

**DEMANDE D'ENREGISTREMENT
I.G.P.**

SELON LA PROCEDURE SIMPLIFIEE

GROUPEMENT DEMANDEUR :

**ASSOCIATION
DES VOLAILLES FERMIERES
DU FOREZ**

**43, Avenue Albert Raimond
42272 St Priest en Jarez
Téléphone : 77.92.12.14
Télécopie : 77.92.12.49**

**L'Association des Volailles Fermières du Forez est une Association
Loi 1901**

SOMMAIRE

Introduction	page 3
Chapitre 1 : Renseignements sur le groupement demandeur	pages 4-5
Chapitre 2 : Nom du produit	page 6
Chapitre 3 : Type de produit	page 6
Chapitre 4 : Cahier des charges	
4-1 : Description du produit :	page 7
4-2 : Délimitation de l'aire géographique	page 8-9
4-3 : Traçabilité	page 10
4-4 : Méthode d'obtention	pages 11 à 16
4-5 : Lien avec l'origine géographique	pages 17-18
Chapitre 5 : Structure de contrôles	page 19
Chapitre 6 : Etiquetage	pages 20-21
Chapitre 7 : Exigences Nationales ou Communautaires	page 22
Annexes	page 23

INTRODUCTION

"Henri Calemard, dans les années 1940 1950, juge SCAF, avait remarqué que les volailles cou nu du Forez avaient toujours les plus gros oeufs, les agriculteurs faisaient une sélection par l'oeuf et avaient ainsi établi, à cette époque, le standard officiel".

La REVUE AVICOLE n° 6 Novembre-Décembre 1987 (annexe 1 ci-jointe).

"L'autre Cou Nu est notre "Cou Nu du Forez" national qui est encore élevé en assez grande quantité et en très bonne qualité dans cette région du Forez. Il faut louer les efforts que font les mordus du cou nu dans cette grande région industrielle pour maintenir le standing de cette belle race et de l'améliorer continuellement. J'ai pu apprécier leur travail lors des jugements d'expositions dans cette région."

Une IGP "Volailles Fermières du Forez" peut authentifier ses spécificités.

Par des cahiers de charges et des contrôles stricts, la filière élabore des produits typés et fiables. Encore faut-il le faire savoir !

Grâce aux noms de nos produits, nous réalisons déjà un travail de reconnaissance de l'identification géographique auprès du consommateur.

L'obtention de l'IGP pour les Volailles Fermières du Forez, peut nous permettre, dans un secteur agro-alimentaire où l'abondance de marketing peut laisser souvent perplexe, de faire valoir les antécédents historiques et authentiques de nos produits.

1. RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPE DEMANDEUR

Créée en 1986, l'Association des Volailles du Forez a, dans son but premier déposé des demandes de label rouge fermier pour chaque espèce d'élevage.

Ont été aussi obtenus :

le label rouge n° 15-87 d'Octobre 1987 pour le poulet blanc "Vert Forez"
le label rouge n° 02-89 de Juin 1989 pour le poulet noir "Vert Forez"
le label rouge n° 12-88 de Mai 1988 pour la dinde fermière "Vert Forez"
le label rouge n° 23-90 de Décembre 1990 pour le chapon fermier "Vert Forez",

ainsi que l'obtention d'utiliser la marque "COMTES DU FOREZ" pour tous ces produits.

Démarrée par quelques agriculteurs (une dizaine) en 1986, l'Association des "Volailles Fermières du Forez" a connu un développement important et compte à ce jour 80 éleveurs de volailles.

C'est la plus importante organisation avicole sur le département de la Loire.

La demande du marché (essentiellement régional) a conduit à faire passer de 335 000 volailles label / an en 1987 à 1 240 000 volailles / an en 1993.

L'Association est composée de l'ensemble des partenaires participant à l'élaboration des volailles de qualité :

*** Les accouveurs :**

- COUVOIR LEUTRAT,
- COUVOIR GAUGUET,
- COUVOIR GOUBIN,

*** Les fabricants d'aliments :**

- DESSERTINE - Feurs (42)
- LOIRALIMENT - Feurs (42)
- LIMAGNE SANDERS - Aigueperse (63)

*** Les producteurs regroupés au sein de la Coopérative Avicole et Colombicole "Vert Forez" (C.A.V.F.) :**

- Producteurs de dindes : 19
- Producteurs de poulets : 62
- Producteurs de chapons : 9

*** Les abattoirs :**

- VALEYRE - Saint Martin-d'Estreaux (42),
- BALLEY - Sorbiers (42),
- FRANCE VOLAILLES - Feurs (42),

***La Chambre d'Agriculture de la Loire.**

L'Association est gérée par un conseil d'administration de 13 personnes représentant l'ensemble des partenaires. (Statuts en annexe 2)

Chaque partenaire passe un contrat ou une convention avec l'Association par lequel il s'engage :

- A respecter les règles définissant l'organisation des relations entre les différents partenaires.

