

DEMANDE D'ENREGISTREMENT
D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

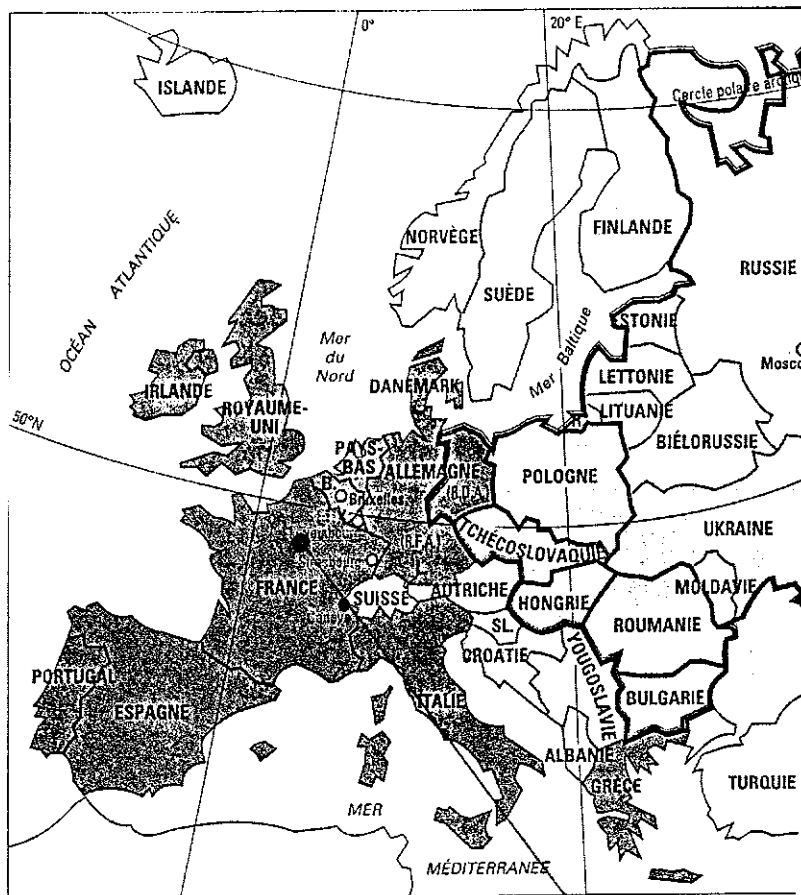
pour les

VOLAILLES DU GATINAIS

ORGANISME DEMANDEUR

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

LA COMMUNAUTE EUROPEENNE



GATINAIS

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 :

Avis favorable de la C.N.L.C.C. pour la structure de contrôle SYNDIM.

I – GROUPEMENT DEMANDEUR

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 au :

CODIVOL VOLAILLES COEUR DE FRANCE
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

PRO.VO.GA
Faubourg du Gâtinais
45340 BOISCOMMUN

- 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

JAMAIN SA
18410 CLEMONT/SAULDRE

THOREAU SA
B.P. 6
45270 LADON

SOMBAC
Pouigny Notre Dame
36160 SAINTE-SEVERE/INDRE

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

GUYOMARC'H
Quai du Canal
45120 CHALETTE/LOING

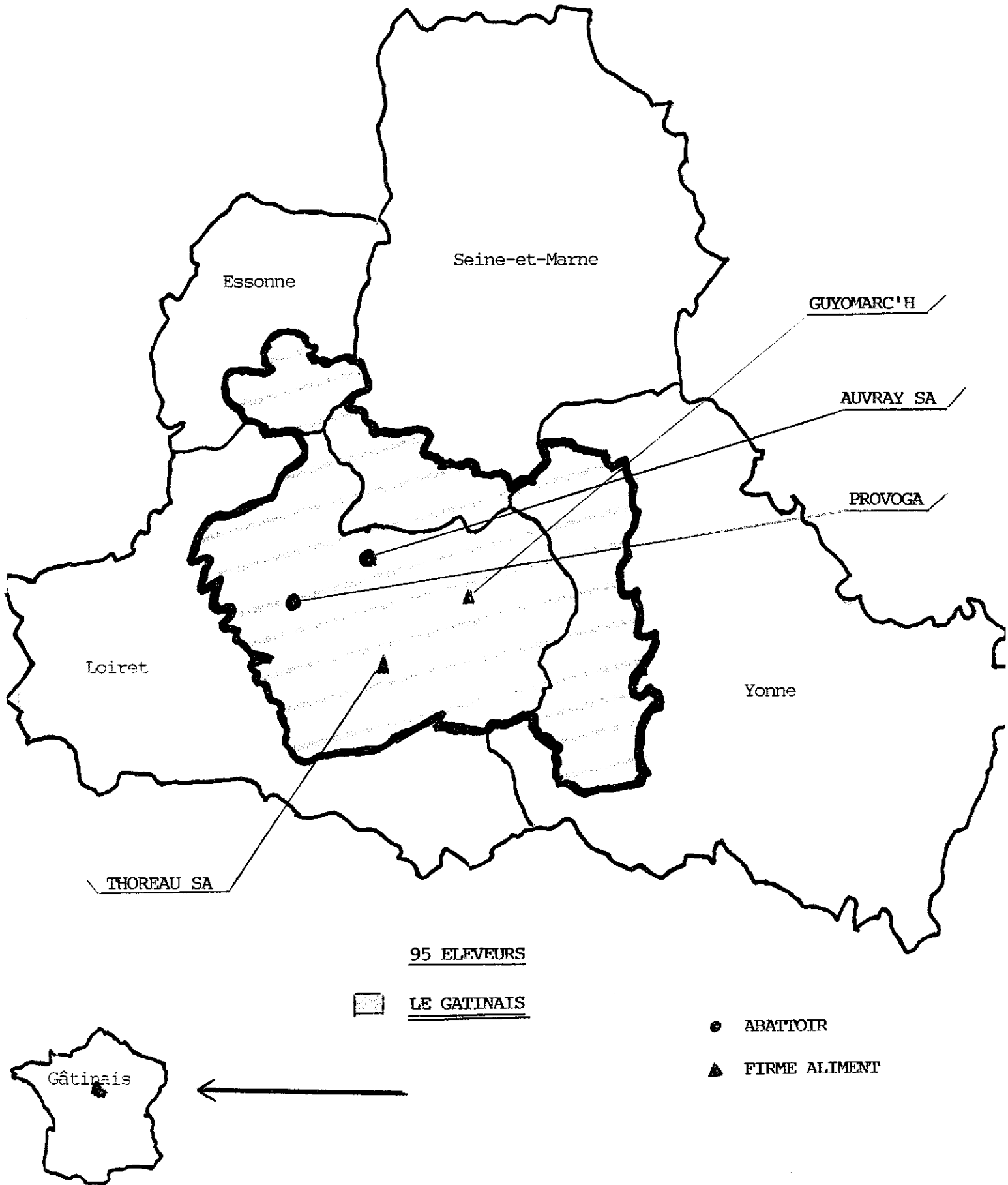
- 190 ELEVEURS

répartis sur les départements suivants :

. Cher	. Indre
. Indre-et-Loire	. Eure-et-Loire
. Loiret	. Loir-et-Cher
. Yonne	. Seine-et-Marne

et leurs cantons limitrophes.

