

DEMANDE DE PROTECTION COMMUNAUTAIRE
PAR
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

POUR
LES VOLAILLES DE VENDÉE

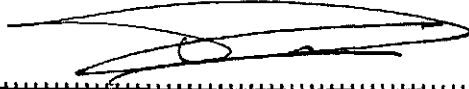
Selon le règlement (CEE) n° 2081/92 du conseil du 14 juillet 92 - relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires-

déposée par : le SIVOB
B.P. 1
85250 SAINT FULGENT

Tél. 51.44.24.15
Fax. 51.42.78.31

Visa d'approbation du président :

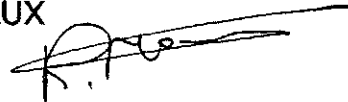
P. BOURON



et : le SYLAC
B. P. 285
85305 CHALLANS CEDEX

Visa l'approbation du président :

R. MARÉCHAUX



I - GROUPEMENTS DEMANDEURS : LE SIVOB ET LE SYLAC

Ce document constitue une demande de protection au niveau européen par INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE pour les volailles produites en Vendée ou dans les cantons limitrophes. Il a été élaboré par le SIVOB (Syndicat Interprofessionnel des Volailles du Bocage Vendéen) et le SYLAC (Syndicat des Labels Avicoles de Challans en Vendée) soucieux de préserver l'appellation des Volailles produites en Vendée par une INDICATION GÉOGRAPHIQUE relative à la Vendée.

I. 1. LE SIVOB

Le SIVOB est un groupement de producteurs de Volailles et est l'ancien Organisme Certificateur des Volailles du Bocage Vendéen sous "Label Rouge".

Président : Patrick BOURON
Vice-Président : Jacques ARRIVÉ
Trésorier : Serge BACLE
Secrétaire : Gérard Hérault

Adresse : B. P. 1
85250 SAINT FULGENT

Tél : 51.44.24.15
Fax : 51.42.78.31

Le SIVOB est administré par un conseil de 9 membres et dirigé par un bureau de 4 membres.

I. 2. LE SYLAC

LE SYLAC est un syndicat interprofessionnel qui rassemble l'ensemble de la filière et qui est organisme certificateur pour les volailles d'appellation Challans ou Vendée.

Président : Roger MARÉCHAUX
Vice-Président : Jean-Jacques MERCIER
Trésorier : Christiane CHATELIER
Secrétaire : Georges GIRARD

Adresse : B. P. 285
85305 CHALLANS CEDEX

Tél : 51. 93. 02. 54
Fax : 51. 93. 14. 56

LE SYLAC est administré par un CA de 12 membres et un bureau de 5 membres.

II. DÉNOMINATION DES PRODUITS

Les produits faisant l'objet d'une demande d'Indication Géographique Protégée sont :

II. 1. Pour le SIVOB

- | | |
|---|----------|
| - Poulet Blanc fermier du Bocage Vendéen Homologation "Label Rouge " | n° 02-93 |
| - Poulet jaune fermier du Bocage Vendéen Homologation "Label Rouge " | n° 01-84 |
| - Pintade Fermière du Bocage Vendéen Homologation "Label Rouge " | n° 02-84 |
| - Poulet blanc fermier surgelé du Bocage Vendéen ou Baron de Vendée Homologation "Label Rouge " | n° 37-89 |

II. 2. Pour le SYLAC

N° d'homologation

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| - Poulet Noir Vendée fermier frais | 05-69 |
| - Dinde Noire Vendée fermière fraîche | 10-80 |
| - Pintade Vendée fermière fraîche | 03-82 |
| - Poulet Blanc Vendée fermier frais | 05-84 |

| | |
|---|-------|
| - Canard Vendée fermier frais | 02-85 |
| - Chapon Vendée fermier frais | 17-88 |
| - Poulet Jaune Vendée fermier frais | 56-88 |
| - Poulet Noir Vendée fermier surgelé | 20-89 |
| - Poulet Blanc Vendée fermier surgelé | 06-90 |
| - Poulet Jaune Vendée fermier surgelé | 07-90 |
| - Pintade Vendée fermière surgelée | 08-90 |
| - Dinde Noire Vendée fermière surgelée | 09-90 |
| - Chapon fermier Vendée surgelé | 10-90 |
| - Caille Vendée fraîche | 20-90 |
| - Poularde Noire Vendée fermière fraîche | 10-92 |
| - Poularde Noire Vendée fermière surgelée | 11-92 |

III. TYPE DE PRODUITS

III. 1. Définitions

Les volailles sont du type défini dans l'annexe II du traité de Rome Chapitre 2 : viandes et abats comestibles.

Les définitions des différentes volailles respectent les définitions du règlement CEE n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles.

III. 2. Souches utilisées

Les croisements de souches utilisés permettent l'obtention dans les conditions d'élevage et d'alimentation précisées au chapitre IV. 4 Méthode d'obtention de volailles à chair ferme, couvertes et à peau fine.

Ces croisements sont dits à "croissance lente". Ils permettent des performances zootechniques modestes, et l'obtention d'une viande très appréciée des consommateurs et dont la qualité organoleptique est vérifiée par des analyses sensorielles régulièrement réalisées par l'organisme de contrôle.

III. 3. Age d'abattage

Les âges minimum d'abattage sont les suivants :

- 81 jours pour les poulets
- 94 jours pour les pintades
- 84 jours pour les canards
- 77 jours pour les canettes
- 120 jours pour les poulardes
- 140 jours pour les dindes
- 150 jours pour les chapons
- 42 jours pour les cailles.

III. 4. Présentation

Les volailles sont commercialisées en carcasses entières ou en découpe, fraîches ou surgelées.

Les carcasses de volailles sont présentées à la vente sous l'une des formes suivantes :

- partiellement éviscérées (effilées),
- éviscérées avec abats,
- éviscérées sans abats.

IV. CAHIER DES CHARGES

IV. 1. Description de la Volaille de Vendée.

Les Volailles de Vendée sont caractérisées par leur élevage en plein air (sortie à 6 semaines pour les poulets, poulardes et chapons, à 8 semaines pour les pintades et les canards, à 7 semaines pour les dindes, 30 jours pour les cailles).

Leur alimentation est composée de 75 % minimum de céréales et sous-produits de céréales (pour les pintades de 70 % au minimum).

IV. 2. Définition de l'aire géographique

L'aire géographique de production et de transformation de ces volailles comprend l'ensemble des cantons du département administratif de la Vendée et les cantons limitrophes à la Vendée (Voir cartes en annexes 1-2-3-4).

