

**DEMANDE D'ENREGISTREMENT
D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

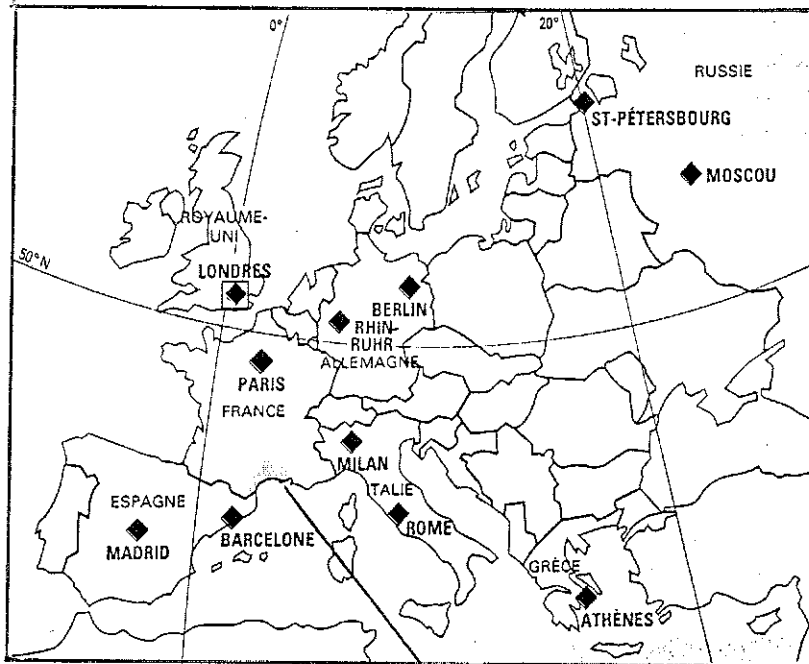
pour les

VOLAILLES DU LAURAGAIS

ORGANISME DEMANDEUR

- SYNDIM pour l'Union des Labels Avicoles du LANGUEDOC et du ROUSSILLON -

LA COMMUNAUTE EUROPEENNE



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 : Avis de la CNLCC 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 l'Union des Labels Avicoles du Languedoc-Roussillon

dont le Siège Social est au :

Comité Régional de Promotion
des Produits Agricoles et Alimentaires
20, rue de la République
34000 MONTPELLIER

Téléphone : 67.22.81.80

Télécopie : 67.58.53.32

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

- ABATTOIRS

ETS ROBERT GRIFFON
84200 LORIOL-DU-COMTAT

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE
Loudes
11400 CASTELNAUDARY

- COUVOIRS

ETS SOCAVIC
40500 AUDIGNON

LES GRANDS COUVOIRS DU LANGUEDOC
31530 THIL

- FIRMES ALIMENTS

NOVALIMENT
30140 BOISSET-ET-GAUJAC

COFNA
84270 VEDENE

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE
Loudes
11400 CASTELNAUDARY