REPARTITION GEOGRAPHIQUE DES PARTENAIRES



II - NOM DU PRODUIT

"VOLAILLES DU GATINAIS"

LISTE des PRODUITS CONCERNES présentés frais ou surgelés :

POULET	entier ou en découpe
PINTADE	entière ou en découpe
CANARD DE BARBARIE	entier ou en découpe
DINDE	entière
CHAPON	entier
POULARDE	entière
OIE	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 Gâtinais 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 Gâtinais s'effectue exclusivement sur les départements de l'Essonne, de la Seine-et-Marne, du Loiret et de l'Yonne, dans les 256 communes définies ci-après à la page 9/28.

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 16/28) ;
- 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.

Demande d'enregistrement I.G.P. - Volailles du Gâtinais - SYNDIM - GK/12.93 - Page 9/28

339 GATINAIS

047 BAULNE	184 COURDIMANCHE SUR ESSONNE	408 MOIGNY-SUR-ECOLE
069 BDIGNEVILLE	195 DANNEMOIS	412 MONDEVILLE
080 BOISSY LE CUTTE	198 D' HUISSON LONGUEVILLE	463 ONCY-SUR-ECOLE
095 BOURAY SUR JUINE	232 FERTE ALAIS	473 ORVEAU
099 BOUTIGNY SUR ESSONNE	273 GIRONVILLE SUR ESSONNE	507 PRUNAY SUR ESSONNE
- 112 BROUY	293 GUIGNEVILLE SUR ESSONNE	508 PUISELET LE MARAIS
121 BUND BONNEVAUX	315 ITTEVILLE	599 SOISY SUR ECOLE
129 CERNY	359 MAISSE	629 VALPUISEAUX
- 137 CHAMPHOTTEUX	399 MESPUIITS	639 VAYRES SUR ESSONNE
180 COURANCES	405 MILLY LA FORET	654 VIDELLES

338 BOCAGE GATINAIS

035 BIENNES	184 FLAGY	489 VAUX SUR LUNAIN
050 BRANSLÉS	261 LORREZ-LE-BOCAGE-PREAUX	500 VILLEBEON
054 BROSSE MONTCEAUX	313 MONTMACHOUX	501 VILLECERF
071 CHAINTREAUX	338 NOISY RUDIGNON	504 VILLEMARECHAL
115 CHEVRY EN SEREINE	353 PALEY	506 VILLEMER
158 DIANT	387 REMAUVILLE	516 VILLE SAINT JACQUES
161 DORNELLES	399 SAINT ANGE LE VIEL	531 VOULX
168 EGREVILLE	458 SOUPPES SUR LOING	
172 ESMANS	465 THOURY FERDTTES	

339 GATINAIS

003 AMPONVILLE	099 CHATEAU LANDON	244 LARCHANT
009 ARVILLE	102 CHATENOU	267 MADELEINE SUR LOING
011 AUFFERVILLE	110 CHENOU	271 MAISONCELLES EN GATINAIS
027 BEAUMONT DU GATINAIS	112 CHEVRAINVILLIERS	297 MONDREVILLE
041 BOISSY AUX CAILLES	178 FAY LES NEMOURS	342 OBSONVILLE
045 BOUGLIGNY	198 FROMONT	348 ORMESSON
046 BOULANCOURT	200 GARENTREVILLE	395 RUMONT
056 BURCY	207 GIRONVILLE	471 TOUSSON
060 BUTHIERS	220 GUERCHEVILLE	
088 CHAPELLE LA REINE	230 ICHY	

338 GATINAIS PAUVRE

004 AMILLY	129 DOUCHY	247 PANNES
017 AUVILLIERS EN GATINAIS	136 ERVAUVILLE	249 PAUCOURT
026 BAZOCHES SUR LE BETZ	145 FERRIERES	250 PERS EN GATINAIS
031 BELLEGARDE	148 FONTENAY SUR LOING	256 PRESNOY
032 BIGNON MIRABEAU	149 FOUCHEROLLES	257 PRESSIGNY LES PINS
035 BOISCOMMUN	150 FREVILLE DU GATINAIS	259 QUIERS SUR BEZONDE
061 CEPOY	156 GIROLLES	265 ROSOY LE VIEIL
066 CHAILLY EN GATINAIS	161 GRISELLES	275 SAINT FIRMIN DES BOIS
068 CHALETTE SUR LOING	165 GY LES NOMAINS	279 SAINT GERMAIN DES PRES
073 CHANTECOQ	185 LOMBREUIL	281 SAINT HILAIRE LES ANDRESIS
076 CHAPELLE SAINT SEPULCRE	189 LOUZOUER	283 SAINT HILAIRE SUR PUISEAUX
077 CHAPELLE SUR AVEYRON	201 MERINVILLE	287 SAINT LOUP DE GONNOIS
083 CHATEAURENARD	208 MONTARGIS	288 SAINT LOUP DES VIGNES
091 CHEVANNES	209 MONTBARROIS	293 SAINT MAURICE SUR FESSARD
092 CHEVILLON SUR HUILLARD	210 MONTBOUY	306 SELLE EN HERMOY
094 CHEVRY SOUS LE BIGNON	211 MONTCORBON	307 SELLE SUR LE BIED
097 CHUELLES	212 MONTCRESSON	312 SOLTERRE
102 CONFLANS SUR LOING	215 MONTLIARD	321 THIMORY
104 CORQUILLEROY	216 MORNANT SUR VERNISSON	322 THORAILLES
105 CORTRAT	229 NOGENT SUR VERNISSON	329 TRIGUERES
112 COUR MARIIGNY	230 NOYERS	332 VARENNES-CHANGY
113 COURTEMAUX	239 OUSOY EN GATINAIS	338 VILLEMANDEUR
115 COURTENAY	242 OUZOUER DES CHAMPS	339 VILLEMOUTIERS
127 OOROVIVES	243 OUZOUER SOUS BELLEGARDE	345 VIMORY

