

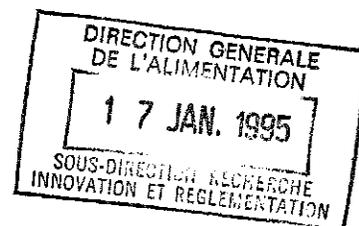
DEMANDE D'ENREGISTREMENT
D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

pour les

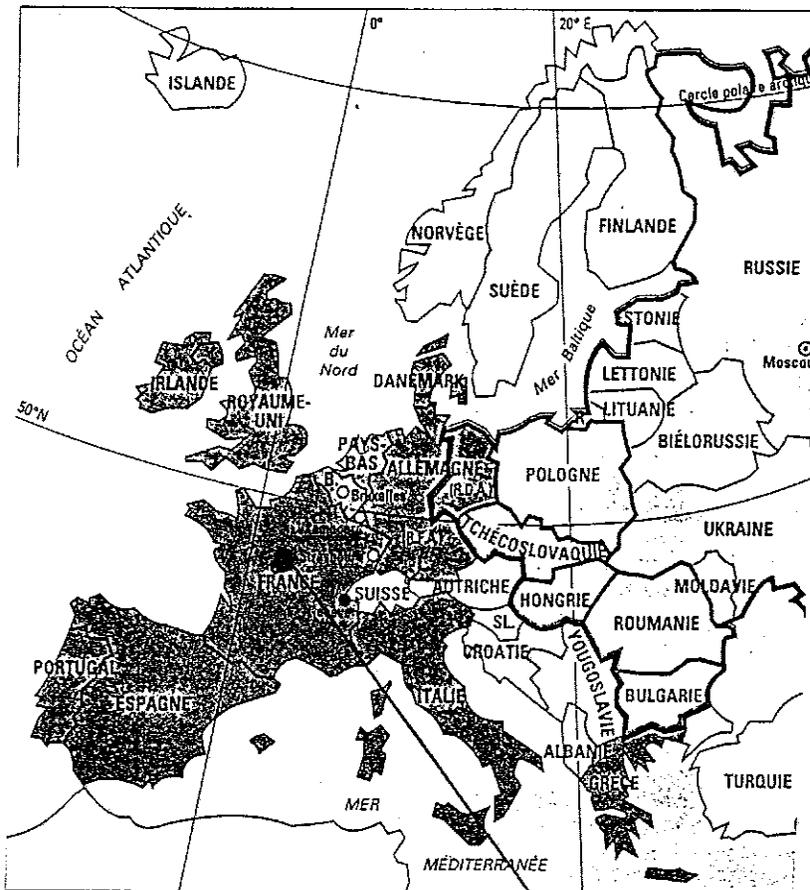
VOLAILLES DU BERRY

ORGANISME DEMANDEUR

- SYNDIM pour son comité : BERRY-GATINAIS-SOLOGNE -



LA COMMUNAUTE EUROPEENNE



BERRY

SOMMAIRE

I - RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR

II - NOM DU PRODUIT

III - TYPE DE PRODUITS

IV - CAHIER DES CHARGES

- a) Description du produit
- b) Délimitation de l'aire géographique
- c) Traçabilité
- d) Méthode d'obtention
- e) Lien avec l'origine géographique

V - STRUCTURE DE CONTROLE

VI - ETIQUETAGE

VII - EXIGENCES NATIONALES

Pièce jointe :

Arrêté d'agrément de SYNDIM.

I - GROUPEMENT DEMANDEUR

(Liste à jour au 10.01.1995)

Nom : SYNDIM / Syndicat Malvoisine

Syndicat professionnel Avicole régi par la Loi du 21 mars 1884
Statuts déposés à la Préfecture de Paris le 21 novembre 1975 sous le N° 15447.

Siège Social : 46, rue du Hurepoix
91470 LIMOURS

Téléphone : 64.91.22.58

Télécopie : 64.91.49.43

pour son Comité Berry-Gâtinais-Sologne

dont le Siège Social est aux Etablissements :

CODIVOL
Route de Nancray
45300 BOYNES

Téléphone : 38.33.10.05

Télécopie : 38.33.16.99

dont la composition est la suivante (à la date d'établissement du présent dossier) :

- ABATTOIRS

AUVRAY SA
Chauffour
45340 AUXY-EN-GATINAIS

HUBERT BONNICHON SA
B.P. 3
18170 LE CHATELET-EN-BERRY

VOLAILLES DU COEUR DE FRANCE
B.P. 6
45300 BOYNES

- COUVOIRS

ELEVAGE AVICOLE SA
45340 NIBELLE

GALOR
B.P. 142 - Souvigny-de-Touraine
37400 AMBOISE

CIE JEAN GOUBIN
Les Appats
22150 PLOUGUENAST

HOUDOUIN SA
La Lucerie - PARCE
72300 SABLE

- FIRMES ALIMENTS

CLEMONT NUTRITION ANIMALE
18410 CLEMONT/SAULDRE

THOREAU SA
B.P. 6
45270 LADON

SOMBAC
Poulligny Notre Dame
36160 SAINTE-SEVERE/INDRE

BLANCHARD DANIEL SA
B.P. 25
37320 SAINT-BRANCHS

GUYOMARC'H
Quai du Canal
45120 CHALETTE/LOING

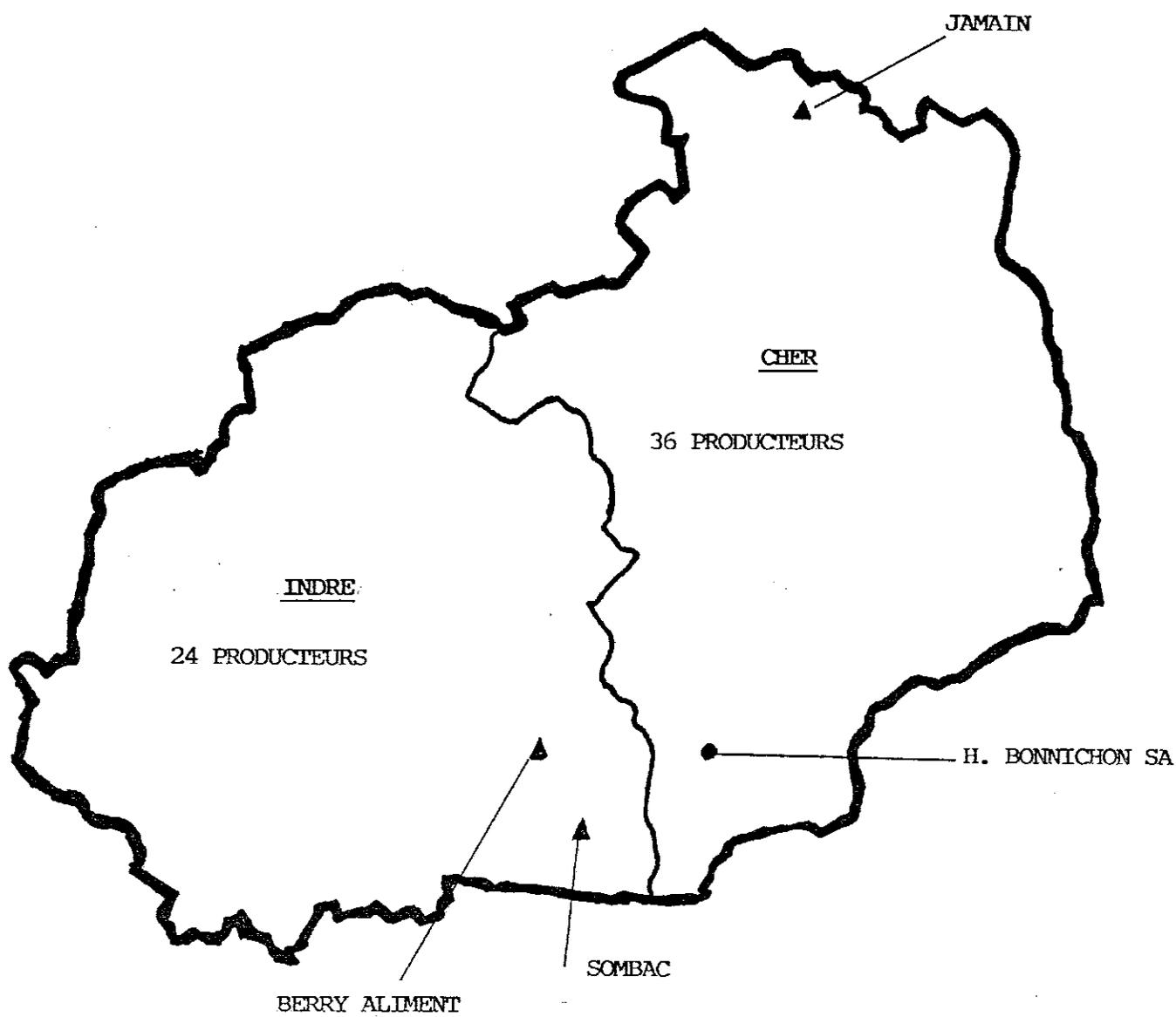
- 190 ELEVEURS

répartis sur les départements suivants :

- | | |
|------------------|----------------|
| . Loiret | . Loir-et-Cher |
| . Cher | . Indre |
| . Indre-et-Loire | . Yonne |
| . Seine-et-Marne | . Essonne |

et leurs cantons limitrophes.

REPARTITION GEOGRAPHIQUE DES PARTENAIRES



- ABATTOIR
- ▲ FIRME ALIMENT



II - NOM DU PRODUIT

"VOLAILLES DU BERRY"

LISTE des PRODUITS CONCERNES présentés frais ou surgelés :

POULET	entier ou en découpe
PINTADE	entière ou en découpe
DINDE	entière
CHAPON	entier
POULARDE	entière

III - TYPE DE PRODUITS

Cf. Annexe II du Traité de Rome
Chapitre 2 "Viandes et abats comestibles"

IV - CAHIER DES CHARGES

a) Description du produit

Les volailles du Berry sont des volailles fermières élevées, alimentées, abattues et conditionnées selon les règles du Label Rouge, en frais ou surgelé, entier, prêt à cuire, effilé ou en découpe (sauf pour les volailles festives).

b) Délimitation de l'aire géographique

La production des volailles du Berry s'effectue sur les départements de l'Indre et du Cher et leurs cantons limitrophes suivants :

- | | |
|---|--|
| - NIEVRE : St-Pierre-le-Moutier
Nevers
Imphy
Pouguers-les-eaux
La Charité-sur-Loire
Pouilly-sur-Loire
Cosne-sur-Loire | - ALLIER : Lurcy-Levy
Cerilly
Hérisson
Huriel |
| - CREUSE : Boussac
Chatelus-Malvaleix
Bonnat
Dun-le-Palestel
La Souterraine | - VIENNE : La Trimouille
Saint-Savin
Pleumartin |
| - HTE VIENNE : Saint-Sulpice-les-Feuilles | |
| - INDRE-ET-LOIRE : Preuilly-sur-Claise
Le Grand Pressigny
Loche
Montresor | - LOIR ET CHER : Saint-Aignan
Selle-sur-Cher
Menetou-sur-Cher
Salbris
La Motte Breuvon |
| - LOIRET : Gien
Châtillon-sur-Loire
Sully-sur-Loire | |

Les conditions d'enlèvement, de transport et d'attente avant abattage doivent être telles qu'elles entraînent le moins possible d'agression pour les animaux. Ainsi les élevages doivent être situés à moins de 100 km de l'abattoir ou à moins de 2 heures de transport de celui-ci.

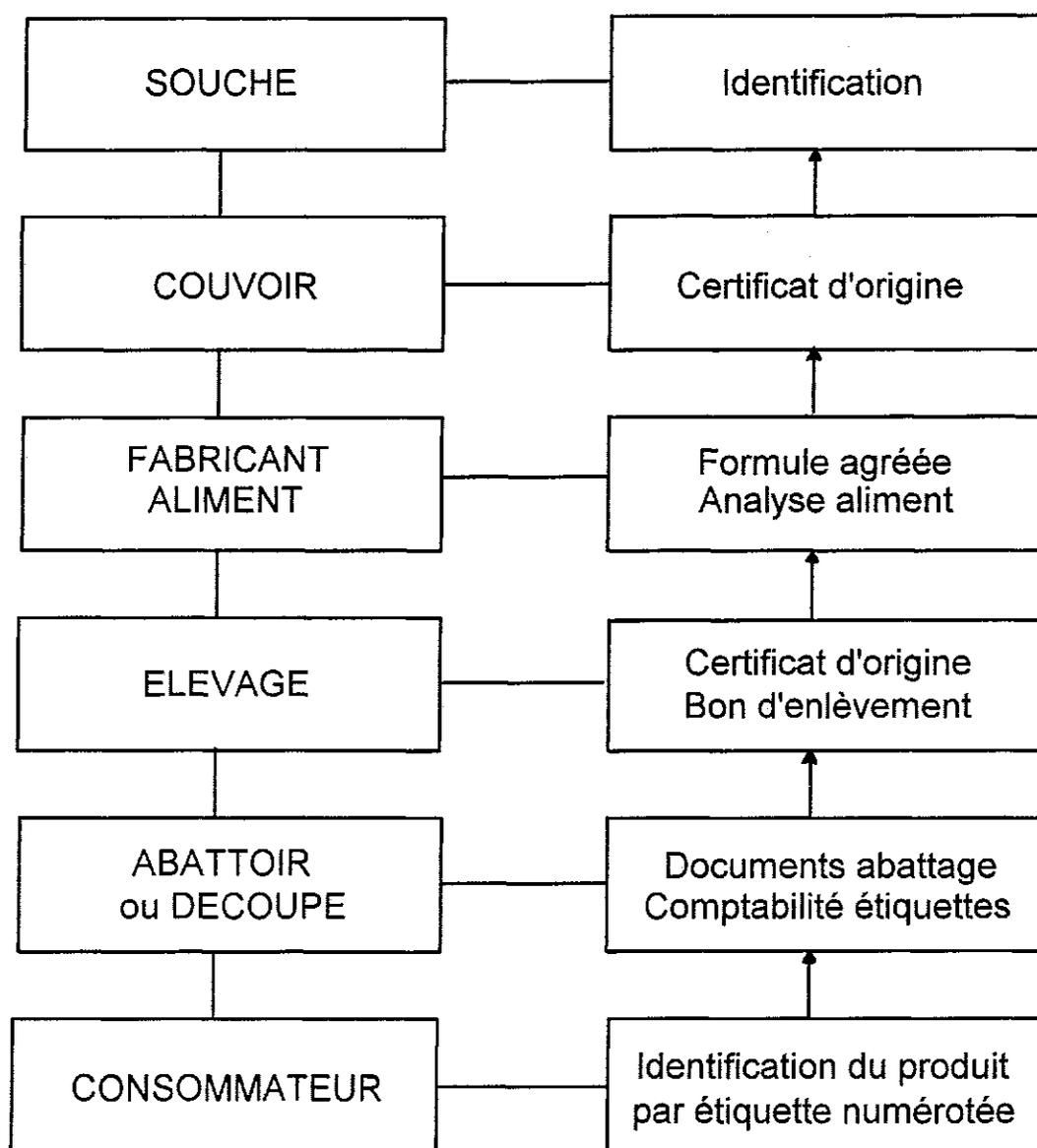
Un aménagement des systèmes de transport et une attente réduite en abattoir sont recommandés.

c) Traçabilité

La traçabilité s'effectue avec les moyens ci-dessous énumérés :

- Certificat d'origine des poussins comportant un numéro devenant le numéro d'identification de la bande jusqu'à la commercialisation ;
- Numéro de code enregistré pour chaque intervenant de la filière ;
- Comptabilité informatique des volailles ;
- Comptabilité matière ;
- Numérotation des étiquettes ou des emballages surgelés ;
- Contrôles par l'Organisme Certificateur à tous les stades de la filière (selon plan de contrôle page 16/41) ;
- Mises en place particulières pour le surgelé et identification spécifique permettant une reconnaissance rapide du produit. Les volailles de chair destinées à la surgélation ne peuvent en aucun cas être commercialisées en frais.

TRACABILITE DU PRODUIT



d) Méthode d'obtention

Les volailles du Berry sont élevées selon un règlement technique particulier à chaque espèce dont le résumé figure ci-après.

- SOUCHE à croissance lente provenant de troupeaux répertoriés, chaque livraison de poussins étant accompagnée d'un Certificat d'Origine.

- CONDITIONS D'ELEVAGE

. Bâtiments d'élevage

Les volailles du Berry sont élevées dans des bâtiments clairs de type Label - 400 m² maximum de surface utile, la largeur ne doit pas excéder 9 m - avec des trappes d'accès au parcours extérieur d'une hauteur de 0,35 minimum d'ouverture utile devant être ouvertes au plus tard de 9 heures au crépuscule.

. Densité à l'intérieur des bâtiments

Les densités maximales à l'intérieur des bâtiments sont les suivantes :

pour les poulets	: 11/m ²
pour les pintades	: 13/m ²
pour les dindes	: 6,25/m ²
pour les chapons	: 6,25/m ²
pour les poulardes	: 6,25/m ²

- PARCOURS EXTERIEUR

Le parcours extérieur doit être herbeux et/ou ombragé et sa surface doit être au moins égale à :

pour les poulets	: 2 m ² /sujet
pour les pintades	: 2 m ² /sujet
pour les dindes	: 6 m ² /sujet
pour les chapons	: 4 m ² /sujet
pour les poulardes	: 3 m ² /sujet

L'accès au parcours est obligatoire au plus tard à :

- 6 semaines pour les poulets, chapons et poulardes ;
- 7 semaines pour les dindes ;
- 6 ou 8 semaines pour les pintades (suivant la saison) ;

- ALIMENTATION

La distribution des régimes doit permettre un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

La description des séquences alimentaires au cours de l'élevage ainsi que la proportion de céréales et éventuellement de produits laitiers incorporés dans ces aliments figurent dans le règlement technique de chaque label.

