieurs labels dès lors qu'ils s'appliquent à des produits différents.

Cet agrément donné par les pouvoirs publics l'a été sur la triple base du respect des dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :

- par le règlement C.E.E. N° 2081/92, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, et notamment son article 10, portant sur les structures de contrôle ;
- par les dispositions législatives et réglementaires concernant les labels ;
- par la norme EN 45011, qui définit les critères généraux concernant les organismes de certification procédant à la certification des produits ;

se reporter à la page n° 15.1,

- photocopie de l'arrêté portant agrément donné par les pouvoirs publics le 05.07.94.

direction générale
de l' **Alimentation**
service
de la **Qualité alimentaire**
et des **Actions vétérinaires et phytosanitaires**
sous-direction
de la **Recherche, de l'innovation**
et de la **Règlementation**

bureau labels/certifications
notre référence **RIR-3/ED1010**
dossier suivi par **Patricia de MAACK**
poste **49.55.58.82**
Objet

0509

Monsieur le Président de l'Organisme
Certificateur Syndicat Beauce et Perche
"O.C.S.B.P."
7 bis, rue de la Mairie
41160 LA COLOMBE

◆ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ministère de l'**agriculture** et de la **pêche**

10 OCT. 1994

Paris, le

175, rue du Chevaleret
75646 Paris Cédex 13
tél. 49 55 49 55
fax. 49 55 59 48

Monsieur le Président,

Je vous prie de bien vouloir trouver ci-joint copie de l'arrêté du 5 juillet 1994 paru au Journal Officiel du 19 juillet 1994 portant, pour une période probatoire d'un an, agrément de votre association comme organisme certificateur, sous le numéro LA 18 pour le produit suivant : volailles et homologation des règlements techniques des labels :

- n° 04-69 "poulet blanc",
- n° 04-78 "poulet blanc fermier",
- n° 05-78 "dinde fermière de Noël",
- n° 30-88 "chapon fermier",
- n° 11-91 "poularde fermière",
- n° 09-92 "pintade fermière",
- n° 03-93 "poulet jaune fermier",
- n° 04-93 "poulet blanc fermier surgelé",
- n° 05-93 "pintade fermière surgelée",
- n° 09-93 "oie fermière à rôtir",
- n° 18-93 "poulet noir fermier".

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

P.J. 1

Adjoint au Chef du Bureau
des Labels et des Certifications
de Produits



Jean-Yves MARTIN

Copie : DRAF Centre

15.1/32

Arrêté du 24 juin 1994 fixant les conditions de perception des cotisations au bénéfice du comité économique agricole Fruits et légumes d'Aquitaine-Limousin-Charentes du fait de l'extension des règles pour les pêches, nectarines, brugnons

NOR: AGRP8401323A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Vu le règlement (C.B.E.) n° 1035-72 du conseil du 18 mai 1972 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes, et notamment son article 15 *ter*;

Vu les articles L. 554-1, R. 553-7 et R. 554-2 du code rural;
Vu l'arrêté du 18 juin 1992 portant extension de certaines règles édictées par le comité économique agricole Fruits et légumes d'Aquitaine-Limousin-Charentes pour les pêches, nectarines, brugnons,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Dans le cadre des règles édictées par le comité économique agricole Fruits et légumes d'Aquitaine-Limousin-Charentes et étendues par l'arrêté du 18 juin 1992 susvisé, le comité économique est habilité à prélever auprès des producteurs pour lesquels les règles sont devenues obligatoires du fait de l'extension :

- une cotisation fixée à 13,60 F par tonne pour participation au fonds de gestion administrative et de contrôle;
- une cotisation fixée à 29,40 F par tonne pour participation au fonds de promotion, d'étude et de recherche.

Ces cotisations correspondent à un pourcentage forfaitairement estimé à 1,5 p. 100 de la valeur de la production commercialisée. Les cotisations applicables pour la campagne 1994 sont prélevées dans les mêmes conditions que celles appliquées par les groupements de producteurs.

