

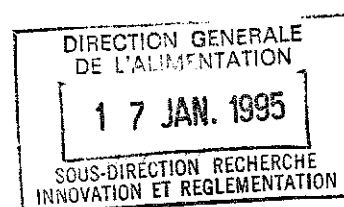
DEMANDE D'ENREGISTREMENT
D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

pour les

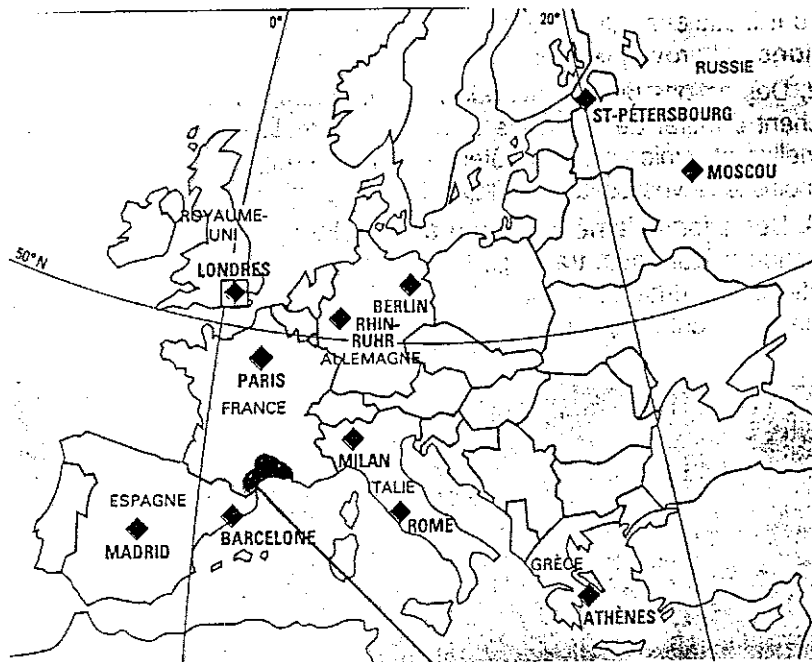
VOLAILLES DU LANGUEDOC

ORGANISME DEMANDEUR

- SYNDIM pour l'Union des Labels Avicoles du Languedoc et du Roussillon -



La Communauté Européenne



LANGUEDOC-ROUSSILLON



LANGUEDOC-ROUSSILLON

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 (J.O.R.F. 15.02.94)

I - GROUPEMENT DEMANDEUR

(Liste mise 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 l'Union des Labels Avicoles du Languedoc-Roussillon

dont le Siège Social est au :

U.L.A.L.R.
L.R.E.
Domaine de Saporta
34970 LATTES

Téléphone : 67.06.23.62

Télécopie : 67.92.70.01

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

- ABATTOIRS

MAS DES GARRIGUES
84200 LORIOU-DU-COMTAT

ETS GERS VOLAILLES
Domaine de Maridan
32100 CONDON

- COUVOIRS

ETS SOCAVIC
40500 AUDIGNON

LES GRANDS COUVOIRS DU LANGUEDOC
31530 THIL

ETS HOUDOUIN
La Lucerie
72300 SABLE

- FIRMES ALIMENTS

COFNA
84270 VEDENNE

GRUPE COOPERATIF OCCITAN
Loudes
11400 CASTELNAUDARY

- 32 ELEVEURS

répartis sur :

- . la région administrative du Languedoc-Roussillon,
- . le département des Bouches-du-Rhône,
- . et les cantons limitrophes des départements suivants :