Une attention particulière est portée à la qualité des matières premières alimentaires et des aliments suivants :

- . céréales et sous-produits de céréales : 75 % minimum en moyenne pondérée, sauf pour les pintades (70 %), (la formule respectant, en tout état de cause la réglementation en vigueur avec 70 % minimum de céréales au stade de l'engraissement) dont un maximum de 15 % de sous-produits de céréales, en poids de la formule d'aliments (huiles non comprises) ;
- . tourteaux de soja, tournesol et colza ;
- . graines d'oléagineux ;
- . graines de protéagineux ;
- . huiles végétales (sont exclues les huiles de colza à plus de 5 % d'acide érucique) ;
- . produits d'origine laitière ;
- . farines de luzerne et leurs dérivés ;
- . mélasses ;
- . aliment (complémentaire) minéral ;
- . colza, limité à 5 % maximum dans toutes ses formes.

Le taux de matières grasses totales est limité à 5 %.

L'emploi d'autres matières premières et aliments est subordonné à l'avis favorable de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, Section des Labels.

La distribution de céréales sur le parcours est autorisée. Dans ce cas, il faut préciser dans le règlement technique la moyenne consommée par jour et enregistrer les distributions sur la fiche d'élevage.

Pendant toute la durée de l'élevage, les facteurs de croissance sont interdits, conformément à la réglementation, ainsi que les économiseurs de consommation d'aliments.

Additifs

Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :

- . antibiotiques : ils sont interdits en tant que facteurs de croissance et également en tant qu'économiseurs d'aliments ;
- . substances ayant des effets anti-oxygène : le B.H.T. (butylhydroxytoluène) est interdit ;
- . coccidiostatiques : l'emploi de la robénidine doit cesser 15 jours avant la date d'abattage présumée ;
- . agents liants, antimottants et coagulants : les lignosulfonates liquides sont interdits ;
- . matières colorantes : seuls les xanthophylles autorisés par la réglementation peuvent être utilisés. Leur teneur ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment complet ou de l'équivalent d'une ration journalière ;
- . vitamines : l'emploi de vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 U.I./kg de l'aliment complet, ou de l'équivalent d'une ration journalière.

Le retrait des additifs avant l'abattage s'effectue conformément à la réglementation en vigueur ; en outre, les 5 derniers jours avant l'abattage le régime est exempt de tout additif, au sens de ceux qui sont soumis au retrait.

Produits azotés

Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur (arrêté modifié du 27 août 1987).

Aliments médicamenteux

Sur un plan légal, les aliments médicamenteux relèvent du statut du médicament vétérinaire. En conséquence, ils ne peuvent être fabriqués que par des établissements agréés et délivrés sur prescription vétérinaire.

Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.

- PROPHYLAXIE ET TRAITEMENTS

Un programme de prophylaxie agréé par les Services Vétérinaires de l'état membre est établi et les interventions prévues sont limitées au strict nécessaire.

Les traitements sont limités aux interventions indispensables et effectués sur ordonnance et sous contrôle vétérinaire.

- ABATTAGE ET CONDITIONNEMENT

L'âge minimum d'abattage est fixé à :

81 jours pour les poulets
94 jours pour les pintades
140 jours pour les dindes
150 jours pour les chapons
126 jours pour les poulardes

L'abattage et le conditionnement doivent être pratiqués dans des abattoirs répondant aux normes de la réglementation en vigueur et suivant les normes d'abattage prévues par la Notice Technique de chacun des Labels concernés.

L'organisation de l'abattoir doit permettre de séparer nettement, par un intervalle de temps suffisant, les bandes de volailles fermières sous label des autres productions. Les volailles sous label sont abattues en priorité et de préférence en début de journée. En aucun cas, les volailles label ne doivent être abattues après des poules.

Les opérations de ramassage, d'abattage, de ressuyage et de conditionnement doivent aboutir à la fourniture de carcasses présentant, outre les caractéristiques exigées par la réglementation en vigueur, une certaine fermeté de chair et l'absence d'eau ajoutée.

- MISE EN MARCHÉ

Les opérations mise en marché doivent s'effectuer de manière à ne pas nuire à la qualité du produit.

Le délai limite de consommation est fixé à :

. en produit frais :

pour les poulets	: 9 jours après abattage, jour d'abattage non compris
pour les pintades	: 11 jours après abattage, jour d'abattage non compris
pour les dindes	: 15 jours après abattage, jour d'abattage non compris
pour les chapons	: 15 jours après abattage, jour d'abattage non compris
pour les poulardes	: 15 jours après abattage, jour d'abattage non compris

Les mêmes délais limites de consommation sont applicables aux produits présentés en découpe.

. en produit surgelé :

Le délai limite d'utilisation optimale est fixé à 10 mois après abattage. Une fois ce délai atteint, les volailles sont retirées de la vente.

- CONTROLES

Un plan de contrôle minimum est établi.

Les objectifs du contrôle comportent une surveillance vigilante des apports tout au long de la chaîne de production, la mise en oeuvre de nombreuses mesures qualitatives et quantitatives relevant de diverses disciplines qui puissent être collationnées, analysées et exploitées. Le contrôle doit permettre d'assurer une meilleure information des consommateurs en portant à leur connaissance ses éléments constitutifs.

Un organigramme général doit préciser la nature et la fréquence des contrôles ainsi que les techniques d'échantillonnage et de mesure utilisées. La description des opérations de contrôle demeure indispensable dans le règlement du label qui doit comprendre à cet effet :

- . le cadre du contrôle et ses différents niveaux d'intervention, depuis l'origine jusqu'à la vente du produit au consommateur ;
- . les éléments constitutifs du contrôle proprement dit ;
- . la fréquence des contrôles ;
- . le plan de travail permettant, sur documents, de prendre connaissance des résultats des contrôles au cours de leurs différentes phases d'exécution ;
- . la nature et la gradation des sanctions prévues ;
- . la certification de qualité étant étroitement associée à l'origine du sujet et à son lieu d'élevage, toute disposition pratique doit être prise en vue de garantir au consommateur, pour "chaque produit" :
 - une identification individuelle,
 - un contrôle continu.

Des tests de dégustation et des mesures de perte à la cuisson normalisées constituent un des éléments du contrôle.

Le tableau ci-après indique les niveaux de contrôle et la fréquence minimale de ces contrôles.

**PLAN DE CONTROLE MINIMUM
DES LABELS AVICOLES**

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

Niveau de contrôle	Fréquence minimale de contrôle
Couvoirs	2 contrôles inopinés par an et par couvoir pour les volailles annuelles 1 contrôle inopiné par an pour les volailles festives
Elevages	1 contrôle par bande (volailles à rôtir, palmipèdes prêts à gaver)
Fabricants d'aliments	2 contrôles inopinés par an et par usine
Analyses d'aliments	1 analyse par an et par formule agréée
Abattoirs	6 contrôles inopinés par abattoir et par an dont un réalisé en période d'abattage des produits festifs
Analyses bactériologiques	3 contrôles bactériologiques par trimestre et par abattoir pour les poulets, dont un au moins réalisé par l'organisme certificateur
Ateliers de découpe et atelier de transformation	12 contrôles inopinés par atelier et par an
Produits sur points de vente	1 contrôle par abattoir et par tranche de 100.000 volailles labellisées par an, avec un minimum de six 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. volailles festives : 3 tests par label et par an

e) Lien avec l'origine géographique

Le Berry est une des plus anciennes provinces françaises créée en 1101 (Cf. document B.1 page 19/41). Ses frontières correspondent aujourd'hui aux départements du Cher, de l'Indre et des fragments du Loiret et de l'Allier (Cf. documents B.2 et B.3 pages 20 et 21/41).

La tradition avicole y remonte aux temps les plus anciens ; les recherches archéologiques signalent la présence d'ossements de volailles avant Jésus-Christ (Cf. documents B.4, B.5 et B.6 pages 22-23 et 24/41).

Tout au long de son histoire, on y retrouve les poulets et chapons servant de monnaie d'échange (Cf. document B.7 page 25/41).

Le XVII^e siècle apparaît comme une période d'activité intense. Les pères jésuites introduisent près de Bourges les premiers dindons qui donneront la Dinde noire de Sologne.

Ainsi **le Berry** enrichit la diversité de ses volailles qui donnent lieu à une exportation importante vers Paris et l'Angleterre.

George Sand elle-même, s'intéresse à l'élevage de volailles qu'elle sélectionne et élève dans sa propriété (Cf. document B.8 page 26/41). Nombre de recettes sont signées Aurore Sand (Cf. document B.9 page 27/41).

Plus proche de nous, dans les années 1920, **le Berry** fait grand commerce avec Paris, de poulets, canards, dindons, autour d'une race locale célèbre "La Poule noire du Berry" (Cf. document B.10 page 28/41).

Ainsi se constituent de nombreux marchés de haute réputation qui ont lieu encore aujourd'hui comme ceux des oies grasses de Levraut de St Aôut de Chateameilland (Cf. documents B.11 et B.12 pages 29 et 30/41).

Avec l'évolution des techniques et des réglementations, les productions et les marchands de volailles traditionnelles ont progressivement disparu ; seule une entreprise a su assurer sa mutation : la S.A. Hubert BONNICHON.

Créée en 1927, cette affaire familiale est devenue une entreprise florissante. Ses récents investissements lui ont permis d'avoir une taille nationale et l'agrément C.E.E.. Avec 146 salariés, cette entreprise est une source essentielle d'emploi dans cette zone rurale, mais elle a également permis le développement de plus d'une centaine d'éleveurs tout en perpétuant le savoir-faire historique des berrichons, s'attachant à développer les produits de qualité tels que "le Poulet Fermier Label Rouge du Berry" qui a vu sa production plus que doubler sur ces dix dernières années pour atteindre 600.000 poulets par an, mais aussi des pintades, des dindes et des chapons.

De grandes enseignes de la distribution sensibles à la commercialisation de produits régionaux de haute qualité n'ont pas hésité à déployer leurs efforts pour mieux faire connaître les produits *du Berry* qui représentent un véritable atout pour la région comme l'attestent les documents et recettes annexés au présent dossier :

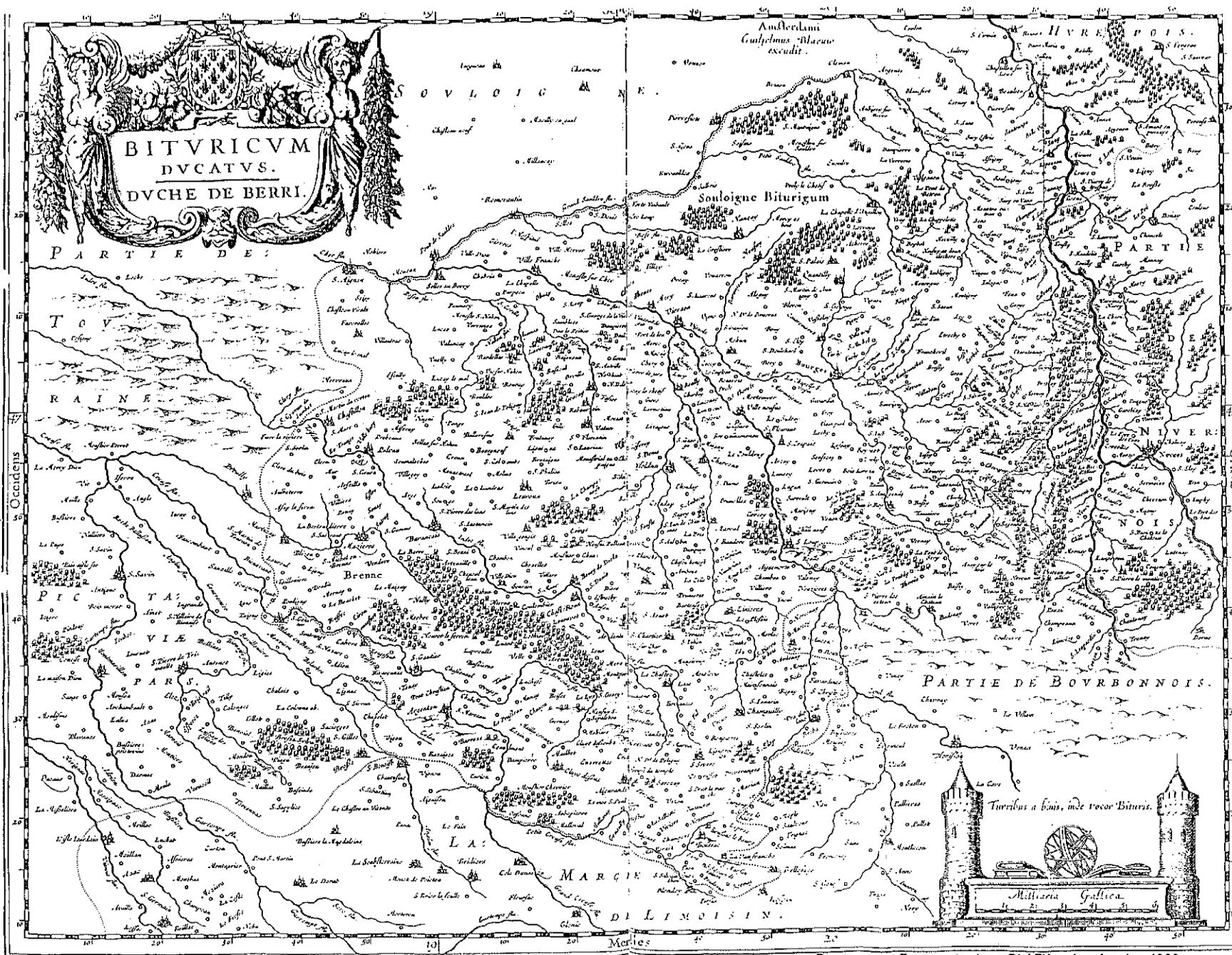
Documents B.13 et B. 14 pages 31 et 32/41 : (Extrait plaquette de l'entreprise)
Les volailles du Berry : les Ets H. Bonnichon

Document B.15 page 33/41 : Les volailles festives du Berry

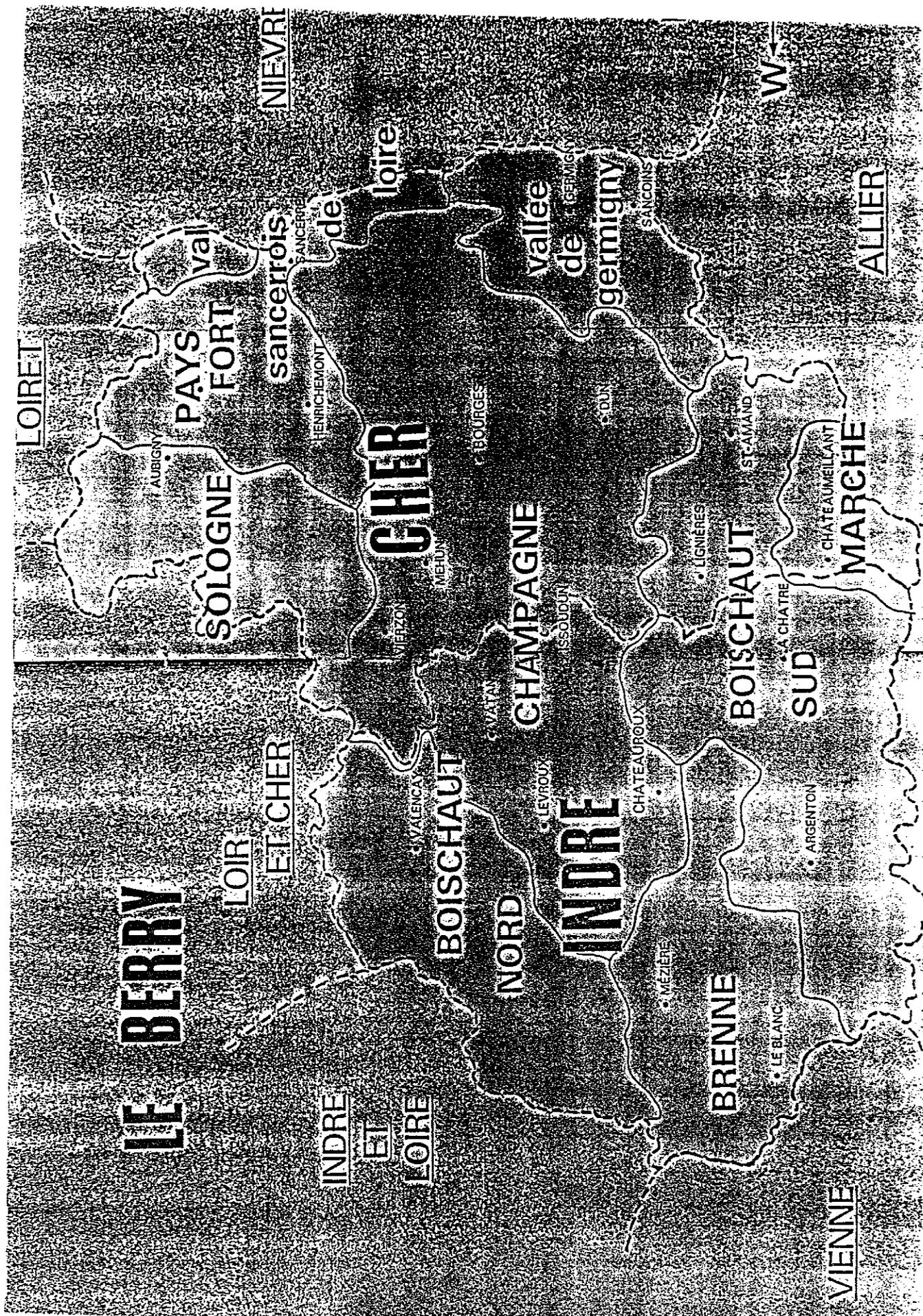
Document B.16 page 34/41 : Extrait du "Petit Berrichon" (Novembre 88)
"Saveur et tradition des volailles fermières du Berry"

Documents B.17 et B.18 pages 35 et 36/41 : Extrait "Le Berry" (Novembre 88)
"L'avenir des volailles fermières du Berry dans le prés européen"

Documents B.19 et B.20 pages 37 et 38/41 :
Quelques recettes des volailles fermières du Berry.