IV. 3. Traçabilité des Volailles de Vendée

La traçabilité des volailles est assurée par une comptabilité informatique, qui résume les éléments inscrits sur les documents suivants :

- le certificat d'origine des poussins fourni par le couvoir.
Il permet de connaître la souche utilisée, le nombre et la date de naissance des poussins mis en place, le nom et l'adresse de l'éleveur livré.
- La fiche d'élevage remplie par l'éleveur.
Elle permet de suivre le nombre de poussins livrés, le nombre de volailles enlevées après mortalité.
- Le bon d'enlèvement des volailles d'un élevage donné rempli par l'abattoir.
Il renseigne le nombre de volailles abattues par rapport au nombre disponible.
- La fiche de suivi des volailles à l'abattoir et la déclaration d'utilisation des étiquettes numérotées.
Elles permettent de suivre le nombre des volailles abattues, déclassées et labellisées à l'abattoir et de faire le lien avec le nombre d'étiquettes utilisées.

Ces éléments sont régulièrement et systématiquement contrôlés et certifiés par l'un des deux organismes certificateurs : ACLAVE d'une part et SYLAC d'autre part.

IV. 4. Méthode d'obtention d'une Volaille de Vendée.

IV. 4. 1. Provenance des animaux.

Les poussins sont obligatoirement issus de souches à croissance lente, conformément aux souches définies par les notices techniques définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label volaille de chair correspondant à leur appellation : Poulets noir, blanc, jaune, pintades, canards, dindes, chapons, poulardes, cailles, etc...

Ils proviennent d'un couvoir immatriculé auprès de l'administration et

respectant les clauses d'hygiène et sanitaires de la législation en vigueur.

IV. 4. 2. Conditions d'élevage.

Les Volailles de Vendée sont élevées dans des bâtiments d'élevage sous label, clairs, à fenêtre, munis de trappes ouvrant vers l'intérieur, d'une surface maximale de 400 m² par unité et de 1600 m² par site d'élevage.

Les volailles ont toutes accès à un parcours extérieur au plus tard à 6 semaines pour les poulets , à 8 semaines pour les pintades et les canards, 7 semaines pour les dindes, 30 jours pour les cailles.

la surface du parcours est au moins égale à 2 m²/sujet pour les poulets, 4 m² pour le chapons et les poulardes, 6 m² pour les dindes.

L'utilisation des bâtiments et des parcours doit permettre le maintien d'un vide sanitaire suffisant pour éviter les contaminations d'une bande à l'autre.

IV. 4. 3. Alimentation.

Chaque éleveur dispose d'un plan d'alimentation. Les céréales et sous-produits de céréales représentent 75 % minimum de la ration en moyenne pondérée (70 % pour les pintades).

Sont autorisés les additifs prévus par la législation en vigueur et non exclus par les notices techniques définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label volaille.

IV. 4. 4. Prophylaxie et traitements.

Un programme de prophylaxie est établi, soumis pour accord aux Services Vétérinaires Départementaux. La prophylaxie et les traitements sont limités au strict nécessaire pour permettre le maintien ou le rétablissement de la bonne santé des animaux.

Chaque traitement donne lieu à une ordonnance sur laquelle est inscrit le temps d'attente avant abattage.

IV. 5. Abattage et conditionnement.

L'âge d'abattage minimum des poulets est de 81 jours, 94 jours pour les pintades, 77 jours pour les canettes, 84 jours pour les canards, 120 jours pour les poulardes, 140 jours pour les dindes, 150 pour les chapons, 42 jours pour les cailles.

Les conditions d'abattage, et de conditionnement et les installations de l'abattoir respectent scrupuleusement la réglementation en vigueur. Les abattoirs sont agréés CEE.

Seules les carcasses de volailles de classe A sont labellisées.

Le poids minimum des carcasses doit être suffisant pour assurer une qualité véritable par exemple :

| | |
|--|------------|
| - Pour le poulet éviscéré sans abats | 1 000 grs |
| effilé | 1 300 grs |
| - Pour la pintade éviscérée sans abats | 850 grs |
| effilée | 1 100 grs |
| - Pour le chapon éviscéré sans abats | 2 700 grs |
| effilé | 3 100 grs. |

L'organisation de l'abattoir permet de séparer nettement les bandes de poulets sous label des autres productions.

IV. 6. Condition de surgélation des Volailles de Vendée.

Seules des volailles labellisables peuvent être surgelées.

La surgélation d'effectue dans un abattoir agréé CEE, dans un tunnel de surgélation à une température inférieur à -35 °C.

Les volailles sont conditionnées et étiquetées avant la surgélation. Celle-ci est effective au plus tard 24 heures après l'abattage.

IV. 7. Lien avec l'origine géographique.

L'élevage de Volailles de Vendée est l'héritage d'une longue tradition et d'un savoir-faire ancien dans notre région.

Aujourd'hui, c'est une volaille réputée autour des Labels Rouge obtenus entre 1969 et 1992.

IV. 7. 1. Une réputation historique.

La tradition avicole vendéenne est attestée dès le début du XIX^e siècle. En 1818, Cavoleau, dans sa statistique de la Vendée, écrit qu’*“au marché de Challans se vend une quantité considérable de beurre, de volailles, de gibiers, de poissons, et d’étoffes pour le pays...”* (1)

L’élevage des volailles a toujours été important en Vendée. Dans la plupart des fermes, on trouve aujourd’hui encore des poulets et dans certaines d’entre elles des canards, des pintades, des dindes, des oies et des pigeons. Ces animaux vivent généralement en pleine liberté autour des bâtiments d’exploitation.

La région de Challans est le pays d’élection d’une race de poulets noirs, tandis que le reste du département a vu se développer des races des poulets à plumage gris, jaune et surtout blanc. (2)

En 1937, Sarazin et Martin décrivent l’élevage des poulets en Vendée :

“ L’élevage des poulets constitue dans le département, une source sérieuse de revenus. On le pratique un peu partout, mais dans la région de Challans, qui en fournit annuellement 750 000, il constitue une des spéculations principales . “

On y élève du poulet en toute saison... En hiver, l’élevage réussit mieux dans le Bocage ; le poulet peut se garantir plus facilement du froid, derrière les haies...