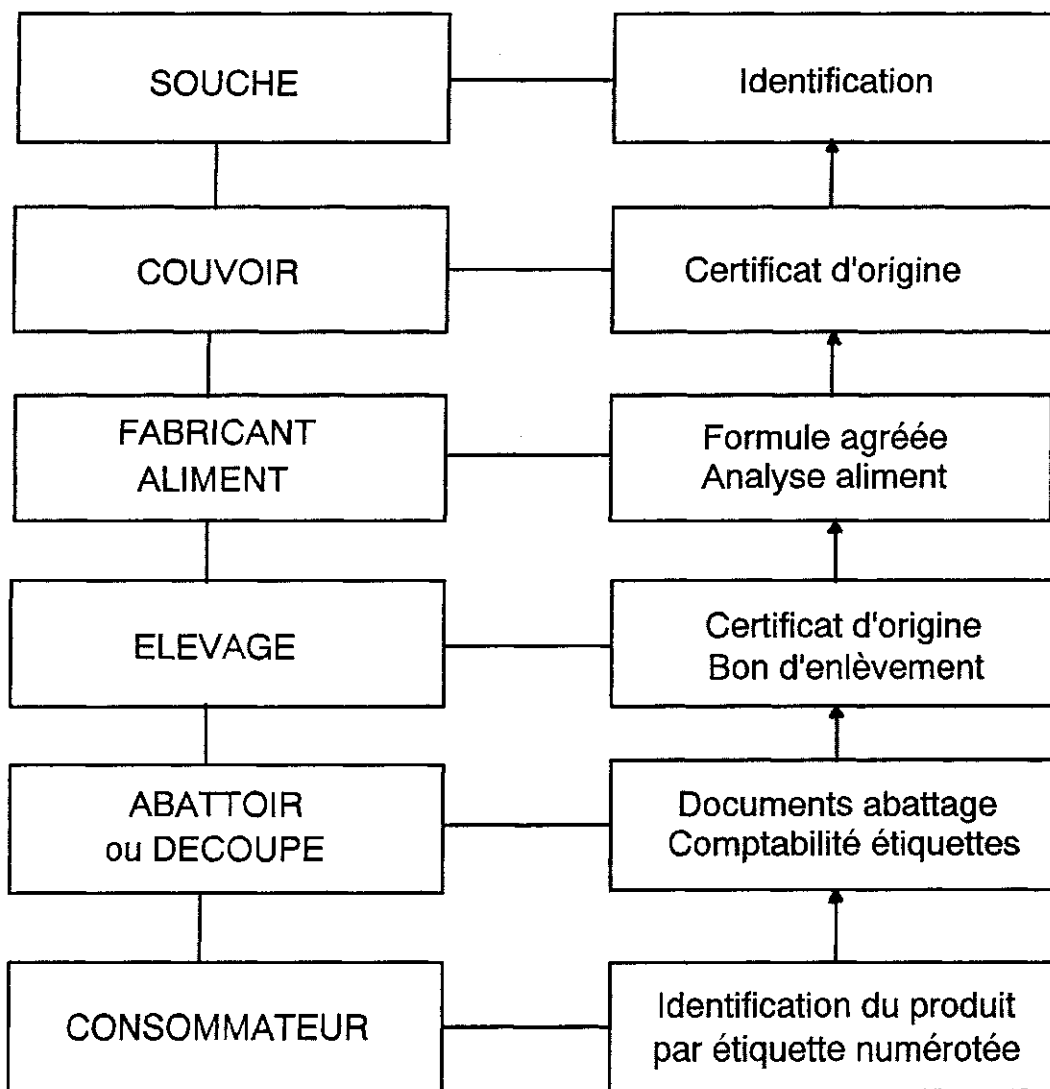
339 GATINAIS RICHE

010 ASCOUX	110 COURCELLES	207 MIGNERETTE
013 AUGERVILLE LA RIVIERE	114 COURTEHPIERRE	219 MOULON
014 AULNAY LA RIVIERE	124 DESMONTS	220 MANCRAY SUR RHAROE
018 AUXY	125 DIMANCHEVILLE	222 NARGIS
021 BARVILLE EN GATINAIS	131 ECHILLEUSES	225 NEUVILLE SUR ESSONNE
022 BATILLY EN GATINAIS	132 EGRY	233 ONDREVILLE SUR ESSONNE
030 BEAUNE LA ROLANDE	151 GAUBERTIN	237 ORVILLE
033 BOESSE	157 GIVRAINES	255 PREFONTAINES
041 BORDEAUX EN GATINAIS	158 GONDREVILLE	258 PUISEAUX
045 BOUILLY EN GATINAIS	159 GRANGERMONT	294 SAINT MICHEL
047 BOUZONVILLE AUX BOIS	176 JURANVILLE	303 SCEAUX DU GATINAIS
050 BOYNES	177 LAAS	328 TREILLES EN GATINAIS
054 BRIARRES SUR ESSONNE	178 LADON	343 VILLEVOQUES
056 BRONEILLES	186 LORCY	348 YEVRE LA VILLE
078 CHAPELON	205 MEZIERES EN GATINAIS	
103 CORBEILLES	206 MIGNERES	

338 GATINAIS PAUVRE

003 AILLANT SUR THOLON	180 FOUCHERES	369 SAINT-SEROTIN
036 BELLIOLE	209 JOUY	370 SAINT VALERIEN
037 BECN	229 LIXY	380 SAVIGNY SUR CLAIRIS
054 BRANNAY	245 MARSANGY	384-SENAH
060 BUSSY LE REPOS	264 MONTACHER VILLEGARDIN	388 SEPEAUX
063 CELLE SAINT CYR	274 MAILLY	397 SOMMECAISE
088 CHASSY	281 ORMES	404 SUBLIGNY
094 CHAUMOT	294 PERREUX	428 VALLERY
100 CHEROY	298 PIFFONDS	440 VERLIN
103 CHEVILLON	313 PRECY SUR VRIN	442 VERNY
113 COLLEMIERS	317 PRUNOY	450 VILLEBOUGIS
116 CORNANT	327 ROUSSON	454 VILLEFRANCHE
126 COURTOIN	334 SAINT AUBIN CHATEAU NEUF	459 VILLENEUVE LA DONNAGRE
133 CUCOT	350 SAINT LOUP D'ORDON	466 VILLEROY
138 DICY	353 SAINT MARTIN D'ORDON	467 VILLETHERRY
143 DOULLOT	356 SAINT MARTIN SUR OCRE	473 VILLIERS SUR THOLON
144 DOMATS	360 SAINT MAURICE LE VIEIL	484 VOLGRE
151 EGRESELLES LE BOCAGE	361 SAINT MAURICE THIZOUAILLE	
163 FEPE LOUPIERE	366 SAINT ROMAIN LE PREUX	

TRACABILITE DU PRODUIT



d) Méthode d'obtention

Les volailles du Gâtinais 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 Gâtinais 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 canards	: 8/m ²
pour les canettes	: 10/m ²
pour les chapons	: 6,25/m ²
pour les poulardes	: 6,25/m ²
pour les oies	: 5/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 canards de barbarie	: 2 m ² /sujet
pour les chapons	: 4 m ² /sujet
pour les poulardes	: 3 m ² /sujet
pour les oies	: 10 m ² /sujet

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

- 6 semaines pour les poulets, chapons, poulardes et oies ;
- 7 semaines pour les dindes ;
- 6 ou 8 semaines pour les pintades et canards de barbarie (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 et les oies
- 77 jours pour les canettes de barbarie
- 84 jours pour les canards de barbarie
- 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 et chapons | : 15 jours après abattage, jour d'abattage non compris |
| pour les canards de barbarie | : 11 jours après abattage, jour d'abattage non compris |
| pour les poulardes | : 15 jours après abattage, jour d'abattage non compris |
| pour les oies | : 17 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 rotir, 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

Dom Guillaume Morin, Grand Prieur de l'Abbaye Royale de Ferrières en Gastinois, par un document de géographie historique de 1630, nous apprend que les Romains se plaisaient dans le Gâtinais (Cf. document G.1 et G.2 pages 19 et 20/28).