- 30 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

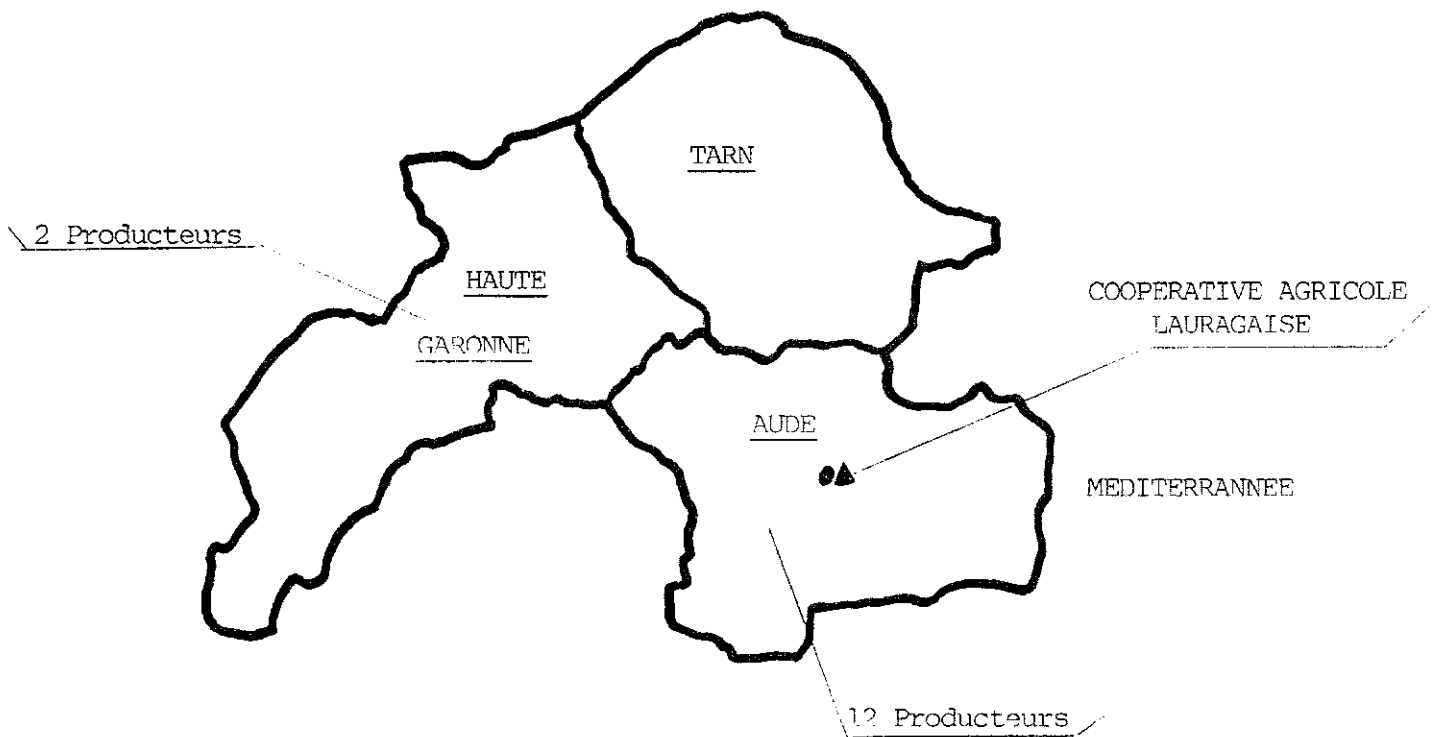
- ARIEGE : Saverdun
Mirepoix
Pamiers

- ARDECHE

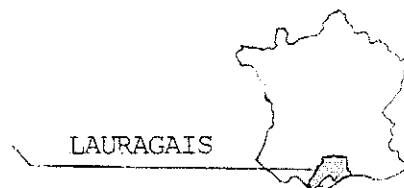
- VAUCLUSE

REPARTITION DES PARTENAIRES

"Volailles du Lauragais"



- ABATTOIR
- ▲ FIRME ALIMENT
- 14 PRODUCTEURS



IV - CAHIER DES CHARGES

a) Description du produit

Les volailles du Lauragais 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 Lauragais s'effectue sur les départements suivants :

. **AUDE** : Castelnaudary Nord
Castelnaudary Sud
Salles-sur-l'Hers

. **HAUTE-GARONNE** :
Cantons de Revel
Villefranche Lauragais
Nailloux
Cintegabelle

. et les cantons limitrophes de cette zone sur les départements suivants :

- **TARN** : Cantons de Puylaurens
Cuq Toulza

- **AUDE** : Cantons de Belpech
Fanjeaux
Montréal
Alzonne
Saissac

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.