Les procédés d’élevage sont à peu près les mêmes partout. Le poulet vit surtout en liberté dans l’aire ou les champs voisins des maisons d’habitation. La nourriture est constituée principalement par des pâtées, des graines, du blé, du maïs, de l’orge, du riz, des farines de viandes et de poisson. (3)

Les volaillers essaient d’introduire des races diverses de poulets blancs ou de couleur qui sont d’un écoulement plus facile que le noir, à cause des taches noires désagréables à la vue, que laissent les plumes sur la peau. (3)

La pintade s’élève aussi en Vendée... Les pintades aiment la liberté, il

leur faut de grands espaces... (3)

Ces volailles sont vendues aux foires et marchés (les plus importants étant ceux de Challans, Saint Jean de Monts, Soullans, Beauvoir sur Mer (9), Luçon, Aizenay, La Mothe Achard, Moutiers le Maufait (10), la Roche sur yon (11)...). Les marchands expéditeurs les dirigent sur Paris, Bordeaux, La Rochelle, Nantes, Tours, Angers, La côte d'Azur et sur certains pays tels l'Espagne, l'Italie, la Suisse. (3)

En 1931, les Halles centrales de Paris ont reçu 908 100 kg de volailles en provenance de Vendée. (3)

Les volailles ont toujours eu, depuis le recensement de 1929, une importance économique en Vendée. On dénombrait 1 200 000 poules en 1938. Une des productions avicoles vendéennes de qualité était connue sous le nom du poulet Nantais, appelé ainsi car il transitait par des marchands nantais. (4)

Ce poulets était élevé en plein air, engraisé en mue, à l'aide de blé et de lait écrémé, sa qualité était excellente. (4)

En 1956, dans l'ouvrage **Vendée les documents de France** (8), on parle des poulets vendéens noirs ou blancs : "on a toujours produit en Vendée d'excellents poulets de chair ... qui jouissent d'une réputation de premier ordre. Depuis un certain nombre d'années une grande partie de la Vendée s'est orientée vers la production de poulets blancs qui sont de plus en plus recherchés en raison de leur qualité de présentation sur la table. Mais qu'il soit noir qu'il soit blanc, le poulet **fermier de Vendée** doit sa qualité toute particulière à la façon dont il a été élevé, à la nourriture saine qui lui a été distribuée dans les fermes, au sol et au climat et à l'exercice qu'il accomplit. Il n'y a pas de comparaison entre un poulet **fermier Vendéen** et un poulet de batterie un poulet de baraque, un poulet dit industriel. Le vrai poulet fermier Vendéen est plus, gros, ne diminue pas à la cuisson et a une chair plus blanche, plus savoureuse. "

Dès les années 60 à 70, les élevages de volailles se concentrent autour de quelques entreprises à Challans, à Saint Fulgent et aux Essarts (Annexe n°5). (5) (6)

La Vendée se classe dès la fin des années 70 comme le 1^{er} département producteur de poulets et de pintades des Pays de la

Loire (2^{ème} région productrice de volailles en France). (6)

en 1974, se crée la CIAB (Coopérative Interdépartementale des Aviculteurs du Bocage) - 1^{ère} coopérative du département en nombre de poulets produits (1/3 des poulets du département en 1974) (7).

Le SIVOB Syndicat des volailles du bocage vendéen sera une émanation de cette coopérative, il s'attache depuis 1980 à la promotion des volailles fermières du Bocage Vendéen.

IV. 7. 2. La notoriété affirmée des Volailles de Vendée.

Depuis l'obtention des Labels Rouge près de 15 millions de volailles ont été commercialisées sous les marques de Vendée.

Actuellement , les volailles de Vendée sont présentes dans plus de 100 hypermarchés, 700 supermarchés et 100 points de vente de produits surgelés, sur l'ensemble du territoire national.

Les volailles de Vendée sont également commercialisées dans plusieurs pays d'Europe (Belgique, Pays-Bas, Allemagne, Luxembourg, Grande Bretagne, Suisse).

BIBLIOGRAPHIE

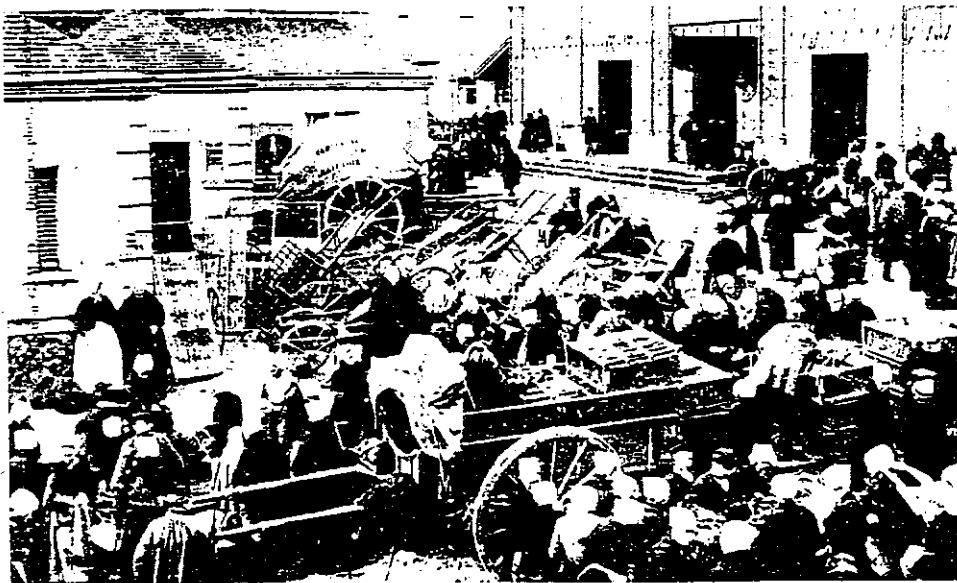
- (1) Pays de la Loire, Produits du terroir et recettes traditionnelles
L'inventaire du patrimoine culinaire de la France
Albin Michel - CNAC, 1976.
- (2) Gaucher M.
L'agriculture vendéenne, son évolution aux XIX^e et XX^e siècles.
Les amitiés sablaises, 1976.
- (3) Sarazin T., Martin R.
Monographie agricole de la Vendée
Statistiques agricoles de la France publiées par le Ministère de
l'agriculture, annexe à l'enquête de 1929.
Imprimerie Yonnaise, La Roche sur Yon, 1937.
- (4) Ministère de l'Agriculture
Monographie agricoles départementales, 85 LA VENDÉE
La Documentation Française, 1959.
- (5) Chauvet A., Renard J.
La Vendée, le pays, les hommes
le Cercle d'or, Les Sables d' Olonnes, 1978.
- (6) Oudin S., Chaillou C.
Regards sur l'économie vendéenne
Situation et perspectives
Comité d' expansion économique de la Vendée, 1986.
- (7) Groupe SAVA - Volailles Vendéennes - Challans
Édition interne, 1974.
- (8) Vendée, les documents de France. Editions ALEPEE 1956



BEAUVOIR - Le marchand de poulets



LES MOUTIERS-LES-MAUXFAITS



LA ROCHE-SUR-YON - Le marché aux volailles

V - STRUCTURES DE CONTRÔLES

Les contrôles sont effectués par 2 organismes certificateurs agréés, selon la base du respect des dispositions en matière de certification et de contrôles prévues :

- > pour le règlement CEE n° 2081/92- article 10,
- > par les dispositions législatives et réglementaires concernant les Labels,
- > par la norme EN NF 45011 (annexe n°6 -copie de l'agrément paru au journal officiel).