Carte extraite du Royaume de France de Jean BLAEU - 1er Janvier 1663



—
A
Période gauloise - 500 à - 52 avant Jésus Christ.

DOC. B4

Fascicules n°s 73 à 76

Janvier-Décembre 1980

ISSN 0220-661

REVUE ARCHEOLOGIQUE
du
centre
de la France

~
BULLETIN
DE
CÉRAMOLOGIE ANTIQUE

TOME XIX

FASCICULES PUBLIÉS AVEC LE CONCOURS
DU CENTRE NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ET DU MINISTÈRE DE LA CULTURE
(SERVICE DES FOUILLES ET ANTIQUITÉS)



R. A. C. F.
27, Boulevard de Russie
VICHY

toir après son abandon. Cette hypothèse est confortée par les observations de F. POPLIN à propos de la faune (cf. Annexe) et par la présence d'un fragment de col d'un vase du type I, portant les restes d'une

réparation par rivetage d'une languette de fer (Fig. 11, n° 10)¹⁴. Monté avec une argile de la classe A, ce vase a dû être utilisé puis cassé avant de subir une réparation et être jeté dans le four abandonné.

D - TABLEAU RÉCAPITULATIF ET VARIATIONS DES MENSURATIONS DE LA CÉRAMIQUE DES 3 FOURS (CLASSE A, SOIT 206 VASES)

Type	Nombre total	%	Diamètre d'ouverture	Hauteur	Diamètre du fond
I	79	38 %	16 à 18 cm	20 à 26,5 cm	8 à 12 cm
II	52	25 %	23 à 36 cm	Indéterminée mais > à 36 cm	21 cm
III	3	1,5 %	22 à 25 cm	29 à 30 cm	12,5 à 17 cm
IV	61	30 %	21 à 36,5 cm	9,5 à 12,5 cm	8,5 à 14 cm
V	11	5,5 %	21,5 à 25,5 cm	?	6,5 à 8 cm

**

V. — CONCLUSIONS

Tant par les cinq types produits que par leurs décors, la céramique de Villedieu est attribuable à l'époque de la Tène finale et plus précisément à la première moitié du 1^{er} siècle avant notre ère.

Si l'on considère les fours et leur céramique sous l'angle des matières premières, on constate qu'en présence d'une grande variété de matériaux, les potiers de Mehun ont fait leur choix en fonction de plusieurs critères qui ne sont pas forcément la commodité ou la proximité immédiate. Le cas le plus frappant est celui de l'argile éocène, consommée en grandes quantités puisque la voûte des fours était reconstruite avant chaque cuisson, et qu'il fallait amener d'au moins 2 km en traversant obligatoirement l'Indre. Les potiers de Villedieu connaissaient donc bien leur environnement géologique (grès, sables, argiles) et maîtrisaient suffisamment leurs techniques pour sélectionner leurs matériaux en fonction des objectifs qu'ils voulaient atteindre.

Cette étude pourra être complétée par une analyse similaire de toute la céramique du village celtique de Mehun et des autres lieux voisins habités à cette époque. Dans cette optique, nous considérons comme élément très favorable le fait que l'examen du matériel de Levroux (à 30 km au nord-nord-est de Mehun) ait révélé, de façon indiscutable, la présence de vases montés avec une argile provenant des alluvions récentes de l'Indre (classe A). Ces vases représentent environ 5 % de l'ensemble de la céramique de ce site.

Ce premier résultat ne peut qu'inciter à mieux connaître l'aire de diffusion de l'atelier de Mehun et de ceux qui, utilisant la même argile, auraient pu exister, à la même époque, dans la vallée de l'Indre.

(G.C., Le Pré du Mez, 36500 Buzançais - T.O., 2 bis, passage Feuillat, 69003 Lyon.)

¹⁴. Nous remercions vivement J.J. HARR d'avoir identifié ces restes comme ceux d'une réparation. A noter que les fouilles de Levroux (O. BUCHSSENSCHUTZ) ont livré quelques céramiques de la Tène Finale présentant des réparations métalliques analogues.

**

ANNEXE

ETUDE DE LA FAUNE ET DES OSSEMENTS HUMAINS DECOUVERTS DANS LES FOURS DE POTIERS DE VILLEDIEU (Indre)

par François POPLIN *

FOUR 1

A) OSSEMENTS HUMAINS :

— *Un fémur et un tibia gauches*, ou plus exactement leur diaphyse en raison du très jeune âge, appartenant selon toute vraisemblance au même individu. La taille et le degré de développement des formes coïncident avec un fœtus à terme. En raison des variations de taille et de poids qui s'observent chez les enfants à la naissance, il n'est pas possible d'exclure les dernières semaines de gestation ni surtout les tout premiers mois de la vie extra-utérine. On sait que le nourrisson jeune paie un lourd tribut aux maladies infantiles dans les sociétés sans grands moyens médicaux. Il reste que l'hypothèse d'un décès à la naissance est très vraisemblable dans le cas présent.

— *Un fémur droit d'adulte*. La pièce est bien conservée, sauf au niveau du grand trochanter et du condyle externe. Les différentes rugosités, surtout la ligne âpre, sont très estompées. Il s'agit probablement d'un fémur d'homme, encore que l'ensemble soit assez gracile. Si l'on retient le diagnostic de fémur d'homme, la table de Manouvrier donne une taille de 159,7 cm, celle de Trotter-Gleser indique 159,75 cm. Cette taille est donc petite. L'indice de platymétrie est faible (81,08). Faut-il (Manouvrier) y voir un grand développement du muscle crural lié à une activité physique importante des membres inférieurs ? La voussure du bord externe, à la partie supérieure de la face antérieure est sans doute due au même phénomène **.

B) FAUNE :

Le four 1 n'a livré que 8 vestiges osseux de petite taille, dont 4 déterminables : 1 fragment de gros os et 1 de côte de bœuf, 1 canon postérieur de mouton et

* Muséum d'Histoire Naturelle, Laboratoire d'Anatomie Comparée, 5, rue de Buffon, 75005 Paris.

** Le fémur d'adulte a été étudié par le Docteur André Méry, 157, avenue Berthelot, 69007 Lyon.

1 fragment d'un autre de la même espèce. Sur les 8 pièces, 6 sont brûlées. Il s'agit manifestement de restes alimentaires.

FOUR 2

47 ossements, eux aussi de petite taille et très fragmentaires, ont été recueillis. Leur origine culinaire ne fait pas de doute non plus. Une forte proportion a subi l'action du feu puisque 36 sont brûlés. Une vingtaine ont été identifiés avec certitude. Sont représentés :

— *les petits ruminants (mouton ou chèvre)*. Ils ont fourni les restes les plus nombreux (16 pièces), parmi lesquels : 1 extrémité distale de tibia, 1 première phalange, 1 fragment de fémur et 1 de côte. Quelques ossements de chevreau ou d'agnelet, au nombre de 6, appartiennent sans doute à un seul individu ;

— *les bovins*. 2 restes (1 vertèbre caudale et 1 fragment de dent) appartiennent vraisemblablement à un même sujet, un veau ;

— *les porcins*. 2 vestiges (1 humérus de cochon de lait et 1 incisive inférieure de porc) attestent la présence de 2 individus d'âge différent.

FOUR 3

Bien que très restreint (25 pièces seulement), le matériel offre un assortiment complet des principales espèces domestiques de boucherie de l'époque : le porc, le bœuf, le mouton, la chèvre et même la poule. Ce sont encore des reliefs alimentaires, tels qu'on en trouverait dans le dépotoir ou les recoins de cour de n'importe quelle ferme berrichonne, même actuelle :

— *le porc* vient en tête au nombre des restes, avec 8 fragments qui pourraient appartenir au même individu, un adulte jeune (l'épiphyse distale du tibia termine sa fusion ; la canine d'adulte est en place) de taille modeste (cette canine est de truie ; la largeur distale du tibia est 26 mm, la largeur minimale du corps de l'humérus 16 mm, celle du radius 16 mm et le calcaneum mesure 30 mm d'épaisseur au niveau de la saillie articulaire pour la fibula). Comme souvent, la pointe libre de la canine est brûlée, ce qui montre que la tête a été rôtie au feu — et non pas seulement grillée, car le simple brûlage des soies à la paille, par exemple, ne suffit pas à attaquer à ce point les dents ;

— *le bœuf* n'a livré que 5 restes, mais ils rendent compte de 2 sujets au moins : 1 adulte et 1 veau de quelques mois. La taille est sous-moyenne (1 molaire supérieure M1 ou M2 a pour diamètre mésio-distal 26 mm à 2 cm du collet ; 1 première phalange, sans doute antérieure, a pour largeur proximale 30 mm). Cette phalange

est pathologique : son extrémité distale est déformée par un processus inflammatoire. Il s'agit probablement d'une séquelle de panaris, affection que connaissent bien nos éleveurs ;

— *le mouton et la chèvre* ont laissé 9 pièces, dont 2 sont particulièrement utiles pour différencier les deux espèces. Ce sont 2 extrémités distales de métapode antérieur, toutes deux relativement jeunes (les épiphyses sont presque soudées). L'une, large de 24 mm, est typiquement ovine et l'autre (23 mm) non moins caractéristique de l'espèce caprine. C'est une chance, dans une série aussi restreinte, de disposer de ces deux éléments car il en est peu d'aussi bons pour la diagnose différentielle. La preuve en est que, des 7 autres vestiges présents, 1 seul est utilisable. C'est 1 canon postérieur privé d'extrémité distale : il appartient au mouton. Sa largeur minimale est 9,7 mm. Sa longueur peut être estimée à environ 130 mm. Dans l'ensemble, tous ces ossements, tant de mouton que de chèvre, dénotent des animaux de taille sous-moyenne ;

— *la poule domestique* enfin est représentée par 1 extrémité distale d'humérus, large de 13,5 mm. X

Comme presque toujours dans ce genre de gisement (et à la différence de la faune des fours 1 et 2), le chien est attesté par les nombreuses morsures qu'il a laissées sur les os. Le calcaneum de porc déjà cité et une scapula de veau sont particulièrement démonstratifs sous ce rapport. La dernière porte, en outre, la trace d'un coup donné en bout avec une pointe tranchante (comme celle d'un couteau) qui l'a traversée de part en part en venant de l'extérieur. Sur un cerf, on n'hésiterait pas à voir là une blessure par arme de chasse. S'agit-il d'une perforation destinée à suspendre l'épaule pour conserver la viande, comme cela a été avancé ailleurs (en Suisse, où la viande séchée des Grisons est de tradition) ? Il faudrait d'autres cas pour être sûr de quelque chose...

Précisons enfin qu'à la différence des deux autres, le four 3 n'offre aucune pièce brûlée. Cela n'enlève rien au caractère alimentaire de ses restes osseux. En effet, les ossements très brûlés comme ceux des fours 1 et 2, sont le plus souvent des déchets de cuisine secondairement passés au feu, soit volontairement pour utiliser la capacité combustible de leurs graisses ou simplement pour s'en débarrasser par incinération, soit inopinément, des morceaux d'os tombant dans le foyer sans qu'on s'en soucie beaucoup.

Le fait que les os soient carbonisés et non mordus dans les fours 1 et 2, alors qu'ils sont « croqués » et non brûlés dans le troisième, peut faire supposer qu'ils ont été jetés ici au chien et là au feu. Il s'agirait donc d'une simple différence de voie d'élimination des déchets.

L'ARCHEOZOOLOGIE A LEVROUX

Doc. B 5

Marc TURQUET
Sophie KRAUSZ
Marielle DERVILLE

INTRODUCTION

a) L'oppidum:

Avant la fouille du site des Arènes, l'oppidum de la colline des Tours a fait l'objet de nombreuses campagnes de fouilles. Outre l'étude du rempart, plusieurs habitations ont été fouillées; elles contenaient des ossements d'animaux, mais le contexte géologique (argile), était défavorable à la conservation de ces ossements. M. Derville a entrepris l'étude de cette collection, dont nous donnons ci-dessous déjà un dénombrement. On ne peut pas sans danger en tirer des conclusions sur les modifications du cheptel après la conquête: il est préférable d'attendre que les mesures sur la taille des animaux soient achevés sur la colline comme dans le village des Arènes.

b) Les terrains Rogier et Vinçon:

Les premières fosses fouillées sur le site des Arènes ont fait l'objet d'une étude minutieuse:

- relevés en coordonnées x, y, z, de chaque objet.
- description sur bordereaux et exploitation par l'informatique de la situation de l'objet, et d'un certain nombre de ses caractères.

Au départ, toutes les fosses du terrain Rogier ont été relevées ainsi; sur le terrain Vinçon, uniquement deux l'ont été: V 44 et V 79.

Le radius a un nombre assez élevé d'éléments: 11 et seulement 2 individus. Les autres catégories anatomiques sont peu représentées et le nombre d'animaux varie de 1 à 3.

Ovis/Capra:

Les apophyses frontales révèlent la présence de 3 individus caprins, un fragment de frontal de petite taille et appartenant à un jeune révèle celle d'un quatrième. Un incisif et un nasal montrent la présence d'au moins un ovin.

Les maxillaires donnent 3 individus dont 1 jeune, les mandibules 9 individus (5 adultes et 4 jeunes), les dents 3 adultes (2^e molaire), les tibias 4 individus (partie distale) et toutes les autres catégories anatomiques 1 seul individu.

On peut donc conclure à la présence de 5 individus adultes, dont 3 chèvres et un mouton, de 4 jeunes dont une chèvre. Et les chevilles osseuses de corne en donnant la prédominance aux caprins masquent peut-être la réalité.

Canis:

Dans R 10 les mandibules donnent un nombre d'individus relativement plus grand que les autres parties du squelette en ce qui concerne le chien (3 adultes et 2 jeunes), relativement, vu que les chiffres ne varient que de 1 à 5.

Cervus:

Il est représenté par un andouiller découpé. Ce qui nous permet d'en déduire que les habitants du village s'intéressaient aux bois de cerf, mais pas qu'ils le chassaient pour autant.

Lepus:

Une incisive révèle la présence d'un lièvre, élément minuscule mais bien présent.

Gallus:

7 fragments de gallinacé appartenant au minimum à un seul individu se sont conservés.

LEVROUX LES ARENES TERRAIN ROGIER FOSSE 10

4.3 Eléments jointifs:

- 1) 563 AE 2435 & 563 AE 3499: calcaneum et astragale de boviné
- 2) 563 AE 3062 & 563 AE 3046: cubitus et radius de boviné
- 3) 563 AE 2676 & 563 AE 2630 & 563 AE 2720: maxillaire supérieur fragmenté et mandibule de chien (jeune)



Période gauloise - 500 à - 52 avant Jésus Christ -

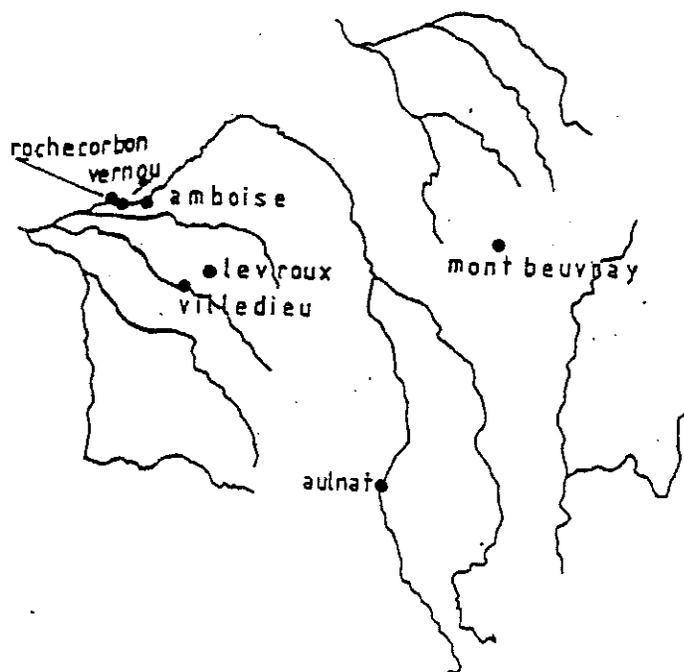
Doc. B 5

ARCHEOLOGIE METROPOLITAINE 1983-1984

D. G. R. S. T.

A

RECHERCHE SUR LA
NAISSANCE DE L'URBANISATION
AU 1ER SIECLE AVANT J-C
DANS LE CENTRE DE LA FRANCE
D'APRES LES NOUVELLES DONNEES
ARCHEOLOGIQUES



delevroux



Centre de recherches archéologiques, URA 33

Période gallo-romaine de -52 à +476 . Doc. B 6

B

THESE DE NOUVEAU DOCTORAT

UNIVERSITE DE PARIS - I - PANTHEON-SORBONNE

1989

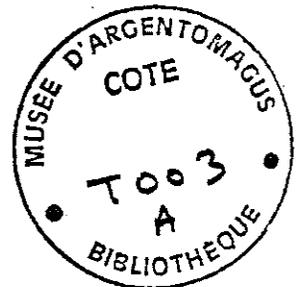
LA FAUNE A ARGENTOMAGUS :

ELEVAGE, ARTISANATS, RITES

par

Isabelle RODET-BELARBI

Sous la direction de Monsieur J.-M. DENTZER



Soutenue le 15 JUIN 1989
devant un jury composé de

Madame F. DUMASY
Messieurs L. CHAIX
J.-M. DENTZER
F. POPLIN
J.-P. SODINI

TOME I - Texte

ayant appartenu à de jeunes animaux, comme c'est le cas ici. En attendant un nouvel examen de ces restes, il serait prudent de les attribuer au "Felis sp."