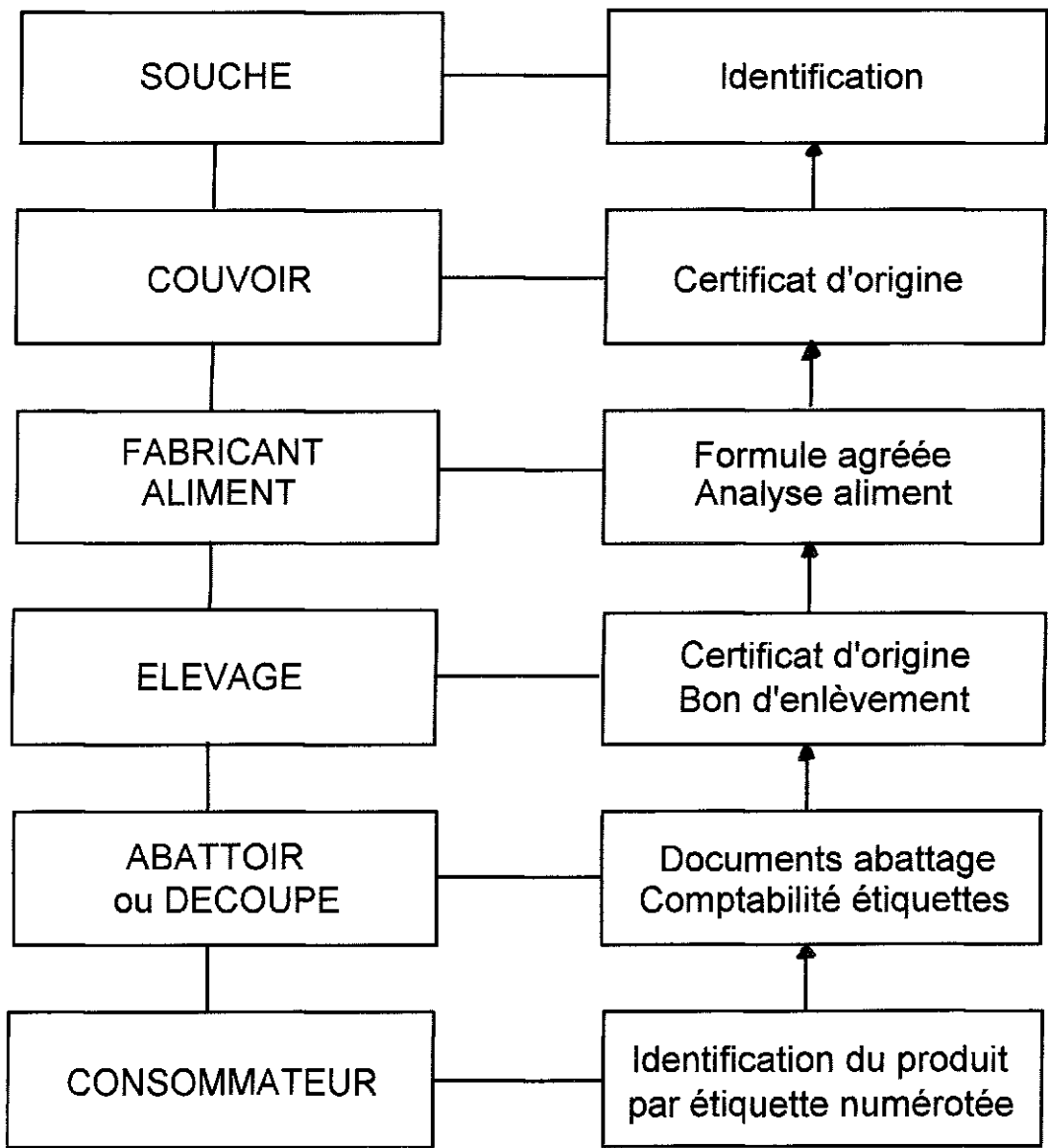
Un aménagement des systèmes de transport et une attente réduite en abattoir sont recommandés.