Il y décrit l'étendue de cette région qui était bien plus vaste que celle d'aujourd'hui, située de part et d'autre de la Vallée du Loing, entre Seine et Loire. C'est une terre de transition entre l'Île de France et la Bourgogne, un carrefour économique au trafic intense qui de tout temps s'est révélé florissant.

De nombreux vestiges depuis l'époque gallo-romaine confirment non seulement une activité d'échanges économiques importants mais également une activité culturelle et religieuse de tout premier plan animée par les Abbayes comme celle de Ferrières (Renaissance Carolingienne).

Cette vieille région historique, tout en changeant de caractère aujourd'hui, garde des éléments d'unité typique sur une zone ainsi délimitée (Cf. document G.3 et G.4 pages 21 et 22/28).

Les conditions naturelles ont façonné le paysage rural. Par définition, la Gâtine est un "sol mouillé" qui n'est guère favorable aux cultures comme la betterave.

Les terres sont maigres et il ne faut compter que sur des rendements moyens.

Quant au climat, il n'est pas des plus favorables : le printemps, trop souvent tardif et humide, est particulièrement gênant pour les céréales cultivées sur les terres "mouilleuses".

Dans ces conditions, la région pourrait bien paraître mériter son nom de Gâtine, synonyme de pays pauvre.

Quant à l'habitat, il est loin d'être uniforme ; nombreuses sont les maisons dispersées, voire isolées, entourées de quelques hectares de prairies, alternant avec des champs, des bois, des marais et des étangs ; un paysage qui se prête tout naturellement à la production laitière. C'est donc un ensemble de petites exploitations de 25 à 50 hectares et de 15 à 25 vaches laitières qui se trouve le plus répandu.

Il n'est donc pas surprenant – pour subvenir aux besoins des exploitations – de voir apparaître une autre activité moins dépendante des conditions naturelles : ***l'élevage de volailles***. C'est ainsi que dans chaque gros bourg apparaît une construction qui prendra une importance particulière :

"La Halle".

Placée généralement au milieu du bourg, la Halle permet de mettre à couvert par temps de pluie plusieurs centaines, voire plusieurs milliers de personnes qui se livrent au commerce de leurs produits ; les marchands y achètent toutes sortes de denrées dont beaucoup de volailles pour l'approvisionnement de Paris.

Ainsi à la Halle de Ladon, les marchés et foires s'y tiennent depuis 300 ans (Cf. document G.5 page 23/28).

C'est ainsi qu'un certain nombre de bourgs se font une solide réputation à travers l'importance de leurs marchés comme Courtenay (Cf. document G.6 (photo) page 24/28) – Chateaufrenard – Montargis – Bellegarde – Puisseau – et que le savoir faire des fermières aboutit même à la création d'une souche du Gâtinais.

La Gâtinaise est une de nos vieilles races françaises dont les qualités ne peuvent être mieux résumées que dans le paragraphe ci-joint (Cf. document G.7 page 25/28) qui met en évidence l'existence d'une magnifique volaille unanimement appréciée en France et à l'étranger où elle possède de nombreux adeptes pour ces qualités de chair.

Le Gâtinais a de tout temps été réputé pour ses productions de basse-cour, c'est tout naturellement qu'un nombre important de négociants en volailles se développa vers les années 1920, au point de constituer un ***Syndicat de Volailles du Gâtinais*** qui a toujours son existence. L'aviculture devient rapidement une production annexe nécessaire à la valorisation des petites exploitations.

Grâce au dynamisme de plusieurs abattoirs vers les années 50, l'aviculture du Gâtinais prend un essor industriel pour atteindre aujourd'hui une production de plus de 15 millions de volailles par an.

En même temps, la production de poulets fermiers Label Rouge connaît un développement remarquable, notamment avec le Poulet Fermier Malvoisine en 1975, suivi du Poulet Fermier du Gâtinais en 1988, pour atteindre en 1992 plus de 1.500.000 soit près de 2 % de la production nationale, confirmant s'il en était besoin, une volonté de maintenir et de développer une vocation avicole venue des temps les plus reculés.

"LE GATINAIS"

(Anciennement Gastinois)

Document de géographie historique de Dom Guillaume Morin, Grand Prieur de l'Abbaye Royale de FERRIERES EN GASTINOIS (1630)

*
* *

Définition - Etendue - Caractère - Productions - Région privilégiée particulièrement recommandée pour ses nombreux avantages naturels.

*
* *

"Appelé par les latins "Vastinium" (Gastinois) et non "Gastinetum" (territoire de Poitou en diocèse de Maillesay ou diocèse de parthenay, appelé vulgairement "Gastine"°.

"Gastine" du mot grec "ventre" symbole d'abondance dans "Venter tuus sicut area nus tritici", pays où abonde une grande quantité de froment.

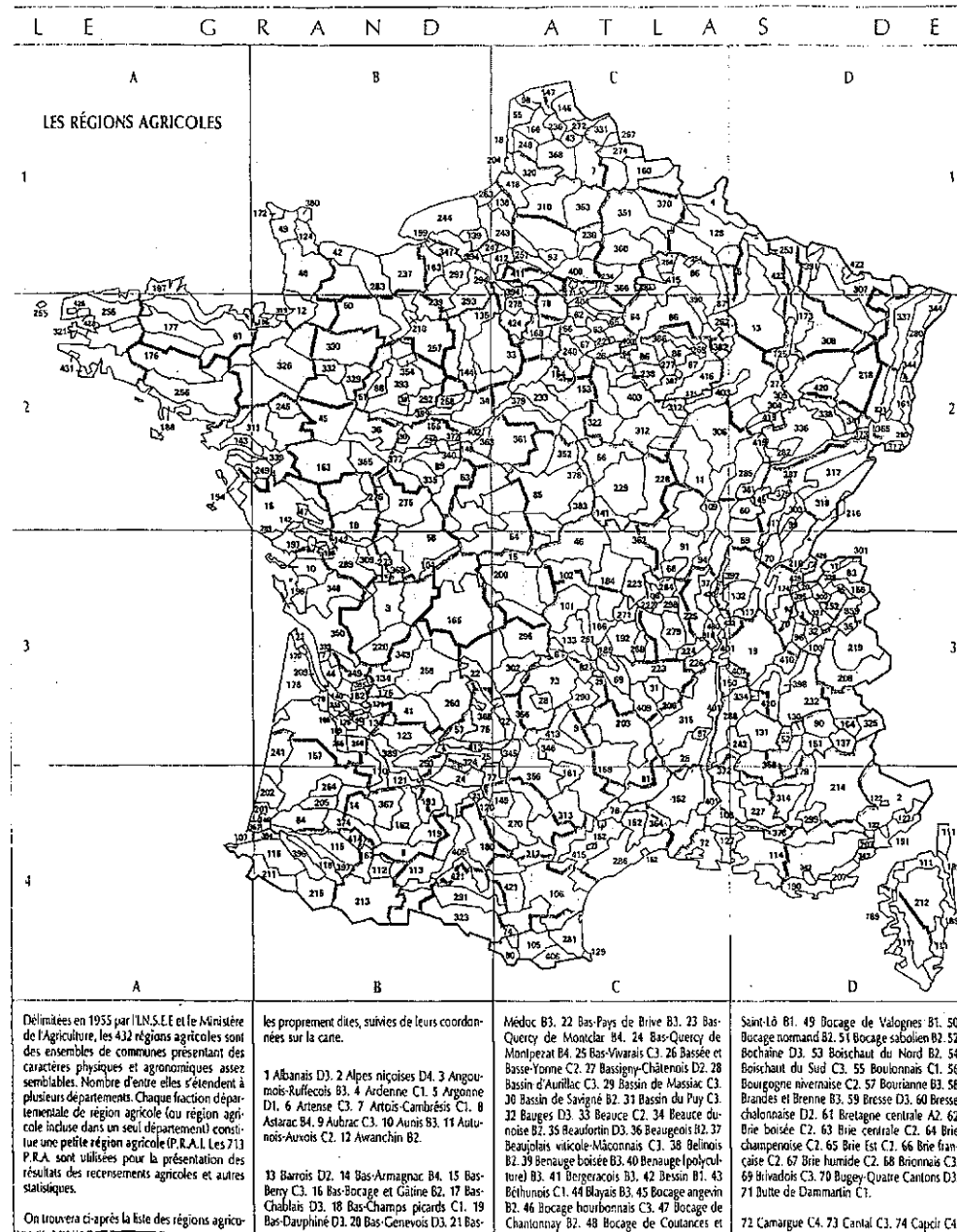
"Gastinois - Vastinois - Vastum (large et étendue), parce que du temps des Romains et de Jules César, qui se plaisait au Gastinois, il y avait une bien plus vaste étendue qu'il n'a à présent; il était presque tout couvert de bois et pasturages, qui aboutissaient à la Champagne d'un côté, et de l'autre au pays du Mans, traversant toute la Bausse (Beauce) ou bien parce que le Paix estait vile et sablonneux.