Les contrôles sont effectués selon le plan de contrôle en annexe n°7.

V. 1. L'ACLAVE : Association de Certification des Labels Atlantique Anjou Vendée.

Le siège social de l'ACLAVE est situé à :

Maison de l'Agriculture
21, boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON CEDEX

Les responsables sont :

| | |
|-------------------------|-----------|
| Mr Joseph CORNU | Président |
| Mr Jean-Paul CHAGNOLEAU | Directeur |

L'ACLAVE peut être contactée par :

| | |
|-----------|-------------|
| Téléphone | 51.36.83.93 |
| Télécopie | 51.36.83.80 |

V. 2. Le SYLAC : SYndicat des Labels Avicoles de Challans en Vendée.

Le Siège social du SYLAC est :

Allée de la Jariette
B. P. 285
85305 CHALLANS CEDEX

Les responsables sont :

Mr Roger MARÉCHAUX Président
Mr Georges DOUTEAU Directeur

le SYLAC peut être contacté par :

Téléphone 51.93.02.54
Télécopie 51.93.14.56

VI - ÉTIQUETAGE

Pour l'ensemble des productions sous "Label Rouge", les dispositions nationales imposent un avis de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité avant l'utilisation de tout étiquetage ou emballage.

Cet avis vise à ce que :

- l'étiquetage ne soit ni déceptif, ni trompeur.
- l'étiquetage comporte une plage informative renseignant le consommateur sur les caractéristiques du produit.

VI. 1. Produits Frais.

L'étiquetage des Volailles faisant l'objet d'une demande d'Indication Géographique Protégée comporte:

- les mentions obligatoires suivantes :

a - dénomination de vente

b - État dans lequel le produit est commercialisé : " PRODUIT
FRAIS"

c - Identification de l'abattoir, précédée de la mention : "ABATTU ET
CONDITIONNÉ PAR"

d - Classe : "A"

e - Présentation : "PRÊT À CUIRE" ou " ÉFFILÉE"

f - " DÉLAI LIMITE DE CONSOMMATION x JOURS APRÈS
ABATTAGE"

x = 9 jours pour les poulets

x = 11 jours pour les pintades

x = 15 jours pour les dindes

Etc...

g - La mention : "À CONSOMMER JUSQU'AU"

h - La mention : " TENIR AU FRAIS ENTRE 0 ET 4 °C"

- les mentions spécifiques aux produits labellisés :

i - Origine : du "BOCAGE VENDÉEN" ou " BARON de VENDÉE" ou
"de VENDÉE".

j - Mode d'élevage :

. alimentation : "ALIMENTÉ AVEC 70 % de CÉRÉALES" pour les
pintades

" ALIMENTÉ AVEC 75 % de CÉRÉALES" pour les
poulets, chapons, poulardes, canettes, dindes, cailles

. la mention " FERMIER ÉLEVÉ EN PLEIN AIR"

. âge d'abattage : " x JOURS MINIMUM"

x = 42 jours pour les cailles

x = 77 jours pour les canettes

x = 81 jours pour les poulets

x = 84 jours pour les canards

x = 94 jours pour les pintades

x = 120 jours pour les poulardes

x = 140 jours pour les dindes

x = 150 jours pour les chapons

k - Identification du lot par l'indication du numéro de contrôle

l - Numéro d'homologation du "Label Rouge" + le Logo

m - Nom et adresse de l'organisme certificateur : "ACLAVE, Maison de l'Agriculture, boulevard Réaumur, 85013 LA ROCHE SUR YON"; ou "SYLAC, B. P. 285, 85305 CHALLANS CEDEX".

n - Éventuellement Nom et adresse du groupement de producteurs : "SIVOB, B. P. 1, 85250 SAINT FULGENT".

VI. 2. Produits Surgelés.

L'étiquetage des Volailles surgelées faisant l'objet d'une demande d'Indication Géographique Protégée comporte :

- Les mentions obligatoires suivantes décrites au paragraphe VI. 1 a,c,d,e

- les mentions spécifiques suivantes :

. État dans lequel le produit est commercialisé : "PRODUIT SURGELÉ "

. " DÉLAI LIMITE DE CONSOMMATION 10 MOIS APRÈS ABATTAGE"

. "À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE "

. les mentions de conservation .

★ 24 heures dans votre réfrigérateur

★★ 3 jours dans le compartiment à glace de votre réfrigérateur

★★★ plusieurs mois à -18 °c dans un congélateur

. les mentions spécifiques aux poulets labellisés décrites au paragraphe VI. 1. i,j,k,l,m,n.

VII. EXIGENCES NATIONALES OU COMMUNAUTAIRES

En plus des exigences relatives à la protection européenne Indication géographique Protégée (règlement CEE n° 2081/92), les volailles de Vendée doivent respecter les exigences suivantes :

- Exigences communautaires :

-> Règlement CEE n°2891/93 de la commission du 21 Octobre 93 modifiant le règlement CEE n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement CEE n) 1906/90 du conseil établissant des normes de commercialisation pour la viande de volailles.

-> Directives du 19 Novembre 91 relative à la protection des animaux en cours de transport et modifiant les directives 90/425/CEE et 91/496/CEE.

-> La conformité de l'organisme Certificateur aux critères de la norme EN 45011.

- Exigences françaises :