2.h. Le coq et la poule (Gallus sp.).

Ces gallinacés sont l'oiseau le mieux représenté dans les fosses, tant par son nombre de restes que par son nombre minimum d'individus. Ces restes représentent 1,34% du total, soit un peu plus que ceux des chiens.

Il a été retrouvé des restes de coqs comme de poules ou de poulets.

Quelques ossements des pattes portent des traces de désarticulation faite au couteau.

Un humérus d'adulte, issu de la structure n°40, a été très déformé à la suite d'une cassure non réduite provoquant un cal et un raccourcissement de la patte.

2.i. L'oie (Anser sp.).

Mis au jour dans quelques excavations (n°34, n°40, n°59), les ossements de cet oiseau sont en très faible quantité à Argentomaquis (0,011%).

*Calices d'Archéologie et d'Histoire du
Berry. mars 1982 - n° 68*

VOLAILLES ET POTS-DE-VIN A VIERZON

(1433-1535)

par Geneviève BAILLY

L'examen des pièces à l'appui des comptes de la ville de Vierzon entre 1433 et 1535 apporte des informations sur l'utilisation du vin, du poisson, des volailles et des pâtisseries dans la vie municipale.

A côté des dépenses de pavage des rues, d'entretien des murailles, des réparations aux horloges, des salaires des hommes de guet ou de l'habillement du tambour de ville, on trouve mention de menues dépenses pour des achats de vin, pâtisseries, volailles, poissons, destinés à être offerts à différentes personnalités, soit afin de les honorer, soit pour attirer leurs bonnes grâces.

En mai 1441, est dû, à la femme de Thomas Papillon, 4 sols 5 deniers pour 4 quartiers de vin donné, au nom de la ville, à monseigneur l'archevêque de Crète qui « venait de devers le roi à ce moment là devant Creil » (1).

En juin 1466, Etienne Dussolier et Jean Richart, taverniers, et Jean Archambault, pâtissier, ont fourni à la ville pour 18 sols 12 deniers de marchandises, à savoir : les taverniers, 14 sols 2 deniers pour le vin donné à monseigneur de Saint-Just, capitaine des gens d'armes, quand il passa à Vierzon pour aller vers le roi « tant aud. lieu de Vierzon que de ses bouteilles lesquelles luy furent remplies pour emporter » et aussi pour le vin donné à messire Hugues, secrétaire de monseigneur de Gaucourt, et autres fournitures de vin ; au pâtissier, 4 sols 2 deniers pour une tarte donnée au capitaine de Saint-Just et 10 deniers pour le sucre mis sur ladite tarte « affin que led. capitaine eust la ville pour recommandée » (2). La précision apportée par la mention du prix du sucre montre la cherté et, sans doute, la rareté de cet ingrédient puisqu'il est décompté à part.

Outre le vin et la pâtisserie, on offre aussi aux hôtes de passage des volailles ; ainsi, en 1480, Jean Chappus fournit une douzaine de chapons pour 17 sols 6 deniers et 10 pintes de vin pour 4 sols 2 deniers qui « furent donnés et présentés au duc d'Allebanye, filz du roi d'Ecosse. quand il nous fut mandé par le roy, par celui qui le conduisait, le festoier et faire présent » (3).

Dans les menues dépenses de la ville n'excédant pas 5 sols, on note, pour le compte 1480-1481, qu'il est dû à Jehan Giquet, tavernier, 2 sols 8 deniers « pour deux cartes de vin viel vallant 8 den. t. la pinte, lequel fut porté au logeis de monseigneur le général de France sur le fait des

linences, lequel aloit à Notre Dame du Puy en Auvergne, et lui fut présenté ledit vin en lui recommandant le pouvre fait de ladite ville », à Simon Gillebrin, pâtissier, « pour deux gasteaux, lesquels furent portés audit général par ladit. ville » (4), 20 deniers.

En mai 1522, c'est du poisson, fourni par Philippon Richard et Raoulet Beffet, pour une somme de 4 livres 10 sols, qui est offert au capitaine Maulevrier, à son passage à Vierzon quand il s'en alla « de là les monts » (5). La nature du poisson offert au chancelier de Bourbonnais lors de sa venue, le 10 décembre 1520, est précisée : il s'agissait de deux grands brochets ne coûtant pas moins de 3 livres 10 sols.

Quelques années plus tard, en octobre 1524, profitant sans doute des fruits de saison, c'est un pâtissier qui fournit, moyennant 18 sols, les deux tartes et la pâte de coings qui sont présentés à monseigneur le général de Beaune (6). Il semble, à partir de cette époque, que ce genre de présent soit particulièrement apprécié puisque, quelques jours plus tard, on paie, à un pâtissier, 4 livres 10 sols pour les tourteaux, tartes, pâtes de coings et autres choses offertes « à l'ambassade du roy de Pollènes, estant lors en ceste dite ville » (7). L'année suivante, le 2 juillet 1525, un pâtissier présente à la ville de Vierzon sa facture pour les fournitures qu'il a faites à l'occasion du passage de monseigneur de Châteaubriant, à savoir : trois tartes et « fleurs de liz » pour un montant de 18 sols. Qu'étaient-ce que ces « fleurs de liz » ? (8).

Nous terminerons avec les « douceurs » offertes à des hôtes de marque de passage dans la ville avec la pâte de coings et la tarte remises par un boulangier au trésorier Bynet qui revenait de Lyon le 15 novembre 1525 (9).

Certains notables sont remerciés par des cadeaux, pour des services rendus à la ville, ainsi Jean Patoufleau, maître des Eaux et Forêts de Vierzon, reçoit, en février 1509, six chapons et deux perdrix, d'une valeur de 19 sols (10) ; déjà, trois ans auparavant, pour avoir fourni à la ville du bois mort pour construire le pont sur le bras du Cher, on lui avait offert six chapons, cinq perdrix et une bécasse (11).

Rivaudes, capitaine des francs-archers du Berry, « quand il feist ses monstres de l'arceproveré de Vierson », reçoit « six quartes de vin blanc, cleret et vermeilh » en 1466 (12).

En 1441, les gens d'armes séjournent près de Vierzon et, par des présents en pain, vin et repas, les échevins de cette ville essaient de se préserver des dégâts ou contraintes que ces troupes pourraient occasionner. Le 17 octobre est délivré un mandat de paiement à Colas Glandon de 40 sols pour vin donné au sieur de Beaumanoir, capitaine des gens d'armes, établi sur la terre de Mehun, en la paroisse de Foëcy « à la fain que ces gens ne venisse point couriz en ceste terre ne n'y riens prendre » (13). Fin octobre, Colas Roussel reçoit 100 sols pour les dépenses faites par lui à « festoyer Pierre Michel et Le Rusain », capitaines des gens d'armes établis aux alentours de Vierzon « pour leur recommander la terre et les bonnes gens du païs et aussi à la fain que il souffrissez aler pestre le bestail » (14). Un mois plus tard, c'est David Alidas, capitaine d'Ecoissais, qui reçoit 32 sols 1 denier de vin et pain afin de « lui recommander le fait de la ville » (15).

Le 6 août 1443, on trouve un mandat de paiement destiné à Etienne Laurent, d'un montant de 12 livres, pour fourniture de deux tonneaux de vin donnés au capitaine de Mehun, « lequel avoit impétre une asseurance de monseigneur le daulphin pour la seurté de lad. ville, terre et parroisse de Vierzon » (16).

Henri de Lévis, lieutenant de Salazar, logé au château Herpin, a la charge de répartir les gens d'armes et de les mettre en garnison ; les échevins interviennent auprès de lui afin que la ville n'en reçoivent qu'un minimum et offrent « du pain blanc et vin vieilli envoyé par trois fois à Henri de Levis pour ce qu'il n'en avoit point de bon et aussi pour qu'il eust la chose pour mieulx recommandée » (17) (15 mars 1466).

Les gens chargés de la justice ne sont pas tenus à l'écart de ces présents ; le grand prévôt qui passa deux fois par Vierzon « depuis qu'il fist expédier troys des onze prisonniers prins en ceste ville », reçoit un tourteau, une tarte, « une brasme » et du vin pour une somme de 17 sols 6 deniers (18) ; enfin, on paye 4 livres 12 sols pour l'achat de perdrix, canard, vin, tourtes, pâtisseries et « autres choses » offertes au maître des requêtes de la duchesse de Berry, afin qu'il ait « en mémoire les affaires de lad. ville » (19) (6 janvier 1524).

Le Berry étant, sur le plan fiscal, un pays d'élection, les élus reçoivent des présents offerts par la ville, celle-ci cherchant à obtenir des faveurs : ainsi, on donne à André Villenne, élu de Berry, « deux quartiers de vin » en 1441, en lui « recommandant le fait de la ville » (20).

En raison de certains procès pendant en Cour des Aides, en 1507, Jean Thonis, conseiller des généraux, qui était alors à Vierzon, reçoit par deux fois la visite des échevins qui lui offrent un grand brochet coûtant 12 sols, puis six perdrix et deux bécasses à 2 sols la pièce, pour qu'il ait les affaires de la ville « en singulière recormanddacion » (21).

En octobre 1502 et 1503, quarante-quatre et vingt-quatre chapons sont portés à messieurs les élus du Berry à Bourges (22).

Quelques catégories d'impôts apparaissent à travers ces dons qui sont faits à ceux qui sont chargés de les répartir ou de les prélever ; ainsi est dû à Jean Chabot 5 sols 10 deniers pour achat de six bécasses données à Montigny, élu au fait des aides, venu s'enquérir du nombre des feux de la ville et paroisse de Vierzon, en décembre 1433 (23). La même année, on paye 24 sols à Gilbert Baudet « pour avoir fait quatre tartes et icelles fournyes de fromage et sucre et aussi pour huit tierces de vin », présents offerts à monseigneur de Beaune, à Victor Gaudin, grenetier du grenier à sel de Vierzon, et à un élu sur le fait des aides (24). C'est encore procureur et élus des aides qui reçoivent trois douzaines de chapons en 1504 (25).

A côté des aides, impôts sur les marchandises et plus particulièrement sur le vin, la taille touchait les propriétaires fonciers : fixée pour une certaine somme, elle était ensuite répartie entre les contribuables. En 1436, un tonneau de vin, d'une valeur de 12 livres, est donné à Pierre Baulin, lieutenant du bailli de Berry, afin qu'il obtienne un rabais de la taille de 240 réaux d'or imposée sur la ville ; la taille sera ramenée à 200 réaux sur l'intervention dudit Baulin (26). En 1500, on paye à

Gillet Gordon 10 sols pour le transport à Bourges de trente chapons offerts, au nom de la ville, aux élus en Berry et aux gens du roi « en leur remontrant la pauvreté et affaires d'icelle afin qu'ils eussent regard à l'assiette des tailles » (27). En 1502, il en sera de même (28) et encore en 1507, dix-huit chapons seront portés aux élus au moment de l'établissement de l'assiette de la taille et à un receveur des aides (29). En 1523, la ville de Vierzon dépense 6 livres 12 sols pour le prix de trois douzaines de chapons et quatre perdrix offerts aux élus, procureur et greffier des tailles, afin qu'ils prennent en considération la grande pauvreté des habitants et aussi le fait qu'ils ont été et sont encore molestés par les gens d'armes (30).

Den

D'autres impositions sont aussi évoquées à travers ces cadeaux, ainsi la gabelle; deux tartes, deux tourteaux et cinq chopines de vin sont portés au chancelier d'Alañon et à l'abbé de Saint-Ambroix afin de les incliner à aider la ville dans ses démarches en vue d'obtenir la continuation d'une crue de 10 deniers sur le sel (31); encore, deux gâteaux et deux tourteaux sont offerts aux commissaires envoyés par la duchesse de Berry pour recevoir les droits de francs-fiefs et de nouveaux acquêts en 1533 (32).

A travers ces pièces comptables de la ville de Vierzon aux XV^e et XVI^e siècles, apparaissent certains aspects de la vie quotidienne de la cité qui honore, par des présents en vin, volailles, poissons, pâtisseries, ses hôtes de passage, ou bien, par des dons semblables, tente d'obtenir des faveurs sur le plan militaire ou fiscal.

**

NOTES

Archives communales de Vierzon :

- | | | |
|-------------------|------------------------|-------------------|
| 1) CC 4, p. 2. | 12) CC 39, p. 26. | 23) CC 2, p. 2. |
| 2) CC 9, p. 26. | 13) CC 4, p. 11. | 24) CC 16, p. 33. |
| 3) CC 14, p. 3. | 14) CC 4, p. 12. | 25) CC 19, p. 45. |
| 4) CC 14, p. 83. | 15) CC 4, p. 11. | 26) CC 3, p. 9. |
| 5) CC 23, p. 45. | 16) CC 5, p. 24. | 27) CC 16, p. 22. |
| 6) CC 26, p. 16. | 17) CC 9, p. 10. | 28) CC 17, p. 37. |
| 7) CC 26, p. 34. | 18) CC 21, p. 51. | 29) CC 19, p. 60. |
| 8) CC 26, p. 73. | 19) CC 25, p. 9. | 30) CC 24, p. 87. |
| 9) CC 26, p. 116. | 20) CC 4, p. 2. | 31) CC 32, p. 39. |
| 10) CC 21, p. 9. | 21) CC 19, p. 59. | 32) CC 30, p. 25. |
| 11) CC 57, p. 2. | 22) CC 17, pp. 38, 42. | |

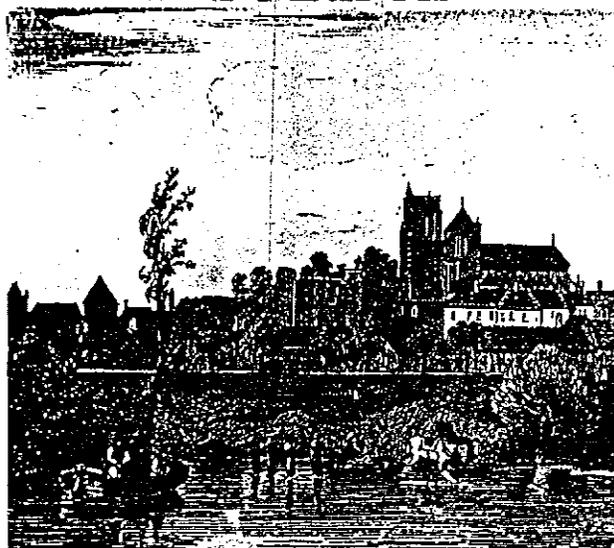
Mesure de Vierzon : 1 pinte = 1,22 l.

1 livre = 20 sols.

1 sol = 12 deniers.

LA VIE QUOTIDIENNE EN BERRY AU TEMPS DE GEORGE SAND

Marc Baroli



HACHETTE

AU TEMPS DE GEORGE SAND

MOI, JE SUIS DES BLES

27

leur porta George Sand, l'extrême relief et au mode de vie déjà marchois.

« Fromental »

Fromental aime la nature, mais une nature prospère. Ayant autrefois conquis ses terres, il ne respecte guère les arbres et n'y recourt en cas de difficulté imprévue ou de sécheresse. En revanche, il a l'orgueil de ses terres. La culture par excellence est le blé, grâce auquel le Berry est une terre qui ne peut mourir de faim. *La Pie voleuse* de George Sand, sous la Restauration, que le département consommait 6 et conclut que même les terres doivent trouver leur subsistance. Au Berry, la Champagne lui sacrifiera le mouton.

Le mouton au Berry ; pour de bonnes raisons, dans la Vallée Noire, où la vocation à la culture est certaine, on préfère le fromental à la varenne qui n'est propre qu'aux terres sèches, les mauvaises, c'est-à-dire toutes les terres où l'on constate à regret en 1852 qu'elle ne peut fournir au paysan de réduire ses emblavements aux terres artificielles.