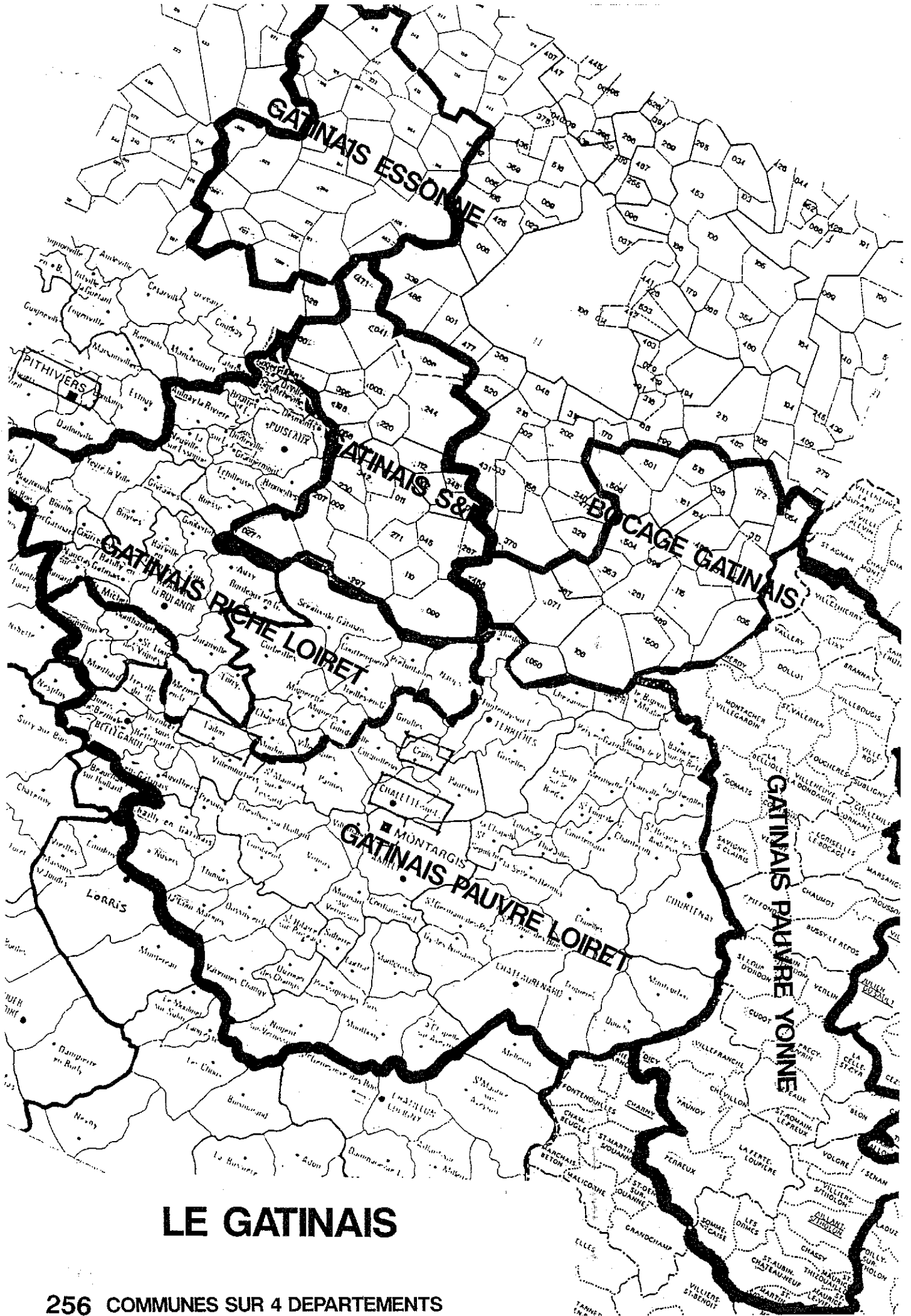
Les gens du Gastinois, encore appelés Melodoniens à cause de la ville de Melun, qui a été quelquefois la capitale du Gastinois comme ceux de Hurepoix appelés Parisiens d'autant plus que Paris estait la ville capitale de l'Hurepoix, Martel appelé Charolis le pays qui est entre les deux rivières de Seine et de Loire, auparavant nommé Gaudine à cause de ses bois et forests, aussi appelées Gaudine par les anciens Gaulois... territoire sec et sablonneux du pays, y ont attiré autrefois les anciens druides et maintenant les rois et plusieurs gentilshommes pour le plaisir de la chasse.

Le Hurepoix supplée la fertilité du Gastinois par la fécondité que Papius Masson, en la description de la France par les fleuves appelle "Vvaporuim fœelix Regio" Région d'Hurepoix heureuse à cause qu'il abonde en toutes sortes de commoditez pour la vie de l'homme.

Les fruits et les denrées principales qui setransportent es autres province du Gastinois, consistent en bonnes huiles de noix, en safran excellent, que l'on tient pour le meilleur de l'Europe, qui croit au territoire de Bouennes, et est singulièrement estimé des allemans qui en font grand traffict; le poisson aussi s'y trouve très excellent et en abondance, à cause de la multitude de ses fleuve et estangs et est ordinairement choisi pour la table du Roy; quant aux autres fruits du pays, ils ne sont autrement exquis pour le trafic. Le pays ainsi "diversifié" de bois, de rivières, de plaines et montagnes, est fortsain et agréable, qui est grandement peuplé, et voit-on que ceux qui y ~~habitent~~ vivent (vivent) ordinairement en vue de longue santé, et meurent pliens d'années en vue honorable de vieillesse, plus qu'en aucune région de France. Ce qui a excité nos Rois, de faire construire des lieux de plaisance en ce pays pour y habiter aussi la plus belle et royale maison qui soit en Europe, scouvoir (savoir) Fontainebleau, est bastie en cette province.