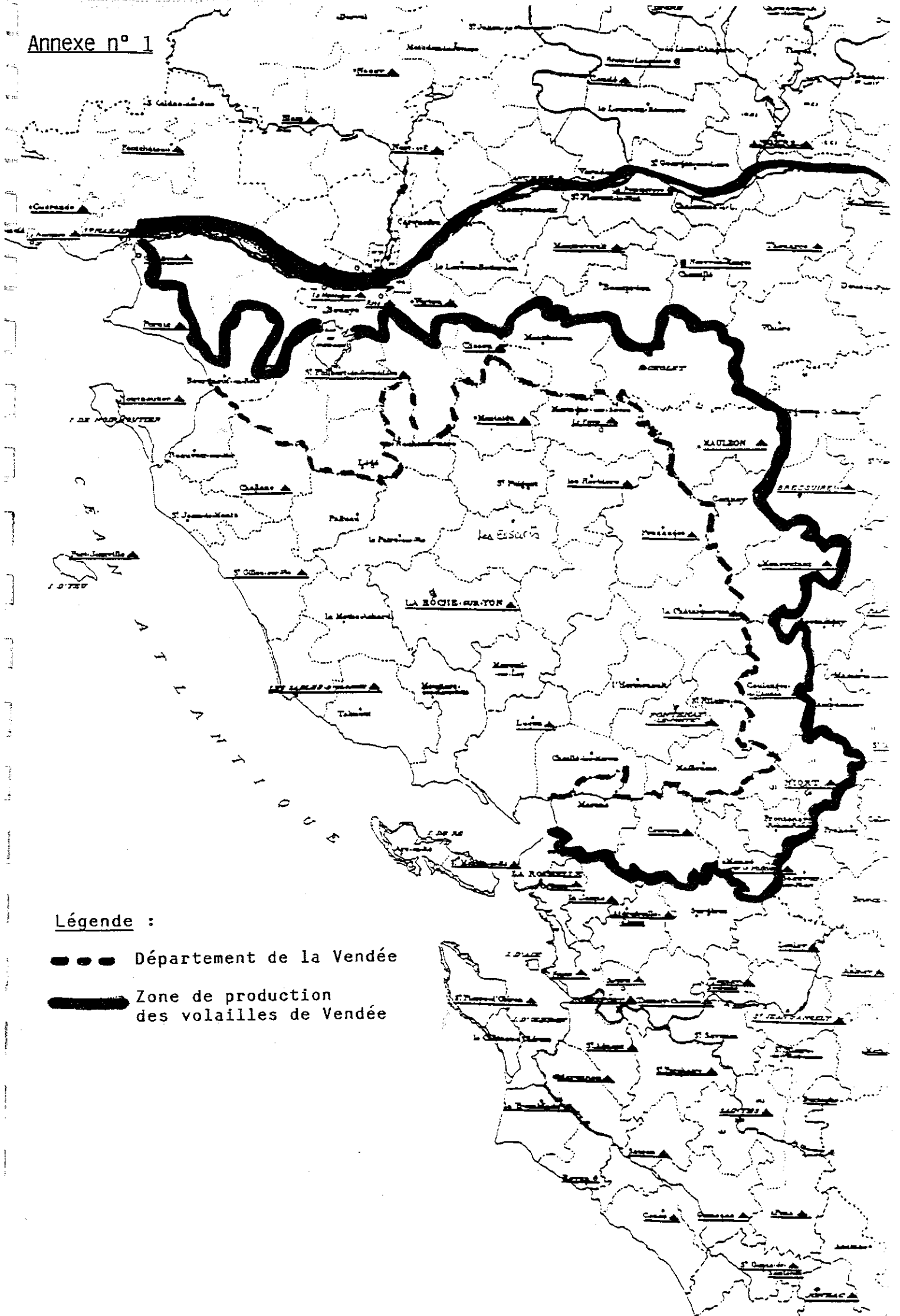
-> Notices techniques définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un " Label Rouge"

"Poulet de chair" frais ou surgelé
"Pintade"
"Canard"
"Dinde"
"Chapon"

-> Articles L115-26 du Code de la Consommation

-> Décret du 17/06/83 relatif aux Labels Agricoles.

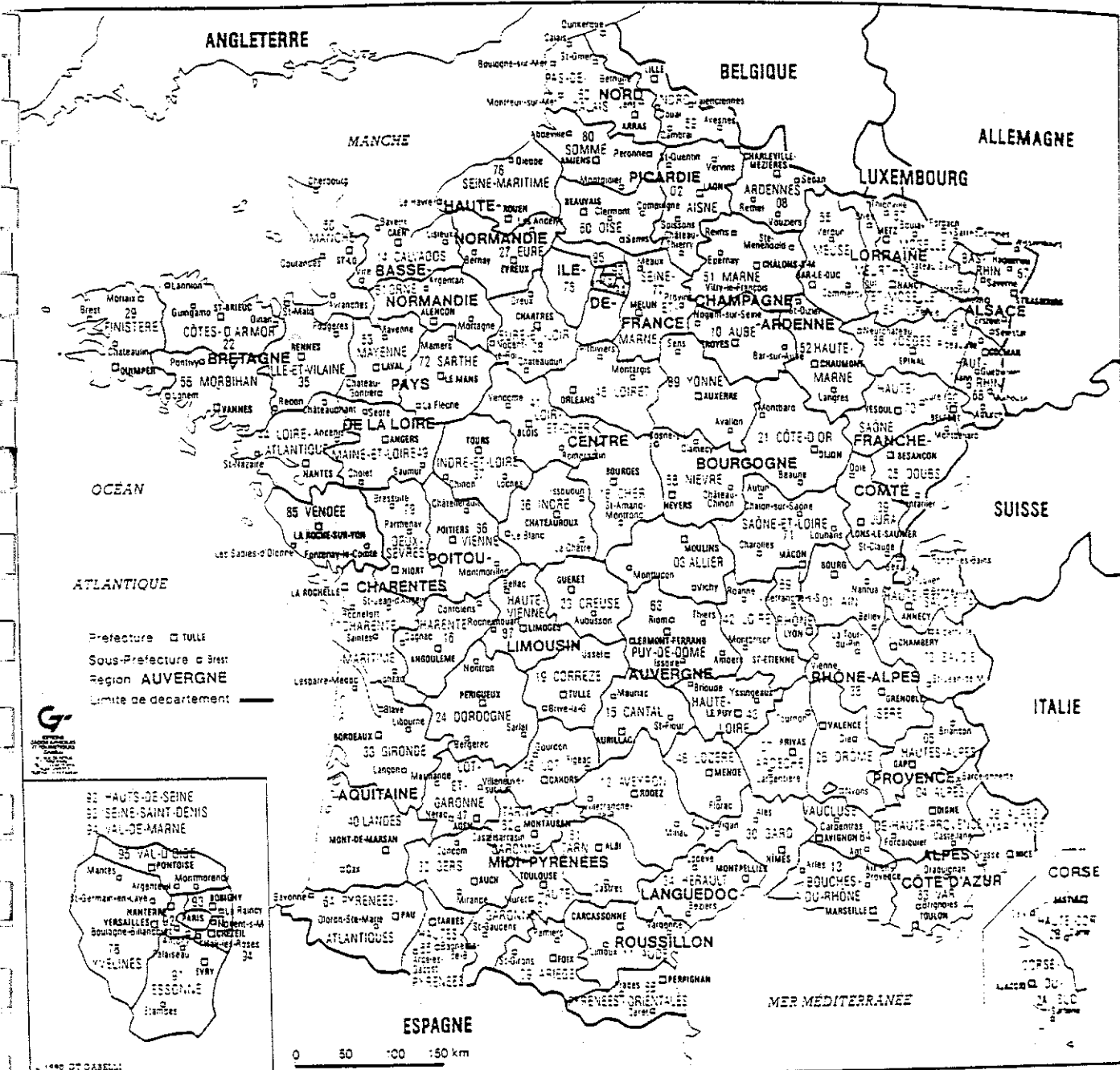
Annexe n° 1



Légende :