- A respecter un règlement technique, spécifique à chaque label, définissant les normes minimum pour l'obtention d'un produit haut de gamme. (Joint en annexe n°3).

Le financement de l'Association est assuré par des prélèvements effectués sur le produit auprès des différents partenaires.

2. NOM DU PRODUIT

" VOLAILLES FERMIERES DU FOREZ"

3. TYPE DE PRODUIT

**POULET
DINDE
CHAPON**

**ANNEXE 2 DU TRAITE DE ROME
CHAPITRE 2 -
VIANDES ET ABATS COMESTIBLES.**

4. CAHIER DES CHARGES

4.1. DESCRIPTION DU PRODUIT :

Trois types de volailles fermières du Forez existent : poulet, dinde, chapon.

Ces volailles sont élevées :

- avec un aliment à base de céréales contenant un minimum de 70 à 75 % de céréales,

- en plein air, avec un parcours herbeux contigu au bâtiment,

suivant des normes strictes conformément au règlement du label.

4.2. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

La zone géographique déterminée pour la production des volailles fermières du Forez est :

Le département de la Loire et ses cantons limitrophes ;

Cantons limitrophes du Puy-de-Dôme : Montaigut, Pionsat, Menat, St-Gervais d'Auvergne, Manzat, Combronde, Riom, Aigueperse, Ennezat, Randan, Maringues, Chateldon, Lezoux, Pont-du-Chateau, Vertaizon, Thiers, Saint-Rémy-sur-Durolle, Courpière, Billon, Saint-Dier-d'Auvergne, Cunlhat, Olliergues, Saint-Amant-Roch-Savine, Ambert, Saint-Anthème, Viverols, Arlanc.

Cantons de la Haute-Loire : Aurec-sur-Loire, Saint-Didier-en-Velay, Montfaucon, Tence, Yssingeaux, Monistrol-sur-Loire, Bas-en-Basset, Saint-Julien-Chapteuil, Retournac, Vorey, Craponne-sur-Arzon, Blesle, Brioude, Auzon, La Voute-Chillac, Langeac.

Cantons de la Saône-et-Loire : Chauffailles, Sémur-en-Brionnais, Marcigny, La Clayette.

Afin de maintenir un développement harmonieux en période hivernale et permettre la sortie des animaux sur le parcours ~~int~~érieur, il est préférable d'installer des poulaillers jusqu'à une altitude de 850 m. ^{ex}

(Annexe . : Carte de la Loire et cantons limitrophes,
Carte de l'Europe et situation du département).

Honoré d'Urfé

L' Astrée :

"Premier roman de la Littérature Française, qui va faire la renommée du Comté du Forez dans l'Europe du XVIIème siècle.

"Après de l'ancienne ville de Lyon, du costé du soleil couchant, il y a un pays nommé Forez, qui en sa petitesse contient ce qui est de plus rare au reste des Gaules, car étant divisé en plaines et en montaignes, les unes et les autres sont si fertiles, et situées en un air si tempéré, que la terre y est capable de tout ce que peut desirer le laboureur. Au coeur du pays est le plus beau de la plaine, ceinte, comme d'une forte muraille, des monts assez voisins et arrosée du fleuve de Loire, qui prenant sa source assez près de là, passe presque par le milieu, non point encor trop enflé ny orgueilleux, mais doux et paisible. Plusieurs autres ruisseaux en divers lieux la vont baignant de leurs claires ondes, mais l'un des plus beaux est Lignon, qui vagabond en son cours, aussi bien que douteux en sa source, va serpentant par ceste plaine depuis les hautes montaignes de Cervières et de Chalmazel, jusques à Feurs, où Loire le recevant, et luy faisant perdre son nom propre, l'emporte pour tribut à l'Océan."

