

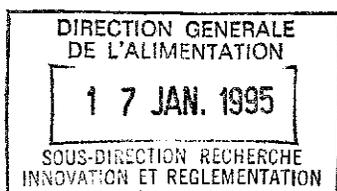
**DEMANDE D'ENREGISTREMENT
D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

pour les

VOLAILLES DU VELAY

ORGANISME DEMANDEUR

- SYNDIM pour son comité : AUVERGNE -



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. du 15.02.1994).

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 son Comité Auvergne auquel la région du Velay est intégrée

dont le Siège Social est au :

Couvoir Ker-Avel
63910 CHIGNAT

Téléphone : 73.68.11.64

Télécopie : 73.68.01.00

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

- 52 PRODUCTEURS

répartis dans les départements suivants :

26 : Puy-de-Dôme
6 : Allier
20 : Haute-Loire

- ABATTOIRS

Etablissement VEY ET FILS
ZA de Bleu
43770 POLIGNAC

Etablissement MARCA-BOROT
2, rue du Colombier
63720 ENNEZAT

Etablissement POUZADOUX
Monteignet-sur-andelot
03800 GANNAT

- COUVOIRS

Elevage KER-AVEL
63910 CHIGNAT

GALOR
37400 AMBROISE

CIE JEAN GOUBIN
22150 PLOUGUENAST

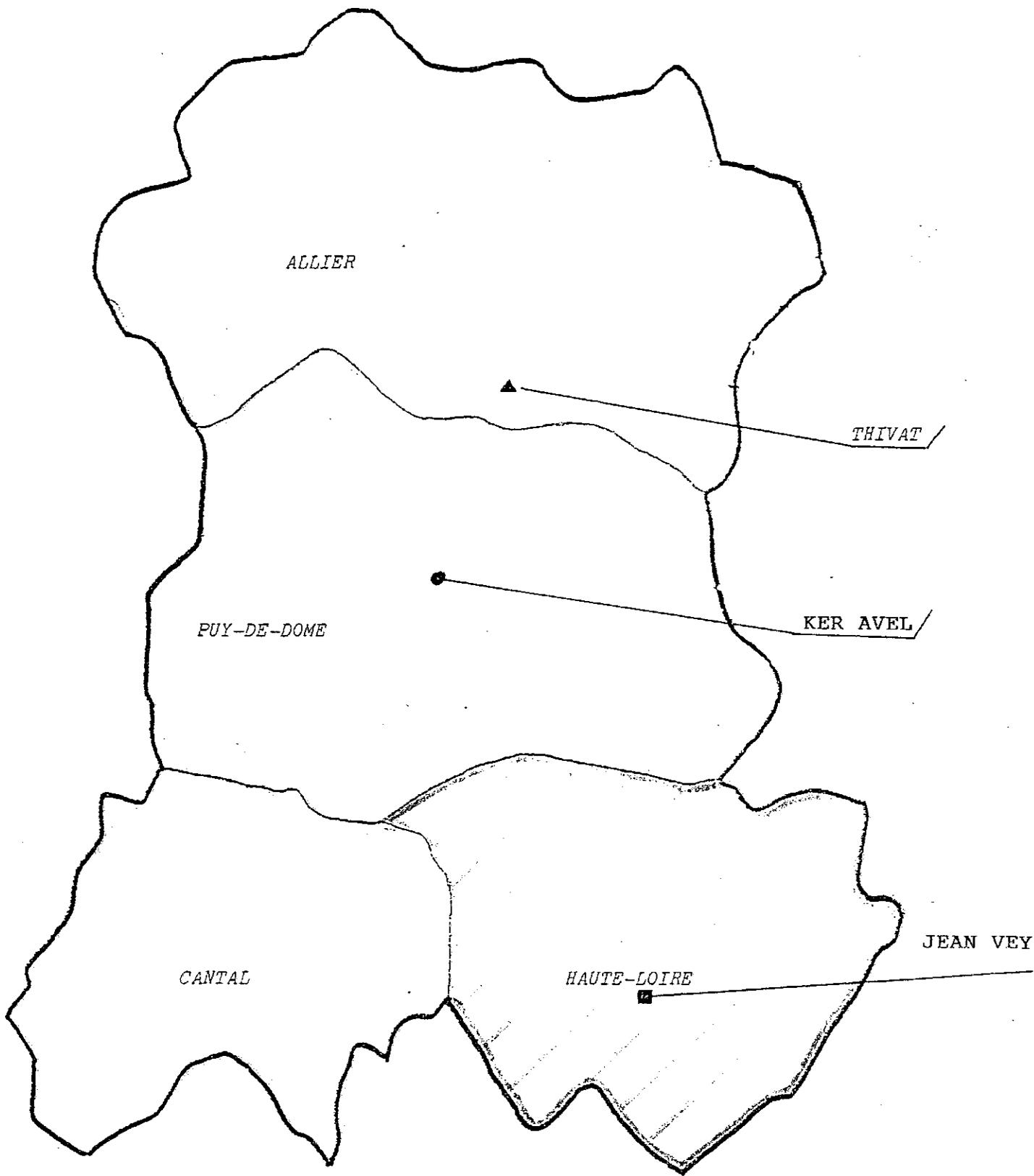
- FIRME ALIMENT

THIVAT Nutrition Animale
B.P. 10
03140 ST-GERMAIN-DE-SALLES

LIMAGNE SANDERS
Avenue de la Gare
63260 AIGUEPERSE

VERSELE LAGA
Rue des Époux Coutoux
03400 YZEURE

REPARTITION GEOGRAPHIQUE DES PARTENAIRES



- COUVOIR
- ABATTOIR
- ▲ FIRME ALIMENT
- ▨ 20 PRODUCTEURS

II - NOM DU PRODUIT

"VOLAILLES DU VELAY"

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 Velay 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 Velay s'effectue exclusivement sur le département de la Haute-Loire et les cantons limitrophes de Viverols et d'Arlanc.

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.

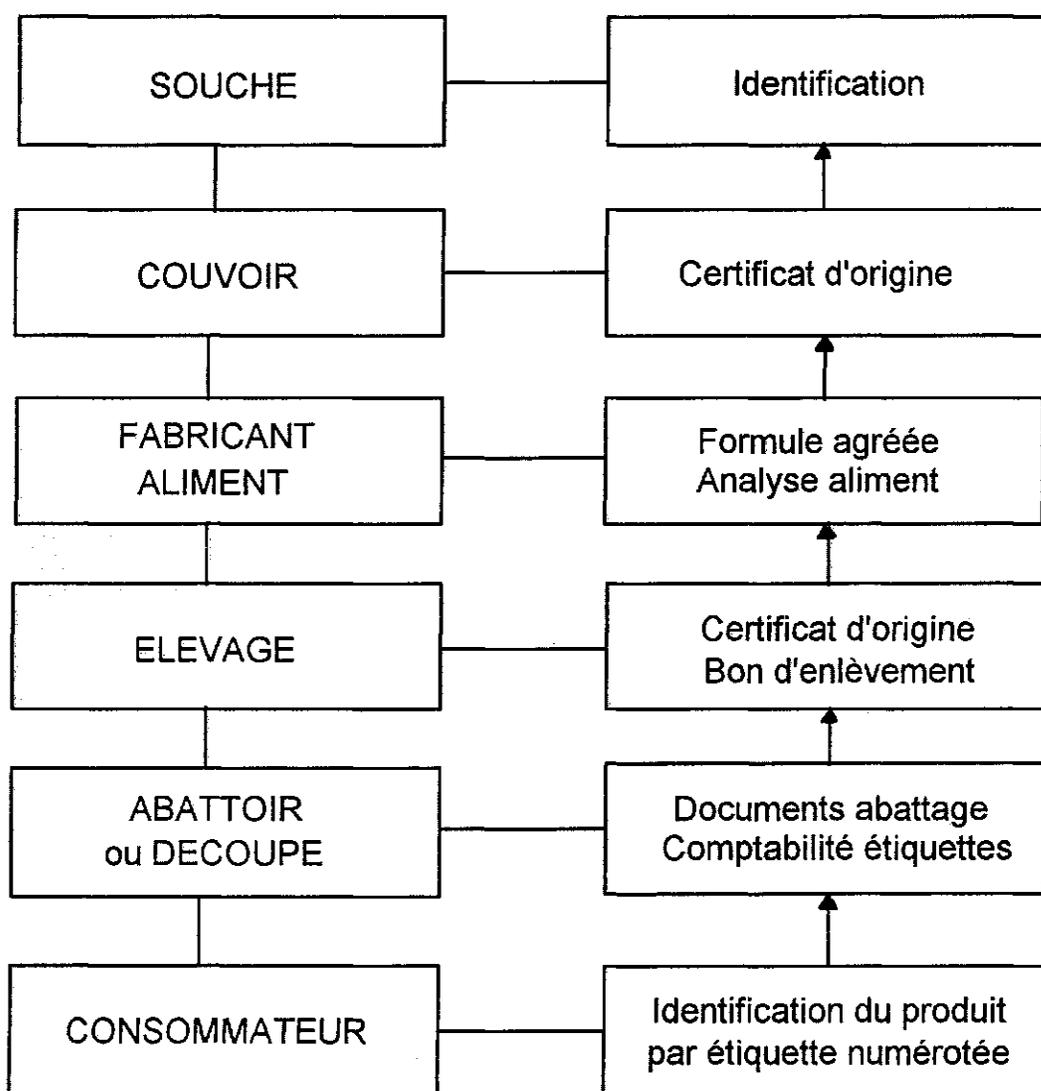
Un aménagement des systèmes de transport et une attente réduite en abattoir sont recommandés.

