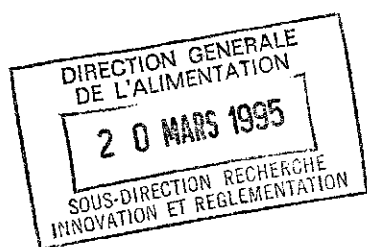


**DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
- VOLAILLES DU BEARN -**

**Syndicat de Défense des Produits
de Basse Cour (SEBOBEARN)**

*30 rue Mareadet c/c^e Gaston Phoébus
64160 MORLAAS 64 230 L'ESCAR*



SOMMAIRE

	PAGES
I - PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR	4/26
II - DENOMINATION ET TYPES DES PRODUITS	6/26
III - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	6/26
IV - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	7/26
IV.1 Le Béarn, pays d'élevage de volailles	7/26
1) L'histoire et la culture régionale	7/26
2) Le climat et le terroir	8/26
3) Les structures d'exploitations agricoles	9/26
4) La culture du maïs	9/26
IV.2 La volaille dans la tradition culinaire et gastronomique du Béarn	11/26
IV.3 La reconnaissance officielle du patrimoine : 1978, obtention du label rouge sous marque "Béarn"	12/26
V - CAHIER DES CHARGES	14/26
V.1 Description des produits	14/26
1) Définition des produits	14/26
2) Croisements de souches	14/26
3) Ages d'abattages	15/26
4) Présentations	15/26
5) Caractéristiques des carcasses	16/26
V.2 Eléments prouvant l'origine - Traçabilité	16/26
V.3 Méthodes d'obtention	20/26
1) Conditions générales	20/26
2) Caractéristiques des élevages	21/26
3) Modes d'élevage - Habitats et parcours	21/26
4) Alimentation	23/26
V.4 Contrôles	24/26
1) Structure de contrôle	24/26
2) Plan minimum de contrôle	24/26
V.5 Etiquetage	25/26
V.6 Exigences communautaires et nationales	26/26

AVANT PROPOS

Le présent cahier des charges s'inscrit dans le règlement CEE n° 2081/92 de juillet 1992, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et concerne la demande d'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée *Volailles du Béarn*.

Le Syndicat de Défense des Produits de Basse-Cour Béarnais (SEBOBEARN), avec le soutien de la Chambre d'Agriculture, la Chambre de Commerce et d'Industrie, le Centre Département des Jeunes Agriculteurs et la Fédération des Syndicats Exploitants Agricoles des Pyrénées-Atlantiques, veille au respect intégral de ce cahier des charges, aux modalités de contrôles des spécificités des *Volailles du Béarn*.

Ce document vise à la garantie, pour le consommateur, d'une qualité authentique, gage d'une tradition d'élevage rurale et ancestrale du XVème siècle.

Le mot du Président Louis Lacaze-Labadie :

"Nous avons fêté le 15ème anniversaire de la création du premier Label Fermier des Pyrénées Atlantiques.

Que de chemin parcouru, depuis le démarrage courageux, risqué et sans aucune aide, de cette douzaine de producteurs, pour un planning de 1200 à 1500 poulets/semaine à aujourd'hui, avec une quarantaine d'éleveurs, (poulets, chapons, poulardes, dindes et pintades) regroupés autour de l'abattoir pour une production de 10 à 12000 têtes/semaine.

Cette expérience n'est nullement le fruit du hasard ni le concours d'heureuses circonstances, mais le résultat de ce que j'appellerais, une politique de rigueur et de dynamisme : concilier la tradition, le modernisme et la qualité, tel est l'esprit qui anime notre groupe."

I - PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR

L'enregistrement de l'indication géographique *Volailles du Béarn* est demandé par le Syndicat de Défense des Produits de Basse Cour Béarnais ou SEBOBEARN.

Coordonnées : **SEBOBEARN**

30 rue Marcadet - 64160 MORLAAS

Tél. 59.33.45.31 / Fax 59.33.09.81

Président : Monsieur Louis LACAZE-LABADIE, producteur

Créé en 1978 à l'initiative de Monsieur SESQUES, Directeur des abattoirs MOULAT, et Monsieur Louis LACAZE-LABADIE, éleveur, le SEBOBEARN est un Syndicat professionnel, régi par la loi du 21 mars 1884, dont la composition est la suivante :

- **43 éleveurs** répartis dans la zone géographique de production,
- **1 abattoir :** MOULAT S.A. - *30 rue Marcadet, 64160 MORLAAS*
- **2 couvoirs :**
 - Couvoir de la Côte d'Argent - *Magescq, 40140 SOUSTONS*
 - Francpintade - *40120 SARBAZAN*
- **5 fabricants d'aliments**

Les *Volailles du Béarn* bénéficient du Label Rouge et sont certifiées et contrôlées par les Labels Agricoles du Sud-Ouest dont le SEBOBEARN est adhérent.

En 1992, 539 000 *Volailles du Béarn* ont été produites par les membres de l'association : ces volailles se répartissent de la façon suivante :

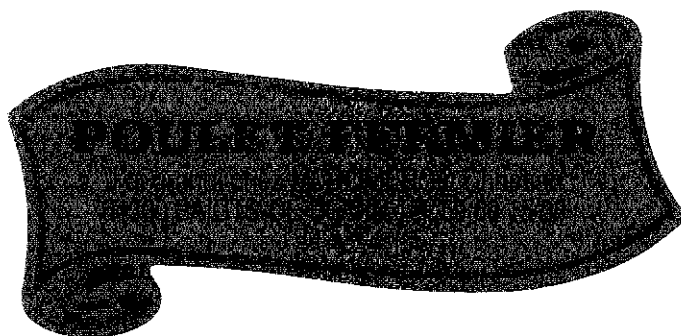
- 500 900 Poulets Jaunes du Béarn
- 10 000 Chapons et Poulardes du Béarn
- 25 000 Pintades du Béarn
- 4 000 Dindes du Béarn

"LA CARTE VERITE"

En 1985, cette idée a été émise par un consommateur.

Cette démarche consiste à apposer sur une étiquette et sur chaque volaille, le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de chaque producteur du Syndicat, afin de permettre aux consommateurs d'identifier leur achat et la possibilité de visiter leurs élevages.

Cette opportunité a permis de sensibiliser les acheteurs potentiels sur la qualité des produits du Béarn.





Marque : Lou Meste

Présentation :

- **Effilé** : 1,4 kg - 1,8 kg
- **Prêt à cuire** : 1 - 1,8 kg

Souche : Cou nu.

A 6 semaines, ce poulet est en liberté.