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 16/26) ;
- 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 Lauragais 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 Lauragais 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 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 | : 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 chapons | : 15 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 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

Entre Toulousain et Montagne Noire, Piémont pyrénéen et coteaux Albigeois, le Lauragais englobe le Sud-Est du bassin d'Aquitaine et le seuil qui relie celui-ci aux pays méditerranéens.

C'est un véritable trait d'union entre ces deux provinces.

Rattaché au Languedoc dont il en représente la partie occidentale qui vécut une longue période de son histoire avec cet autre Languedoc, très différent : celui de Montpellier - du vin et du fromage - (Cf. document L.1 page 19/26), le Lauragais déroule de larges plaines arrosées par de nombreux cours d'eau, dont la Garonne, favorisant l'Agriculture : pâtures et champs de céréales se partagent l'espace (Cf. page 6/26).

La vie agricole bénéficie de printemps pluvieux et d'étés chauds mais doit compter avec l'action desséchante du vent du Sud-Est. Ce vent qui fut si longtemps recherché pour actionner les moulins, a même influencé la forme des pigeonniers : Tours carrées sur pilotis.

Ce genre d'élevage participait à évoquer un paysage paisible où s'exprimait une douceur de vivre dont le bien-manger était un souci important.

C'est ainsi que dans chaque ferme depuis les temps les plus anciens les basses-cours revêtaient un intérêt particulier pour satisfaire aux besoins du plat régional : le cassoulet.

C'est pour une toute autre raison que le Lauragais s'est orienté vers l'aviculture :

le cassoulet ragoût à base de haricots blancs auxquels
on mélange des **morceaux d'oie et de canard**
ainsi que de la charcuterie.

C'est une véritable recette où le choix des composants est capital, à commencer par le haricot, la "mongette" qu'on cultive en Lauragais autour de Castelnaudary.

Les morceaux d'oie, cuisse ou aile, doivent être gras sans excès ; ce qui revient à dire qu'il n'y a de vrai cassoulet que dans ce terroir.

Mais le monde rural a aussi très vite compris que ce mode de bien-vivre n'était pas sans danger et qu'il était nécessaire de s'organiser dans un régime d'association, d'où la création de nombreuses coopératives regroupées aujourd'hui au sein de la C.A.L. - **Coopérative Agricole Lauragaise** - créée il y a plus de cent ans.

Cette énorme coopérative qui représente 2.000 agriculteurs-adhérents pèse un poids économique important de 800 millions de francs dont l'activité avicole représente 17 % (Cf. document L.2 page 20/26).

L'équipe dirigeante, soucieuse de renforcer la filière avicole et de consolider le revenu des producteurs, s'est orientée vers des produits plus spécifiques comme :

le Chapon Fermier Label Rouge du Lauragais

et cette année 1993,

la Poularde Fermière du Lauragais Label Rouge,

des produits de haut de gamme nécessitant un savoir-faire exceptionnel mais qui est de tradition ancestrale comme en témoigne le nom du village de Saint-Julia de Gras Capou, ce qui en occitan signifie "gras chapon", où le dimanche avant Noël se tient une grande foire aux chapons attirant plusieurs milliers de personnes (Cf. document L.3 page 21/26).

D'autres foires célèbres dites "Foire au gras" ont lieu à Castelnaudary - Belpech - Maizères.

Il n'est pas étonnant que la poularde fermière du Lauragais, remise au goût du jour, ait reçu un accueil enthousiaste de la part de 22 Grands Chefs de Cuisine de la région (Cf. document L.4 page 22/26) et leur ait inspiré des recettes prestigieuses (Cf. document L.5 page 23/26).

Un produit remarquable qui affirme la volonté du Lauragais de poursuivre une politique de production de volailles de qualité supérieure.

V - STRUCTURE DE CONTROLE

Les contrôles et la Certification des volailles du Lauragais 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 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 Lauragais.

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 Lauragais" 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.