LE GATINAIS

256 COMMUNES SUR 4 DEPARTEMENTS

LA HALLE

Ladon possède une halle très grande. *"... C'est une très belle halle, placée au milieu du bourg, dans le cas de mettre à couvert par les temps de pluie et réfugier trois à quatre mille personnes..."* *"Située au milieu de la place publique de ladite commune, elle est construite en bois sur poteaux et couverte en tuiles"*. Elle ne possède pas le clocheton qui la surplombe de nos jours et qui proviendrait du château (mais c'est une supposition...). Elle ne sera construite sur le plan actuel qu'en 1838. C'est Balthazar de la Châtre qui l'avait fait ériger en 1545 sur l'emplacement d'un arpent de vigne acheté par son père Joachim seigneur de Bésigny, Paturanches et Ladon.

Les marchés et foires qui s'y tiennent depuis 300 ans sont importants : un marché par semaine le mardi et quatre foires dans l'année : le mardi d'après la St-Antoine (en janvier), le 1^{er} mardi de carême, le jour de la St-Philippe (début mai) et le mardi qui suit la Saint Barthélémy (en août). Les gens de la campagne viennent y vendre les produits de leur récolte ou leur production et les marchands y achètent toutes sortes de denrées dont beaucoup de volailles. Le commerce du bétail n'y est pas très développé, le grand marché aux bestiaux se tenant à Beaumont. Les problèmes dus au mauvais état des chemins n'arrangent guère les commerçants : *"Les marchands forrains essuye des désagrèments et granues pertes, surtout ceux qui tous les mardy ce transportent au marché de Ladon pour acheter des veaux, volailles et autres denrées pour l'approvisionnement de Paris, ainsy que les gens de la campagne des différents lieux qui ne peuvent vendre leurs denrées à notre marché..."*

Cette halle est bien utile aussi pour les réunions importantes qui regroupent tous les habitants. En septembre 1789, la municipalité et tous les ladonnais s'y réunissent : *"Nous nous sommes transportés sous les halles du dit Ladon, lieu et heure que nous avons fait et indiqué par le tambour de cette paroisse, où là étant les habitants du dit Ladon assemblés, nous avons fait lecture à haute voix que nous jurons et affirmons à être fidels à la nation à la loy et au Roy. Ensuite nous avons des dits habitants présents reçu le serment par lequel ils ont tous juré et promis d'être fidels à la nation, à la roy et au Roy..."*

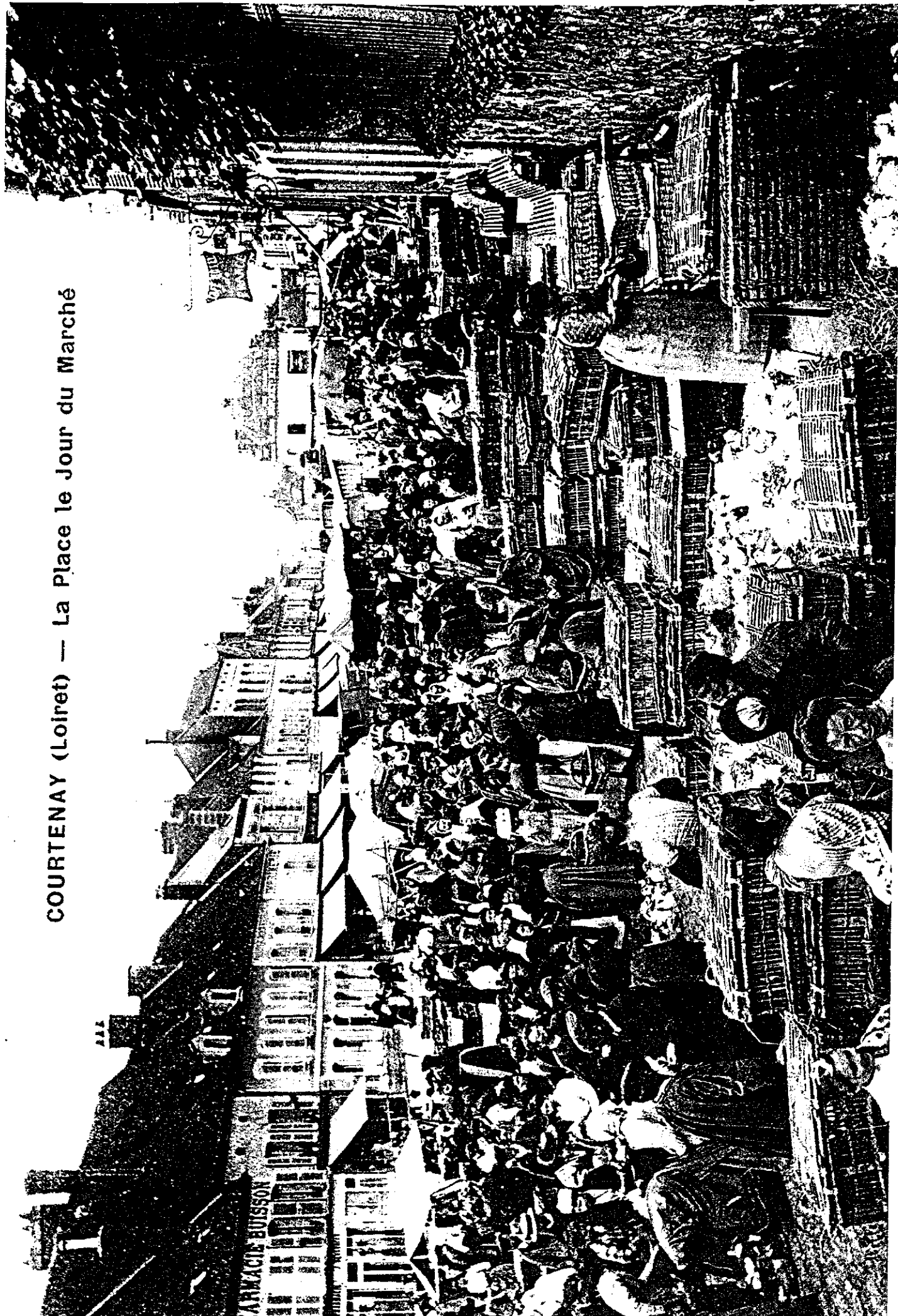
L'EGLISE

L'église St-Hilaire sert également aux assemblées des habitants. *"... à l'issue de la messe, assemblés au son de la cloche, en la manière accoutumée"*. Les réunions de notables ont lieu quelquefois sous le porche érigé sur la façade ouest de l'église. Ce n'est qu'en 1855 que suite à une délibération du conseil municipal *"... le conseil autorise Monsieur le maire (Vrain Nicolas Chauvet) à faire démolir le porche inférieur qui déshonore l'entrée de l'église et à employer une partie des matériaux qui en proviendront à la réparation des éperons de l'église du côté de la rue qui ont besoin d'être repris en sous-œuvre."* Ce porche avait été construit un siècle auparavant en 1758 par des maîtres charpentiers du Pays de la Marche. *"... un portail en bois de charpente au pignon de l'église du dit Ladon, à la grande porte du côté d'occident... il y sera fait quatre ouverture en forme de croisée, deux sur le devan du côté de la porte qui sera au milieu et une à chaque bout..."*