4.3. TRACABILITE :

Chaque catégorie d'étiquettes a un numéro spécifique différent pour chaque abattoir, celui-ci est indiqué dans les bons d'enlèvement pour identification (annexe n° 4).

A la commande d'étiquettes, l'association indique au fabricant le premier et le dernier n° qu'il devra apposer. La première et la dernière étiquette devront être envoyées pour contrôle, et seront conservées par l'Association. Un tableau par label est tenu à jour pour les commandes suivantes.

A chaque enlèvement, un contrôle a lieu, vérification algébrique du nombre d'étiquettes utilisées, suite logique avec le bon précédent. On doit trouver une cohérence entre le nombre de volailles ramassées et le nombre de volailles labellisées. Si une erreur se glisse, une vérification avec la personne chargée des étiquettes au sein de l'abattoir est demandée, et l'on doit renvoyer un bon rectificatif avec des explications.

Extrait du plan de contrôle mis en oeuvre par la structure de contrôle AUCERT.

Stade d'élaboration	Nature des contrôles
Couvoir	Consultation des certificats d'origine des reproducteurs et des poussins.
Elevage	Vérification du certificat d'origine Rapprochement avec le certificat d'origine reçu à la structure de base
Abattoir	Consultation des bons d'enlèvement et des feuilles d'abattage Consultation des documents découpe - certificats de cession / états de fabrication Vérification de la comptabilité matière et étiquettes et relevé de n° étiquettes, rapprochement ultérieur avec les déclarations d'utilisation d'étiquettes et nombre de volailles abattues
Point de vente	Relevé de n° d'étiquettes et rapprochement avec les déclarations préalables d'étiquettes
Structure de base	Rapprochements à réception des différents relevés effectués lors des visites chez les opérateurs et des enregistrements transmis par les abattoirs et les couvoirs

4.4. METHODE D'OBTENTION :

LE POULET DU FOREZ

- Poulet "Blanc Fermier" agrément n°15.87 Octobre 1987.
- Poulet "Noir fermier" agrément n°02.89 Juin 1989.

Il s'agit de souches "cou nu" avec comme caractéristiques principales :

- Poulet "Blanc Fermier" : Plumage roux avec des pattes blanches, une peau blanche, une chair blanche.
- Poulet "Noir Fermier" : Plumage noir avec des pattes noires, une peau blanche et une chair blanche.

Origines et critères de sélection

Les deux souches "cou nu" blanc et "cou nu" noir, sont produites par les couvoirs LEUTRAT et GAUGUET. Pour la production de labels Fermier du Forez, les deux sexes sont utilisés.

Il s'agit de souches fermières, légères et à croissance lente qui doivent permettre l'obtention de poulets à chair ferme, couverts et à peau fine.

Les poussins sont mis en place à un jour.

Techniques d'élevage

Bâtiments :

Un type de bâtiment précis a été conçu et adapté aux conditions géographiques de la région (altitude moyenne).

La production de poulets label se fait dans des bâtiments neufs : Bâtiments à structure légère, sans fondation ou bâtiments en dur, avec fondations traditionnelles. Module de 400 m², avec 9 mètres de largeur minimum.

Densité :

La densité maximum autorisée est de 11 poulets / m² soit 4400 poulets dans un bâtiment de 400 m². Il ne peut pas y avoir plus de 13 200 poulets présents simultanément par exploitant.

Alimentation :

Elle est étudiée de façon à éliminer les risques d'apparition de goûts anormaux et pour éviter un engraissement excessif.

C'est le choix des matières premières, entrant dans la composition de l'aliment, qui détermine la qualité du produit : Le poulet Fermier du Forez est élevé avec un aliment à base de céréales. Cet aliment contient au minimum 70 % de céréales durant la période d'élevage et au moins 75 % de céréales en période de finition.

Mise en liberté

Les poulets label Fermiers du Forez sont élevés en plein air. Un parcours herbeux de 2 m² par poulet minimum (soit 9 000 m² de parcours pour un bâtiment de 400 m²) est contigu au bâtiment ; il faut une longueur de trappe de 18 mètres minimum. Durant la période d'élevage, les poulets doivent avoir accès au parcours au plus tard le 42ème jour.

Durée de l'élevage :

Les poulets label "Fermiers du Forez" sont abattus à 81 jours minimum. A cet âge, ils pèsent en moyenne 2, 1 kg.

