

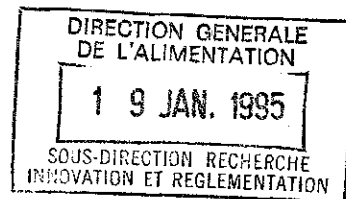


DEMANDE D'I.G.P.

PAR LE SYNDICAT POULETS FERMIERS DE BOURGOGNE
(Production exclusive de volailles fermieres Label Rouge)

POUR LA DENOMINATION "VOLAILLES DU PLATEAU DE LANGRES"

CONCERNANT LE PRODUIT SUIVANT :
- POULET



SYNDICAT "POULETS FERMIERS DE BOURGOGNE" - MAIRIE DE MERCUREY - 71640 GIVRY

Bureau: BP 135 - 71104 CHALON-SUR-SAONE CEDEX - TÉL. 85 47 86 20 - SIRET 330955519 00013 - APE 7715

SOMMAIRE :

1 - RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR.....	page 03
2 - CAHIER DES CHARGES.....	page 05
a) Nom du produit,	
b) Type de produit,	
c) Description du produit,	
d) Délimitation de l'aire géographique,	
e) Tracabilité,	
f) Méthode d'obtention,	
g) Lien avec l'origine géographique	
3 - STRUCTURE DE CONTROLE.....	page 09
4 - ETIQUETAGE.....	page 10
5 - EXIGENCES NATIONALES.....	page 11

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

1) GROUPEMENT DEMANDEUR :

SYNDICAT POULETS FERMIERS DE BOURGOGNE

2) SIEGE SOCIAL :

Mairie de Mercurey - 71640 GIVRY

3) SIEGE ADMINISTRATIF :

B.P. 135 - 71104 CHALON SUR SAONE CEDEX

4) TELEPHONE :

85 47 86 20

5) FORME JURIDIQUE :

Syndicat agricole type loi de 1920

6) COMPOSITION :

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

7) NOMBRE DE PRODUCTEURS ET REPARTITION :

<u>DEPARTEMENT</u>	<u>NOMBRE DE PRODUCTEURS</u>
Haute Marne (52)	6
Cote d'Or (21)	3

8) LISTE DES ENTREPRISES CONCERNEES ET ADRESSES :

FABRICANT D'ALIMENT

- BOURGOGNE SANDERS - B.P. 135 - 71104 CHALON SUR SAONE CEDEX

ABATTOIR

- SARL LES TILLEULS DU BASSIGNY - 52240 LENIZEUL

9) NOMBRE DE DISTRIBUTEURS :

Environ 300 distributeurs.

CHAPITRE 2 - CAHIER DES CHARGES =====

1) NOM DU PRODUIT AGRICOLE : -----

"Volailles du Plateau de Langres"

2) TYPE DE PRODUIT : -----

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

3) LISTE EXHAUSTIVE DES PRODUITS : -----

- Poulet (label 02-90)

4) DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE : -----

CARACTERISTIQUES GENERALES :

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

PRESENTATION :

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

5) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE : -----

ELEVAGES :

CANTONS SUIVANTS DE HAUTE-MARNE : Prauthoy, Auberive, Arc en Barrois, Chateaufvillain, Chaumont, Nogent en Bassigny, Clefmont, Le Val de Meuse, Val de Gris, Langres, Le Vallinot, Fayle la Foret.

CANTONS SUIVANTS DE COTE D'OR : Selongey, Grancey le Château-Neuve, Recey sur Ource, Montigny sur Aube, Chatillon sur Seine, Laignes, Aignay le Duc, Baigneux les Juifs, Venarey les Laumes, Vitteaux, Saint Seine l'Abbaye, Sombernon, Dijon (patie nord).

ABATTOIR :

1 seul abattoir, situé à Lénizeul.

ANNEXE 1 : - Situation de la zone géographique délimitée sur une carte de la France,
- Carte précise de la zone montrant sa cohérence.

6) TRACABILITE :

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

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

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

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

ANNEXE 2 : - Plan de controle minimum.

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

ALIMENTATION - ELEVAGE - ABATTAGE :

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

- POULET :

a) ELEVAGE

- * batiments de taille raisonnable (200 ou 400 m2), clairs et ensoleillés,
- * faible densité : 11 poussins maximum par m2,
- * acces au plein-air à 6 semaines au plus tard,
- * 2 m2 au moins de parcours herbeux par poulet,

b) ALIMENTATION

- * matières premières strictement réglementées,
- * 75 % de céréales en moyenne pondérée, du 29ème jour à l'abattage.

c) ABATTAGE

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

8) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

QUALITE DETERMINEE DU PRODUIT :

Volailles de qualité supérieure, ayant obtenu le label rouge. Le plateau de Langres est une vaste table calcaire, dont l'altitude dépasse constamment 400 m. Coupé par les vallées de la Seine, de l'Ource et de l'Aube, il prolonge les monts de Bourgogne, au nord-est, et forme la terminaison sud-orientale du Bassin parisien. Les forêts qui le couvrent sur la presque totalité de sa surface, le climat froid et humide, les villages isolés au fond des clairières donnent à ce pays un aspect sauvage et secret.