Art. 2. - Le directeur de la production et des échanges est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 24 juin 1994.

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur
de la production et des échanges :

L'ingénieur en chef d'agronomie,

A. JACOTOT

Arrêtés du 5 juillet 1994 portant prolongation de la période probatoire d'homologation et d'agrément d'organismes certificateurs et d'homologation de labels

NOR: AGRG9401292A

Par arrêté du ministre de l'économie et du ministre de l'agriculture et de la pêche en date du 5 juillet 1994, est prolongée jus-

qu'au 6 juillet 1995 la période probatoire visée aux articles 1^{er}, 2 et 3 de l'arrêté du 28 juin 1993 portant homologation et agrément comme organisme certificateur du Sovopa de Maine-Anjou et homologation des règlements techniques de ses labels.

NOR: AGRG9401293A

Par arrêté du ministre de l'économie et du ministre de l'agriculture et de la pêche en date du 5 juillet 1994, est prolongée jusqu'au 6 juillet 1995 la période probatoire visée aux articles 1^{er}, 2 et 3 de l'arrêté du 28 juin 1993 portant homologation et agrément comme organisme certificateur de la fédération Avicert et homologation des règlements techniques de ses labels.

Arrêté du 5 juillet 1994 portant agrément d'un organisme certificateur et homologation de labels

NOR: AGRG9401294A

Par arrêté du ministre de l'économie et du ministre de l'agriculture et de la pêche en date du 5 juillet 1994 :

Est agréé, sous le numéro LA 18, pour une période probatoire d'un an, comme organisme certificateur conforme aux dispositions de l'article 2 du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles, le syndicat Beauce et Perche, 7 bis, rue de la Mairie, 41160 La Colombe, pour le produit suivant : volailles.

Sont homologués, pour une période probatoire d'un an à compter de la date de publication au *Journal officiel* du présent arrêté, les règlements techniques des labels :

- n° 04-69 « poulet blanc » ;
- n° 04-78 « poulet blanc fermier » ;
- n° 05-78 « dinde fermière de Noël » ;
- n° 30-88 « chapon fermier » ;
- n° 11-91 « poularde fermière » ;
- n° 09-92 « pintade fermière » ;
- n° 03-93 « poulet jaune fermier » ;
- n° 04-93 « poulet blanc fermier surgelé » ;
- n° 05-93 « pintade fermière surgelée » ;
- n° 09-93 « oie fermière à rôtir » ;
- n° 18-93 « poulet noir fermier ».

Ces règlements techniques peuvent être consultés au ministère de l'agriculture et de la pêche ou au siège de l'organisme certificateur.

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

Arrêté du 6 juillet 1994 portant création d'un traitement automatisé d'informations nominatives relatif à la gestion des personnels enseignants et des emplois d'enseignement supérieur

NOR: RESM9400969A

Le ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche,

Vu la convention du 28 janvier 1981 du Conseil de l'Europe ;
Vu la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, modifiée par la loi n° 88-227 du 11 mars 1988 ;

Vu la loi n° 84-16 du 11 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique de l'Etat ;

Vu la loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 sur l'enseignement supérieur ;

Vu le décret n° 84-135 du 24 février 1984 modifié portant statut des personnels enseignants et hospitaliers des centres hospitaliers et universitaires ;

Vu le décret n° 84-431 du 6 juin 1984 modifié relatif aux statuts du corps des professeurs des universités et du corps des maîtres de conférences ;

Vu l'avis de la Commission nationale de l'informatique et des libertés en date du 24 mai 1994 portant le numéro 94-046,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Il est créé au ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche un traitement automatisé d'informations nominatives, dénommé Gesup, ayant pour objet :

- la gestion administrative des personnels enseignants des établissements d'enseignement supérieur ;
- le pilotage national de la gestion des emplois correspondants inscrits dans la loi de finances de l'Etat.

Art. 2. - Le système d'information et de gestion Gesup est mis en œuvre à l'administration centrale.