Le délai de consommation après abattage (date d'ACAL inscrite sur l'étiquette) est de 8 jours.

Rotation des lots :

Entre chaque lot, un vide sanitaire de 15 jours minimum est obligatoire. Dans la pratique, il s'écoule trois semaines entre chaque lot, ce qui permet de faire 3,3 à 3,4 lots par an par bâtiment.

LA DINDE FERMIERE DE NOEL DU FOREZ

Le label "Dinde Vert Forez" et Dinde "Comtes du Forez" agrément n° 12.88 de Mai 1988.

Présentation des caractéristiques externes

Pour le label "Vert Forez" et "Comtes du Forez", seules les femelles sont utilisées.
Leurs principales caractéristiques sont : Un plumage noir, des pattes noires, une peau et une chair blanches (ou plutôt légèrement jaunes).

Les dindes pèsent de l'ordre de 4,3 kg à l'abattage.

Origine de selection

La souche utilisée est produite par le couvoir GOUBIN . Il s'agit d'une souche légère, à plumage noir, qui doit permettre l'obtention d'une chair ferme et d'une peau fine.

Techniques d'élevage

Bâtiments, densité d'élevage :

Trois solutions sont possibles pour l'organisation des bâtiments :

- Soit un bâtiment fermé pour la nuit avec une densité maximum autorisée de 6 sujets/m².
- Soit un abri constamment couvert avec une densité maximum autorisée de 8 sujets/m².
- Soit un élevage totalement en extérieur avec obligation de perchoirs (4 sujets/mètre linéaire de perchoir maximum).

Il ne peut y avoir plus de 2 500 dindes mises en place simultanément par exploitant.

Mise en liberté

L'élevage de dindes fermières de Noël "Vert Forez" et "Comtes du Forez" se pratique obligatoirement avec un parcours. La surface de parcours herbeux et ombragé doit être, au minimum de 4 m² par dinde. L'accès au parcours doit se faire au plus tard à 49 jours.

Alimentation :

C'est le choix des matières premières entrant dans la composition de l'aliment qui détermine la qualité du produit. Ce sont les céréales qui constituent la base de l'alimentation des dindes ; dans l'aliment finition, il doit y avoir au moins 70 % de céréales. Les éleveurs de dindes "Vert Forez" et "Comtes du Forez" utilisent beaucoup de céréales de la ferme et notamment du maïs.

Durée d'élevage :

Les dindes fermières "Vert Forez" et "Comtes du Forez" sont mises en place à un jour en juin ou juillet. La durée d'élevage est de 140 jours minimum.

Dans la pratique, pour un abattage au moment des fêtes de fin d'année, l'âge moyen de la dinde fermière de Noël "Vert Forez" et "Comtes du Forez" est de 165 jours. Le poids moyen est alors de 4,3 kg par dinde.

Le délai de consommation après abattage (date inscrite sur l'étiquette) est de 15 jours maximum.

LE CHAPON DU FOREZ

Le label "chapon" agrément n° 23.90 de Décembre 1990.

Présentation des caractéristiques externes et origines

Un chapon est un coq castré à l'âge de 5 à 10 semaines.

Le chapon, au moment de l'abattage, est un animal "âgé". Sa durée d'élevage est de 150 jours minimum (au lieu de 81 jours pour les poulets).

La souche utilisée est la même que celle utilisée pour le poulet fermier "Vert Forez" et "Comtes du Forez" ; souche "cou nu" blanc produite par le couvoir GAUGUET. Cette souche doit permettre l'obtention de chapons à chair ferme, couverts et à peau fine.

Techniques d'élevage

Densité :

Par bâtiment, on ne peut trouver plus de 2 500 chapons. Si l'exploitation est spécialisée il peut y avoir 2 bandes de 2 500 chapons. Dans le cas de bâtiments de moins de 750 chapons, la densité est de 10 sujets / m² jusqu'à l'engraissement et de 5 sujets / m² pendant l'engraissement.

Dans le cas de bâtiment de plus de 750 chapons, et jusqu'à 2 500, la densité est de 6,25 sujets / m² à partir du 89^{ème} jour. L'élevage en bande unique doit être la règle.

Mise en liberté :

Les chapons sont élevés en "plein air". Le parcours devra atteindre 3 à 4 m² par sujet après 10 semaines. L'accès au parcours devra être réalisé au plus tard à l'âge de 6 semaines.

