

REGLEMENT CEE N° 2081/92

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

VOLAILLES DE NORMANDIE

PRODUITS CONCERNES

POULET FERMIER
PINTADE FERMIERE
DINDE FERMIERE
CHAPON FERMIER

DEMANDEURS

Demande formulée conjointement par :

- ASSOCIATION DES VOLAILLES FERMIERES BELVAL à COUTANCES (50)
- SYNDICAT DE PRODUCTION DES VOLAILLES FERMIERES DU NORD -
NORD-OUEST - NORVOLAILLES à YVETOT (76)
- SYNDICAT DES VOLAILLES ROUENNAISES - SYVOR à ALIZAY (27)

SOMMAIRE

N°	CHAPITRE	PAGE
1	<u>GROUPEMENTS DEMANDEURS</u>	4
	1.1 - BELVAL	4
	1.2 - NORVOLAILLES	4
	1.3 - SYVOR	4
2	<u>CAHIER DES CHARGES</u>	5
	2.1 - NOM DU PRODUIT	5
	2.2 - TYPE DU PRODUIT	5
	2.3 - DESCRIPTION DES PRODUITS	5
	2.4 - DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE	5
	2.5 - TRAÇABILITE	6
	2.5.1 - Documents de contrôle	6
	2.5.2 - Fréquence des contrôles	7
	2.5.3 - Analyses et tests	7
	2.5.4 - Vérifications	7
	2.6 - MODE D'OBTENTION	8
	2.6.1 - Poulet fermier de Normandie	8
	2.6.2 - Pintade fermière de Normandie	8
	2.6.3 - Dinde fermière de Normandie	8
	2.6.4 - Chapon fermier de Normandie	9
	2.7 - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	9
	2.7.1 - Les races locales	9
	2.7.2 - La production dans les années 60	10
	2.7.3 - La production à partir de 1980	11
	2.8 - STRUCTURES DE CONTROLE	12
	2.9 - ETIQUETAGE	12
	2.10 - EXIGENCES NATIONALES	13

N°	ANNEXES
1	ATTESTATION D'AGREMENT POUR AVICERT
2	ATTESTATION D'AGREMENT POUR QUALINORM
3	ATTESTATION DE DEMANDE CONJOINTE POUR BELVAL
4	ATTESTATION DE DEMANDE CONJOINTE POUR NORVOLAILLES
5	ATTESTATION DE DEMANDE CONJOINTE POUR SYVOR
6	PLAN DE CONTROLE MINIMUM
7	CARTE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE
8	LES RACES
9	LES MARCHES NORMANDS
10	CONCOURS DE RACES
11	SITUATION DES LABELS EN FRANCE
12	ARTICLES DE PRESSE
13	BANC D'ESSAI
14	AVI NORMANDIE

1 - GROUPEMENTS DEMANDEURS

1.1 - ASSOCIATION DES VOLAILLES FERMIERES BELVAL

9, rue de l'écluse Chette
50211 COUTANCES CEDEX
Téléphone : 33.45.34.34 Télécopie : 33.46.17.45

Forme juridique

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Composition

Producteurs, Abattoirs, Couvoirs, Fabricants d'aliments.

1.2 - SYNDICAT DE PRODUCTION DES VOLAILLES FERMIERES
DU NORD - NORD-OUEST - NORVOLAILLES

38 A, rue Bellanger
76190 YVETOT
Téléphone : 35.56.84.55 Télécopie : 35.56.71.49

Forme juridique

Syndicat interprofessionnel

Composition

Producteurs, Abattoirs, Couvoirs, Fabricants d'aliments.

1.3 - SYNDICAT DES VOLAILLES ROUENNAISES - SYVOR

B.P 7
27460 ALIZAY
Téléphone : 35.23.01.86 Télécopie : 35.02.07.32

Forme juridique

Syndicat professionnel

Composition

Producteurs, Abattoirs, Couvoirs, Fabricants d'aliments.

2 - CAHIER DES CHARGES

2.1 - NOM DU PRODUIT

"VOLAILLES DE NORMANDIE"

2.2 - TYPE DU PRODUIT

* **POULET FERMIER LABEL ROUGE**

Homologations N° 10/81 - 04/84 - 01/87
01/90 - 22/90 - 50/88 - 07/92 - 22/92 - 23/92

* **PINTADE FERMIERE LABEL ROUGE**

Homologation N° 06/93

* **DINDE FERMIERE LABEL ROUGE**

Homologation N° 08/82 - 04/88

* **CHAPON FERMIER LABEL ROUGE**

Homologation N° 55/88

annexe II du traité de Rome
Chapitre 2 - viandes et abats comestibles

2.3 - DESCRIPTION DES PRODUITS

- * Poulet fermier entier présentation prêt à cuire et effilé
- * Pintade fermière entière présentation prête à cuire et saignée non vidée
- * dinde fermière entière présentation prête à cuire et effilée
- * chapon fermier entier présentation prêt à cuire et effilé

ces quatre produits étant élevés en plein air avec accès à des parcours herbeux.

