



Syndicat de Production de Volailles Fermières de l'Est-Central

Compte Crédit Agricole Mutuel de l'Ain
n° 0590 9464 000 - MARBOZ

DEMANDE D'I.G.P.

PAR LE SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE L'EST CENTRAL
(Production exclusive de volailles fermieres Label Rouge)

POUR LA DENOMINATION "VOLAILLES ~~FERMIERES~~ DU CHAROLAIS"

CONCERNANT LE PRODUIT SUIVANT :
- POULET

SOMMAIRE :

1 - RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR.....	page 03
2 - CAHIER DES CHARGES.....	page 05
a) Nom du produit,	
b) Type de produit,	
c) Description du produit,	
d) Délimitation de l'aire géographique,	
e) Tracabilité,	
f) Méthode d'obtention,	
g) Lien avec l'origine géographique	
3 - STRUCTURE DE CONTROLE.....	page 08
4 - ETIQUETAGE.....	page 09
5 - EXIGENCES NATIONALES.....	page 10

CHAPITRE 1 - RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR
=====

1) GROUPEMENT DEMANDEUR :

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE L'EST CENTRAL

2) SIEGE SOCIAL :

Mairie de Vitry en Charolais - 71600 PARAY LE MONIAL

3) SIEGE ADMINISTRATIF :

B.P. 135 - 71104 CHALON SUR SAONE CEDEX

4) TELEPHONE :

85 47 86 20

5) FORME JURIDIQUE :

Syndicat agricole type loi de 1920

6) COMPOSITION :

Syndicat interprofessionnel (accouveurs, fabricants d'aliments, éleveurs, abattoirs).

7) NOMBRE DE PRODUCTEURS ET REPARTITION :

<u>DEPARTEMENT</u>	<u>NOMBRE DE PRODUCTEURS</u>
Saone et Loire (71)	33
Loire (42)	11
Allier (03)	9

8) LISTE DES ENTREPRISES CONCERNEES ET ADRESSES :

FABRICANTS D'ALIMENTS

- ETS GUILLERMIN - Gorrevod - 01190 PONT DE VAUX
- ETS GUENARD - Moulin de Champagne - 01540 VONNAS
- ETS THIVAT - Route de Gannat - 03140 CHANTELLE

ABATTOIR

- ETS POLETTE - Vitry en Charolais - 71600 PARAY LE MONIAL

9) NOMBRE DE DISTRIBUTEURS :

Environ 200 distributeurs.

CHAPITRE 2 - CAHIER DES CHARGES

=====

1) NOM DU PRODUIT AGRICOLE :

"Volailles ~~Fermieres~~ du Charolais"

2) TYPE DE PRODUIT :

Liste des produits agricoles destinés à l'alimentation humaine visés à l'annexe II du Traité de Rome - Chapitre 2 : "Viandes et Abats comestibles".

3) LISTE EXHAUSTIVE DES PRODUITS :

- Poulet (label 01-88)

4) DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE :

CARACTERISTIQUES GENERALES :

Volailles fermieres élevées en plein-air,
Souches à croissance lente,
Chair ferme, peau fine.

PRESENTATION :

Effilé ou pret à cuire éviscéré sans abats,
Classe A,
Produit frais ou surgelé, entier ou découpé.

5) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

ELEVAGES :

Département de Saone et Loire à l'ouest de la Saone, ainsi que les départements limitrophes de la Loire et de l'Allier sur les cantons suivants :

Bourbon Lancy, Buxy, Chagny, Chauffailles, La Clayette, Cluny, Couches Les Mines, Le Creusot, Digoin, Epinac, Givry, Geugnon, La Guiche, Issy l'Eveque, Lucenay, Lugny, Marcigny, Matour, Mesvres, Montceau Les Mines, Montchanin, Mont Saint Vincent, Palanges,

Paray Le Monial, Saint Bonnet De Joux, Saint Gengoux Le National, Saint Léger Sous Beuvray, Semur En Brionnais, Sennecey Le Grand, Toulon Sur Arroux, Tournus, Tramayes, Montcenis, Nolay, Autun, La Pacaudiere, Charlieu, Bellemont De La Loire, Monsols, Macon, Chevagne, Neuilly Le Réal, Lapalisse, Dompierre Sur Besbres, Jaligny Sur Besbres, Le Donjon, Canton de Roanne-Nord.

ABATTOIR :

1 seul abattoir, situé à Vity en Charolais.

ANNEXE 1 : - Situation de la zone géographique délimitée sur une carte de la France,
- Carte précise de la zone montrant sa cohérence, avec position des opérateurs dans cette zone.

6) TRACABILITE :

L'A.B.C.Q.S., organisme certificateur à la norme NF/EN 45011, vérifie les plannings de mise en place, d'alimentation et d'abattage des volailles.

Il dispose pour ce faire d'une liste de ses membres adhérents pouvant produire, nourrir et abattre des Volailles Fermières de Bourgogne.