La couverture du clocher a été refaite en 1774 et la charpente restaurée. Le clocher est recouvert d'ardoises et le reste de la toiture de tuiles. Pas de clocher sans cloche : l'église en possède trois à la fin du XVIII^e siècle. La plus grosse des trois a d'ailleurs été baptisée en 1653 par Jean Foudreau, curé de Ladon. *"La grosse cloche de Ladon a été bénite le jour St-Jacques 1658 par moy curé soussigné nommée par Messire de Larivière pour Monseigneur de Beaumont et de son nom : Nicolas. Fait le 28 juillet 1658 - Foudreau -"* (registres paroissiaux de Ladon). En septembre 1788, Antoine Morot fondeur de cloches demeurant en Lorraine et venant d'Orléans est chargé de *"... refondre la seconde cloche de cette paroisse et de la faire accorder avec la Grosse et la troisième cloches."* Il ne reste actuellement que deux cloches qui datent du XIX^e siècle (elles ont été baptisées en 1873) : l'une se nomme Renée, Sophie, Joséphine, Marie et pèse 377 kg, l'autre Albertine, Augustine, Henriette, Charlotte et pèse 760 kg.

En 1789, l'église est plus petite qu'actuellement : on ne lui a pas encore annexé la chapelle des soldats de la guerre 1870 et son prolongement, dont la construction sera décidée en 1936 grâce au legs de Mme veuve Marie Lafont décédée à Ladon en 1930.

COURTENAY (Loiret) — La Place le Jour du Marché



Document G. 7

fragile, surtout au moment de l'emplumage des jeunes. Les poules sont des pondeuses moyennes de très gros œufs à coquille blanche atteignant 70 et même 75 grammes.

La Gâtinaise

La Gâtinaise est une de nos plus vieilles races françaises. Elle est originaire de l'ancienne province du Gâtinais dont elle tire son nom.

Magnifique volaille au plumage d'un joli blanc uniforme, elle est unanimement appréciée en France et à l'étranger où elle possède de nombreux adeptes par ses qualités de chair, ses qualités de ponte, sa précocité et sa rusticité.

Le Gâtinais est un excellent poulet de table, susceptible de fournir d'excellents rôtis en onze et douze semaines. Son élevage — sous tous climats — s'avère sans histoire, les poussins gâtinais étant d'une vigueur à toute épreuve.

Précisons que le coq gâtinais adulte atteint 3,5 kg et parfois plus, qu'il a les pattes blanc-rosé et que les poules de cette race sont d'honnêtes pondeuses d'œufs légèrement teintés, d'un poids d'environ 65 grammes.

C'est une race idéale tant pour l'élevage au sol, en liberté et en parquets restreints, que pour l'élevage en batterie.

La Faverolles

La Faverolles est et demeure la meilleure race pour la production de la chair et il est regrettable qu'après avoir créé une race de ce mérite, nous n'ayons pas su la valoriser et l'exploiter sur le plan mondial.

Synthèse de nombreuses races ayant apporté avec elles leurs qualités propres, la Faverolles, malgré la vogue dont elle jouit tant en France qu'à l'étranger, est de création relativement récente puisque son standard définitif ne fut homo-

V - STRUCTURE DE CONTROLE

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

le syndicat Malvoisine / SYNDIM

dont les bureaux sont situés :

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

qui a reçu un avis favorable de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité accordé sur la triple base de 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 et ce avant le 1er janvier 1998, comme l'impose le règlement CEE N° 2081/92.

Une copie de la lettre d'avis favorable est jointe au présent dossier.

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 N° 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 Gâtinais.

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 Gâtinais" 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 leur 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.

direction générale
de l' **Alimentation**
service
de la **Qualité alimentaire**
et des **Actions vétérinaires et phytosanitaires**
sous-direction
de la **Recherche, de l'innovation**
et de la **Réglementation**

bureau **Labels/Certifications**
notre référence **RIR-3/ED0704**
dossier suivi par **Patricia de MAACK**
poste **58-82**
objet

Monsieur le Président du
Syndicat avicole SYNDIM
46, rue du Hurepoix
91470 LIMOURS CEDEX

N° 0362 /

♦ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
ministère de l'**agriculture** et de la **pêche**

Paris, le **3 AOUT 1993**

175, rue du Chevaleret
75646 Paris Cédex 13
tél. 49 55 + n° de poste
Fax 49 55 59 48

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de vous informer que, lors de sa séance du 16 juin 1993, la Section des Labels de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité a examiné, pour la seconde fois, votre demande d'agrément comme organisme certificateur détenteur de label, conforme aux dispositions du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles et de la norme NF/EN 45011.

Après avoir entendu le rapport de Monsieur ARTHAUD et Monsieur BRUEL présenté lors de cette même séance et vos réponses et explications complémentaires, la Section des Labels a formulé un avis favorable à :

1. l'homologation, sous le numéro LA 15, du Syndicat avicole SYNDIM comme organisme certificateur détenteur de labels conforme à l'article 2 du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles, pour une période probatoire d'un an, pour les produits suivants : volailles (poulets, chapons, pintades, dindes) ;

2. son agrément conformément à l'article 12 du règlement (CEE) n° 1538/91 de la Commission du 5 juin 1991 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour les volailles, pour une période probatoire d'un an ;
3. l'homologation, pour une période probatoire d'un an des labels :
 - n° 09-80 : poulet blanc fermier Malvoisine
 - n° 06-86 : dinde fermière de Noël
 - n° 13-88 : poulet blanc fermier
 - n° 01-89 : pintade fermière
 - n° 18-89 : poulet noir fermier
 - n° 38-89 : chapon 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
4. le retrait du label n° 02-83 "poulet blanc fermier".

Cet avis favorable a été donné sous réserve :

- que le dossier soit modifié pour répondre aux observations formulées par les auditeurs et les membres de la Section des Labels lors de sa séance du 16 juin 1993 qui figurent dans l'avis ci-joint ;
- que le plan de contrôle de vos labels soit équivalent à celui réalisé jusqu'à présent conjointement par l'organisme certificateur et l'organisme tiers de contrôle ;
- que les membres du comité de certification appartenant au collège externe et ayant voix délibérative (à l'exception des distributeurs) signent une déclaration sur l'honneur de ne pas avoir de liens commerciaux avec les personnes des structures, les licenciés, les fournisseurs et les sous-traitants de l'organisme certificateur.

Après l'homologation et l'agrément de votre organisme certificateur les auditeurs, Monsieur ARTHAUD et Monsieur BRUEL, avec votre accord, informeront la Section de son fonctionnement pendant la période probatoire.