2.4 - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

(Voir annexe 7 - carte de l'aire géographique)

L'aire géographique des volailles de Normandie comprend :

Les départements de Seine-Maritime - Eure - Calvados -
Manche - Orne, ainsi que les cantons limitrophes à ces
départements.

Les volailles de Normandie doivent obligatoirement être élevées et engraisées dans cette zone géographique, du 1er jour d'âge au jour d'abattage, le site d'abattage ne se situant pas obligatoirement sur cette zone géographique.

2.5 - TRACABILITE

L'organisme certificateur chargé des contrôles et de la certification s'assure que :

"seules les volailles élevées dans l'aire géographique définie en 2.4, et suivant les méthodes d'obtention définies en 2.2, peuvent bénéficier de l'appellation VOLAILLES DE NORMANDIE à l'exception de toutes autres.

2.5.1 - Documents de contrôle

a) Production

- *Fichier des éleveurs*
 - . adresses
 - . surfaces des bâtiments et des parcours
- *Certificats d'origine*
 - . origine du troupeau
 - . nombre de sujets mis en élevage
 - . date de naissance
- *fiches d'élevage*
 - . mortalité
 - . nombre de sujets gardés
 - . nombre de sujets livrés

b) Transformation

- *Liste des abattoirs agréés*
- *Bons d'enlèvements*
 - . provenance
 - . date d'enlèvement
 - . nombre de sujets
- *Bons d'abattage*
 - . date d'abattage
 - . nombre sujets abattus
 - . nombre de sujets pouvant recevoir l'appellation
 - . détail des étiquettes utilisées

c) Fabricants d'aliments

- *Liste des fabricants agréés*
- *Fichier des formules agréées et en cours d'utilisation*
- *Composition des formules*

d) **Couvoirs**

- *Liste des couvoirs agréés*
- *Fichier des troupeaux reproducteurs et certificats d'origine*

2.5.2 - Fréquence des contrôles

a) **Eleveurs**

- . 1 contrôle minimum par bande

b) **Abattoirs**

- . 6 contrôles minimum par an

c) **Fabricants d'aliments**

- . 2 contrôles minimum par an

d) **Couvoirs**

- . 2 contrôles minimum par an

2.5.3 - Analyses et tests

a) **analyses d'aliments**

- . 1 analyse par an et par formule utilisée

b) **analyses bactériologiques**

- . 3 contrôles bactériologiques par trimestre et par abattoir
- . 1 analyse d'eau par trimestre et par abattoir

c) **Tests organoleptiques**

- . 4 tests par an pour les productions annuelles de poulets et pintades, réparties sur les abattoirs, avec 1 test minimum par abattoir.
- . 2 tests par an pour les volailles festives, dindes et chapons fermiers, avec 1 test par abattoir au minimum.

2.5.4 - Vérifications

L'ensemble des contrôles et la vérification des documents permet à l'organisme certificateur de procéder aux vérifications suivantes, à chaque niveau

a) **production**

- rattachement à l'aire géographique de l'éleveur
- quantité livrée par rapport au potentiel
- conformité de l'aliment (analyses)

b) **transformation**

- cohérence : nombre sujets abattus/nombre de sujets disponibles
- durée d'élevage
- pourcentage des sujets recevant l'appellation
- cohérence sur la comptabilité étiquettes

c) fabricants d'aliments

- pourcentage de céréales
- matières premières utilisées

d) couvoirs

- croisement utilisé
- cohérence entre quantité de reproducteurs/poussins livrés

L'ensemble de ces informations est traité sur informatique au niveau de l'organisme certificateur.

Toutes les étiquettes utilisées sont numérotées.