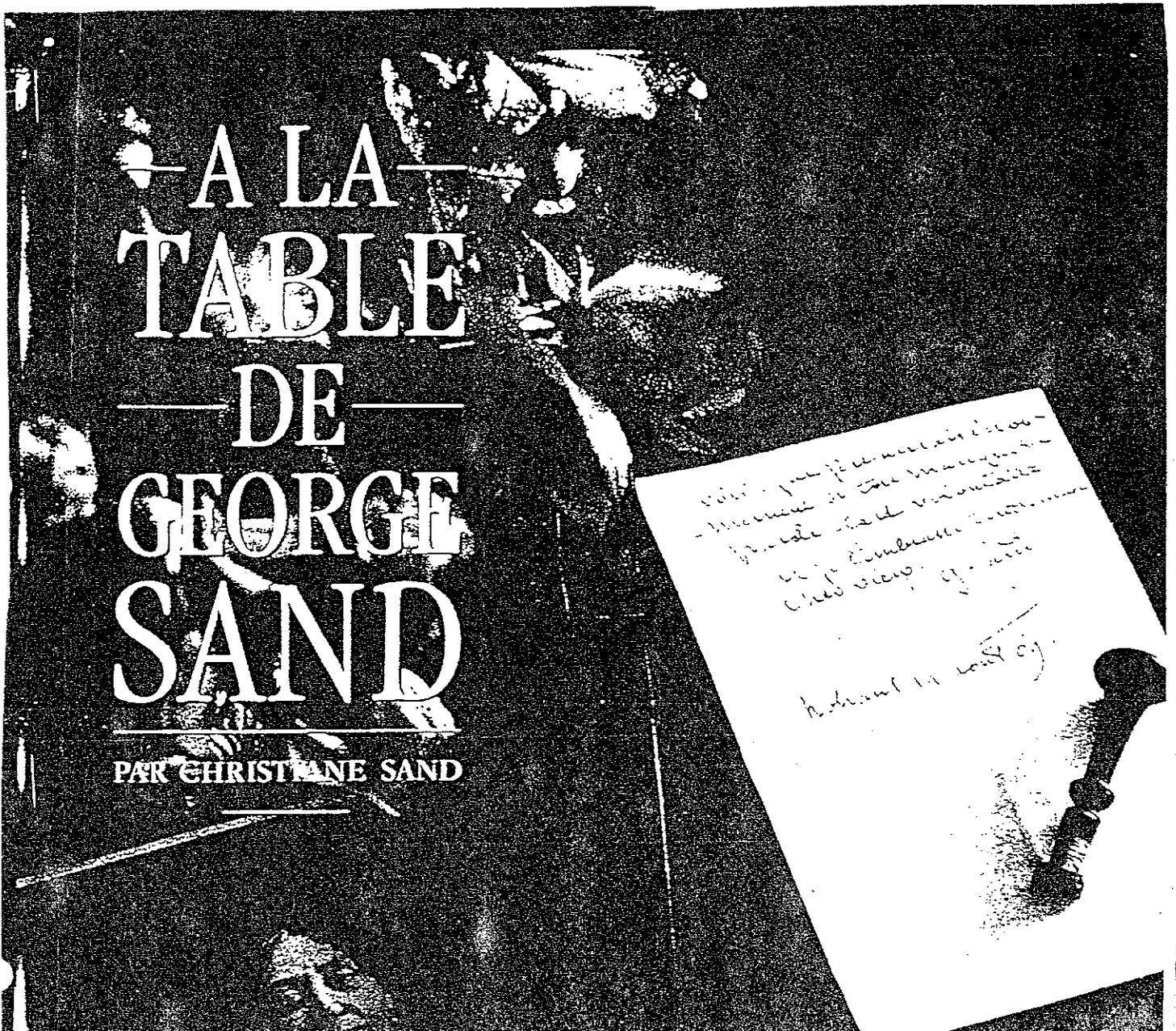
En Berry, cette passion du blé, la nécessité, les apparences traditionnelles de la culture. Celle-ci impose, davantage dans les terres que dans les grandes, plus ouvertes au marché par le biais des fermages, toutes les terres alimentaires. Très caractéristique de la culture en Berry est l'omniprésence des chenevottes. Elles ne fournissent plus la matière première des fromentaux, mais sont achetées, mais

le fil qui sert à les réparer, car il faut savoir « faire durer » et les travaux de couture sont parmi ceux qui occupent le plus les paysannes, même les plus aisées. Elles ont aussi le soin des volailles, petit bétail de la ferme, et de la basse-cour qui a une grande importance : c'est en Berry, sur les bords de l'Arnon, qu'ont été élevés les premiers dindons de France, dignes d'être exportés en Angleterre et George Sand n'a pas dédaigné de s'occuper de la sélection des volailles.

L'importance de l'élevage des bovins, les *aumailles*, varie beaucoup selon les régions. Elle est la base de la prospérité dans certaines parties du Cher, où l'étendue des prairies naturelles s'accroît au cours du siècle. De la vallée de Germigny, où l'embauche va se développant, le Charolais s'introduit dans tout le Boischaut, qui abonde en prairies naturelles ou paturaux, fermées de haies. Plus à l'ouest, la Champagne connaît surtout les bœufs de labour et la Brenne, malgré un effort d'amélioration de la race par des croisements tentés par M. de Marivault en 1807, n'a que des bœufs petits et mal venus, abandonnés à la surveillance de bergers indolents. Dans tout le département de l'Indre les communaux sont rares et, au lieu d'être utilisés librement, ils sont loués à des exploitants au profit du village.

Les prairies artificielles ne se développent sensiblement qu'à partir de 1850 et vont permettre un peu partout l'extension de l'élevage destiné à la vente. George Sand s'en fait la propagandiste, en même temps que de la vente sur pied. En 1854, elle assiste à l'entrée triomphale à La Châtre de 4 de ses bœufs gras « couronnés de laurier et un ruban rose au derrière », destinés à être débités par un boucher de Paris qui juge les beaux morceaux dignes de la capitale et vend en Berry cuirs et déchets.

La culture de la vigne, en revanche, n'a pas à être encouragée. Elle ne cesse de se développer jusqu'aux ravages du phylloxéra et fait l'objet d'un véritable culte. « Le Berry est un pays où la vigne est mauvaise, mais où



A LA
TABLE
DE
GEORGE
SAND

PAR CHRISTIANE SAND

Handwritten text in cursive script, likely a signature or note, located in the bottom right corner of the image.

Poulets... nous avons des poulets dans la cour en suffisante quantité pour approvisionner un régiment.
G.S. à Louis-Nicolas Caton. 1828.

Poulets. Vous ne m'induirez pas la moindre dépense. Quand on vit dans sa propre maison, mangeant le blé qu'on a semé et les poulets qu'on a pondus, on ne s'aperçoit pas d'un ou deux hôtes de plus ou de moins. Ma pauvreté, bien réelle, cesse dès que je suis ici.
G. S. à Pauline Viardot. 1841.

Du temps de Liszt et de Mme d'Agoult, la dépense était excessive pour l'époque : 17 à 20 poulets par jour, des perdreaux, du lièvre et le reste...
Solange Clesinger sur sa mère (inédit).

POULET

*«Le macaroni Calamatta,
le premier macaroni du monde»*

Vous prenez un poulet cru, vous le découpez de manière à en retirer la chair des ailes et de la poitrine (4 blancs), vous hachez très menu.

Vous prenez une petite casserole dans laquelle vous faites revenir à moitié un oignon haché aussi très menu, avant que l'oignon soit tout à fait blond, vous mettez votre blanc de poulet haché dans la casserole, l'oignon sera plus lent à cuire que le poulet, quand le poulet est devenu blanc, il est cuit, vous mouillez avec un verre et demi de bon vin blanc, vous laissez mijoter une demi-heure. Puis vous hachez bien menu toujours, un morceau de jambon maigre, un ou deux ronds de cervelas (sans ail), quelques queues d'écrevisses cuites, si vous en avez. Vous avez fait une sauce aux tomates aussi épaisse que possible. Vous jetez tout cela dans votre casserole et vous laissez mijoter à tout petit feu pendant une heure environ. Cela fait une sauce assez épaisse. Vous faites bouillir de l'eau avec un peu de sel, vous jetez votre macaroni dans cette eau bouillante et faites bouillir une demi-heure juste. Vous prenez un plat d'argent ou de forte porcelaine, vous badigeonnez le fond du plat avec du beurre. Vous mettez sur ce plat, une couche assez légère de macaroni puis quelques morceaux de beurre çà et là, puis du fromage de gruyère râpé, puis une couche de la fameuse sauce. Puis macaroni, beurre, fromage et sauce jusqu'à la fin. Il faut vous arranger pour garder un peu de sauce pour la fin, alors vous recouvrez votre préparation d'un léger crépissage de la sauce qui constitue l'essence du macaroni.

Vous mettez le plat dans un four doux pendant 10 minutes et servez chaud comme potage. On en mange une énorme assiette et on boit un verre d'eau par-dessus.

*Manuscrit d'une lettre à Linu
sur papier à en-tête
de la Société financière de Paris.
Auteur non identifié.*

Volailles

CANARD À LA BRUXELLES

Après avoir vidé et flambé votre canard, remplir le corps avec un salpicon fait de la manière suivante : coupez en dés du ris de veau avec du petit lard bien entrelardé, maniez ensemble du persil, de la ciboule, des champignons, 2 échalotes, le tout bien haché, un peu de sel, du gros poivre, coudre le canard pour que rien ne sorte et le mettre à cuire à la casserole avec une barde de lard sur l'estomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon.

Ajouter deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais et un bouquet garni, quand il est cuit, passez la sauce au tamis, la dégraisser, la lier et la laisser réduire, servir la sauce sur le canard.

FARCE DE VOLAILLE

Prenez les filets d'un poulet que vous pilez très fin, ajoutez ensuite une franchipane refroidie que vous faites ainsi : mettez dans une casserole un œuf et un jaune d'œuf, travaillez avec une cuillère de farine, mouillez avec un verre de lait et faites cuire à grand feu en remuant vivement que ce soit bien lisse, laissez refroidir et ajoutez dans vos filets de volaille bien pilés et le 1/4 de son volume de beurre.

Mélangez le tout ensemble et ajoutez un jaune et un œuf entier, assaisonnez de sel et muscade, passez au tamis, faites pocher cette farce au bouillon bouillant et ensuite coupez en petits dés que vous ajoutez dans votre garniture, servez très chaud.

*Recette de Magny
Manuscrit de Lina Sand*



Ci-dessus : derrière les fourneaux, à côté de la fontaine, le four à pain qui était utilisé tous les jours.

Franchipane pour frangipane.
Cette frangipane ressemble à une pâte à chou et alourdit considérablement le mélange. Nous conseillons de composer cette farce de volaille avec les filets de poulet, les œufs et un verre de crème fraîche.

FARCE POUR GARNIR L'INTÉRIEUR DES VOLAILLES RÔTIÉS

Prenez le foie de la volaille, faites-le cuire à moitié, hachez-le finement, en y mêlant des champignons ou deux truffes, aussi hachés; mêlez-y ensuite de la chair à saucisse, la mie d'un petit pain blanc bien mironné dans du bouillon, un assaisonnement convenable de sel, de poivre, de girofle, de muscade râpée, des châtaignes, cuites préalablement et écrasées, un ou deux jaunes d'œufs, suivant la grosseur de la volaille.

En retranchant les châtaignes, cette farce peut servir à faire des boulettes pour garnir un vol-au-vent, ou bien roussies dans du beurre, et servies chaudes, avec une sauce piquante; on ajoute des chairs de volaille ou de gibier finement hachées, pour faire ces boulettes, très connues dans le nord de la France et en Belgique sous le nom de « fricadelles ».

Recette d'Aurore Sand

POULET À LA RICHELIEU

« Bon, long à préparer »

Se méfier que la côtelette ne soit pas trop sèche. Il faudrait y ajouter une matière pour la rendre mollette et onctueuse, du pain ou des biscottes mouillées de crème par exemple.

On désosse un poulet, on le hache, on le passe entièrement au tamis. Ajoutez-y du beurre, un œuf et des truffes hachées quand il est passé au tamis et assaisonné. Puis formez-en des côtelettes; mettez comme manches des petits os du poulet, et faites blanchir à l'eau ou au bouillon.

Ayez préparé un petit roux, fait d'un peu de fécule ou de crème de riz, d'un peu d'eau-de-vie fine, bouquet et truffes. Renversez le jus sur les côtelettes et mettez une heure au feu.

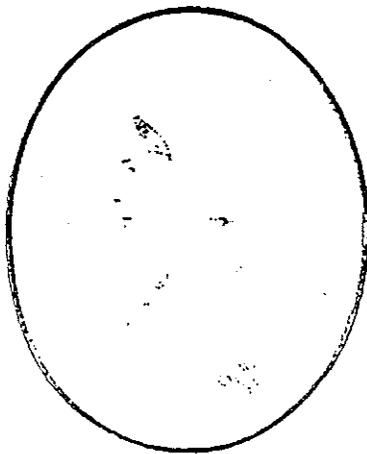
*Recette de Rose Renault
Manuscrit d'Aurore Sand*

Truffes. Vite, des truffes pour le jour de l'An, des moyennes et des petites, de quoi bourrer une dinde et deux ou trois poulets. Tu dois savoir ce qu'il en faut. Fais adresser à Mme Sand à Nohant, par Châteauroux, ça arrivera. Le service est bien fait à présent. Pour le paiement, dis à Emile de te rembourser, et si tu n'es pas un cul de plomb, viens manger ce mets avec nous. Tu apporteras une belle bourriche d'huîtres et on trouvera le reste ici pour un festin de Lucullus...

G. S. à Victor Borie. 1859.

Ici encore l'appellation nominative du plat est erronée car la recette ne présente aucun des éléments qui doivent normalement accompagner un mets dit « à la Richelieu ».

Par contre, cette recette est une application à la volaille de la fameuse recette russe des côtes de veau Pojarski où l'on reconstitue la forme de la côte avec une farce de veau.



Ci-dessus : Marie Caillaud. La grande Marie, une nature d'élite sous sa blanche cornette.

G. S. à Dessauer. 1863.

Marie Caillaud est adorable. Elle a une tête angélique et une diction qui prend le cœur d'un bout à l'autre.

G. S. à Duvernet. 1858.

...Marie, une grande berrichonne que j'ai élevée, qui est la gouvernante de mon intérieur et une sorte de fille pour moi. Je l'ai soignée malade, elle me l'a bien rendu ! Ce n'est qu'une paysanne, mais d'une nature si distinguée et si réservée qu'elle vous intéressera comme un type.

G. S. à Christine Buloz. 1861.

C'est une pratique héritée du XVIII^e siècle que d'associer les huitres à une volaille (poularde ou canard). Mais l'appellation « à la jeune fille » est insolite.

FRICASSÉE DE POULET

Je lui (Marie Caillaud) ai vu découper 2 petits poulets (pour 5 personnes), on met tout après avoir le soin de laver la tête, les pattes, l'intérieur, le dos, enfin toutes les parties qui touchent à l'intérieur.

Après on prend une casserole plate, on met fondre sur le feu, à peu près un quart de livre de beurre puis on met tous les morceaux dedans, on a soin qu'ils baignent un peu tous, on prend une bonne cuillerée de farine qu'on jette sur le poulet puis on retourne les morceaux sens dessus dessous et on remet une autre cuillerée de farine sur les morceaux qui n'en ont pas eu, 3 oignons, un bouquet de persil, sel et poivre, puis on verse de l'eau bouillante jusqu'à ce que les morceaux baignent bien.

On met un couvercle dessus et on n'y touche plus qu'au moment de servir. Avoir le soin de tourner la casserole pour que ça cuise partout mais ne jamais retourner les morceaux, cela mijote tout doucement.

Au moment de servir, on sauce bien les morceaux dans la sauce, on retire les oignons, le persil, on dresse les morceaux sur le plat, les vilains en dessous, puis deux jaunes d'œufs qu'on délaye avec un quart de cuillerée d'eau froide, on les met dans le jus sur un grand feu en tournant toujours, très peu de temps et on verse sur son plat. Mettre au four à 4 heures 1/2 pour le dîner à 6 heures.

*Recette de Marie Caillaud
Manuscrit de Lina Sand*

POULET À LA JEUNE FILLE

Remplissez un poulet d'huitres bien fraîches, mettez dans un vase de terre ou de fer hermétiquement clos, faites bouillir jusqu'à cuisson au bain-marie, joignez au jus 2 onces de beurre, une demi-tasse de lait, 3 œufs durs hachés avec persil et un peu de fécule et faites cuire, puis avec cette liaison couvrez le poulet.

Recette de Lina Sand

POULET AU RIZ

Prenez un poulet, dépecez-le, mettez-le dans une casserole avec du beurre, du lard découpé en dés, un oignon, un peu d'échalote hachée, poivre, sel, deux clous de girofle, une feuille de laurier. Faites revenir le poulet, et pendant qu'il cuit lentement, prenez du riz, échaudez-le avec de l'eau bouillante; jetez cette eau, recommencez encore deux fois à échauder le riz de la même façon; changez le poulet de casserole en y ajoutant les mêmes ingrédients que ci-dessus; faites cuire le riz dans le jus qui est resté dans la première casserole.

On peut laisser rissoler un peu le riz si on l'aime ainsi; en tout cas, les grains doivent rester entiers.

Servez sur le même plat que le poulet, lequel pourra être disposé en rocher sur la couche de riz. Ce mets, très simple, très facile à exécuter, est excellent.

Cahier d'Aurore Sand

POULET SAUCE AMÉRICAINE

Coupez le poulet ou le lapin par morceaux et faites-le cuire à petit feu sans le dessécher dans de l'huile d'olive et un morceau de beurre que vous avez fait fondre ensemble avant d'y mettre la viande avec une gousse d'ail ou deux écrasée. Couvrez la casserole.

Dans une autre casserole, mettez un bon morceau de beurre que vous faites jaunir avec 2 échalotes hachées très fin, une cuillerée de farine, mouillez avec du vin blanc et du bouillon (3 verres en tout environ), hachez une pincée de persil que vous jetez dans la sauce, faites cuire aussi cette sauce à petit feu.

Lorsque la sauce est cuite, ajoutez un bol de sauce tomate et un peu de poivre de Cayenne (peu de poivre ordinaire). Lorsque la viande est cuite, mettez-la sur le plat chaud, et versez la sauce dessus. (Pour le veau et le lapin, il est préférable d'ajouter la sauce une demi-heure avant de servir.)

Recette d'Aurore Sand

Cette recette devrait plutôt s'intituler « Riz au jus de volaille ». C'est en effet le riz qui est ici l'élément le plus intéressant à déguster car il s'est chargé pendant sa cuisson de toutes les saveurs de la volaille.

La sauce Américaine ne s'applique pas seulement à des crustacés mais désigne aussi plus généralement une sauce tomate très relevée comme la sauce Diable.