A cette fin, vous voudrez bien veiller à les informer notamment des réunions de votre comité de certification et leur fournir les procès-verbaux et tous documents nécessaires au bon déroulement de leur mission.

De plus, toute modification du dossier, notamment des membres du conseil d'administration ou du comité de certification, du personnel, des sous-traitants ainsi que l'adhésion ou la radiation de fournisseurs et de licenciés devront être immédiatement transmises aux auditeurs et au secrétariat de la Section des Labels qui les portera à la connaissance de ses membres.

Afin que l'arrêté portant homologation et agrément de votre organisme certificateur et homologation de ses labels, pour une période probatoire d'un an, puisse être soumis à la signature des ministres concernés, je vous serais reconnaissant de bien vouloir me faire parvenir, en 5 exemplaires, votre dossier d'agrément modifié comportant les pièces suivantes :

- manuel qualité complet,
- statuts et règlement intérieur,
- liste nominative des membres du conseil d'administration et du comité de certification,
- liste du personnel,
- indication des ressources,
- contrats types avec les fournisseurs et les licenciés,
- contrat type avec le ou les sous-traitant(s),
- liste des sous-traitants,
- marques(s) collective(s) de certification et modèle(s) d'étiquetage.

Enfin, je vous précise que si l'organisme certificateur veut étendre son activité à d'autres produits ou à des produits déjà labellisés par un organisme certificateur qui ne souhaite pas se mettre en conformité avec les dispositions de l'article 2 du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles et de la norme NF/EN 45011, vous devez faire, auprès de la Section des Labels, une demande d'extension de l'homologation et de l'agrément de son organisme certificateur et d'homologation de labels pour les produits concernés.

Dans le cas où il s'agirait de la reprise des labels d'un autre organisme certificateur, vous voudrez bien joindre au dossier une lettre dudit organisme acceptant son adhésion et celle de ses membres à votre organisme certificateur et le transfert de ses labels au profit de celui-ci.

Veillez croire, Monsieur le Président, en l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Le Chef du Bureau des Labels
et des Certifications de Produits

Jean-Pierre LESTOILLÉ

**COMMISSION NATIONALE DES LABELS
ET DE LA CERTIFICATION DE CONFORMITE**

Section des Labels

AVIS

*formulé par la Section des Labels lors
de sa séance du 16 juin 1993*

La Section des Labels de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité a été saisie d'une demande d'agrément comme organisme certificateur détenteur de labels conforme aux dispositions du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles, notamment de son article 2, et de la norme NF/EN 45011 par le Syndicat avicole SYNDIM.

Après avoir entendu le rapport de Monsieur ARTHAUD et de Monsieur BRUEL présenté lors de la séance du 16 juin 1993 et les réponses et explications complémentaires présentées par Monsieur KLAUSECKER, Monsieur COMPIN et Madame KLAUSECKER lors de cette même séance, la Section des Labels propose, après délibération, de donner un avis favorable à :

1. l'homologation, sous le numéro LA 15, du Syndicat avicole SYNDIM comme organisme certificateur détenteur de labels conforme à l'article 2 du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles, pour une période probatoire d'un an, pour les produits suivants : volailles (poulets, chapons, pintades, dindes) ;
2. son agrément conformément à l'article 12 du règlement (CEE) n° 1538/91 de la Commission du 5 juin 1991 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour les volailles, pour une période probatoire d'un an ;

SYNDIM 693/1

Secrétariat : DIRECTION GENERALE DE L'ALIMENTATION
Bureau des Labels et des Certifications de Produits
175, rue du Chevaleret - 75013 PARIS
Tél. : 49.55.81.01
Fax : 49.55.59.48

3. l'homologation, pour une période probatoire d'un an des labels :

- n° 09-80 : poulet blanc fermier Malvoisine
- n° 06-86 : dinde fermière de Noël
- n° 13-88 : poulet blanc fermier
- n° 01-89 : pintade fermière
- n° 18-89 : poulet noir fermier
- n° 38-89 : chapon 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

4. le retrait du label n° 02-83 "poulet blanc fermier".

Cet avis favorable a été donné sous réserve :

- A - que le plan de contrôle de chacun des labels soit équivalent à celui réalisé jusqu'à présent conjointement par l'organisme certificateur et l'organisme tiers de contrôle ;
- B - que les membres du comité de certification appartenant au collège externe et ayant voix délibérative (à l'exception des distributeurs) signent une déclaration sur l'honneur de ne pas avoir de liens commerciaux avec les personnes des structures, les licenciés, les fournisseurs et les sous-traitants de l'organisme certificateur ;
- C - que le dossier soit modifié pour répondre aux observations suivantes formulées par les auditeurs et les membres de la Section des Labels. De plus, un certain nombre d'éléments devront être vérifiés lors de l'audit de fin de période probatoire.

REMARQUE PAR RAPPORT A LA NORME EN 45011

Point 5 de la norme : mandat du comité de direction

d) création des comités auxquels sont déléguées des tâches bien définies

R 1 - La mission de l'actuelle "commission technique" n'est pas bien définie.

OBSERVATIONS DE LA SECTION DES LABELS

MANUEL QUALITE

- Sanctions : la délabellisation d'un lot doit apparaître plus tôt dans le logigramme.
- Formation : ce chapitre doit être développé.
- Statuts - article 1er : il convient
 - . de citer nominativement les membres fondateurs,
 - . d'établir un processus d'élections et de désignations annuelles et de stipuler que le Président dispose de deux bulletins.

Après l'homologation et l'agrément de l'organisme certificateur, les auditeurs, Monsieur ARTHAUD et Monsieur BRUEL, avec son accord, informeront la Section de son fonctionnement pendant la période probatoire.

A cette fin, l'organisme certificateur devra notamment les informer des réunions de son comité de certification et leur fournir les procès-verbaux et tous documents nécessaires au bon déroulement de leur mission.

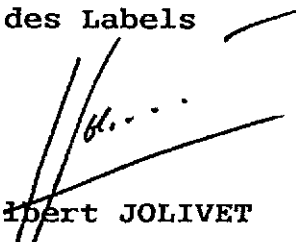
De plus, toute modification du dossier notamment des membres du conseil d'administration ou du comité de certification, du personnel, des sous-traitants ainsi que l'adhésion ou la radiation de fournisseurs et de licenciés devront être immédiatement transmises aux auditeurs et au secrétariat de la Section des Labels qui les portera à la connaissance de ses membres.

Enfin, si l'organisme certificateur veut étendre son activité à d'autres produits ou à des produits déjà labellisés par un organisme certificateur qui ne souhaite pas se mettre en conformité avec les dispositions de l'article 2 du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles et de la norme NF/EN 45011, il doit faire, auprès de la Section des Labels, une demande d'extension de l'homologation et de l'agrément de son organisme certificateur et d'homologation de labels pour les produits concernés.

Dans le cas où il s'agirait de la reprise des labels d'un autre organisme certificateur, il devra joindre au dossier une lettre dudit organisme acceptant son adhésion et celle de ses membres à l'organisme certificateur demandeur et le transfert de ses labels au profit de celui-ci.

Fait à Paris, le 09 JUIL. 1993

Le Président de la Section
des Labels


Gilbert JOLIVET