2.6 - MODE D'OBTENTION

2.6.1 - Poulet Fermier de Normandie

Poulet fermier élevé en plein air

- . souche à croissance lente
- . âge minimum d'abattage à 81 jours
- . accès à un parcours herbeux dès l'âge de 43 jours et d'une surface minimum de 2 m² par poulet
- . densité de 11 sujets au m² dans le bâtiment
- . alimentation comprenant un minimum de 75 % de céréales pendant la période d'engraissement (avec un maximum de 15 % de sous-produits de céréales)

2.6.2 - Pintade Fermière de Normandie

Pintade fermière élevée en plein air

- . souche à croissance lente
- . âge minimum d'abattage à 94 jours
- . accès à un parcours herbeux au 57e jour au plus tard, et d'une surface minimum de 2 m² par pintade
- . densité de 13 sujets au m² dans le bâtiment
- . alimentation comprenant un minimum de 70 % de céréales pendant la période d'engraissement (avec un maximum de 15 % de sous-produits de céréales)

2.6.3 - Dinde Fermière de Normandie

Dinde fermière élevée en plein air

- . souche noire ou bronzée
- . âge minimum d'abattage à 140 jours
- . accès à un parcours herbeux au 50e jour au plus tard, et d'une surface minimum de 6 m² par dinde
- . densité de 6 sujets au m² dans le bâtiment
- . Alimentation comprenant un minimum de 75 % de céréales pendant la période d'engraissement (avec un maximum de 15 % de sous-produits de céréales)

2.6.4 - Chapon Fermier de Normandie

Chapon fermier élevé en plein air

- . chapon issu de souche à croissance lente
- . castration traditionnelle avec opération des deux côtés
- . âge minimum d'abattage à 150 jours
- . accès à un parcours herbeux au 43e jour au plus tard, et d'une surface minimum de 4 m² par chapon
- . densité de 6,25 sujets au m² dans le bâtiment
- . alimentation comprenant un minimum de 75 % de céréales pendant la période d'engraissement (avec un maximum de 15 % de sous-produits de céréales) et 5 % de produits laitiers.

2.7 - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

2.7.1 - Les races locales

Au tout début de ce siècle, l'élevage des volailles en Normandie était très important et disséminé dans quasiment toutes les exploitations agricoles.

La présence à cette époque de plusieurs races bien spécifiques et bien adaptées au climat témoigne de cette activité.

Citons ici :

La race de CREVECOEUR (Annexe N°8)

Race très ancienne dont on trouve trace au début du 19^e siècle.

Originnaire de CREVECOEUR EN AUGES dans le CALVADOS, elle est présentée à l'exposition universelle de Paris de 1855 et reçoit l'un des deux prix attribués aux volailles.

Sa chair est excellente et on la retrouve au début du 20^e siècle dans la plupart des villages du CALVADOS et de l'ORNE.

La race de CAUMONT (Annexe N°8)

Cette volaille porte le nom de la commune de CAUMONT L'EVENTE dans le CALVADOS, mais elle était très répandue dans toute la Normandie et même au delà car les cultivateurs normands la trouvaient particulièrement apte à se nourrir d'elle-même à travers les prairies et le long des haies.

La race de PAVILLY (Annexe N°8)

Elle doit son nom à un bourg de Seine-Maritime près de ROUEN, quasi disparue au profit de races asiatiques à la fin du 19e siècle, elle connaît un regain d'intérêt dans les années 1910.

Cette volaille à chair fine et savoureuse supporte bien le climat humide et frais de la région.

La race de GOURNAY (Annexe N°8)

Cette vieille race est née dans la région de GOURNAY EN BRAY en SEINE-MARITIME. Reconstituée et fixée après 1896, son standard fut établi vers 1915.

Cette race est très rustique et offre une bonne résistance au climat humide.

La finesse et la saveur exceptionnelle de sa chair l'avait fait surnommer la Bresse Normande.

2.7.2 - LA PRODUCTION JUSQUE DANS LES ANNEES 60

Entre le début du siècle et la fin des années 60, la production de volailles en Normandie est très forte.

Plusieurs éléments contribuent à sa notoriété et à son développement :

- L'environnement
- La qualité de la production
- Sa commercialisation

L'environnement se caractérise par :

- * la taille et l'activité des exploitations agricoles
- * leur disposition
- * le climat et la nature des sols

Les exploitations agricoles normandes sont, en général, de taille moyenne, leur activité étant essentiellement tournée vers l'élevage.

Toutes les exploitations sont isolées les unes des autres et sont toutes entourées de prairies ou de cours-masures, bien souvent plantées de pommiers, et, pour la plupart abritées des vents dominants par des talus ou hêtraies.

Le climat et la nature même des sols jouent un rôle très important dans la qualité des volailles de Normandie.

Parfaitement tempéré, le climat normand est propice à une bonne utilisation des parcours herbeux pour les volailles.

Ni trop froid, ni trop chaud, les volailles sortent régulièrement quelle que soit la période de l'année. Elles trouvent en permanence, et même au plus fort de l'été, une herbe bien grasse et de nombreux vermisses qui leur confèrent une viande jamais grasse mais légèrement persillée.