Art. 3. - Conformément à l'alinéa 2 de l'article 26 de la loi susvisée, le droit pour toute personne physique de s'opposer, pour des raisons légitimes, à ce que des informations nominatives la concernant fassent l'objet d'un traitement ne s'applique pas au traitement objet du présent arrêté.

Art. 4. - Les catégories d'informations nominatives enregistrées sont les suivantes :

- nom, prénom, sexe, date de naissance ;
- numéro matricule national de l'éducation nationale et, le cas échéant, numéro de qualification pour l'accès à certains corps de l'enseignement supérieur ;
- nationalité ;
- nombre d'enfants ;

Le syndicat Beauce et Perche a fêté ses 25 ans

« Vingt-cinq ans déjà ! Et pourtant, que de chemin parcouru. Que de kilomètres parcourus pour trouver des éleveurs, que d'enthousiasme à transmettre pour convaincre, que de volonté pour franchir les nombreux obstacles ! », s'est exclamé le président du syndicat avicole Beauce et Perche, Jean Mercier lors de l'assemblée générale de cette organisation label le 22 mai à Ouzouer-le-Marché (41).

Des céréaliers qui produisent des volailles de chair, ce n'est pas nouveau dans les départements d'Eure-et-Loir, du Loiret et du Loir-et-Cher, l'aire géographique de la coopérative des Fermiers de l'Orléanais. Bien avant l'annonce de la baisse du prix des céréales et de la réforme de la PAC, Régis Bonneau et Jean Mercier (homonyme du président actuel, fondateurs du syndicat, ont dû prendre leur bâton de pèlerin et battre la campagne du Perche et de la Beauce à la recherche d'agriculteurs intéressés par la production avicole label.

2,7 millions de volailles fermières

Vingt-cinq ans après sa création, le syndicat Beauce et Perche rassemble 180 éleveurs pour quelque 150 000 m² de bâtiments couverts et 350 hectares de parcours. En 1991, ils ont produit plus de 2,7 millions de volailles fermières et 770 000 poulets "qualité". Un beau résultat pour une région a priori peu avicole. Les deux co-fondateurs et leurs épouses ont été félicités et remerciés par les membres de l'organisation et leurs partenaires. Outre les éleveurs, la filière Beauce et Perche rassemble six couvoirs, six fabricants d'aliments et une dizaine d'abattoirs. En retraçant le chemin parcouru et les difficultés rencontrées, Régis Bonneau a fait observer qu'« il est plus facile de prendre le main en marche que de le faire démarrer ». Prési-

dent puis directeur du Syndicat, R. Bonneau prend sa retraite à la mi-92.

Auparavant, le président J. Mercier avait fait le bilan de la production en 1991 :

- 2 184 265 poulets fermiers. Un chiffre stable, mais la prévision de production pour 1992 est en nette progression. La marque leader demeure "le Duc" poulet fermier de l'Orléanais. Un poulet de souche cou nu abattu à 91 jours minimum ;

- 29 500 dindes fermières. Un marché stabilisé ;

- 20 700 chapons fermiers. La progression a été de 35% en 1991 et devrait se confirmer en 1992 grâce à des mises en place supplémentaires ;

- 1 880 poulardes fermières. Le lancement de ce nouveau produit sous label a été un succès. Le président Mercier constate que « la distribution et les consommateurs ont bien accueilli cette production ». D'où une augmentation prévisible des mises en place.

Ces différentes productions labellisées ont amélioré leur qualité comme en témoignent les excellentes notes obtenues dans les tests de dégustation.