Âge minimum : 81 jours

Colisage : 4, 6, 12



Marca : *Lou Meste*

Presentación :

- Sin tripas : 1,4 - 2 kg
- Preparado : 1 - 1,8 kg

Raza : *Cou nu* (« *cuello desnudo* »)

Estos pollos se hallan en libertad a las seis semanas de edad y no están matados antes de los 81 días

Acondicionamiento : 4, 6, 12



Trademark : *Lou Meste*

Packaging :

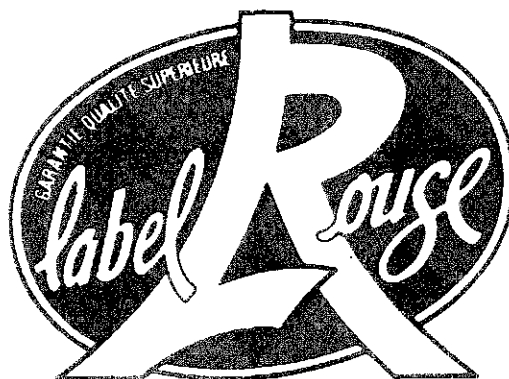
- **Gutted** : 1,4 - 2 kg
- **Dressed** : 1 - 1,8 kg

Breed : Cou nu (« bare neck »)

The six weeks old chickens are at large

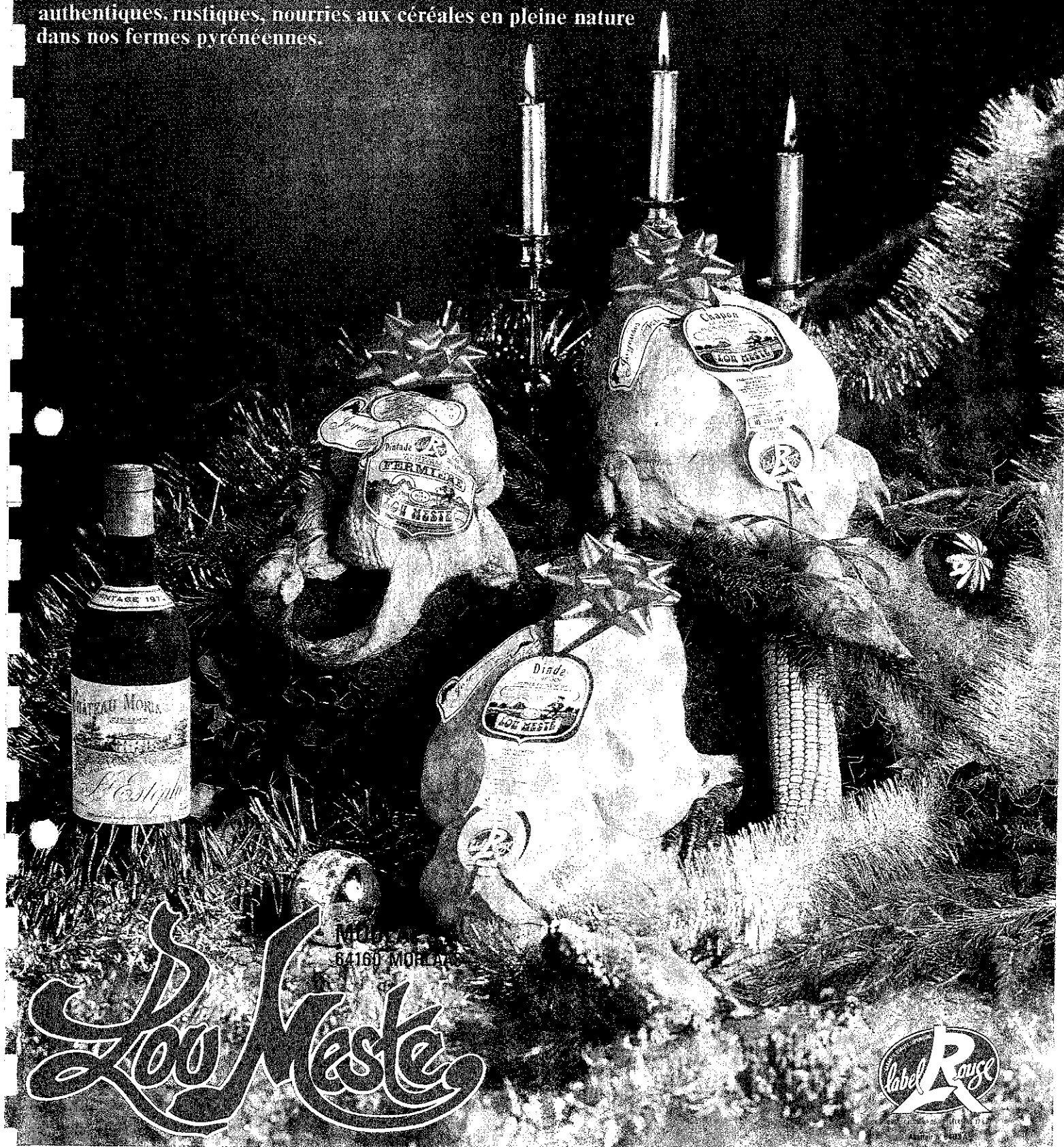
Packing : 4, 6, 12

MOULAT S.A.



DÉCRET DU 17.6.82

Pour vos Fêtes de fin d'Année,
volailles fermières du Béarn
authentiques, rustiques, nourries aux céréales en pleine nature
dans nos fermes pyrénéennes.



**LE BON GOUT FERMIER
POUR LES FINS GOURMETS!**

II - DENOMINATION ET TYPES DES PRODUITS

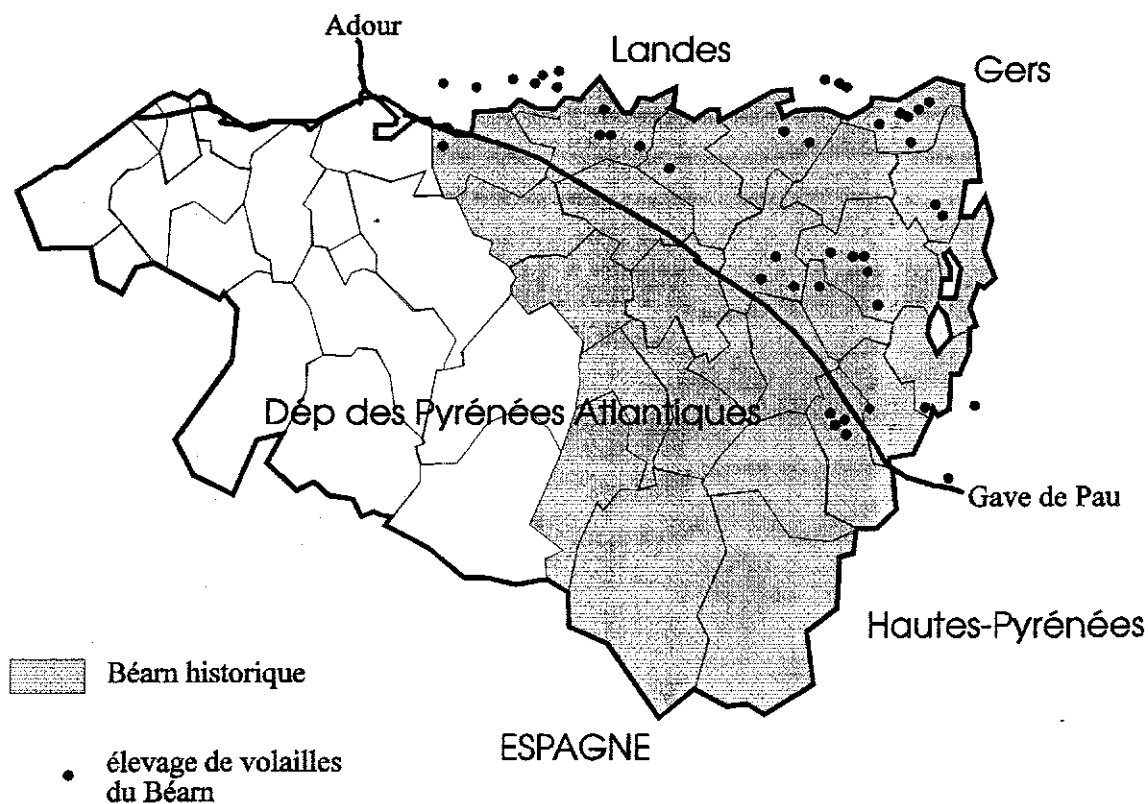
Les produits pouvant bénéficier de l'Indication Géographique *Volailles du Béarn* sont les suivants :

- Poulet Jaune Fermier du Béarn,
- Chapon Fermier du Béarn
- Poularde Fermière du Béarn
- Pintade Fermière du Béarn
- Dinde Fermière du Béarn

Ces produits sont du type défini dans l'annexe II du traité de Rome chapitre 2 : viandes et abats comestibles.

III - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire de production des *Volailles du Béarn* est définie comme étant le lieu de l'élevage des animaux : elle est limitée au département des Pyrénées Atlantiques et aux cantons limitrophes.



Carte 1 : Délimitation de l'aire géographique de production et répartition des éleveurs



IV - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

LA PRODUCTION DE VOLAILLES EN BEARN

IV.1 LE BEARN, PAYS D'ELEVAGE DE VOLAILLES

La spécificité de la production de volailles tient à quatre facteurs essentiels :

- l'histoire et la culture régionale,
- le climat et le terroir,
- les structures d'exploitations agricoles,
- la culture du maïs.

1) L'histoire et la culture régionale

Depuis très longtemps, le Béarn est pays d'élevage.

Les Maures auraient introduit la volaille dans le Sud de la France dès le 8ème siècle et c'est surtout Henri IV qui développa l'aviculture en créant une ferme au hameau de Pau.

Il fit d'ailleurs venir en Béarn des éleveurs de Saintonge afin d'apprendre aux locaux tout l'art de l'élevage.

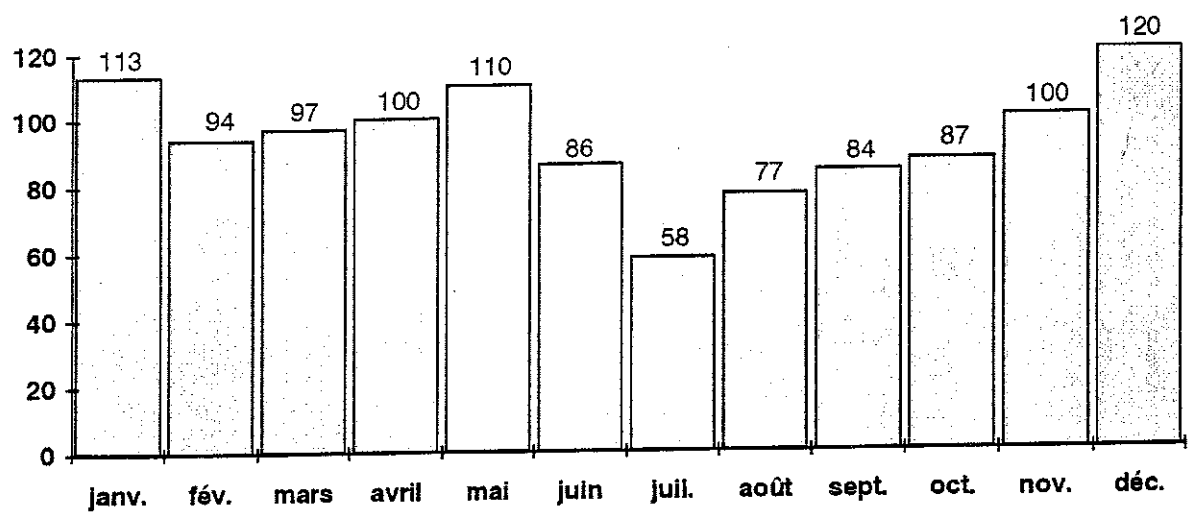
A l'époque, le régime alimentaire habituel était, avant l'application des principes actuels de l'élevage avicole, la liberté total dans les prés ou dans les terrains communaux incultes.

Au 19ème siècle, on ne distingue pas en Béarn une race de poulets particulière. Il en est de toutes les couleurs : noires, rousses, grises, etc ... , certaines ont le cou chauve (cotpelades).

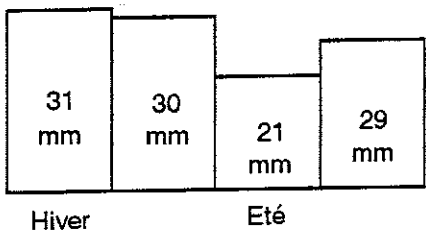
Le poulailler est le haut de l'appentis dont le rez-de-chaussée est réservé aux porcs. Un treillis de lattes de bois sur la face du levant le maintient aéré.

Dès lors, le commerce des volailles démarre sur des marchés de proximité comme le marché d'Orthez (photo ci-jointe datant du début du 20ème siècle).

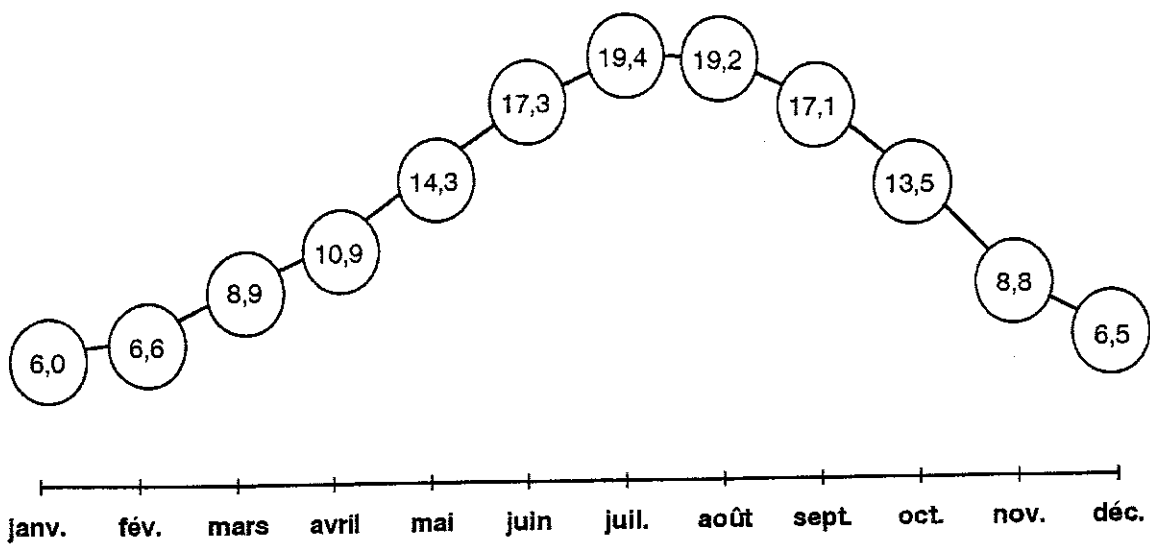
PRECIPITATIONS : Hauteurs moyennes mensuelles (en mm)



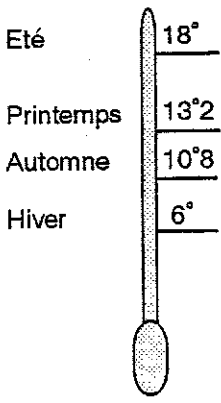
Moyennes saisonnières 1951-1980



TEMPERATURES MOYENNES MENSUELLES



Moyennes saisonnières



Station de Pau Uzein - 1993

Depuis les années 1950, s'est développé un réseau très dense de production fermière utilisant des circuits courts de commercialisation, ventes aux particuliers, petite distribution et surtout restauration faisant la réputation de la cuisine locale.