- TARN : Saint-Amans-Sault
Mazamet
Labruguières
Dourgues
Puylaurens
Cuq Toulza

- HAUTE-GARONNE :
Revel
Caraman
Villefranche Lauragais
Cintegabelle
Nailloux

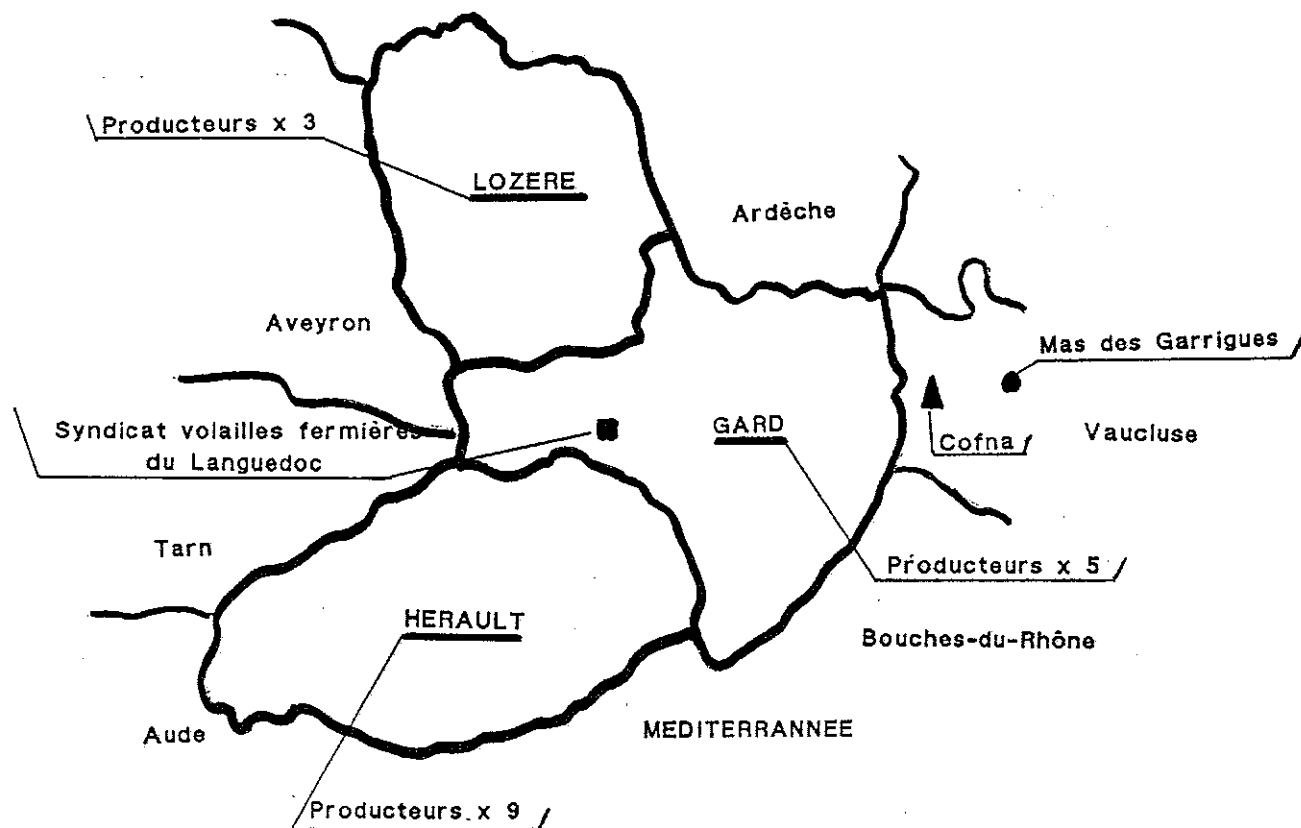
- ARIEGE : Saverdun
Mirepoix
Pamiers

- ARDECHE

- VAUCLUSE

REPARTITION DES PARTENAIRES

Volailles du Languedoc



- ABATTOIR
- ▲ FABRICANT ALIMENT
- GROUPEMENT PRODUCTEURS x 17



II - NOM DU PRODUIT

"VOLAILLES DU LANGUEDOC"

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 Languedoc 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 Languedoc s'effectue sur les départements suivants :

- . Gard,
- . Hérault,
- . Lozère,
- . et les cantons limitrophes aux départements suivants :

- TARN : St-Amans-Sault
Mazamet
Labruguières
Dourgues

- ARDECHE

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.