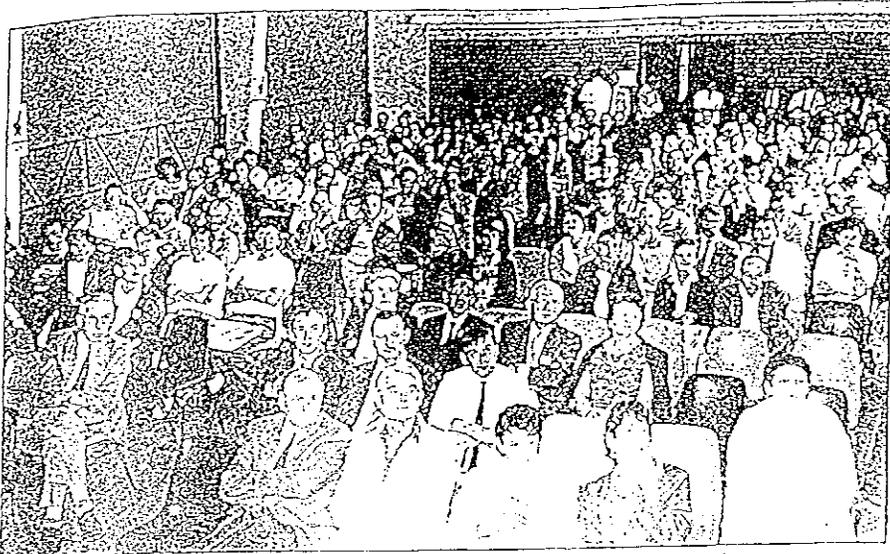
En pintades, l'année 1991 a connu une très forte augmentation des quantités : 620 000 unités au total soit une progression de 33% ! Le syndicat a déposé une demande de label pour cette production.

Une demande rendue nécessaire pour conserver l'appellation fermière et assurer l'harmonisation de la gamme label. Le syndicat Beauce et Perche, c'est aussi une production de poulets "qualité" qui confirme sa place sur le créneau des volailles intermédiaires.

Depuis deux ans, parallèlement au syndicat, organisme certificateur, fonctionne la coopérative des Fermiers de l'Orléanais. En tant que groupement de producteurs, elle est l'organe de production et gère les plannings, le suivi technique, la commercialisation, le règlement des volailles ainsi que leur promotion. Les objectifs de départ ont été atteints et les engagements respectés. Son C.A. est de 72,8 millions de francs en progrès de + 6,59%.

Alcibiade, M. Dambrot, Bonneau, Mercier, de la Fouchardière, Hubert et Terrier.





Dans la salle, les adhérents de l'organisation label et leurs partenaires.



Le Dr Boita a présenté les normes EN 45011 auxquelles doivent désormais satisfaire les organismes certificateurs.

En conformité à la norme européenne

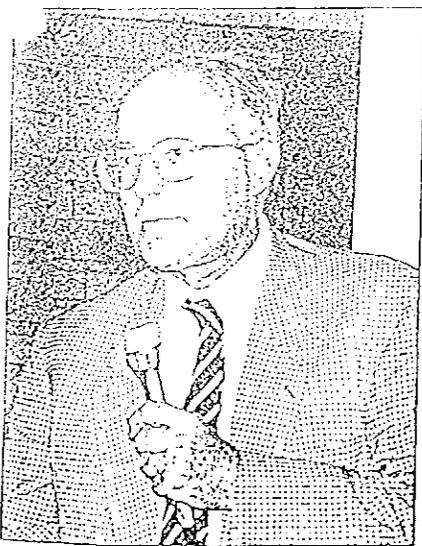
Comme pour beaucoup d'autres organisations labélisées, la préoccupation immédiate à Beauce et Perche, c'est la mise en conformité à la norme européenne EN 45011 de l'organisme certificateur. Le Dr Boita, vétérinaire conseil, est venu présenter aux adhérents du syndicat les caractéristiques et les contraintes de cette nouvelle norme. L'objectif, rappelons-le, est de faire en sorte que l'organisme certificateur soit impartial, indépendant, compétent et efficace. Pour ce faire, la composi-



Régis Bonneau, président fondateur puis directeur du syndicat jusqu'à son départ en retraite à la mi-92: «Il est plus facile de prendre le train en marche que de le faire démarrer».