2) Le climat et le terroir

Le Béarn, adossé et protégé par les contreforts pyrénéens, jouit d'un climat très tempéré sous influence océanique. Il bénéficie à la fois :

- a) d'un ensoleillement important : c'est déjà un pays du Sud ;
- b) de températures clémentes tout au long de l'année : pas de coup de chaleur l'été et l'hiver le thermomètre descend rarement en dessous de zéro degré ;
- c) une pluviométrie abondante et régulière tout au long de l'année qui fait du Béarn un pays verdoyant (cf. page ci-contre).

Ce type de climat convient particulièrement bien aux volailles qui en profitent au maximum toute l'année pour vivre et courir à l'extérieur.

Les bâtiments, très simples, sont avant tout des abris pour les poussins et pour la nuit.

Les productions de volailles sont la plupart situées sur les coteaux du Béarn où prédomine un système de polyculture élevage. Le paysage très varié alterne les champs de maïs et les prairies entourés de haies et de bosquets. Ainsi, les poulets peuvent trouver dans leur parcours les conditions qui leur conviennent le mieux : le matin, ils se chauffent sur les flancs ensoleillés des coteaux bien exposés, l'après-midi, ils se rafraîchissent sous les chênes ou les châtaigniers séculaires.

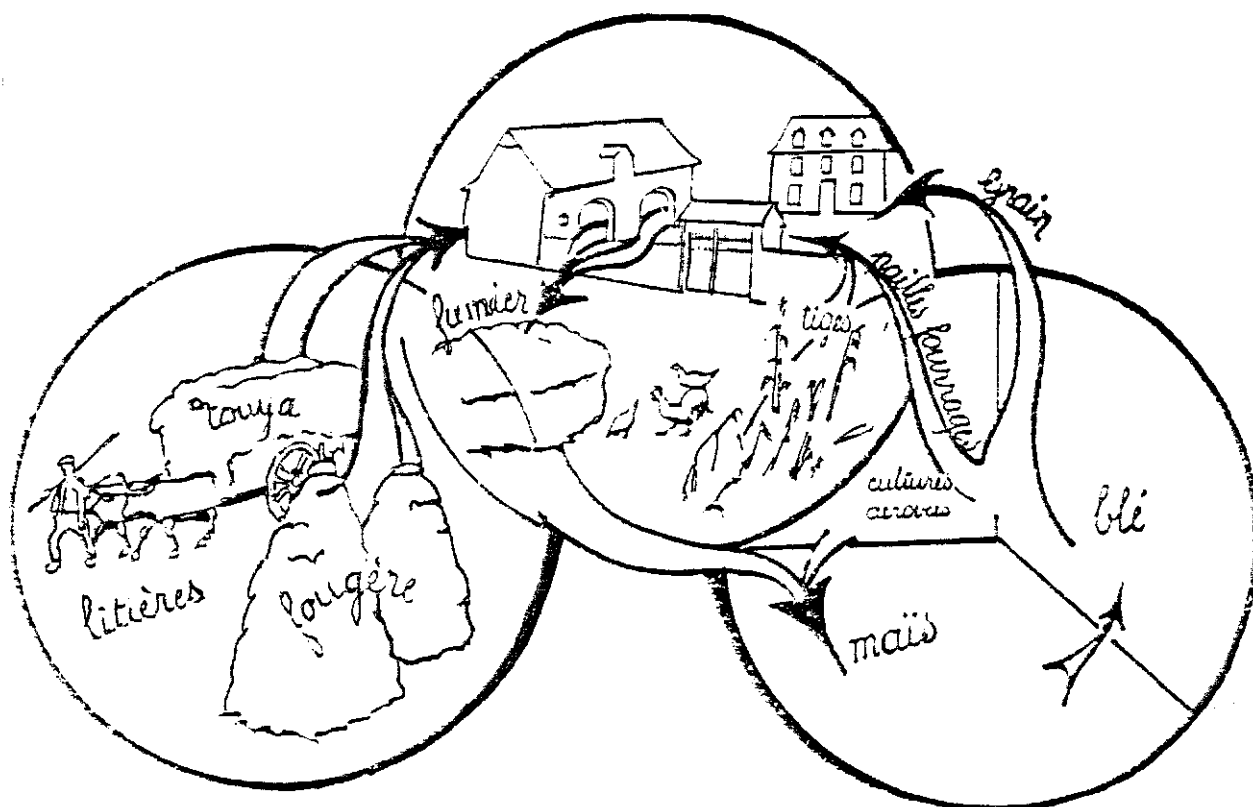
La pluviométrie régulière tout au long de l'année et les températures douces sont favorables à la pousse d'herbe tendre que les volailles affectionnent particulièrement.

Climat doux et ensoleillé, coteaux de polyculture élevage, pays verdoyant, voilà ce qui fait, naturellement, un pays de bien être pour les animaux. Toutes ces caractéristiques donnent aux volailles du Béarn une qualité de chair et de présentation reconnue.

3) Les structures d'exploitations agricoles

Le Béarn est un pays de petites exploitations agricoles (25 ha de surface utile en moyenne) à caractère familial.

Aussi, la production de volailles dans cette région est elle un complément appréciable pour le revenu des agriculteurs. On y rencontre de petits ateliers et c'est généralement la fermière qui veille au bon fonctionnement de l'élevage.



Le système agricole ancien en Béarn.

4) La culture du maïs

Le maïs, fut, dit-on, ramené en 1942 de Cuba par des compagnons de Christophe Colomb.

Cette plante allait trouver en Béarn une terre idéale pour sa culture.

En 1628, on retrouve dans les textes le mot "froment d'Inde" désignant le maïs qui va coexister dès lors avec le sorgho dans la région de Bayonne puis en Béarn.

En 1700, l'intendant Lebret fait une description explicite de la culture du maïs en Béarn et l'adresse à Louis XIV :

"La récolte du maïs est sûre. Toute plante est utile, le grain sert pour la nourriture de l'homme et à engraisser les cochons et la volaille".

L'essor du maïs en Béarn au XVIIIème siècle est rapide, sa culture permet d'améliorer les conditions de l'élevage par le supplément de ressources alimentaires qu'il apporte ; ainsi, le grain de maïs supplante le millet dans la nourriture des volailles.