- ● ● Département de la Vendée
- ▬ Zone de production des volailles de Vendée

FRANCE ADMINISTRATIVE

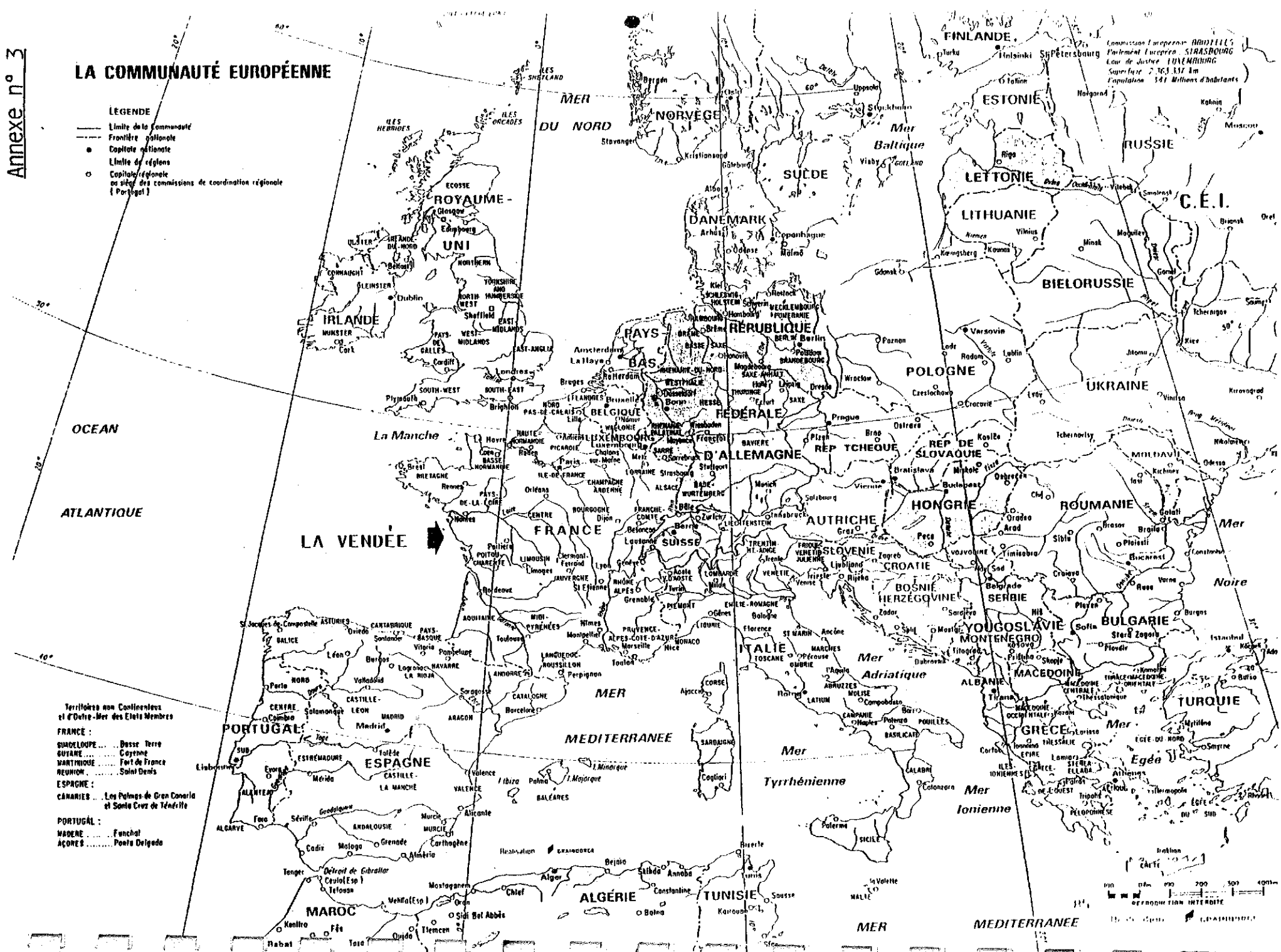


INDICATIFS DÉPARTEMENTAUX

| INDICATIFS DÉPARTEMENTAUX | | M) Numéros minéralogiques et codification postale | | T) Indicatifs Téléphoniques Interurbains | | |
|---------------------------|----------------------------------|---|------------------|--|--------------------------|--|
| M | | M | | T | M | |
| 01 | AIN | 25 | BOUSS | 41 | 73 SAVOIE | |
| 02 | AISNE | 23 | DROME | 33 | 74 SAVOIE (HAUTE-) | |
| 03 | ALLIER | 70 | EURE | 26 | 76 SEINE-MARITIME | |
| 04 | ALPES DE HTE-PROVENCE | 92 | EURE-ET-LOIR | 25 | 78 SEVRES (DEUX-) | |
| 05 | ALPES (HAUTES-) | 92 | FINISTERE | 43 | 80 SOMME | |
| 06 | ALPES-MARITIMES | 93 | GARD | 8 | 81 TARN | |
| 07 | ARDECHE | 75 | GARONNE (HAUTE-) | 29 | 82 TARN-ET-GARONNE | |
| 08 | ARDENNES | 24 | SERS | 97 | 83 VAR | |
| 09 | ARIEGE | 61 | GIRONDE | 8 | 84 VAUCLUSE | |
| 10 | AUBE | 25 | HERAULT | 86 | 85 VENDEE | |
| 11 | AUDE | 68 | INDRE | 20, 27, 28 | 86 VIENNE | |
| 12 | AVEYRON | 65 | INDRE-ET-LOIRE | 4 | 87 VIENNE (HAUTE-) | |
| 13 | BOUCHES-DU-RHONE | 42, 90, 91 | ISERE | 33 | 88 VOSGES | |
| 14 | CALVADOS | 31 | JURA | 21 | 89 YONNE | |
| 15 | CANTAL | 71 | LANDES | 73 | 90 TERRITOIRE DE BELFORT | |
| 16 | CHARENTE | 45 | LOIR-ET-CHEER | 59 | REGION PARISIENNE | |
| 17 | CHARENTE-MARITIME | 46 | LOIRE | 62 | 75 PARIS | |
| 18 | CHER | 48 | LOIRE (HAUTE-) | 68 | 77 SEINE-ET-MARNE | |
| 19 | CORREZE | 55 | LOIRE-ATLANTIQUE | 38 | 78 YVELINES | |
| 20 | 2A CORSE DU SUD - 2B HAUTE-CORSE | 95 | LOIRET | 89 | 91 ESSONNE | |
| 21 | COTE-D'OR | 80 | LOT | 7, 74 | 92 HAUTS-DE-SEINE | |
| 22 | COTES D'ARMOR | 98 | LOT-ET-GARONNE | 84 | 93 SEINE-ST-DENIS | |
| 23 | CREUSE | 55 | LOZERE | 85 | 94 VAL-DE-MARNE | |
| 24 | DORDOGNE | 53 | | 43 | 95 VAL-D'OISE | |

LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

- LEGENDE**
- Limite de la Communauté
 - - - Frontière nationale
 - Capitale nationale
 - Limite de régions
 - Capitale régionale ou siège des commissions de coordination régionale (Portugal)

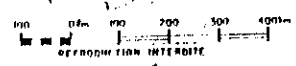


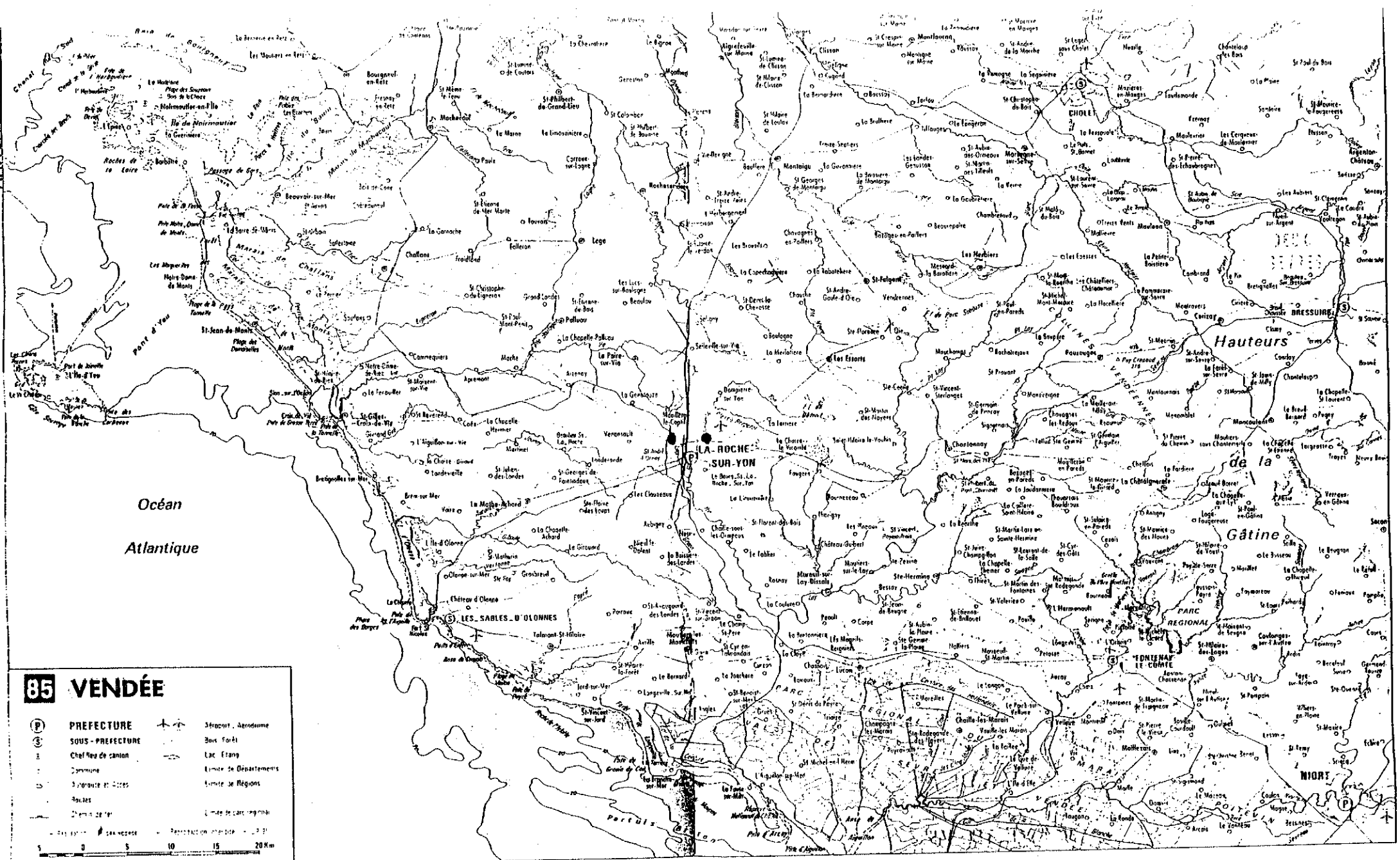
Territoires non Continentaux et d'Outre-Mer des Etats Membres