La castration :

La castration chirurgicale est pratiquée entre la 5^{ème} semaine et la 10^{ème} semaine d'âge. Au moment de la castration, l'ablation de la crête est obligatoire, celle des barbillons facultative.

Alimentation :

L'alimentation est semblable à celle des poulets sous label. Les chapons "Vert Forez" et "Comtes du Forez" sont élevés avec un aliment à base de céréales. L'alimentation doit comporter 75 % minimum de céréales à partir de 70 jours et 80 % minimum en période de finition.

Durée d'élevage :

Les chapons "Vert Forez" et "Comtes du Forez" sont mis en place à un jour début juillet. La durée d'élevage est de 150 jours minimum. Dans la pratique, pour un abattage au moment des fêtes de fin d'année, l'âge moyen du chapon "Vert Forez" et "Comtes du Forez" est de 24 semaines. Le poids moyen est alors de 4,2 kg.

4.5. lien avec l'ORIGINE GEOGRAPHIQUE.

L'enregistrement de l'IGP, aura pour les Volailles Fermières du Forez des perspectives intéressantes :

- Faire reconnaître l'identité historique du produit dans la région.
- Consolider une production dans une zone difficile de moyenne montagne.

1) Une légitimité historique

Le Forez, à l'Est du département de la Loire découvre les contreforts du Massif Central. Dans ces pays de moyenne montagne l'autoconsommation pour l'alimentation familiale tenait une grande part. Les volailles participaient à cette autoconsommation. Chaque maison avait son poulailler (Musée Alice Taverne Ambierle remarquable par rapport à cette époque).

Avec l'industrialisation massive du pays se sont ouverts de nouveaux débouchés. Les foires à la volaille constituaient un bon complément pour les paysans du Forez qui fournissaient les grands bassins de population. Ainsi la foire de Sainte Agathe la Bouteresse est reconnue depuis plus d'un siècle pour ses dindes à engraisser à l'occasion de Noël (Association Française pour l'Avancement des Sciences Cession d'Aout 1887, Saint-Etienne, T1). Ou encore la foire de Grégnieux au printemps où l'on se procure les jeunes volailles. Citons également les marchés en vif de Sury le Comtal, de Feurs, de Montbrison.

Signalons que le cou nu français d'aujourd'hui est en fait le cou nu du Forez. Nous vous invitons à lire tout particulièrement les témoignages de Mrs FLORSCH et WILTZER (annexe 1 - revue avicole février 80 - Nov.Déc. 87) illustrant avec précision nos propos.

Les Annales de la Société d'Agriculture, Industrie, Sciences, Arts et Belles lettres de la Loire (1824 à 1933) font état de Concours de Volailles aux différents Comices de Feurs et Concours Agricoles de Feurs et de Saint-Etienne. Apparaît dans ces concours une race locale, le Cou nu du Forez, préservé par l'Association Ferme et dont les standards ont été reconnus par l'Entente Européenne d'Aviculture (standards : revue scientifique annexe N° 5).

Aujourd'hui, les producteurs de Volailles Fermières du Forez ont tout naturellement choisi une race Cou nu pour ces volailles par respect de l'identité régionale, par connaissance de l'histoire, et dans un souci de produire des volailles de qualité.

2) Vers une tradition culinaire

Les volailles, grâce à une production locale de qualité, ont pris place sur les meilleures tables de la région. En effet, la tradition culinaire est forte dans la Loire et des grands noms de la cuisine exercent leurs talents dans le département Troisgros à Roanne, Étéocle à Montrond, Gagnaire à Saint-Etienne, autant de noms prestigieux pour défendre la cuisine à base de volailles du Forez.

Ces grands chefs n'ont pas hésité à présenter dans leur carte des recettes régionales à base de volailles du Forez (annexe 6 recueil de recettes), en les associant aux produits les plus réputés de la région : AOC Côtes Roannaises, Côtes du Forez, Fourme de Montbrison, lentilles du Puy.

3) Une filière organisée.

Grâce à la volonté de quelques aviculteurs, la production de volailles du Forez s'est développée ces dernières années. Un projet de filière a été mis en place. Aujourd'hui ce sont plus de 80 producteurs (contre 10 il y a 6 ans), 3 abattoirs ligériens (250 emplois) qui font vivre la filière Volaille dans leur pays.