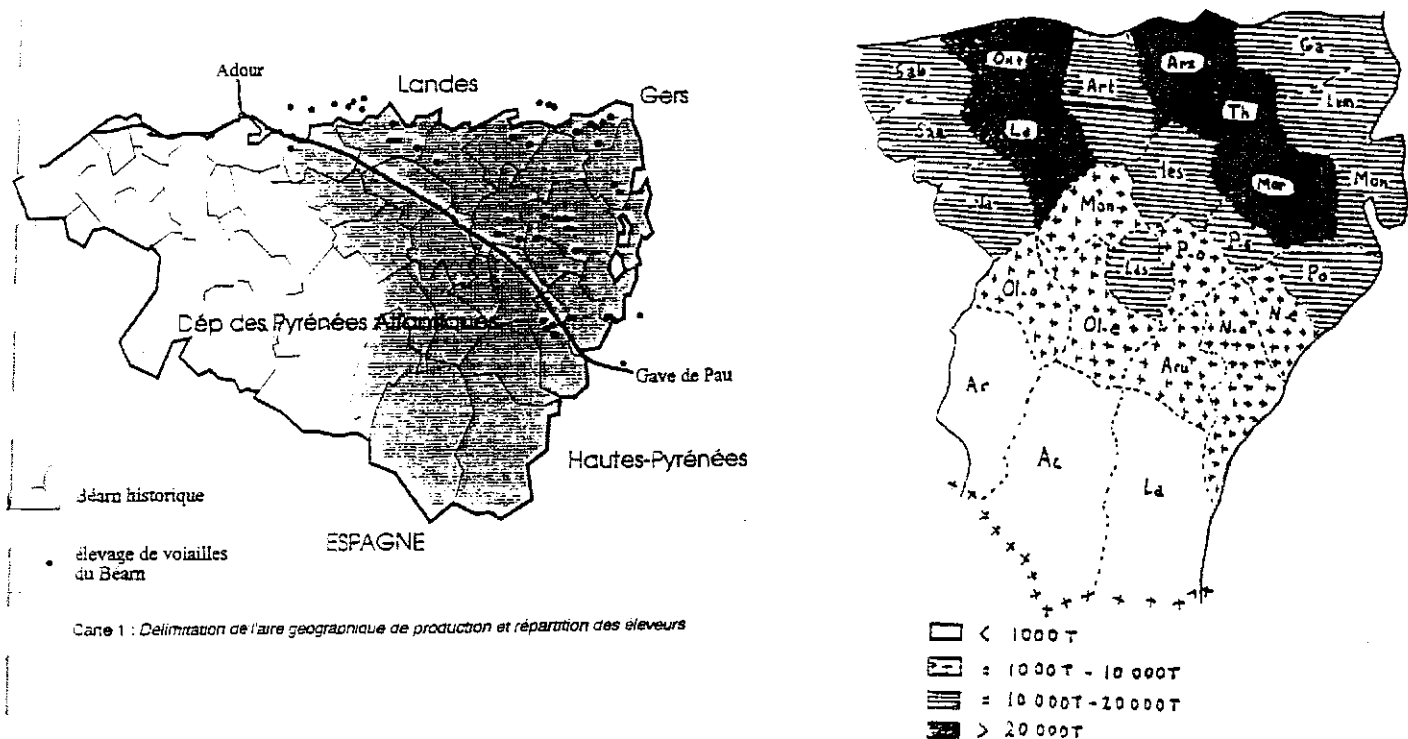
L'utilité du maïs dans le domaine de l'élevage est confirmée à la fin du XIXème siècle par l'agronome béarnais Castarede :

"Les animaux consomment presque tous du maïs quand on les prépare pour la vente, les volailles engraisées au maïs sont excellentes. Aux concours de la Société d'Agriculture, on expose des poulets énormes, des oies et des canards qui sont des phénomènes d'engraissement, que dira-t-on du porc de la plaine de Nay, ...".

C'est le maïs qui a donné sa couleur et sa notoriété aux poulets jaunes, le produit de prédilection des gens du Sud.

Le développement de la production de volailles en Béarn est intimement lié à la réussite de la production de maïs sur le même secteur car c'est une source de valeur ajoutée à cette matière première de très grande qualité.

On peut remarquer en effet, comme le montrent les cartes ci-dessous, que la production de volaille se situe surtout dans les cantons gros producteurs de maïs.



Le maïs-consommation dans les Pyrénées-Atlantiques en 1980 (source ONIC).

La présence à Pau Montardon du siège de l'Association Générale des Producteurs de maïs et de son centre de recherche volaille affirme la liaison étroite entre maïs et volailles en Béarn.

IV.2 LA VOLAILLE DANS LA TRADITION CULINAIRE ET GASTRONOMIQUE DU BEARN

Les plus anciens témoignages concernant les plaisirs de la table en Béarn sont inscrits dans la pierre sous forme de sculptures ouvrant le portail de la cathédrale d'Oloron Sainte Marie. Cette oeuvre représente les scènes de préparation et un grand repas seigneurial ; la volaille y est représentée. Cette fresque datant de 1110-1120 perpétue le souvenir des festins de l'époque et fait la preuve que depuis le XIIème siècle, l'art culinaire béarnais repose sur les mêmes éléments de base.

Dans des actes notariés du XIVème et XVème siècle, on peut se faire une idée complète de l'alimentation du béarnais du moyen-âge. Le pain et les galettes de millet tenaient une place importante mais la viande fournissait l'essentiel des plats avec le porc et les volailles.

Outre que le poulet servait d'unité de calcul pour fixer le cens dû au suzerain, avant même la célèbre recommandation d'Henri IV aux français pour le menu de leur dimanche, elle était l'aliment familial ou le reconstituant plus exceptionnel il est vrai, qu'hebdomadaire. Les aromates, la charcuterie du farcit dont elle était garnie la rendaient encore plus savoureuse.

"Tous les dimanches, mangez la poule au pot".

Cette façon de cuisiner la poule est typiquement béarnaise. Le pot (toupi en béarnais) est incontestablement le plus important et parfois l'unique ustensile dans les cuisines du pauvre. Il est d'ordinaire en terre rouge vernis à l'intérieur. Il est souvent fait référence au pot dans le dicton béarnais : malheur "si pas toupies à hen courrougne" (s'il n'y a plus de viande dedans).

La farce elle est composée de jambon maigre haché, de foie de volaille, de pain trempé dans du lait et des oeufs.

Dans l'esprit des notables au 19ème siècle, la nourriture, la vraie, la seule digne de ce nom, ce n'est plus le pain mais la viande de porc ou de volaille : les gravures de Deveria, de Pingret ont largement répandu l'image des porteuses, celles que l'on appelait les "daounètes" ou maîtresses de maison, la corbeille sur la tête ou le panier au bras d'où dépassaient les têtes des volailles qu'elles venaient présenter à la clientèle citadine.

Depuis 1950, l'augmentation du niveau de vie a fait que le béarnais consomme de plus en plus de volailles de qualité. Le consommateur aime bien pouvoir connaître l'origine de son produit. Mme Domercq, éleveuse de poulets à Baigts de Béarn, se plaît à réciter les appels de consommateurs qu'elle a reçu : Mr X., restaurateur à Pau qui lui vantait ses poulets à chair tendre et peau dorée par exemple.

IV.3 LA RECONNAISSANCE OFFICIELLE DU PATRIMOINE : 1978, OBTENTION DU LABEL ROUGE SOUS MARQUE "BEARN"

Conscient que la volaille élevée en plein air et nourrie au maïs représente un produit de qualité qu'il est nécessaire de mettre en avant, Monsieur Sesques, Directeur des abattoirs Moulat, invite les producteurs à se regrouper pour mieux identifier et défendre cette production traditionnelle.

En 1978, est créé le Syndicat de Défense (SEBOBEARN) regroupant une douzaine de producteurs, qui obtient le label rouge pour le "Poulet Fermier du Béarn" (c'est le premier label rouge délivré en Béarn, et dans les Pyrénées-Atlantiques).

SEBOBEARN représente aujourd'hui une quarantaine de producteurs, et produit 12000 volailles/semaine. Les conditions de production sont consignées dans un règlement technique et contrôlées par un organisme certificateur : les Labels Agricoles du Sud-Ouest (LASO).

Au fil du temps, les techniques ont évolué, mais toujours en respectant le savoir-faire traditionnel. Ainsi, pour SEBOBEARN, un poulet de qualité est un poulet :

- âgé de 81 jours minimum,
- abrité dans des petits bâtiments (1650 sujets maximum),
- alimenté avec 75 % de céréales minimum,
- élevé en plein air.

C'est dans cet esprit que le groupement a mis en place toute sa gamme fermière de *Volailles du Béarn* :

- le Poulet Jaune Fermier du Béarn,
- la Pintade Fermière du Béarn,
- la Dinde Fermière du Béarn,
- le Chapon Fermier du Béarn,
- la Poularde Fermière du Béarn.