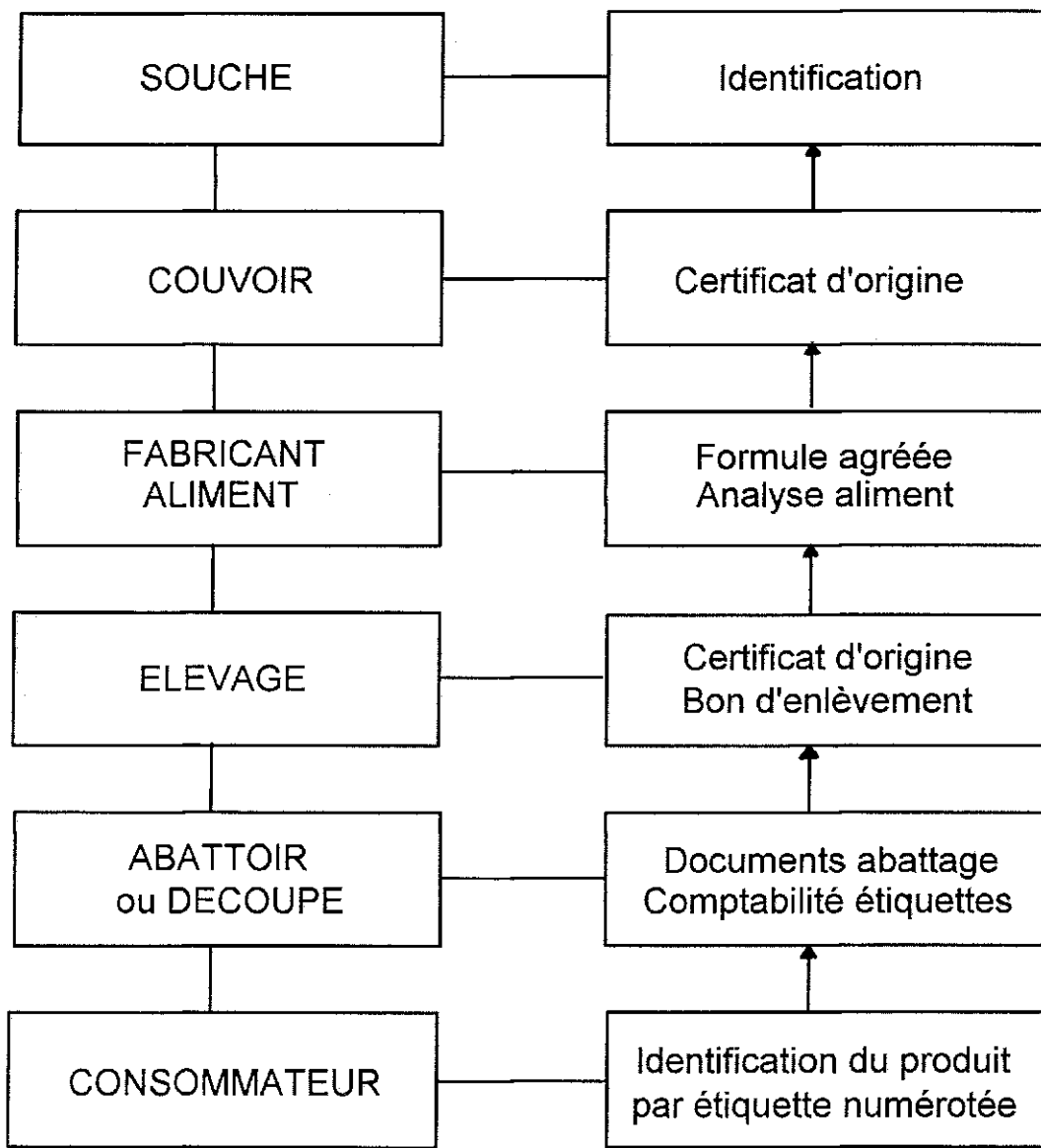
Un aménagement des systèmes de transport et une attente réduite en abattoir sont recommandés.

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.

TRACABILITE DU PRODUIT



d) Méthode d'obtention

Les volailles du Languedoc 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 Languedoc 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 m 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, 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

Malgré son passé mouvementé que les ruines nombreuses attestent, le **Languedoc** (Cf. document L.1 page 18/28), pays méditerranéen, a su s'adapter aux exigences économiques.

Traditionnellement pays de l'olivier et de la vigne, les vastes espaces en revanche évoquent une nature libre où les arbustes protègent de l'ardent soleil et procurent des zones ombragées couvertes de plantes aromatiques comme le thym, le romarin, la sarriette, le laurier etc... propices aux parcours des volailles auxquelles ils transmettent une délicate saveur.

La disparition des productions autochtones vignes, châtaignes et ver à soie devait favoriser rapidement le développement d'une activité par les volailles (liberté et saveur) et permettre une alternative intéressante à ce pays voué au dépeuplement.

Ainsi en 1952, la Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles créait une section avicole (Cf. document L.2 page 19/28).

En 1957-1958, plusieurs viticulteurs accroissent leurs activités en créant un groupement d'éleveurs qui en 1961 devait aboutir à la fondation de la SICA Cévennes-Languedoc. Ce groupement associa l'ensemble des partenaires de la filière qui regroupait en 1977, 200 éleveurs assurant une production hebdomadaire d'environ : 130.000 poulets, 25.000 pintadeaux, 4.000 dindes, 1.000 lapins, 1.000.000 oeufs, 400 porcs, une firme d'aliment, un centre de conditionnement et un abattoir moderne - l'abattoir des Garrigues à Loriol-du-Comtat, créé en 1973 et en cours d'agrément C.E.E. (Cf. documents L.3 et L.4 pages 20 et 21/28).

C'est là une des réussites de la SICA que d'avoir développé une activité agricole avec un double succès, celui d'avoir à la fois atténué les effets de la crise viticole et offert aux éleveurs la possibilité de se reconvertir en devenant des aviculteurs à part entière grâce à la qualité de leur travail.

L'aboutissement de cette réussite s'est concrétisé par l'obtention du Label Rouge en 1984 (Cf. documents L.5 et L.6 pages 22 et 23/28) qui a confirmé la qualité et la réputation des volailles **du Languedoc** aujourd'hui en voie de développement (Cf. documents L.7 et L.8 pages 24 et 25/28) car elles ont ainsi gagné leur titre de noblesse en restant une valeur sûre pour les consommateurs épris de volailles de qualité.

V - STRUCTURE DE CONTROLE

Les contrôles et la Certification des volailles du Languedoc 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 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.

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

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 Languedoc" 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.