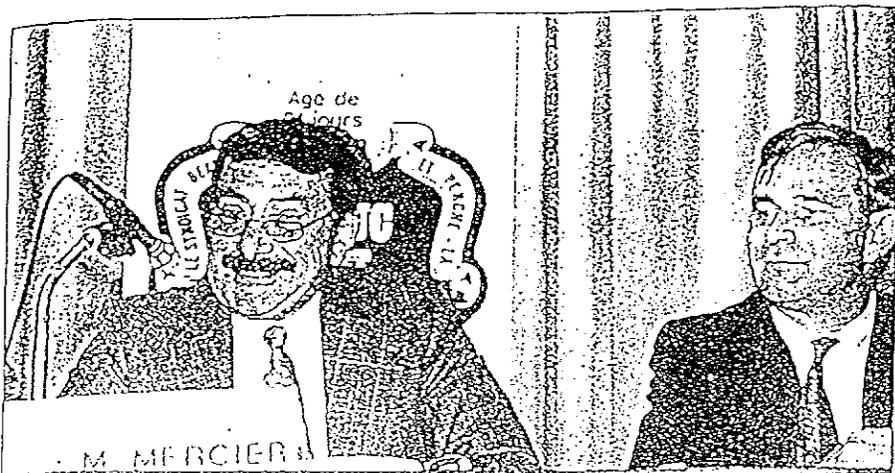
L'un des partenaires aval de la filière Beauce et Perche, M. Roger Gauthier, PDG de l'abattoir Gauthier Dutour à Choué (41). Une entreprise qui réalise un C.A. de 90 millions de francs avec chaque semaine 7 à 8000 poulets fermiers Duc de l'Orléanais, 15000 poulets standards, 18000 dindes découpées...



Le professeur Delpech: «nous avons cherché par le label rouge à donner aux consommateurs un signe de la qualité supérieure à la française. Un label européen aurait été une catastrophe. Les gens du Nord de l'Europe considèrent en effet un poulet ferme, comme un poulet dur».

M. et Mme Régis Bonneau (à gauche), M. et Mme J. Mercier (au centre), fondateurs du syndicat, félicités par M. Richard, conseiller général.





Le syndicat Beauce et Perche et la Coopérative des Fermiers de l'Orléanais (CAFO) présidés par Jean Mercier (au micro) sont désormais dirigés par Emmanuel de la Fouchardière (à droite).

tion du conseil d'administration du syndicat avicole Beauce et Perche doit être élargie, avec comme membres, plusieurs représentants de différents collèges: le groupement de producteurs, les accoueurs, les fabricants d'aliments, les abattoirs, un expert en production animale, les consommateurs, la distribution et l'administration. Il ne faut pas qu'un collègue ait à lui seul plus de la moitié des voix.

De plus, cet O.C. nouvelle manière comporte un Comité de Certification qui émet des avis. S'ils sont favorables, le Conseil d'Administration les entérine ou les refuse, s'ils sont défavorables, il ne peut s'y opposer. Notons l'arrivée au mois

d'avril dernier dans la structure Beauce et Perche d'un contrôleur en charge de la certification: Gérard Surzur, précédemment à Qualité France.

A la suite de cet exposé, les représentants et leurs suppléants désignés par chacun des collèges, ont été présentés à l'assistance.

Cette assemblée générale s'est poursuivie par une description très fouillée de la technique des tests de dégustation par le professeur Pierre Delpech. Elle s'est terminée par un exposé du professeur Lamisse et de son équipe sur l'intérêt nutritionnel de la viande de volaille. ■

LE GUIDE ORSOL : une mine d'informations sur les filières porcs - volailles et lapins

- 2 800 entreprises et sociétés répertoriées par secteurs d'activité ;
- une analyse complète et détaillée de chaque filière ;
- les sélectionneurs et distributeurs des principales souches avicoles, les couvoirs ;
- les groupements de producteurs et leurs caractéristiques ;
- les entreprises de l'alimentation animale et de la santé ;
- les abattoirs, ateliers de découpe et de transformation ;
- les centres de conditionnement et casseries d'œufs ;
- les fournisseurs de bâtiments, matériels et équipements ;
- les logiciels informatiques de services télématiques.