L'abattage des volailles est assuré par la Société Moulat installée à Morlaas. Cette unité, créée en 1972 et modernisée en 1993, possède un abattoir et un atelier de découpe agréé CEE. Il commercialise le poulet fermier sous sa marque régionale "LOU MESTE".

Ce souci de qualité et de satisfaction du consommateur reste la motivation principale du Syndicat qui n'a pas hésité, sur la suggestion d'un consommateur, à jouer la carte de la transparence totale, en lançant "l'opération vérité" en 1985.

Chaque volaille labellisée, commercialisée est accompagnée d'une "carte vérité" donnant le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du producteur. Le consommateur peut ainsi identifier le producteur, et s'il le désire, le rencontrer et visiter son élevage.

EN CONCLUSION

Les *Volailles du Béarn*, nourries au maïs, perpétuent aujourd'hui une tradition culinaire et gastronomique séculaire.

En Béarn, la volaille reste l'image de la convivialité, c'est le souvenir d'Henri IV et de sa poule au pot, c'est toute l'épopée du maïs.

V - CAHIER DES CHARGES

V.1 DESCRIPTION DES PRODUITS

1) Définition des produits

Les définitions de Poulet, Chapon, Pintade et Dinde respectent les définitions du règlement (C.E.E.) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles, soit :

- Poulet (*Gallus domesticus*) : sujet dont la pointe du sternum est flexible ;
- Chapon : Poulet mâle castré chirurgicalement avant d'avoir atteint la maturité sexuelle ;
- Pintade (*Numida meleagris domesticus*) : sujet dont la pointe du sternum est flexible ;
- Dinde (*Meleagris gallopavo domesticus*) : sujet dont la pointe du sternum est flexible.

La Poularde peut être définie comme une jeune poule engraisée.

2) Croisements de souches

Les croisements de souches utilisés permettent l'obtention, dans les conditions d'élevage et d'alimentation précisées dans ce cahier des charges, de volailles à chair ferme, couvertes et à peau fine.

Ces croisements de souches sont à croissance lente et sont issus d'une sélection généalogique adaptée aux méthodes d'obtention définies au paragraphe V.3 - METHODES D'OBTENTION et aux conditions pédoclimatiques de la zone de production.

Les croisements de souches utilisés sont précisés dans les règlements techniques labels homologués cités au chapitre V.6 - EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES .

Ils permettent l'obtention de viandes fortement appréciées par les consommateurs et dont la qualité organoleptique est vérifiée par des analyses sensorielles régulièrement réalisées par l'organisme de contrôle.

3) Ages d'abattages

Les âges minimum d'abattage sont les suivants :

- 81 jours pour les poulets,
- 150 jours pour les chapons,
- 120 jours pour les poulardes,
- 94 jours pour les pintades,
- 150 jours pour les dindes,

4) Présentations

Les volailles sont commercialisées en carcasses entières ou en découpe.

Les carcasses de volailles doivent être présentées à la vente sous l'un des formes suivantes :

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

Parmi les découpes définies dans le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles sont autorisés :

- a) demi ou moitié de poulet : moitié d'une carcasse résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine ;
- b) poitrine, blanc ou filet sur os : le bréchet et les côtes, en totalité ou non, réparties de chaque côté avec la masse musculaire les enveloppant. La poitrine peut être présentée en entier ou divisée en deux ;
- c) cuisse : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;
- d) haut de cuisse : le fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;
- e) pilon : le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;
- f) filet de poitrine, blanc, filet, noix : la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes.

Sont également autorisés :

- g) poulet entier découpé : carcasse entière découpée à la scie ou à la feuille (au moins quatre morceaux) ;
- h) demi-poulet découpé : demi-carcasse découpée à la scie ou à la feuille (au moins deux morceaux) ;
- i) aiguillette : muscle pectoral profond, paré ;
- j) escalope : tranche du muscle pectoral superficiel, sans peau, paré, proportionné ;
- k) suprême de poulet (blanc avec aile) : muscle pectoral rattaché à l'aile sectionné au niveau du poignet (fouet exclu) avec peau, paré ;
- l) cuisse désarticulée ou éjointée : obtenue par désarticulation au niveau de l'articulation coxofémorale.

5) Caractéristiques des carcasses

Les carcasses et découpes en volailles doivent être de classe A telle qu'elle est définie dans le règlement (CEE) n° 1538/91.

Pour être commercialisées sous l'indication géographique *Volailles du Béarn* les carcasses doivent répondre aux critères de poids suivants :

- poulets : poids minimum éviscéré sans abat 1000 g , poids minimum effilé 1300 g,
- chapon : poids minimum vif 2500 g,
- poularde : poids minimum vif 2200 g,
- pintade : poids minimum éviscéré sans abat 850 g , poids minimum effilé 1100 g,
- dinde : poids minimum éviscéré sans abat 2300 g , poids minimum effilé 2700 g,

V.2 - ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE - TRAÇABILITE

Chaque produit (carcasse ou découpe) est identifié par une étiquette numérotée dont le numéro permet de retrouver l'ensemble des opérateurs ayant participé à l'obtention du produit : abattoir et atelier de découpe, éleveur, couvoir ayant fourni les poussins. Il est ainsi possible, pour chaque produit commercialisé, de vérifier son origine, c'est-à-dire si l'élevage dans lequel a été élevée la volaille est bien située dans la zone géographique définie en paragraphe III - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE.

Les mesures permettant l'identification et l'enregistrement des produits à tous les stades de la production sont mise en oeuvre par les différents opérateurs sous le contrôle de l'organisme de contrôle. Ces mesures sont précisées dans le tableau 1 suivant.

Tableau 1 : Mesures mises en oeuvre pour garantir l'origine et assurer la traçabilité

OPERATION	MESURES DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
ELEVAGE Mise en place en élevage Enlèvement des volailles pour abattage	- Référencement initial des élevages par l'organisme de contrôle. - Livraison des poussins par des couvoirs référencés et contrôlés par l'organisme de contrôle. - Elevage en âge unique : livraison des poussins d'un même lot en une seule fois. - Dans le cas où il y aurait présence simultanée de deux lots de volaille d'une même espèce, l'écart d'âge entre les deux lots devra être de 3 semaines minimum. - Planification des mises en place réalisée sous le contrôle de l'organisme de contrôle. - Tenue d'une fiche d'élevage avec enregistrement de la mortalité.	Etablissement d'un Certificat d'origine (C.O.) par le couvoir à la mise en place qui comprend les informations suivantes : - référence de l'élevage, - date de mise en place - date de naissance des volailles, - référence du produit, - croisement de souche, - référence du couvoir, - nombre d'animaux mis en place, - numéro du lot. Ce document est établi en 3 exemplaires : - un exemplaire pour l'éleveur conservé durant tout l'élevage ; - un exemplaire pour l'organisme de contrôle ; - un exemplaire pour le couvoir. Etablissement d'un Bon d'Enlèvement par le transporteur dépendant de l'abattoir qui comprend les informations suivantes : - référence d'élevage, - numéro de lot d'élevage, - date d'enlèvement, - référence de l'abattoir, - nombre d'animaux. Ce document visé par l'éleveur et le transporteur est établi en deux exemplaires : - un exemplaire pour l'éleveur ; - un exemplaire pour l'abattoir, qui suivra le lot jusqu'à l'abattage et conditionnement et qui sera la suite transmis à l'organisme de contrôle.
ABATTOIR Conditions générales	Abattoir référencé et contrôle par l'organisme de contrôle. Evaluation initiale des procédures de traçabilité et de contrôle interne par l'organisme de contrôle.	