FRANCE :
 GUYANNE : Guyane
 MARTINIQUE : Martinique
 REUNION : Réunion

ESPAGNE :
 CANARIES : Les Palmes de Gran Canaria et Santa Cruz de Tenerife

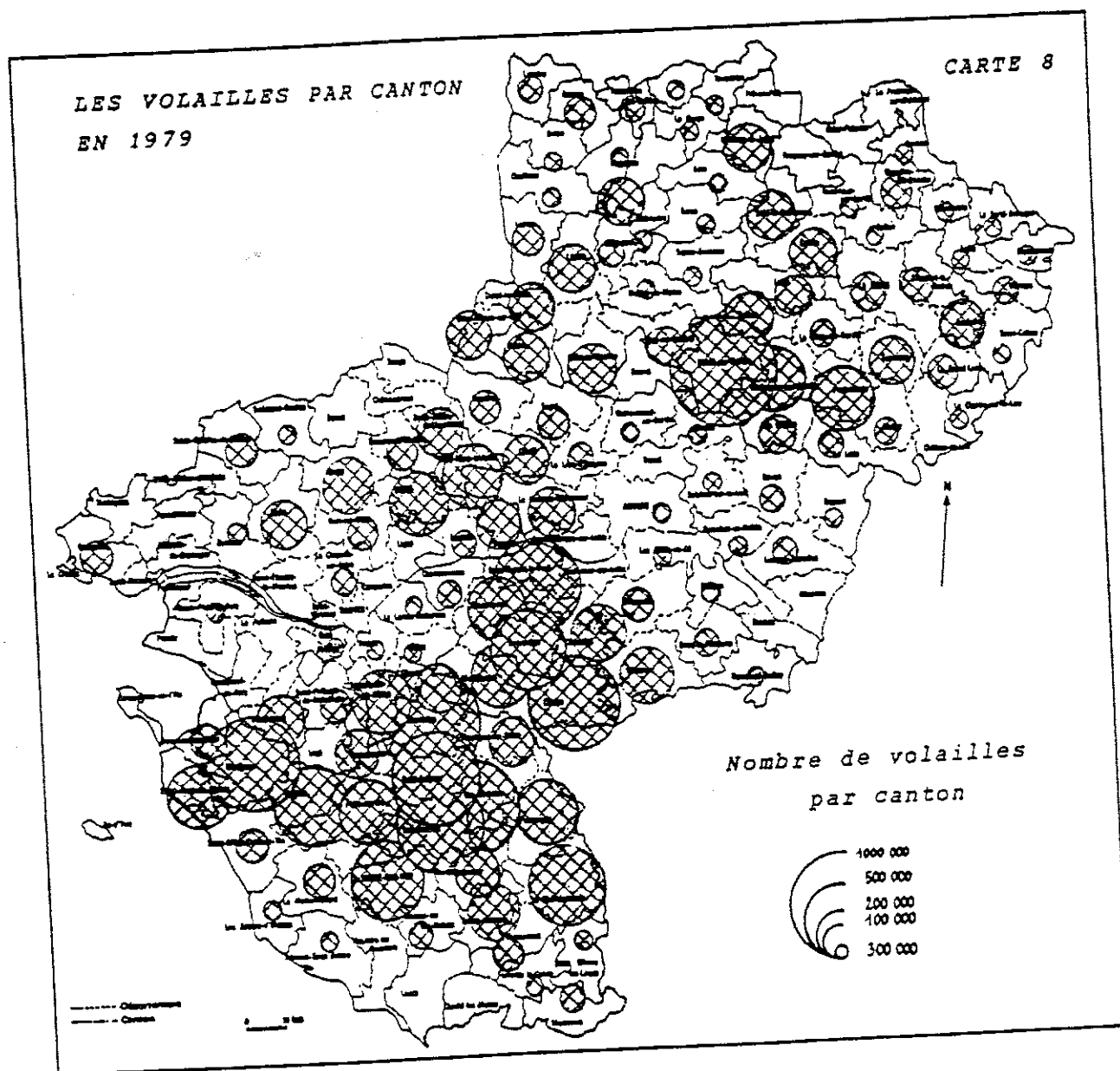
PORTUGAL :
 MADERE : Madère
 AÇORES : Açores



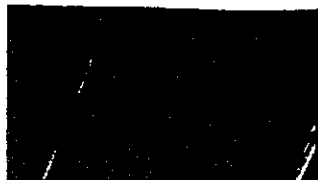


85 VENDÉE

| | | | |
|----------|---------------------------|--|----------------------------|
| P | PREFECTURE | | Sténot, Aérodrome |
| S | SOUS-PREFECTURE | | Boux Forêt |
| E | CHEF-LEU DE CANTON | | Lac, Étang |
| D | COMMUNE | | Limite de Départements |
| ○ | SITUATION DE COTES | | Limite de Régions |
| — | ROUTES | | |
| — | CHENAL DE MER | | Limite de canton (partiel) |



Légende : ST FULGENT
LES ESSARTS
VENDEE



ACLAVE

**LA QUALITE
YA QUE CA DE VRAI !!**

**Arrêté du 5 octobre 1993 portant homologation
et agrément de labels**

NOR: AGRG9301858A

Par arrêté du ministre de l'économie et du ministre de l'agriculture et de la pêche en date du 5 octobre 1993 :

Est homologuée, sous le numéro LA 16, 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 l'Association de certification des labels Atlantique Anjou Vendée (Aclave), maison de l'agriculture, boulevard Réaumur, 85013 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX, pour les produits suivants : volailles (poulets, chapons, poulardes, pintades), porc fermier, jambon cru.

L'Association de certification des labels Atlantique Anjou Vendée (Aclave) est agréée conformément à l'article 12 du règlement (C.E.E.) n° 1538-91 de la commission du 5 juin 1991 portant modalités d'application du règlement (C.E.E.) n° 1906-90 du conseil établissant des normes de commercialisation pour les volailles.

Sont homologués au profit de l'Association de certification des labels Atlantique Anjou Vendée, pour une période probatoire d'un an à compter de la date de publication au *Journal officiel* dudit arrêté, les règlements techniques des labels :

N° 01-84 « poulet jaune fermier » ;

N° 02-84 « pintade fermière » ;

N° 37-89 « poulet blanc fermier surgelé », précédemment détenus par le Syndicat interprofessionnel des volailles fermières du bocage vendéen (Sicob) ;

N° 03-92 « poulet noir fermier » ;

N° 04-92 « chapon fermier » ;

N° 08-92 « poularde fermière », précédemment détenus par le Syndicat de production des volailles fermières de la région de Cholet (Syvorc) ;

N° 08-91 « porc fermier » ;

N° 09-91 « jambon cru »,

précédemment détenus par l'Association de certification des labels agricoles de Vendée (Aclave).

Est homologué au profit de l'Association de certification des labels Atlantique Anjou Vendée (Aclave), pour une période probatoire d'un an, le règlement technique du label :

N° 02-93 « poulet blanc fermier » regroupant les labels n° 02-80 et 4-88.

Sont retirés les labels :

N° 02-80 « poulet blanc fermier » précédemment détenu par le Syndicat interprofessionnel des volailles fermières du bocage vendéen (Sivob) ;

N° 4-88 « poulet blanc fermier » précédemment détenu par le Syndicat des volailles fermières de la région de Cholet (Syvorc), la production s'effectuant désormais dans le cadre du label n° 02-93 « poulet blanc fermier ».

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

(Extrait du Journal Officiel en date du 15 Octobre 1993)

PLAN ET NATURE DES CONTROLES

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

FREQUENCE DES CONTROLES

| NIVEAU DE CONTROLE | FREQUENCE DES CONTROLES DE L'ACLAVE |
|------------------------------|---|
| Couvors | ⇒ 2 contrôles inopines par an et par couvoir pour les volailles annuelles. |
| Elevages | ⇒ 1 contrôle par bande |
| Fabricants d'aliments | ⇒ 2 contrôles inopines par an et par usine |
| Analyses d'aliment | ⇒ 1 analyse par an et par formule agréée |
| Abattoirs | ⇒ 6 contrôles inopines par abattoir et par an. |
| Analyses bactériologiques | ⇒ 3 contrôles bactériologiques par trimestre et par abattoir pour les poulets, dont un au moins réalisé par l'organisme certificateur |
| Produits sur points de vente | ⇒ 1 contrôle par abattoir et par tranche de 100 000 volailles labellisées par an, avec un minimum de 6 contrôles par an et par abattoir |
| Tests organoleptiques | ⇒ volailles annuelles : 1 test par tranche de 500 000 volailles labellisées par label et par an, avec un minimum de 4 tests par label et de 1 test par abattoir ; la répartition des tests par abattoir se fait au prorata de leur volume respectif d'activité. |