- La qualité de la production est directement liée au facteur races et au facteur environnement.

En effet, et même si au cours des dernières décennies il y a eu des évolutions dans les races, les races utilisées en Normandie ont toujours été caractérisées par une croissance lente et par leur facilité d'adaptation à vivre à l'extérieur.

- La commercialisation des volailles de Normandie passe pour une très grosse part par des marchés locaux très actifs.

Citons les marchés du Neubourg dans l'Eure, d'Yvetot et de Pavilly en Seine-Maritime, de Saint Lo et de Lessay dans la Manche, de Flers ou de Donfront dans l'Orne.

Les acheteurs sont soit des bouchers où abatteurs de la région, soit des négociants qui revendent ces volailles sur les grandes villes de la région comme Caen, Rouen ou Evreux mais aussi sur Paris et toute la région Ile de France (Annexe N°9).

2.7.3 - LA PRODUCTION A PARTIR DES ANNEES 80

Dans les années 70, plusieurs associations Normandes ont redéveloppé la sélection de races de poules typiquement Normandes.

Six races de poules ont ainsi été sauvées (Annexe N°10).

Puis, c'est en 1981 que la filière label s'est organisée dans la région de Normandie s'appuyant sur la réputation et le renouveau des volailles de cette région.

Trois organismes de production se sont créés cette année là, couvrant ainsi la totalité des cinq départements de l'aire géographique de Normandie.

L'objectif étant alors de maintenir et de développer l'image de cette production en établissant un cahier des charges précis basé sur le choix des souches et les méthodes d'élevage.

Tout naturellement, ces trois organisations de production se sont tournées vers le label rouge, et depuis 1981, suivent scrupuleusement les règlements techniques agréés dans le cadre du label rouge.

Dès 1985, la région de Normandie est reconnue comme une des principales régions productrices de volaille label rouge (Annexe N°11).

Grâce au travail de l'ensemble de toute la filière avicole normande, aujourd'hui la production de volailles de Normandie est bien reconnue au delà des frontières régionales et notamment sur les régions de l'Ile de France et région parisienne.

La qualité est également bien reconnue comme en témoigne les nombreux articles de presse de ces dernières années (Annexe N°12), et banc d'essai où le poulet de Normandie se distingue par une très belle troisième place (Annexe N°13).

Dans le but de promouvoir et de bien affirmer la différenciation des volailles fermières de Normandie une association "AVI-NORMANDIE" a été créée en 1990 et regroupe l'ensemble des participants à la filière "Volailles Fermières label rouge de Normandie".

Plusieurs opérations promotionnelles ont ainsi été menées ces deux dernières années (Annexe N°14).

2.8 - STRUCTURES DE CONTROLE

Organismes certificateurs :

- . AVICERT - 38 A, rue Bellanger - 76190 YVETOT
Téléphone : 35.56.84.55 Télécopie : 35.56.71.49
agrément N° LA 10 - J.O du 7 juillet 1993
- . QUALINORM - Maison des professions
10, rue Albert Kestler 14000 CAEN
Téléphone : 31.94.82.76 Télécopie : 31.95.09.11
agrément N° LA 04 - J.O du 25 août 1993

L'agrément de ces deux organismes certificateurs a été accordé en respect des dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :

- par la réglementation CEE n° 2081/92 article 10
- par les dispositions législatives et réglementaires concernant les labels
- par la norme EN 45011

2.9 - ETIQUETAGE

L'étiquetage comporte une plage informative renseignant les consommateurs sur les principales caractéristiques des produits

- . Fermier - élevé en plein air
- . durée d'élevage
- . alimentation pourcentage céréales
- . délai limite de consommation
- . nom et adresse de l'organisme de contrôle et de certification

Les volailles fermières, objet de la présente demande, portent sur l'étiquetage les mentions suivantes :

- * POULET FERMIER DE NORMANDIE ou
- * PINTADE FERMIERE DE NORMANDIE ou
- * DINDE FERMIERE DE NORMANDIE ou
- * CHAPON FERMIER DE NORMANDIE

ou une mention indiquant, en plus de la marque commerciale, le lieu d'élevage

"ELEVE EN NORMANDIE"

2.10 - EXIGENCES NATIONALES

Les exigences en vue de l'utilisation de l'indication géographique protégée, objet de la présente demande, portent sur le respect des règles d'élevage définies pour l'obtention du terme FERMIER, et cela suivant :

- le règlement CEE n° 1538/91 - article 10 - annexe IV
- les notices techniques ministérielles définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label.