OPERATION	MESURES DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
ABATTOIR (suite)		
Abattage	Abattage par série complète d'un même lot. Identification physique des débuts et fins de lot marqués sur la chaîne d'abattage.	Tenue par l'abattoir d'un Registre d'abattage qui permet la mise à jour du Bon d'Enlèvement suivant le lot avec les informations suivantes : - poids vif du lot, - nombre de volailles classées, - nombre de volailles déclassées, - nombre de volailles saisies.
Ressuage et stockage des carcasses non conditionnées	- Lieu de stockage clairement identifié. - Identification des chariots par le numéro de lot d'élevage et par la date d'abattage.	
Conditionnement des carcasses entières Etiquetage	- Etiquetage sur chaîne (effilé). - Etiquetage par chariot Identifié par le numéro de lot d'élevage et par la date d'abattage (PAC).	Tenue d'une comptabilité d'utilisation des étiquettes réalisée en double sur un document hebdomadaire et sur le Bon d'Enlèvement suivant le lot d'abattage. Enregistrement des informations suivantes : - nombre de volailles étiquetées, - numéros et référence des étiquettes utilisées. Transmission des Bons d'Enlèvement complets et de la comptabilité étiquette hebdomadaire à l'organisme de contrôle.
DECOUPE		
Conditions générale	Atelier de découpe référencé et contrôlé par l'organisme de contrôle. Evaluation initiale des procédures de traçabilité et de contrôle interne par l'organisme de contrôle.	
Stockage avant découpe	Identification des lots de carcasses avant découpe. selon la procédure précédemment citée Lieu de stockage des viandes spécifiques et clairement identifiés.	Bon d'enlèvement suivant le lot d'abattage.

OPERATION	MESURES DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
DECOUPE (suite)		
Organisation de la découpe	Atelier de découpe réservé aux volailles identifiées. Circuit de découpe évitant le croisement des viandes de produits ou de lots différents.	Etablissement d'un Certificat de Cession : - numéro du lot d'élevage dont sont issues les carcasses ; - nombre de volailles cédées. Etablissement d'un Etat de Fabrication permettant l'enregistrement de la comptabilité matière : - nombre et poids des carcasses découpées ; - nombre, nature et poids des morceaux issus de la découpe ; - nombre et nature d'unité de vente réalisés. Transmission des Certificats de Cession et des Etats de Fabrication à l'organisme de contrôle.
Conditionnement et étiquetage des morceaux de découpe	Conditionnement et étiquetage réalisés dans l'atelier de découpe immédiatement après la découpe.	Tenue d'une comptabilité d'utilisation des étiquettes réalisée en double sur un document hebdomadaire et sur l'Etat de Fabrication. Enregistrement des informations suivantes : - nombre d'unités de vente étiquetées, - numéros et référence des étiquettes utilisées. Transmission des Etats de Fabrication complets et de la comptabilité étiquette hebdomadaire à l'organisme de contrôle.

Les documents d'enregistrements suivants, Certificat d'Origine (suivi des lots en élevage), Bon d'Enlèvement (suivi des lots durant l'abattage), Certificat de Cession et Etat de Fabrication (suivi des lots de volailles découpées), Comptabilités étiquettes hebdomadaires (carcasses entières et découpes) sont centralisés par l'organisme de contrôle et enregistrés dans une base de donnée informatique qui permet, pour chaque produit commercialisé, de présenter, à partir du numéro d'étiquette, les informations suivantes :

- nom et adresse de l'élevage où a été élevée la volaille,
- référence du produit,
- référence du couvoir
- croisement de souche utilisé,
- date de naissance,
- date d'abattage,
- référence de l'abattoir,
- référence de l'atelier de découpe.

Le logiciel de gestion de cette base de donnée permet, entre autres, le contrôle systématique pour chaque lot de volaille des points suivants :

- vérification du lieu géographique d'élevage ;
- cohérence planification mise en place / réalisation des mises en place dans les élevages ;
- état de rapprochement nombre de volailles mises en place moins mortalité / nombre de volailles enlevées pour abattage ;
- état de rapprochement nombre de volailles abattues / nombre de carcasses entières étiquetées plus nombre de volailles découpées ;
- état de rapprochement nombre de volailles découpées / nombre de morceaux de découpe obtenus ;
- état de rapprochement nombre de morceaux découpés / nombre d'étiquettes utilisées ;
- vérification de l'âge d'abattage.

La tenue des enregistrements et la mise en oeuvre des mesures citées dans le tableau précédent sont vérifiés par l'organisme de contrôle au cours de visites inopinées dans les élevages (une par lot d'élevage) et chez les abattoirs et ateliers de découpe (une fois par mois) ou au cours de visites supplémentaires suite à un contrôle informatique.

V.3 METHODES D'OBTENTION

1) Conditions Générales

Les méthodes d'obtention des *Volailles du Béarn* se caractérisent par des modes d'élevages particuliers (habitat, parcours, alimentation) outre les critères de croisement de souches déjà précisés au paragraphe IV.1.

En tout état de cause, les méthodes d'obtention des produits sous Indication Géographique *Volailles du Béarn* devront respecter les notices techniques approuvées et les règlement techniques homologués précisés au paragraphe V.6 - EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES.

Les caractéristiques de transports et d'abattages des animaux, de découpes et conditionnements des carcasses ou morceaux doivent respecter les réglementations nationales et communautaires. L'abattage et la découpe des volailles sont réalisés dans des installations agréées CEE. Les *Volailles du Béarn* étant des produits de qualité, une attention particulière est portée au travail des carcasses en abattoir.

2) Caractéristiques des élevages

Les animaux sont élevés dans des élevages référencés par l'organisme de contrôle : chaque bâtiment d'élevage et chaque parcours sont vérifiés et référencés par l'organisme de contrôle avant le démarrage de l'élevage. Les éleveurs s'engagent à travers une convention à respecter les conditions d'élevage, les modes d'alimentation et les règles sanitaires.

La surface maximale des bâtiments d'élevages des volailles sous Indications Géographiques *Volailles du Béarn* ne peut dépasser 1600 m² par exploitation individuelle ou par site d'élevage dans le cas d'exploitation collective : dans ce dernier cas, le nombre de sites d'élevages est limité à deux.

3) Modes d'élevage - Habitats et parcours

Les modes d'élevages des *Volailles du Béarn* sont de types Fermiers Elevés en Plein Air tels qu'ils sont définis dans le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles.

Les conditions d'élevages et de parcours sont décrites dans le tableau 2.

Les volailles sont logées dans des bâtiments clairs à ventilation statique réalisée grâce à de nombreuses ouvertures. En aucun cas la surface d'un bâtiment d'élevage utilisée par les animaux ne peut dépasser 400 m².

Les volailles ayant toutes accès à un parcours extérieur, une attention particulière est apportée à l'implantation des bâtiments qui privilégie le respect de l'environnement tout en veillant au bien être des animaux.

Les parcours sont pendant la période de sortie des animaux exclusivement réservés aux volailles : ils doivent être herbeux ou ombragés et aisément accessibles aux volailles dans leur intégralité.

Lorsque l'élevage a lieu avec volière (pintade), celle-ci est d'une hauteur de 2 mètres minimum.

Avant tout démarrage d'élevage de volailles, la qualité de l'implantation des bâtiments et des parcours est vérifiée par l'organisme de contrôle.

Un vide sanitaire de 14 jours minimum entre désinfection des bâtiments suite à l'enlèvement d'un lot de volaille pour abattage et la mise en place du lot suivant est systématiquement réalisé : le respect de ce vide sanitaire est vérifié par l'organisme de contrôle au cours de visites inopinées dans les élevages et à l'aide des documents d'enregistrements Certificats d'origine et Bon d'Enlèvement.