Il est habituellement de mise d'accompagner le « poulet chasseur » avec des champignons.

POULET CHASSEUR

Découpez un poulet comme pour fricasser, mettez dans un plat à sauter un bon morceau de beurre, laissez fondre, assaisonnez votre poulet avec sel et muscade, mettez-le dans le beurre et faites cuire tout doucement, 12 minutes suffisent, lorsqu'il est bien jaune, égouttez la moitié du beurre, mettez une pincée d'échalote hachée très fine, une petite pointe d'ail, une seconde suffit, ajoutez un demi-verre de vin blanc, laissez réduire de moitié, ajoutez deux cuillères d'espagnole, laissez bouillir deux minutes, ajoutez des fines herbes, goûtez et servez.

*Recette de Magny
Manuscrit de Lina Sand*

*Diners de Villiers
aux salons de la cuisine
à Magny
Magny*

Note manuscrite de George Sand sur une facture de Magny, célèbre restaurant de la rive Gauche où avaient coutume de se réunir lors de dîners littéraires bimensuels Sainte-Beuve, Gustave Flaubert, Théophile Gautier, Hippolyte Taine, Ernest Renan, les frères Goncourt et George Sand, seule femme admise régulièrement dans ce cénacle à partir de 1866. George Sand avait parfois recours à Magny pour se faire envoyer du vin à Nohant.

POULET À L'ITALIENNE

On prend un poulet qu'on laisse entier. On graisse une casserole avec du beurre et de l'huile. Mettez-y le poulet avec un peu de farine, jus, vin blanc, sel et poivre et on laisse cuire entre deux feux.

Lorsque le poulet est à peu près cuit, on le dresse sur un plat (allant au feu), on passe la sauce au tamis et on la verse dessus, puis on saupoudre avec du gruyère râpé avec un peu de parmesan. Laissez gratiner au four et servez chaud.

*Recette de Rose Renault
Manuscrit d'Aurore Sand*

VOLAILLE À L'HERMITE

Ayez une boîte en fer blanc dont la longueur sera de 30 centimètres, la hauteur et la largeur de 20 centimètres, pourvue d'un couvercle fermant hermétiquement.

Placez dans cette boîte une volaille préalablement farcie avec des truffes, ou des marrons, ou des olives, ou bien un hachis quelconque ; ajoutez un bouquet de thym, laurier, persil, et céleri, quelques carottes et oignons, poivre et sel, et un quart de verre d'eau seulement et un demi-verre d'eau-de-vie.

Fermez bien la boîte et mettez-la dans une seconde boîte de même forme, de même métal, mais dont la dimension sera de 5 centimètres plus grande en tous sens.

Remplissez cette seconde boîte à moitié avec de l'eau bouillante, placez-la sur un feu ardent, et l'y maintenez pendant 5 ou 6 heures, en ayant soin de tenir la boîte toujours à moitié pleine d'eau bouillante, et toujours close. Après 5 ou 6 heures de cuisson, mettez la volaille sur un plat, liez le jus avec de la fécule et le versez sur le plat. Ce mets obtiendra l'approbation des gourmets les plus exigeants.

Recette d'Aurore Sand

POUR DÉOSSER UNE VOLAILLE

Prenez la volaille (non vidée de peur d'abîmer la peau), fendez la peau du dos en long, détachez soigneusement la peau avec la viande. On enlève le jabot ; on casse les jointures des ailes, puis celles des cuisses.

On détache soigneusement la carcasse avec tous les intestins, puis on enlève l'autre moitié de carcasse en laissant dans la peau les deux blancs. Pour enlever les os des pattes retournez la viande à l'envers et grattez autour des os. Coupez les jointures délicatement car c'est le plus difficile.

Quand une cuisse est désossée, retournez-la à l'endroit et passez à la seconde : faites de même pour les ailes : coupez la tête dès le commencement.

Recette d'Aurore Sand

S'agit-il d'une volaille « à l'hermite » ou « à l'hermétique » ? Y aurait-il un jeu de mots entre les deux ? Quoi qu'il en soit, et par un heureux hasard du langage, les deux termes sont ici appropriés. Aborder l'évolution des récipients qui ont permis à l'homme au fil des siècles de cuire des aliments à l'étouffée, c'est esquisser en quelque sorte l'histoire de l'humanité : du trou creusé dans la terre, tapissé de braises et recouvert de branchages (usage primitif qui persiste encore de nos jours dans certaines sociétés traditionnelles des îles du sud du Pacifique) au pot de terre (dont le nom, par métonymie du contenant vers le contenu, nous est resté dans de nombreux plats comme le « hochepot » médiéval, le « pot-au-feu », le « cassoulet » ou le « tian » provençal), au pot de fer (la marmite suspendue dans l'âtre pendant des heures), à la bouteille de verre (*Le Cuisinier François* en 1651 propose une recette de « poulets en ragoût dans une bouteille ») pour arriver à la boîte en fer blanc de Nicolas Appert (*Le Livre de tous les ménages ou l'Art de conserver...*, Paris, 1810) utilisé ici à Nohant en avant-garde comme ancêtre de notre autocuiseur qui, d'un mode de cuisson est devenu un mode de conservation, et révolutionnera un siècle plus tard nos habitudes alimentaires.

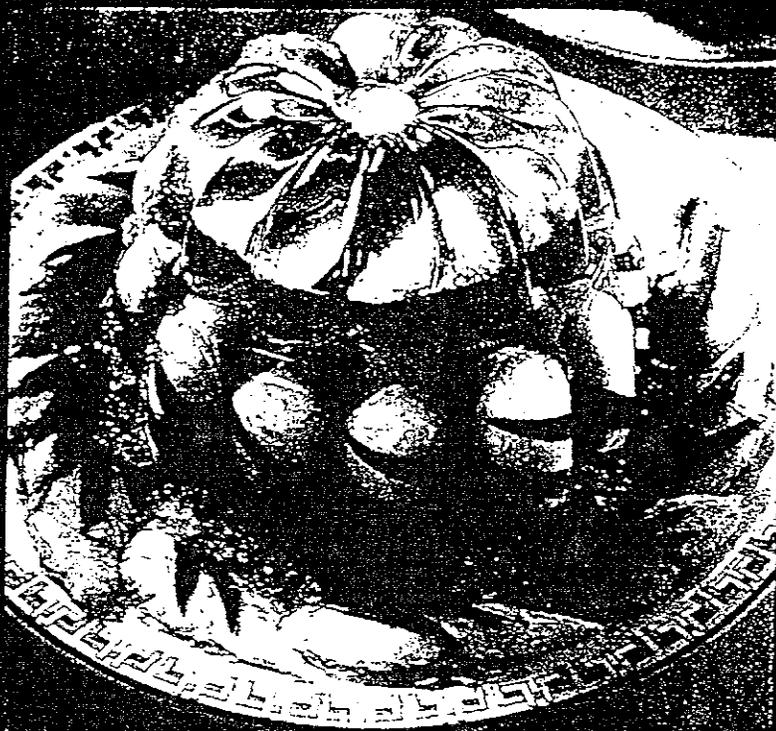
Double page suivante : les hôtes ont quitté la table avant le dessert peut-être attirés par la musique de Chopin qui se fait entendre par les portes ouvertes vers le salon.

ricasser,
ceau de
et avec
es cuire
qu'il est
itez une
: pointe
e de vin
suillères,
utez des

ier. On
e et de
ine, jus,
tre deux

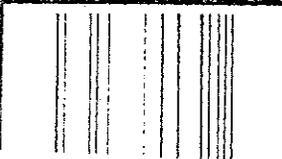
le dresse
au tamis
avec du
Laissez

89



Invitation au rêve gourmand, document historique, ce livre est surtout le précieux témoignage d'un art de vivre exceptionnel dont la demeure de Nohant garde, aujourd'hui encore, le chaleureux souvenir.

En 245 recettes inédites, accompagnées de commentaires historiques et gastronomiques, illustré de nombreuses photos et émaillé d'extraits de l'œuvre de George Sand, cet ouvrage nous convie à la table où, entourée des siens, la dame de Nohant aimait à recevoir ses amis, Liszt et Marie d'Agoult, Flaubert, Alexandre Dumas fils, Balzac, Delacroix, Tourgueniev et, bien sûr, Chopin.



DEUX BONNES POULES NOIRES

La Gêline de Touraine et la Noire du Berry sont deux excellentes races locales qu'il serait malheureux de voir disparaître.

Je ne voudrais pas être accusé par vous, mes chers lecteurs, d'un pessimisme exagéré, parce que je dénonce souvent, et vigoureusement, la disparition de nos races locales. Disparition est du reste un bien gros mot, je devrais plutôt dire l'oubli ou l'indifférence dans lesquels tombent nos bonnes volailles dont la chair fine et savoureuse est l'apanage de presque toutes nos races régionales. Evidemment, on les rencontre encore dans les fermes de leur contrée d'origine, plus ou moins croisées, plus ou moins dégénérées, mais personne, bien entendu, n'y prête attention, car pour beaucoup ce sont « des poules communes », donc des sujets sans valeur pratique.

Le mot d'ordre est en effet : des œufs. L'œuf paie et l'on veut des poules qui pondent ; seulement il ne suffit pas de vouloir, il faut encore savoir. Je ne crains pas de dire que la plupart de nos poules de campagne, races locales à peu près ignorées, possèdent les qualités naturelles pour devenir d'excellentes ponduses ; il suffit de les aider par la sélection et de savoir les élever, ce n'est pas bien difficile.

Gêline de Touraine.

On la rencontre dans toute la Touraine, mais particulièrement au sud de l'Indre et de l'Eure. D'origine très ancienne, elle résulte de croisements entre la poule locale et les races asiatiques, notamment la Langshan ; elle pond un reste des œufs à coquille teintée roux clair et ses oreillons qui, primitivement, devaient être blancs, sont maintenant rouges *sablés de blanc*, ceci la distingue nettement de la noire du Berry dont les oreillons sont d'un rouge vif, sans aucune trace de blanc.

Rustique, alerte, elle s'engraisse parfaitement et possède une chair blanche, d'une extrême finesse. Quant à la ponte, il est bien difficile de donner des chiffres précis, mais il y a eu au concours de ponte de Versailles, qui vient de se terminer, un parquet de Gêlines de Touraine qui a étonné bien des éleveurs ; ces poules noires à peu près inconnues ne s'avaient-elles pas de pondre autant que les meilleures races étrangères ? Ainsi, dans le classement individuel, la meilleure poule de cette race a donné plus de 200 œufs (201 œufs à la fin de la deuxième période). On peut donc estimer la ponte moyenne de la Gêline à 150 œufs environ et espérer obtenir mieux avec une sélection régulière.

Caractères généraux.

Volaille de taille moyenne, plutôt trapue, à la crête bien développée et aux tarses bleu ardoisé. Allure vive.

La tête est moyenne, plutôt fine avec un bec fort, légèrement arqué, noir. La crête du coq est simple, droite, assez forte, régulièrement dentelée (six dents), et se prolonge en arrière en suivant la courbure du cou ; celle de la poule est moyenne, avec de petites dents fines et régulières ; elle est légèrement inclinée sur le côté, pendant la ponte. L'œil est grand et brun. Les barbillons moyens et rouges ; les oreillons moyens, rouge sablé de blanc au centre. Les joues rouges sont légèrement emplumées. Cou assez fort.

Le corps est ample et allongé, avec une poitrine large, profonde, un dos presque horizontal, large et plein. Les ailes sont puissantes, la queue touffue ornée de longues et belles faucilles. Les tarses assez forts, plutôt courts, de couleur bleu ardoisé. Quatre doigts aux ongles couleur

corne claire. Plumage entièrement noir à reflets métalliques. Poids du coq : 3 kilos à 3 kgr. 500 ; poids de la poule : 2 kgr. 500 à 3 kilos.

Echelle des points.

Forme et aspect général, 25 ; tête (bec et œil), 10 ; crête, 10 ; barbillons, 5 ; oreillons, 5 ; queue, 8 ; pattes, 10 ; condition (plumage et couleur), 12 ; poids, 15 ; total : 100.

Défauts graves : tarses ou doigts emplumés, déformations, couleur autre que le noir.

Noire du Berry.

C'est également une race issue de croisements entre la race locale et la Langshan. Particulièrement répandue dans les départements de l'Indre et du Cher, la Noire du Berry est une volaille rustique, de taille moyenne et de chair fine. Son élevage n'offre aucune difficulté particulière ; la ponte peut être estimée comme celle de la Gêline à 150 œufs par an. Mais, comme je l'ai dit plus haut, il est impossible de donner des chiffres précis, car la sélection n'a pas encore été appliquée assez sérieusement pour que l'on ait des bases sur lesquelles s'appuyer. Cependant, il est hors de doute que l'on doit arriver à une moyenne de ponte très intéressante, car la race possède de réelles qualités naturelles.

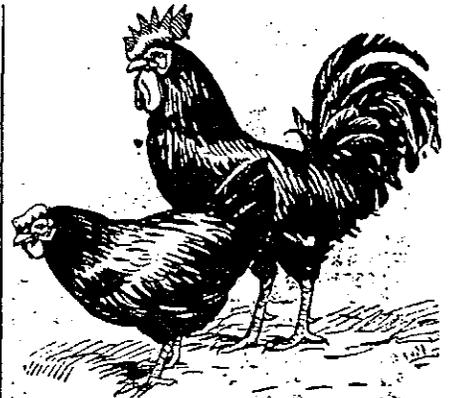
Caractères généraux.

La Noire du Berry est une jolie volaille noire, élégante, à crête simple, à tarses nus.

La tête est fine, un peu longue, avec un bec couleur corne, plus foncé à la base, plus clair à la pointe. La crête simple et droite chez le coq porte cinq ou six dents ; la poule à une crête droite, assez petite. L'œil est rouge, les barbillons longs et rouges sans aucune trace de blanc. Les joues lisses et rouges ; le cou fort et de longueur moyenne.

Le corps au-dessus de la moyenne, en forme de bateau. La poitrine et le dos sont très larges, les ailes bien développées, la queue bien fournie, ornée de longues faucilles chez le coq. Les tarses nus sont bleu ardoisé, les ongles des doigts blancs.

Plumage noir à reflets métalliques verts. Défauts graves : oreillons blancs, ca-



Noire du Berry.

mixtes qui pourraient servir à constituer des basses-cours de ferme bien homogènes. Ni l'une ni l'autre ne sont des couveuses extraordinaires ; entendons par là qu'elles ne sauraient être comparées, à ce point de vue, à notre Favorolles nationale qui, elle, peut être considérée comme la poule couveuse la plus douce et la plus tranquille ; cependant, elles abandonnent rarement leur nid lorsqu'elles ont commencé à couvrir et il n'est pas indispensable d'avoir recours à l'incubation artificielle.

Habitues à rechercher leur nourriture, elles aiment d'instinct les parcours libres, mais s'acclimatent parfaitement à la vie en parquets sous condition qu'elles ne soient tout de même pas trop à l'étroit.

Les poussins viennent vite, sans soins spéciaux, mais l'on aura toujours avantage à hâter leur croissance en ajoutant à leur pâtée quotidienne un peu d'huile de foie de morue riche en vitamines antirachitiques. Il faut que les poulets soient vendables dès leur quatrième mois et la sélection devra porter à la fois et sur la précocité et sur la ponte. Quant à la taille, je ne suis pas d'avis de chercher à l'augmenter, ces deux races sont de bonne taille moyenne et, si l'on cherchait à les alourdir, on pourrait craindre de diminuer la ponte.

Ne faites aucun croisement inconsidéré dans l'espoir d'avoir un meilleur rendement ; on doit, au contraire, chercher à obtenir des sujets parfaits, bien conformes au prototype de perfection et, avant de tenter un méissage, il faut d'abord obtenir la transmission régulière des caractères généraux.

A. BELLEME.

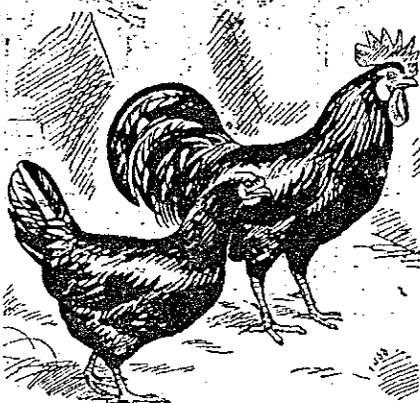
L'ÉLEVAGE DU MOUTON ASSOCIÉ A L'ÉLEVAGE BOVIN

Pour arriver à une parfaite utilisation d'une prairie, il est nécessaire d'y faire pâturer au moins deux espèces d'animaux, les uns broutant les refus des autres ; c'est pourquoi l'on met couramment des chevaux avec des bovins ou après eux-ci.

Pourquoi le mouton ne profiterait-il pas, lui aussi, de toutes les nouvelles surfaces en herbe exploitées depuis une quinzaine d'années ?

Quoi que l'on puisse penser, le mouton est mieux capable que le cheval de compléter l'utilisation de l'herbe par les vaches ou les bœufs. Il abime moins l'herbage que le cheval qui hache les herbes de ses sabots et détériore le sol, en particulier quand il est humide.

On peut simplement adjoindre six à douze brébis aux bovins pour utiliser les herbes qui, sans elles, seraient perdues, ou bien associer à l'élevage bovin celui des moutons. Il est possible, dans beaucoup de cas, comme le montre l'Union ovine, que la spéculation ovine soit tout aussi intéressante et même parfois nettement plus avantageuse que la spéculation bovine.



Gêline de Touraine.

mail portant des plumes de couleur ou à reflets rougeâtres. Crête double, inclinée chez la poule. Pattes emplumées.