L'agrément d'un nouveau membre adhérent est systématiquement soumis au Comité de Certification de l'A.B.C.Q.S. pour accord.

De plus, l'organisme certificateur s'assure du respect du cahier des charges de l'I.G.P., et suit le produit tout au long de son cycle de production, grâce à un plan de controle minimum, précisant le niveau, la fréquence minimale et la nature des controles.

ANNEXE 2 : - Plan de controle minimum.

7) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

ALIMENTATION - ELEVAGE - ABATTAGE :

Conformes aux notices techniques "volailles label rouge" du Ministère de l'Agriculture, et en particulier :

- POULET :

a) ELEVAGE

- * batiments de taille raisonnable (400 m2), clairs et ensoleillés,
- * faible densité : 11 poussins maximum par m2,
- * acces au plein-air à 6 semaines au plus tard,
- * 2 m2 au moins de parcours herbeux par poulet,

b) ALIMENTATION

- * matieres premieres strictement réglementées,
- * 75 % de céréales en moyenne pondérée, du 29eme jour à l'abattage.

c) ABATTAGE

- * à l'age de 81 jours au moins,
- * agrément spécifique des abattoirs et controles renforcés (abattoirs agréés C.E.E.),
- * etiquettes informatives numérotées.

8) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

QUALITE DETERMINEE DU PRODUIT :

Volailles de qualité supérieure, ayant obtenu le label rouge. La région Charolaise, aux paturages particulièrement verdoyants et riches, est bien connue pour ses prairies d'embouche où paissent des bovins de qualité.

La plupart des éleveurs Charolais sont intimement persuadés que la nature et la qualité des herbages modifient la saveur de la viande, tant chez les bovins que chez les volailles.

HISTORIQUE ET REPUTATION DU PRODUIT :

En juin 1978, des sujets de race Charolaise furent confiés par l'abattoir POLETTE au couvoir GAUGUET en vue de purifier la couleur de plumage du poulet de race noire qu'il sélectionnait. Lors de croisements entre ces deux variétés, le couvoir découvrit que quelques sujets Charolais étaient porteurs d'un gene dominant, permettant de donner une couleur gris-bleuté à l'ensemble de leurs descendances.

Depuis mars 1979, une sélection généalogique porte sur l'amélioration de cette souche Charolaise.

Aujourd'hui encore, le couvoir GAUGUET reste le seul couvoir agréé pour la production du Poulet Fermier du Charolais, label 01-88.

ANNEXE 3 : photos - du produit
- de la zone géographique

CHAPITRE 3 - STRUCTURE DE CONTROLE =====

1) REFERENCES DE L'ORGANISME DE CONTROLE : -----

A.B.C.Q.S. (Association Bourguignonne de Certification de la
Qualité Supérieure)

Organisme certificateur agréé à la norme NF/EN 45011.

L'agrément a été accordé sur la triple base du respect des
dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :

- par le règlement (CEE) n° 2081/92, article 10,
- par les dispositions législatives et réglementaires concernant
les labels,
- par la norme EN 45011.

ANNEXE 4 : - Photocopie du Journal Officiel justifiant l'agrément.

2) ADRESSE : -----

B.P. 35
Molaise
71120 CHAROLLES

3) TELEPHONE - TELECOPIE : -----

Téléphone : 85 24 25 56 ou 85 47 86 21
Télécopie : 85 47 86 22

CHAPITRE 4 - ETIQUETAGE

=====

1) CONTROLE DES ETIQUETAGES :

PAR LA C.N.L.C.C. :

Chaque étiquette et toute modification de l'étiquette doivent être présentées pour avis à la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, Section des Labels.

Toute contre-étiquette, y compris l'étiquette poids/prix si elle comporte des mentions autres que celles prévues par la réglementation en vigueur, doivent être présentées pour avis à la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, Section des Labels.

Il est précisé que cet avis vise à ce que :

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

PAR L'ORGANISME CERTIFICATEUR :

Les étiquetages sont proposés par les Membres adhérents de l'A.B.C.Q.S.

Les étiquetages sont ensuite soumis pour examen au Conseil d'Administration de l'A.B.C.Q.S., et transmis pour avis à la C.N.L.C.C.

2) LISTE DES MENTIONS OBLIGATOIRES ET DES MENTIONS SPECIFIQUES AUX PRODUITS SOUS LABEL FIGURANT DANS LA PLAGE INFORMATIVE :

MENTIONS OBLIGATOIRES :

Mentions liées à l'étiquetage Label Rouge.

MENTIONS SPECIFIQUES :

Mot "CHAROLAIS(E)" dans l'appellation.

CHAPITRE 7 : EXIGENCES NATIONALES =====

Conformité

- au reglement C.E.E. n° 1906/90 du Conseil du 26/06/90,
- au reglement C.E.E. n° 1538/91 de la Commission du 05/06/91.