Les volailles Fermières du Forez sont en vente directe à la ferme, sur les marchés, en boucheries traditionnelles et en grandes surfaces. La clientèle est forézienne et régionale et s'identifie bien dans le Forez.

Leur production de qualité est réalisée grâce à un travail de qualité, dans des conditions parfois difficiles (Moyenne Montagne).

OBTENIR L'IGP C'EST ASSURER AUX PRODUCTEURS QUE LEURS EFFORTS POUR MAINTENIR UNE FILIERE VOLAILLE DANS LE FOREZ N'ONT PAS ETE VAINS, C'EST RECONNAITRE L'EXISTENCE D'UNE TRADITION HISTORIQUE DE LA VOLAILLE DE QUALITE DANS LE FOREZ.

STRUCTURE DE CONTROLE

**AUCERT
AUVERGNE CERTIFICATION
12, Avenue Marx Dormoy
63012 - CLERMONT FERRAND CEDEX
TEL : 73-43-44-45
FAX : 73-93-56-73**

En annexe n° 7, copie de l'avis du 19/10/1993 de la section des labels de la Commission Nationale des labels et de la Certification de Conformité précisant qu'Aucert a obtenu un avis favorable à sa demande d'agrément en tant qu'organisme certificateur conforme aux dispositions de la norme NF/EN 45011.

6. ETIQUETAGE

Etiquetage et marques : (modèles étiquettes : annexe n° 8)

Carte de visite du produit, l'étiquette constitue le lien entre le producteur et le consommateur. Pour être informative et répondre aux aspirations des consommateurs elle doit être complète et précise.

Chaque étiquette doit comporter des mentions obligatoires et des mentions complémentaires qui permettent de définir les caractéristiques des produits labellisés. A côté d'une partie informative, obligatoire dans le cadre du label, peut se trouver une partie commerciale réservée à la promotion du produit.

Les mentions réglementaires et spécifiques figurent dans un cadre uniforme à l'ensemble des volailles labellisées à côté du "LABEL ROUGE" (dans les proportions fixées par le Ministère de l'agriculture minimum 20 x 25 mm, maximum 44 x 55 mm) suivi d'un numéro d'homologation et sous le titre "CERTIFIE PAR..." suivi du nom et de l'adresse de l'Organisme Certificateur, responsable de la certification.

A - Les mentions réglementaires :

Textes concernés :

décret du 7 décembre 1984 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

a) La dénomination du produit :

L'expression sous label est facultative.

b) L'identification de l'abattoir :

Le numéro d'identification délivré par les services vétérinaires doit être précédé de l'expression "abattu et conditionné par".

c) La présentation :

- Effilée
- Eviscérée (ou prête à cuire)

d) Le délai limite de consommation.

e) La date qui figure en clair après la mention "à consommer avant le..." est le 9^{ème} jour pour les poulets et le 16^{ème} jour pour les dindes et chapons.

L'étiquette mentionnant "à consommer avant le..." doit obligatoirement identifier l'abattoir soit par sa dénomination soit par le rappel de son numéro d'agrément afin d'éviter d'éventuelles pratiques de réétiquetage.

B - Les mentions spécifiques :

a) La durée d'élevage minimum est exprimée en jours. Aucune tolérance n'est admise.

b) Le mode d'alimentation est indiqué sous la forme suivante :
"Alimenté avec 70 % de céréales". Toute autre mention doit être définie dans le règlement technique et agréée par la Commission Nationale des labels.

7. EXIGENCES NATIONALES OU COMMUNAUTAIRES

Les notices techniques homologuées par arrêté ministériel définissant les conditions minimales à remplir pour l'obtention d'un label concernant les poulets, dindes et chapons,

Les règlements techniques de label homologués "Vert-Forez",

Les articles L115-21 à L115-26 du code de la consommation relatifs aux labels agricoles,

Le décret N° 83-507 du 17 juin 1983 relatifs aux labels agricoles,

Le décret N° 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires,

Le règlement CEE N° 2891/93 de la commission du 21 Octobre 93, modifiant le règlement CEE N° 1538/91 portant modalités d'application du règlement CEE N° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille,

Le décret du 17 mars 1367 relatif à la commercialisation de volailles,

Concernant la structure de contrôle : la norme NF/EN 45011 (critères généraux concernant les organismes procédant à la certification des produits).