Elevage et sélection.

Gêline de Touraine et Noire du Berry sont toutes deux d'excellentes races

Abonnez-vous à RUSTICA

MAIRIE
DE
CHATEAUMEILLANT
CHER

Le 1 DEC. 1993

NOTE

Code Postal : 18370
Téléphone 48.61.33.17

Suite à votre communication téléphonique de la semaine dernière, ci -joint photocopies de documents relatifs aux marchés aux volailles.

Vous en souhaitant bonne réception.



ARRÊTÉS

(Porter à la suite de chaque arrêté les mentions d'approbation ou d'exécution et d'affichage, de publicité certifiées par le maire

Arrêté du 10 novembre 1924

Vous Maire de Chateaucailleau.

Vu l'article 97 de la loi du 5 avril 1884 sur l'organisation municipale
Considérant qu'il y a lieu de réglementer l'ouverture des marchés et jours
Arrêtés.

Article 1^{er}. Les jours de foires de Chateaucailleau, l'ouverture des marchés
aux Veaux aura lieu à sept heures du matin du 1^{er} avril au 30 septembre
et à huit heures du matin du 1^{er} octobre au 31 Mars

Article 2. L'ouverture du marché aux Bœufs Vaches, Genisses, Bœufailles
Porcs, Moutons, Chèvres aura lieu à six heures du 1^{er} avril au 30 septembre
et à sept heures du 1^{er} octobre au 31 Mars

Article 3. L'ouverture du marché aux Volailles, Bœufs, ovins, aura lieu
du 1^{er} janvier au 31 décembre à onze heures du matin (heure 1924)

Article 4. Les jours de foires et marchés et est expressément défendu
aux Marchands de bestiaux et à toutes personnes étrangères à la Commune
d'acheter sur les routes et en dehors du champ de foire et marchés, les
animaux de toutes espèces ainsi que les Volailles et Oiseaux

Article 5. Les contraventions au présent arrêté seront constatées par procès
et poursuivies conformément aux lois

Article 6. Le gendarmier et le garde champêtre sont chargés de l'exécution
du présent arrêté.

Fait en Maire à Chateaucailleau le 10 novembre 1924

Le Maire

Vu Berry le 18 novembre 1924

S. L. Prév

Le Maire

Publié et affiché le 20 novembre 1924

Le Maire

Les Volailles du Berry



HUBERT BONNICHON S.A.
18170 Le Châtelet-en-Berry



Hubert Bonnichon

DEPUIS 1927, date à laquelle Louis Bonnichon créa l'affaire, l'entreprise n'a cessé de se développer.

Que de chemin parcouru et d'expérience acquise en 60 ans... Aujourd'hui les Ets Hubert Bonnichon emploient 90 personnes et distribuent leurs produits sur le Cher et les départements voisins.

Une dimension régionale. Les Ets Hubert Bonnichon n'ont pas cédé à la tentation du gigantisme qui a touché leur profession : Partisan d'une croissance raisonnable, Hubert Bonnichon a toujours pensé qu'il était essentiel que l'entreprise réalise parfaitement ses objectifs avant d'envisager d'autres développements. L'objectif principal

étant de fournir à leurs clients, dans les meilleures conditions, des produits de première fraîcheur et de qualité suivie.

Priorité à la qualité. Les Etablissements Hubert Bonnichon sont implantés au Châtelet-en-Berry, au cœur du bocage berrichon, région d'élevage par tradition. Etre proche des éleveurs qui constituent leur source d'approvisionnement, n'est-ce pas la garantie la plus sûre, lorsque la qualité est la priorité de l'entreprise.

Un partenaire proche et efficace. L'entreprise s'est dotée d'un matériel performant : lignes d'abattage, machines de conditionnement, camions frigorifiques, groupe électrogène..., permettant de faire face à une demande de plusieurs milliers de volailles par jour.

Une gamme complète. Sensibles à l'évolution du goût des consommateurs, les Ets Hubert Bonnichon ont diversifié leur production et créé des nouveaux produits. Aujourd'hui, l'entreprise propose un grand choix de volailles : poulets, canards, dindes, pintades, mais aussi, cailles, oies, lapins et des produits de découpe toujours plus élaborés.



PRODUITS FESTIFS

Situés au cœur d'une région de production, les établissements Hubert Bonnichon vous proposent une gamme de produits festifs Régionaux.



- Oie effilée
- Dinde fermière effilée
- Dinde fermière prête à cuire

- Oie prête à cuire
- Chapon fermier effilé
- Chapon fermier prêt à cuire

18170 LE CHATELET-EN-BERRY - TEL. 48.56.23.33 - TELEX 760376 F
ABATTOIR AGRÉÉ C.E.E. N° 18 01 AH

N° IDENTITE 775 028 962 00014 R.C. SAINT-AMAND 55 A 114 CODE APE : 3505

le petit berrichon

LES VOLAILLES FERMIERES DU BERRY



**Saveur et Tradition
un retour en force
sur nos tables**



LABEL ROUGE

Le Boischaud sud, où sont implantés depuis 1927 les Etablissements Bonnichon, grand spécialiste Berrichon de l'abattage et de la commercialisation de volailles, a toujours été une terre d'élevage, et c'est donc une tradition de son terroir qui se voit aujourd'hui remise pieusement à l'honneur.



entreprise agréée par la CEF (Les Etablissements Bonnichon, 18170 Le Châtelet en Berry) sous la surveillance permanente d'un attaché des services vétérinaires. Surveillance qui s'applique également aux élevages, puisque les agriculteurs agréés pour cette production fermière ont accepté d'être contrôlés à tout moment par les techniciens, le contrôleur du Label Rouge, le service des fraudes...

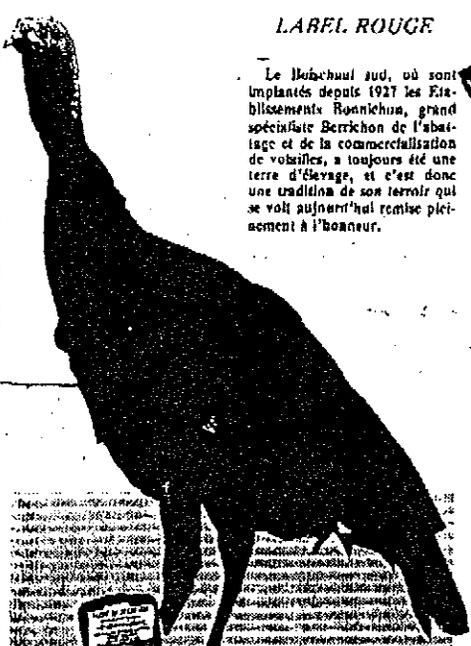
Autrefois, en Berry, il n'était point de bon repas sans belle et bingue volaille élevée à la ferme. C'était une tradition solidement ancrée, et pour ne citer qu'un seul exemple rappelons que le mets-roi du repas de fin de moisson n'était autre que l'oison de motives qui désignait la volaille que la fermière cuisait tout express ce jour-là.

Mets de fête, plat de choix en ratonn de l'excellence de sa chair et de sa saveur.

Une chair, une saveur qui étaient tout honnêtement le résultat - on serait tenté de dire la récompense - de saines habitudes d'élevage.

Poulets et pintades, oies et canards... le grain produit sur place les nourrissait. Cependant, on ne saurait parler alors de véritable méthode et il faut bien admettre que ces volailles pouvaient être succulentes et parfaitement saines dans les fermes de bonne tenue, et plus qu'ordinaires affluents.

Prendre le meilleur de la tradition de la volaille fermière et ériger ces préceptes en une véritable méthode d'élevage dont le but est tout bonnement de redonner aux volailles d'aujourd'hui la saveur et la qualité qu'elles avaient jadis dans les meilleures fermes berrichonnes, voilà le principe au combien utopique, qui a été mis en oeuvre voilà maintenant quelques mois par une poignée d'hommes (éleveurs, abatteurs) bien conscients que chaque fois que l'agriculture joue la carte de la qualité elle a une chance réelle de gagner.



adaptée aux exigences modernes des consommateurs en matière de goût, de diététique, d'hygiène alimentaire.

«Le Poulet Fermier du Berry» est une volaille de la bonne vieille souche «Faverolles», si réputées jadis dans nos campagnes. Une cinquantaine d'éleveurs (ils seront bientôt soixante dix et plus) ont décidé d'élever ces volailles selon les critères rigoureux qu'on doit impérativement respecter si l'on veut pouvoir mettre en avant l'épithète «fermier». Car ce qualificatif n'est pas qu'un mot inscrit-là pour faire joli. C'est bien plus que cela, et seule une volaille élevée, soignée, abattue dans certaines conditions peuvent le mériter.

C'est ainsi que les Poulets Fermiers du Berry sont élevés au sein d'espaces herbeux d'au moins un hectare et que le bled leur est distribué en plein air. En outre ils sont abattus dans une

La qualité ne s'improvise pas. Elle est la récompense de ces exigences, elle est aussi le résultat d'un savoir-faire né tout à la fois de la tradition paysanne et de la maîtrise des connaissances nouvelles en matière d'élevage, de diététique, etc...

«Le Poulet Fermier du Berry» s'est vu décerner le fameux Label Rouge. Ce label qui est pour le consommateur, pour le gourmet, l'assurance de servir à sa table un mets de qualité, noble de chair, fin en saveur, riche en goût.

Le Poulet Fermier du Berry, la Pintade Fermière du Berry sont chez votre boucher, charcutier, volailler. Invitez-les à votre table sans tarder. Ce sont des hôtes de marque... et de bon goût.

Ils ont un nombre des vraies richesses gastronomiques de notre terroir.

En effet, depuis le 1er juillet 88, les ménagères peuvent trouver sur l'étal de leur détaillant habituel une production régionale nouvelle dont le Boischaud a d'ores et déjà tout lieu d'être fier: «Le Poulet Fermier du Berry».

Comme nous l'avons dit plus haut, la nouveauté réside en fait dans la remise en vigueur d'une très ancienne tradition d'élevage



LE BERRY

VENDREDI 25 NOVEMBRE 1988

VIE RURALE

Exportation

L'avenir des volailles du Berry : picorer dans le pré européen

D'ici 1993, les Établissements Bonnichon, au Châtelet, auront réalisé d'importants investissements pour mettre les abattoirs aux normes européennes. Les volailles fermières du Berry ont un bel avenir.

S PÉCIALISTE régional de l'abattage et de la commercialisation de volailles, l'entreprise Bonnichon, au Châtelet-en-Berry, a toujours misé sur la qualité.

Dans le Boischaud sud, les poulets aux hormones, Hubert Bonnichon et son fils Alain ne connaissent pas. Leur créneau, c'est la volaille fermière du Berry. Une appellation reconnue par le ministère de l'Agriculture et assortie d'une garantie, le « label rouge ».

Faisant travailler autour des chaînes d'abattage une centaine de producteurs de volailles, les Établissements Bonnichon se préparent sereinement à l'ouverture des frontières européennes, le 1^{er} janvier 1993. La route qu'ils viennent de faire construire au Châtelet n'est que la première étape d'une évolution tournée vers une dimension européenne. Une évolution dictée par le bon sens rural plus que par un désir de gigantisme.

L'annonce de la construction d'une route aux normes communales et départementales réglementaires par les Établissements Bonnichon a surpris. Mégalomanie ? Pas vraiment ! Hubert et Alain Bonnichon, qui dirigent l'entreprise

familiale créée par Louis Bonnichon en 1927, gèrent le quotidien en regardant l'avenir. Un futur étroitement lié à l'Europe sans frontières.

Un premier pas...

Installée en plein bourg du Châtelet, l'entreprise d'abattage n'est pas à l'étroit actuellement. Seulement, en 1993, pour que les chaînes d'abattage soient agréées Communauté Economique Européenne, il faut qu'elles répondent à des normes bien précises. Il faut entre autre que le processus d'abattage soit en ligne droite, sans aucune coupure. La « chaîne de froid » doit être également sans interruption.

Plutôt que de déménager l'entreprise qui emploie actuellement 97 personnes, il a été opté pour une autre solution.

Une route coupant actuellement les locaux des parkings a été rachetée. Ainsi, à partir des bâtiments existants déjà, d'autres constructions vont permettre l'installation en ligne droite des quatre chaînes d'abattage.

En périphérie du terrain lui appartenant, l'entreprise Bonnichon a fait construire une route en collaboration avec la



Opération effilage des volailles

Direction Départementale de l'Équipement et la commune du Châtelet. Coût de l'investissement, un million de francs.

Cette nouvelle voie va desservir la mairie, le foyer rural et dégrager un parking supplémentaire.

Pour Alain Bonnichon, « cette route était un premier pas qu'il fallait franchir absolument. Nous nous préparons à l'Europe de 1993 tranquillement. Il n'est pas question pour nous de tomber dans le gigantisme. Mais nous ne voulons pas prendre le train en marche... ».

La qualité de tradition

Déjà agréée aux normes européennes actuellement en vigueur, l'entreprise poursuivra dès l'année prochaine ses investissements pour être conforme à celles de 1993

Ces investissements futurs porteront sur l'agrandissement des salles de découpe, la création d'une salle de conditionnement avec appareils « code-barre ». L'informatique fera son entrée dans la production.

Bien entendu, des investissements seront également consacrés à la recherche d'une qualité toujours plus optimale. Historiquement première productrice française de poulets fermiers « label rouge » de race Malvoisine voilà quelques années, l'entreprise parle systématiquement sur la qualité. Ainsi un an d'essais sur des lots de pintades a également permis de décrocher une appellation « pintade fermière du Berry ».

« C'est un produit sur lequel nous croyons beaucoup. Lancé cette année, il devrait avoir le succès qu'il mérite... » précise Alain Bonnichon. Un produit de qualité comme les au-

tres volailles fermières. Un produit lui aussi élevé en plein air par l'un des cent éleveurs en contrat avec les Établissements Bonnichon.

Chèrement payée, 20 % de déclassées parmi les volailles fermières, cette qualité est la force de l'entreprise castelaine. Si elle y développe ses efforts faisant de l'aviculture un véritable alouf pour la région, elle ne néglige pas pour autant le domaine de la découpe.

L'évolution du goût des consommateurs est suivie attentivement. Les filets de canard, les rôties de dinde, les escalopes de dinde ou de canard sont à la mode. Ils représentent maintenant 30 % de l'activité des Établissements Bonnichon. Et dans ce domaine aussi, l'entreprise pense « qualité et Europe » sans frontières.



De g. à droite : MM. Hubert BONNICHON et son fils Alain : le « savoir-faire » et le « faire-savoir ».

LE BERRY

VENDEDI
25 NOVEMBRE
1988

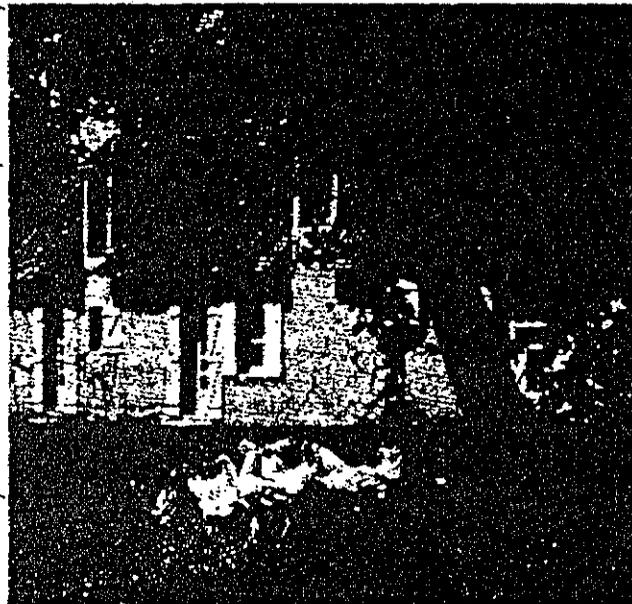
Poulets fermiers du Berry : « Chanteclairs » de la qualité

LES établissements Hubert Bonnichon emploient 97 personnes dans leurs locaux châtelains où sont installées quatre lignes d'abattage agréées par la Communauté Economique Européenne, un centre de découpe et un centre de conditionnement. Une centaine d'éleveurs répartis dans un rayon de 30 à 40 kilomètres autour du Châtelet-en-Berry sont liés aux établissements Bonnichon par un contrat de production. Parmi ceux-ci, une substantielle sont agréés pour produire des volailles fermières du Berry.

LE poulet fermier du Berry « label rouge » est de souche fermière Faverolle. Il doit pouvoir aller en liberté sur un hectare d'herbage, 75 % de son alimentation est à base de céréales. Chaque individu est numéroté et possède une fiche d'identité. Vivant, son poids moyen est de 2,2 kg environ. « Entié » ou « prêt à cuire », son poids varie entre 1,4 kg et 1,7 kg. Il est considéré adulte à l'âge de 3 mois. 400.000 poulets fermiers du Berry « label rouge » sortent des abattoirs Bonnichon chaque année.

DEPUIS peu, la pintade est elle aussi devenue « fermière du Berry » avec un label rouge. Au prix de nombreuses recherches et d'investissements conséquents, les établissements Bonnichon ont pu lancer une pintade de grande qualité. Avant que d'être étiquetée « pintade fermière », celle-ci avec sa tête violette et son bec rouge a passé près de quatre mois à courir. Produit de pointe, la pintade est appelée à un brillant avenir.

CETTE appellation « volailles fermières du Berry, label rouge », est le point fort de cette entreprise familiale. Laquelle a été la première en France à produire des poulets fermiers « label rouge » de race Faverolle. Le label rouge est à une volaille que « FAOC » est à un vin. La garantie d'une qualité exceptionnelle. Par reconnaissance du ministère de l'Agriculture, le poulet fermier du Berry est produit en Boischaud Sud, dans Cher et Indre.