*Le Guide Orsol est une publication des Editions du Boisbaudry.
Tél. 99 32 21 21 - BP 6359
35063 Rennes Cedex.
280 pages. 340 F TTC.*

VII - ÉTIQUETAGE

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 et précise. Chaque étiquette doit comporter des mentions obligatoires et des mentions réglementaires 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 aux volailles labellisées à côté du "LABEL ROUGE", suivi du Numéro d'Homologation et sous le titre "CERTIFIÉ PAR", suivi du nom et de l'adresse de l'Organisme Certificateur, Responsable de la Certification.

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

La partie "commerciale" du label doit être loyale et ne comporter aucune mention contraire à la réglementation ou en contradiction, avec la partie informative de l'étiquette numérotée. Cette rubrique concerne l'étiquetage et la publicité des produits certifiés.

La marque ne doit pas être trompeuse ni induire en erreur sur le mode d'élevage ou les caractéristiques du produit labellisé. Les illustrations créant une confusion sur la provenance ou sur le mode d'élevage ne peuvent être admises. L'évocation des services officiels n'est pas autorisée.

Chaque étiquette et toute modification de l'étiquette doivent être présentées pour avis à la Commission "Étiquetage de la Commission Nationale des Labels et de la Certification des Produits Agricoles et Alimentaires (C. N. L. C. P. A. A.).

Toute contre étiquette, y compris l'étiquette poids-prix si elle comporte des mentions autres que celles prévues par la réglementation en vigueur, doit être présentée pour avis à la Commission Nationale des Labels et de la Certification des Produits Agricoles et Alimentaires (C. N. L. C. P. A. A.).

Chaque marque doit être déposée auprès de l'I.N.P.I. en vue de son enregistrement.

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

Les mentions figurant sur l'étiquetage sont les suivantes :

- dénomination de vente du produit,
- la mention de l'état dans lequel le produit est commercialisé : produit frais ou surgelé,
- l'identification de l'abattoir,
- la classe : classe A uniquement,
- la présentation : effilé, PAC ...,
- le délai limite de consommation ou le délai limite d'utilisation optimale (D. L. U. O.),
- la mention "à consommer jusqu'au",
- la mention "tenir au frais entre 0 et 4°C" pour les produits frais, "tenir au congélateur à - 28 °C" pour les produits surgelés,
- l'indication de l'aire géographique,
- la durée d'élevage en jours,
- le mode d'alimentation exprimé en % de céréales,
- "Fermier (ère) élevé (e) en plein air,
- le numéro de l'étiquette,
- le nom et l'adresse de l'Organisme Certificateur,
- le numéro d'homologation du produit.

VIII - EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

Les exigences supplémentaires suivantes visent d'une part à conforter l'indication géographique protégée, d'autre part à assurer un niveau de qualité supérieure aux produits qui en bénéficient puisqu'ils s'inscrivent dans la procédure des labels agricoles. L'Organisme Certificateur ainsi que le groupement reconnaissent respecter les dispositions suivantes en ce qui les concernent :

- les dispositions communautaires particulières et notamment :
 - * le règlement C.E.E. sur les normes de commercialisation des volailles,
 - * les directives C.E.E. sur le bien être des animaux leurs conditions de transport,...
 - * la norme EN 45011, qui définit les critères généraux concernant les organismes de certification procédant à la certification des produits ;
- les dispositions nationales particulières :
 - * notices techniques pour l'obtention d'un label,
 - * règlements techniques de chaque label,
 - * les articles L 115-21 à L 115-26 du code de la consommation sur les labels agricoles,
 - * l'article 3 du décret du 17.06.83, décret relatif aux labels agricoles. L'article 3 précisant qu'un organisme certificateur peut être propriétaire de plusieurs labels dès lors qu'ils s'appliquent à des produits différents.
 - * le décret N° 67-251 du 17 mars 1967 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne le commerce des volailles domestiques appartenant au genre Gallus, abattues pour la consommation humaine.