Tableau 2 : Conditions d'habitat et de parcours

	Effectif maximal par bâtiment	Densité maximale dans les bâtiments	Age minimal de mise au parcours	Type de parcours
Poulet	1650 Surface du bâtiment limitée à 150 m ²	11 poulets au m ² ou 20 poulets au m ² lorsque les bâtiments sont déplacés après chaque utilisation	6 semaines	plein air
Chapon	1250	Identique poulets jusqu'à 81 jours 6,25 chapons au m ² après 81 jours.	6 semaines	Identique poulets avant 81 jours Plein air 4 m ² par chapon après 81 jours
Poularde	1250	Idem poulets jusqu'à 81 jours 6,25 poulardes au m ² après 81 jours	6 semaines	Liberté jusqu'au 105ème jour Claustration de finition après le 105ème jour
Pintade	2000 en volière 5200 avec parcours	13 pintades au m ²	8 semaines	Plein air Volière dont la surface est double de celle du bâtiment ou Parcours 2m ² par pintade
Dinde	2500	10 dindes au m ² jusqu'à 7 semaines 6,25 dindes au m ² à partir de 8 semaines	8 semaines	Plein air 20 m ² par dinde

4) Alimentation

L'alimentation des *Volailles du Béarn*, durant la période d'engraissement, est caractérisée par une formulation à base de céréales, dont une grande partie est composée de maïs.

Toutes les volailles recevront une alimentation, durant la plus grande partie de la période d'engraissement contenant au moins 75 % de céréales de la formule d'aliment qui ne peut contenir conformément au règlement (CEE) n° 1538/90 portant modalité d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissement des normes de commercialisation pour les volailles, plus de 15 % de sous produits de céréales ; les âges à partir desquels cette formulation doit être respectée sont les suivants :

- poulets, chapons, poulardes : à partir du 29ème jour,
- pintades, dindes : à partir du 64ème jour,

La qualité organoleptique des *Volailles du Béarn* est en grande partie la conséquence d'une alimentation riche en maïs très souvent produit par les éleveurs de volailles eux-mêmes. Les *Volailles du Béarn* reçoivent une alimentation, durant les périodes d'engraissement prédéfinies, contenant au moins 50 % de maïs grains.

Les chapons et les poulardes reçoivent durant, respectivement, les 25 et 21 derniers jours avant abattage une alimentation enrichie en produits laitier représentant au moins 5% en poids de la formule administrée.

La vérification de la composition de l'alimentation des volailles est réalisée par l'organisme de contrôle :

- au cours de visites de contrôle chez les fabricants d'aliments deux fois par an (vérification des états de fabrication, vérification des formulations) ;
- à l'aide d'analyse de la composition des aliments prélevés dans les élevages ou chez les fabricants d'aliments à raison d'une analyse au moins par an, par formule et par fabricant d'aliment.

V.4 CONTROLES

1) Structure de contrôle

L'origine, les caractéristiques et les conditions d'obtention des *Volailles du Béarn* précédemment citées sont contrôlés par l'organisme de contrôle :

LASO, Labels Agricoles du Sud-Ouest
52 avenue Nonères, 40000 Mont de Marsan
Tel. 58.06.15.21 - Fax 58.75.13.36

Par arrêté du 26 mars 1993 des ministres de l'Agriculture et de l'Economie pris sur avis de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, le LASO, Labels Agricole du Sud-Ouest a été :

- agréé conformément à l'article 12 du règlement (CEE) n° 1538/91 de la commission du 5 juin 1991 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du conseil, établissant des normes de commercialisation pour les volailles ;
- homologué, sous le numéro LA03, comme organisme certificateur conforme aux dispositions de l'article 2 du décret du 17 juin 1993 relatif aux labels agricoles pour les produits suivants : volailles (poulets, chapons, pintades, dindes, cailles), palmipèdes gras (oies, canards mulards), viandes (gros bovins, agneaux, porcs), charcuterie-salaisons et fruits et légumes (kiwis).

Cet agrément et cette homologation ont été accordés entre autre sur la base du respect des dispositions en matière de certification et de contrôle prévues par le norme n° EN/45011.

2) Plan minimum de contrôle

Il est réalisé par l'organisme de contrôle sur la base des fréquences présentées dans le tableau 3.

Tableau 3 : fréquence des contrôles

NIVEAU D'INTERVENTION	PLAN DE CONTROLE SOUS LA RESPONSABILITE DU LASO
COUVOIR	2 visites inopinées par an et par couvoir.
ELEVAGE	1 visite inopinée par lot d'élevage :
FABRICANT D'ALIMENTS	2 visites inopinées par an et par fabricant.
ANALYSE D'ALIMENTS	1 analyse par an et par formule référencée : - 50 % prélevé en élevage, - 50 % prélevé en usine.
ABATTOIRS	12 visites inopinées par an et par abattoir dont une réalisée en période d'abattage des chapons et des poulardes.
ANALYSES BACTERIOLOGIQUES	3 contrôles bactériologiques par trimestre et par abattoir dont un au moins réalisé par l'organisme de contrôle..
ATELIERS DE DECOUPE	12 visites inopinées par an et par atelier de découpe.
POINTS DE VENTE	1 contrôle par an et par abattoir + 1 contrôle par tranche de 100 000 volailles abattues par an avec un minimum de 6 contrôles par an et par abattoir.
TESTS ORGANOLEPTIQUES	1 test par tranche de 250 000 volailles par an avec un minimum de 4 tests par produit. La répartition des tests par abattoir se fait au prorata de leur volume respectif d'activité. Chapons et poulardes : 3 tests par an.
ORGANISATION DE PRODUCTION	1 visite de contrôle par an.

V.5 ETIQUETAGE

Les produits bénéficiants de l'Indication Géographique Protégée *Volailles du Béarn* sont étiquetés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur. En particulier les mentions relatives aux modes d'élevages devront respecter les règles spécifiées dans le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles.

L'indication géographique sera signalée sur l'étiquette par la mention "BEARN" précédée de la dénomination du produit.

L'étiquetage doit comporter une plage informative destinée à renseigner le consommateur sur les caractéristiques du produit : le contenu de cette plage informative doit respecter les règles définies par les notices techniques et règlements techniques labels précisés au chapitre V.6 - EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES.

En tout état de cause, la totalité de l'étiquetage devra être soumis à l'avis de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité.

V.6 EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES

Outre les exigences présentées dans ce cahier des charges, les volailles sous l'indication géographique *Volailles du Béarn* doivent respecter les exigences suivantes :

- **Exigences en vertu de dispositions communautaires :**

- règlement (CEE) 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles ;
- directive du 19 novembre 1991 relative à la protection des animaux en cours de transport et modifiant les directives 90/425/CEE et 91/496/CEE.

- **Exigences en vertu de dispositions françaises:**

- notices techniques approuvées par les ministères de l'Agriculture et de l'Economie définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label :

- "Poulet de chair"
- "Découpe de poulet de chair"
- "Chapon"
- "Poularde"
- "Pintade"
- "Découpe de pintade"
- "Dinde"

- Règlements techniques labels homologués par les ministères de l'Agricultures et de l'Economie :

- N° 05-88 "Poulet Jaune Fermier Elevé en plein air et petit bâtiment "
- N° 09-66 "Pintade Fermière"
- N° 14-77 "Dinde Fermière"
- N° 14-89 "Chapon Fermier"
- N° 07-93 "Poularde Fermière"