Les volailles, élevées sur ce terroir bénéficient de cet air pur et sain et éclatent de santé.

HISTORIQUE ET REPUTATION DU PRODUIT :

Un cartulaire de l'abbaye de Montier-En-Der (52) au XIIIème siècle, fait état des biens et des droits que Charlemagne et ses descendants (dont Lothaire, à qui échoua le Bassigny, partie nord-est du Plateau de Langres, au traité de Verdun en 842) réclamaient au monastère : vin, avoine, foin, poules et oeufs.

Ce même cartulaire évalue la superficie des terres à près bien inférieure aux terres de labour, de la proportion de 130 à 2, surtout dans le Bassigny ou le "journal" (mesure agraire de cette époque) était de 43 ares à Choiseul (52).

Sachant que les volailles à cette époque n'étaient nourries qu'au grain, le Bassigny en nourrissait une grande quantité.

Le "Terrier" DE 1334 à Langres (52) mentionne qu'à l'occasion des trois grandes foires annuelles (la Saint Pierre, la Saint Michel et la Sainte Catherine), on trouvait sur la place, à côté des marchands de gateaux (donc il y avait des oeufs pour les fabriquer), des marchands de couettes ou matelas de plumes.

En 1717, des initiatives sont prises pour accroître la production agricole : école vétérinaire, achat de taureaux, béliers de race pure. Malgré cela, l'Intendant se plaint que le laboureur du Bassigny s'obstine "à labourer trois fois de son antique charrue les lourdes marnes, au lieu d'y laisser pousser cette mauvaise herbe (la pâture des bêtes à cornes) qu'il cherche en vain à détruire". Le grain est donc toujours abondant dans cette région, le paysan y nourrit encore des bandes de volailles importantes.

Un conte de 1576 nous fait revivre les affres de Marcilly En Bassigny (52) à l'arrivée des ennemis : "premiere précaution à prendre, enfermer la basse-cour, et gare à celui qui en forcera la porte". La suite de l'histoire fait frémir : le village fut la proie des flammes.

N.B. : En 1903, il y avait suffisamment d'oeufs et de volailles dans le canton de Clefmont (52) pour que ce qui n'était pas consommé sur place alimente le commerce d'un "consommier", qui partait chaque semaine sur les marchés de Langres et Chaumont pour y revendre la marchandise qu'il avait ramassée autour de Merrey (52), son point d'attache.

D'après P. MEJEAN, Agrégé de l'université, Docteur es lettres, Inspecteur général de l'instruction publique ;

et M. HENRIOT, Professeur au lycée de Chaumont ;

Dans "La Haute-Marne et son évolution" DELPIN édition 1959.

et

Yvon LALLEMAND, Professeur de lettres à Saint Dizier,

Dans "LES CONTES DES BRUMES HAUTES-MARNAISES" édition GUINIOT 1989.

De nombreuses volailles étaient élevées à la "ferme des Tilleuls du Bassigny" à LENIZEUL (52). Cette entreprise a même créé en 1960 son propre abattoir, aujourd'hui agréé C.E.E., pour répondre à la demande croissante de production de qualité sur cette région. Son propre élevage étant devenu insuffisant, elle a par la suite développé une production fermière chez les éleveurs du Plateau de Langres, qui a été consacrée par le Label Rouge en 1990.

Les volailles fermières du Plateau de Langres sont distribuées dans les départements suivants : Haute Marne, Yonne, Haute Saone, Cote d'Or, Aude, Vosges, Doubs.

L'"Hotel de l'Europe" à Langres le réfère sur sa carte.

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

CHAPITRE 3 - STRUCTURE DE CONTROLE

=====

1) REFERENCES DE L'ORGANISME DE CONTROLE :

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

Organisme certificateur agréé à la norme NF/EN 45011.

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

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

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

2) ADRESSE :

B.P. 35
Molaise
71120 CHAROLLES

3) TELEPHONE - TELECOPIE :

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

CHAPITRE 4 - ETIQUETAGE

=====

1) CONTROLE DES ETIQUETAGES :

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

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

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

Il est précisé que cet avis vise à ce que :

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

PAR L'ORGANISME CERTIFICATEUR :

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

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

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

MENTIONS OBLIGATOIRES :

Mentions liées à l'étiquetage Label Rouge.

MENTIONS SPECIFIQUES :

Mot "PLATEAU DE LANGRES" dans l'appellation.

CHAPITRE 7 : EXIGENCES NATIONALES

=====

Conformité

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