LES produits abattus dans l'entreprise Bonnichon sont livrés « en direct » à 80 % dans quelque 200 points de vente traditionnels, charcutiers, traiteurs, bouchers, grossistes. 15 % de la production est orientée vers des grossistes parisiens, alsaciens et clermontois. Enfin 5 % est exporté en Italie, Suisse (en projet vers les Pays-Bas), de plus en plus sensibles à la qualité « label rouge » des poulets fermiers du Berry.

LES volailles fermières représentent environ 50 % de la commercialisation des Etablissements Bonnichon. L'autre moitié est constituée de « volailles moyennes » destinées aux collectivités locales et à l'activité en pleine expansion, la découpe en rôtis, tournedos de dindonneaux, filets de canard, escalopes. Ce domaine de la découpe représente environ 30 % du secteur volaille moyenne.

DESSERVANT une zone de 400.000 habitants, la production des établissements Bonnichon s'élève à 62.000 dindes, 100.000 canes et canards, 8.000 dindes fermières de Noël avec un agrément type label, 9.000 oies, 400.000 volailles fermières du Berry et 1.200.000 poulets standards. En outre, l'intensification de la production régionale de fromages de chèvre a considérablement développé le cheptel de chevreaux. Des chevreaux que l'entreprise du Châtelet exporte principalement en Italie. Au premier semestre 88, 20.000 chevreaux ont ainsi été commercialisés en Italie. Enfin, la production de lapins, « l'argent de poche de l'agriculteur » est loin d'être négligeable. 260.000 sujets sont commercialisés en région Centre. Et des axes vers l'exportation se dessinent en Suisse, Italie, Allemagne de l'Ouest.

AVEC un chiffre d'affaires de 90 millions de francs, en évolution suivant les années de 5 à 15 %, l'entreprise Bonnichon est en pleine santé. Devenue un « japonais » de l'agro-alimentaire et de l'élevage hors-sol, elle ne redoute pas l'Europe de 1993. De la tradition familiale, Hubert Bonnichon a hérité le « savoir-faire ». Son fils se chargeant, lui, du « faire-savoir ».

Patrick COLBERT

Lire en page D du supplément
L'avenir des volailles en Berry :
picorer dans le pré européen

Novembre 1988 N° 11

le petit berrichon

S

GASTRONOMIE

LES VOLAILLES DU BERRY

Pintade, Poulet, Oie...



PINTADE au ROQUEFORT

Pour 4 personnes

1 pintade fermière du Berry
50 g de beurre
3 petits suisses
50 g de roquefort
1 dl de crème fraîche
Sel, poivre

Mélanger le roquefort, les petits suisses, la crème, le poivre et un peu de sel. Farcir la pintade et la brider.

Beurrer un plat allant au four, y déposer la pintade et la faire cuire à four chaud (thermostat 7-8), pendant 20 minutes en arrosant régulièrement.

Ramener le thermostat à 6 et continuer la cuisson encore 25 minutes.

Servir avec le jus dans un plat chaud.

POULET MOUTARDE

Pour 4 personnes

1 poulet fermier du Berry
3 cuillères à soupe de moutarde
1 tranche de lard fumé
Oignons
10 cl de crème fraîche
mélangée à 1 grosse cuillère de moutarde à l'ancienne

Décomposer le poulet en morceaux. Avec un pinceau le badigeonner de moutarde.

Faire chauffer le lard et le beurre dans une cocotte. Faire rissoler les morceaux sans faire brûler la moutarde. Retirer et garder au chaud.

Éplucher les oignons, les couper en rondelles. Les faire fondre dans la cocotte, et ajouter les morceaux de poulet.

Saler, poivrer et faire cuire doucement 45 minutes.

Réserver au chaud.

Dans la cocotte, ajouter le mélange moutarde/crème, cuire quelques instants.

Napper le poulet avec cette sauce.

Servir immédiatement.

PINTADE AU CHOU

1 Pintade fermière du Berry
50g de beurre
100g de lard fumé
4 tranches de lard-jambon fumé
2 oignons
2 carottes
1 chou

1 gousse d'ail
sel, poivre
1/4 de l de bouillon

Enrober la pintade des 4 tranches de jambon fumé. Fixer.

Dans une cocotte en fonte, faire fondre doucement le lard fumé et le beurre. Faire revenir la pintade.

Ebouillanter le chou nettoyé et coupé finement. Essorer.

L'ajouter à la pintade avec l'ail épluché, les oignons et les carottes en rondelles. Saler et poivrer. Couvrir de bouillon.

Laisser mijoter une heure selon la taille de la volaille, cocotte fermée. Vérifier la cuisson.

Découper et disposer les morceaux sur un plat de service chaud. Garnir de chou.

OIE BRAISÉE À L'ANCIENNE

1 litre de sauce demi-glace
1 verre et demi de Cbenin
700 g. de marrons
600 g. de champignons de la région en conserve, à défaut champignons de Paris.
400 g de petits oignons

Préparer la bête en la plumant, la flambant et la vidant. Couper les ailes au ras du corps, trancher le con, nettoyer soigneusement l'intérieur que vous salerez et poivrerez. Brider l'oie et barder la poitrine.

Faire revenir la pièce dans une grande cocotte avec un fort morceau de beurre jusqu'à coloration de toutes ses faces. Il faut ensuite égoutter le beurre, mouiller l'oie avec le Cbenin, laisser réduire de moitié, ajouter la sauce demi-glace et laisser cuire à couvert environ 1h30.

La préparation des marrons s'opère comme suit. On fend les marrons que l'on fait frire quelques minutes. Épluchés,

on les jette dans un peu de sauce demi-glace et on le laisse cuire doucement.

On épluche alors les oignons que l'on fait rissoler au beurre. On le mouille avec du bouillon légèrement salé, on ajoute une noix de beurre et on laisse réduire presque complètement. Il faut ensuite nettoyer les champignons et les faire cuire dans de l'eau légèrement salée et vinaigrée. La sauce doit être passée et dégraissée, et on l'ajoute que élément de la garniture avec cette sauce. Laisser mijoter.



GASTRONOMIE

LES VOLAILLES DU BERRY

Pintades, Poulet, Oie...

(suite)

PINTADE AUX GIROLLES pour 4 personnes

1 Pintade fermière du Berry
400g de girolles en conserve
1 fine tranche de lard maigre
3 échalotes
2 cuillères à soupe d'eau chaude
40g de beurre
1 branche d'estragon
Sel de porto
1 pincée de paprika
sel, poivre
2 cuillères à soupe de crème fraîche
Rincer la pintade à l'aide de la fine tranche de lard. Eplucher et hacher les échalotes.
Faire fondre 40g de beurre dans une cocotte. Y faire dorer la pintade sur toutes ses faces.

Ajouter les girolles et l'eau chaude. Saler et poivrer. Laisser cuire doucement pendant 20 minutes.

Ajouter les girolles dans la cocotte après 20 minutes de cuisson, avec le paprika, l'estragon et le porto. Couvrir et laisser cuire à nouveau à feu très doux pendant 25 minutes.

Verser la crème. Remuer à la cuillère en bois et laisser mijoter 5 minutes.

Couper la pintade en morceaux et la placer sur un plat préalablement chauffé. Napper avec la sauce et servir.

LA TOURTE DE POULET BRILLAT-SAVARIN

NOTA: les morilles indigènes comme garniture caractéristique de cet apprêt, peuvent être remplacées, hors saison, par tout autre champignon, voire par le champignon de couche qui est, d'ailleurs, très délicat.

et rapidement sauté au beurre, juste le temps nécessaire pour en raidir et dorer la chair.

Garnir le dessus du poulet avec des morilles sautées au beurre.

Recouvrir la tourte avec une abaisse ronde de pâte à foncer. Souder, replier les bords de la pâte, dorer, rayer, et faire une cheminée.

Cuire au four, à chaleur moyenne, environ 45 minutes.

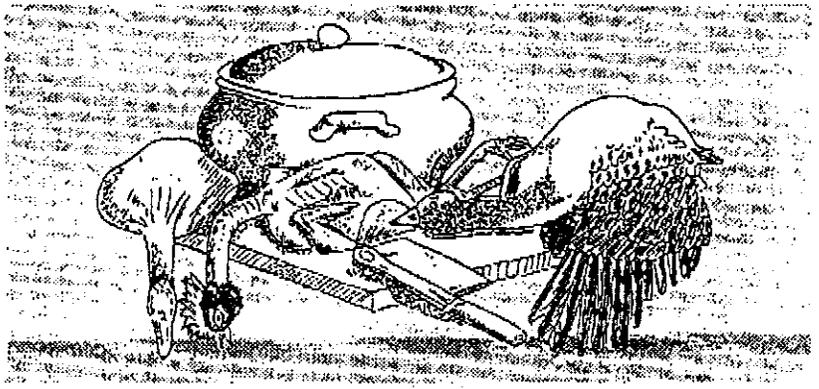
Après cuisson, verser dans la tourte (par l'ouverture), le fonds de cuisson du poulet, déglacé avec du vin de madère, mouillé de fonds blond de volaille, additionné de crème fraîche, et réduit à point.

OIE EN FÊTE

1 oie 250 g de foie de canard
130 g de lard de poitrine frais
50 g d'oignons hachés
Une pincée de persil
Sel, poivre, un soupçon d'épices fines

L'oie est bien entendu nettoyée, flambée. On fait revenir le lard avec l'oignon haché. On ajoute les foies que l'on fait rôtir avec le persil. Enlever du feu, laisser refroidir à moitié, puis piler en ajoutant l'assaisonnement et passer au tamis. Farcir l'oie et la holder.

Pour la cuisson, il convient de braiser l'oie dans un fond de madère.



Mettre sur un plat rond allant au feu une abaisse ronde, pas trop épaisse de pâte fine à foncer.

Masquer le milieu de cette abaisse d'une couche de farce à gratin.

Sur cette farce, mettre des morilles sautées au beurre et bien assaisonnées; ranger sur ces morilles un poulet fermier du Berry dépecé par membres, comme pour une fricassée

V - STRUCTURE DE CONTROLE

Les contrôles et la Certification des volailles du Berry sont assurés par :

l'organisme SYNDIM / Syndicat Malvoisine

Adresse bureaux :

7, rue de Janvry
Z.A. de Montvoisin 77
91400 GOMETZ-LA-VILLE

Téléphone : (1) 60.12.34.13

Télécopie : (1) 60.12.46.50

dont l'agrément a été accordé 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, article 10
- par les dispositions législatives et réglementaires concernant les Labels
- par la norme EN 45011 et ce avant le 1er janvier 1998, comme l'impose le règlement C.E.E. N° 2081/92.

(Cf. copie arrêté de l'agrément paru au J.O.R.F. du 15 février 1994).

VI - ETIQUETAGE

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

Sur chaque étiquette apparaît le logo Label Rouge de façon conforme aux prescriptions du livre des normes.

Les mentions obligatoires conformes à la réglementation en vigueur et aux notices techniques label sont les suivantes :

- la dénomination de vente du produit (Poulet - pintade - dinde etc...)
- la mention de l'état dans lequel le produit est commercialisé (frais ou surgelé)
- l'identification de l'abattoir
- la classe (A uniquement)
- la présentation (effilé - éviscéré sans abats - découpe)
- le délai limite de consommation
- l'identification de l'Organisme Certificateur
- le numéro d'homologation du Label
- la mention produit frais
- une plage informative comprenant :
 - . Fermier - Classe A - Elevé en plein air ou en liberté,
 - . la durée d'élevage : "X jours minimum",
 - . le mode d'alimentation : "alimenté avec X % de céréales",
 - . "délai limite de consommation : X jours après abattage",
(voir étiquette poids-prix)
 - . "tenir au frais entre 0 et 4°C",
 - . nom et adresse de l'Organisme de contrôle.

Facultativement, peut également figurer sur l'étiquette la zone de production des volailles du Berry.

La mention "à consommer jusqu'au..." figure :

- pour les volailles préemballées, sur l'étiquette poids-prix ;
- pour les volailles nues, sur l'étiquette collée sur la carcasse en faisant en sorte qu'elle demeure indissociable de la volaille et qu'elle soit visible lors de la présentation à la vente.

VII - EXIGENCES NATIONALES

ENGAGEMENT DU GROUPEMENT DEMANDEUR

En vue de conforter l'Indication Géographique Protégée "Volailles du Berry" et d'assurer un niveau de qualité supérieure aux produits qui en bénéficieront, le groupement demandeur s'engage à respecter et à faire respecter par les différents intervenants de la filière :

. Les dispositions communautaires particulières, notamment :

- le Règlement (CEE) sur les normes de commercialisation des volailles.
- les Directives (CEE) sur le bien-être des animaux et leurs conditions de transport.

. Les dispositions nationales particulières :

- Notices Techniques du label.
- Règlements techniques Label de SYNDIM.

. La conformité aux critères de la norme EN 45011.

Art. 2. - L'article 2 de l'arrêté du 9 août 1972 modifié susvisé est remplacé par les dispositions suivantes :

« La remise est liquidée et payée au fur et à mesure des versements opérés par les débiteurs de tabac auprès des receveurs des impôts à la condition qu'elle atteigne au moins 100 F. Le règlement en est effectué, sans ordonnancement préalable, sur le compte 900-00 (Dépenses ordinaires des services civils), chapitre 31-96 (Remises diverses), article 10, paragraphe 11 (Remise sur la vente de timbres mobiles et la vignette représentative de la taxe différentielle sur les véhicules à moteur). »

Art. 3. - Les dispositions du présent arrêté entreront en vigueur le 1^{er} mars 1994.

Art. 4. - Le directeur général des impôts, le directeur du budget et le directeur de la comptabilité publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 25 janvier 1994.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général des impôts,
J. LEMIERRE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 13 janvier 1994 portant extension d'un accord interprofessionnel sur les vins de table et les vins de pays

NOR: AGRP9400230A

Le ministre de l'économie, le ministre du budget, porte-parole du Gouvernement, et le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la loi n° 75-600 du 10 juillet 1975 relative à l'organisation interprofessionnelle agricole;

Vu l'arrêté du 28 juillet 1976 portant reconnaissance d'une organisation interprofessionnelle dans le secteur des vins de table;

Vu les accords interprofessionnels conclus le 16 décembre 1980 et le 2 décembre 1993,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. - Les dispositions des accords interprofessionnels conclus le 16 décembre 1980 et le 2 décembre 1993 dans le cadre de l'Association nationale interprofessionnelle des vins de table et des vins de pays de France annexés au présent arrêté (1) sont étendues pour une période allant du 1^{er} janvier 1994 au 31 décembre 1994 sur l'ensemble du territoire national aux producteurs, groupements de viticulteurs et négociants en vins de table.

Art. 2. - Le directeur de la production et des échanges, le directeur général des douanes et des droits indirects et le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 13 janvier 1994.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur
de la production et des échanges :

*L'ingénieur du génie rural,
des eaux et des forêts,*

P.-E. ROSENBERG

Le ministre de l'économie,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :

Le chef de service,

C. MALHOMME

*Le ministre du budget,
porte-parole du Gouvernement,*

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général
des douanes et droits indirects :

Le sous-directeur,

M. GADY-LAUMONIER

(1) Le texte de l'accord peut être consulté au siège de l'Association nationale interprofessionnelle des vins de table et des vins de pays et au ministère de l'agriculture (bureau de la viticulture), 3, rue Barbet-de-Jouy, 75007 Paris.

Arrêté du 28 janvier 1994 portant homologation et agrément de labels

NOR: AGRG9400214A

Par arrêté du ministre de l'économie et du ministre de l'agriculture et de la pêche en date du 28 janvier 1994 :

Est homologué sous le numéro LA 15, 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 Syndim, Z.A. de Montvoisin 77, 91400 Gometz-la-Ville, pour les volailles.

Le Syndim est agréé conformément au règlement (C.E.E.) n° 2891-93 de la commission du 21 octobre 1993 modifiant le règlement (C.E.E.) n° 1538-91 de la commission portant modalités d'application du règlement (C.E.E.) n° 1906-90 du conseil établissant des normes de commercialisation pour les 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° 09-80 « poulet blanc fermier Malvoisine » ;
- n° 06-86 « dinde fermière de Noël » ;
- n° 13-88 « poulet blanc fermier » ;
- n° 15-88 « poulet jaune fermier » ;
- n° 01-89 « pintade fermière » ;
- n° 18-89 « poulet noir fermier » ;
- n° 28-89 « chapon jaune fermier » ;
- n° 38-89 « chapon blanc fermier » ;
- n° 21-90 « poulet noir fermier surgelé » ;
- n° 28-90 « poulet blanc fermier surgelé » ;
- n° 02-91 « poulet cou-nu roux fermier » ;
- n° 01-92 « dinde fermière à rôtir surgelée ».

Est homologué, pour une période probatoire allant jusqu'au 10 mai 1995, le règlement technique du label n° 14-93 « chapon fermier surgelé ».

Est homologué, pour une période probatoire allant jusqu'au 1^{er} janvier 1995, le règlement technique du label n° 19-93 « poularde fermière ».

Est retiré le label n° 02-83 « poulet blanc fermier » pour fusion avec le label n° 09-80.

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

Arrêté du 3 février 1994 fixant la date des élections à des commissions administratives paritaires (services déconcentrés)

NOR: AGRA9400256A

Par arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche en date du 3 février 1994, la date des élections des représentants du personnel aux commissions administratives paritaires compétentes à l'égard des agents techniques et des adjoints techniques des services déconcentrés est fixée au 26 avril 1994.

Les listes des candidats seront reçues jusqu'au 25 mars 1994.