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 15/32) ;
- 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 Velay 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 Velay 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 et 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 et 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

Le **Velay** situé au sud-est du Massif Central est un des composants de l'Auvergne (Cf. documents V.1 et V.2 pages 18 et 19/32).

L'histoire du **Velay** est riche en écrits et documents relatant la vie du temps passé.

La volaille y tient une place privilégiée puisque considérée comme une monnaie d'échange.

En 1849 on note la création d'une ferme-école destinée à l'éducation professionnelle des jeunes agriculteurs (Travaux pratiques dont la basse-cour).

L'aspect des productions traditionnelles est surtout confié aux femmes qui trouvent le temps de "faire les marchés" comme le plus célèbre de la région :

Le Plot au Puy (Cf. documents V.3, V.4 et V.5 pages 20-21 et 22/32).

Un extrait des cahiers de la Haute-Loire nous montre qu'en 1940 le rôle des marchés devient fondamental pour l'écoulement des produits.

Ainsi les marchés hebdomadaires de Langeac, Saugues, Yssingeaux, Craponne, Brioude, Paulhaguet et les foires ponctuelles de Fay-sur-Lignon, les Etables, Bas-en-Basset (11 novembre), Saint-Michel-au-Puy-en-Velay (fin septembre) (Cf. document V.6 page 23/32 - Calendrier des foires et marchés) ont gardé une grande activité aujourd'hui.

Le **Velay** est un pays de tradition qui façonna un mode de vie basé sur la recherche de la rigueur, le développement d'une production de qualité ; autant d'éléments qui ont trouvé leur consécration dans le Label Rouge et a permis une relance économique dans les années 1960, notamment par la création en 1964 de l'abattoir de Volailles à Polignac : Les Etablissements Vey S.A..

Depuis 1975, date d'obtention du Label Rouge, cette entreprise ne cesse de se développer pour faire face à la production de l'Ouest qui arrive en masse sur le marché.

Une nouvelle usine agréée aux normes C.E.E. est créée en 1988 (Cf. document V.7 page 24/32) dans le souci d'adapter l'outil de travail aux objectifs de qualité et de productivité.

Les Etablissements Vey écoulent leur production auprès de 400 clients environ depuis les supermarchés jusqu'au petit restaurant avec la moitié du chiffre d'affaires en traditionnel.

35 éleveurs produisent 80 % des volailles répondant aux critères exigés par le Label Rouge ce qui témoigne du souci permanent d'orienter la production vers la qualité et vers la diversification (Cf. document V.8 page 25/32).

Les volailles fermières du Velay sont reconnues non seulement en Haute-Loire mais aussi dans les départements voisins (Cf. documents V.9 et V.10 pages 26 et 27/32) et sont mises à l'honneur dans la gastronomie régionale notamment par un chef réputé de Haute-Loire, membre de la Chaîne des restaurants "Les logis de France" (Cf. documents V.11 et V.12 pages 28 et 29/32 - "Recette notamment du Poulet fermier du Velay").

pays minéral et sans concession, connaissant, en été, les ardeurs méridionales, et, en hiver, le vent, la glace et la neige. La terre est dénudée, peu sensuelle, le ciel infini, où s'affrontent les ombres du Nord et l'azur méditerranéen. L'homme, enfin — plus, violemment, peut-être, que dans l'autre Velay — y est à l'image de la terre et du ciel, paysan dur et ardent, imaginatif et pieux, moins religieux, pourtant, que l'homme d'au-delà des bois, nature opposée, qui se retrouve assez bien en son antique sanctuaire du Puy, la ville des glorieux pèlerinages et des vivants marchés, couronnée par sa cathédrale de lave à la façade constellée de couleurs éclatantes.

Sur la carte de France, le Velay se situe au Sud-Est du Massif Central, entre la vallée de l'Allier, à l'Ouest, et le rebord montagneux qui domine la vallée du Rhône, à l'Est.

L'histoire a fait varier les limites que le sol et les cours d'eau avaient, de tout temps, assignées à cette région. Disons seulement ici que ces limites de toujours sont : au Nord, le plateau de La Chaise-Dieu et de Craponne, jusqu'à la région de Saint-Bonnet-le-Château ; à l'Est, le confluent de la Semène et de la Loire, puis les hauteurs de Saint-Sauveur-en-Rue, et les Boutières ; au Sud, la chaîne du Mézenc, Arlempdes et Goudet sur la Loire, Jonchères sur l'Allier ; à l'Ouest, enfin, l'Allier jusqu'à Saint-Bérain, puis la montagne de la Durande, Fix-Saint-Geneyss et Allègre.

Ces limites très générales définissent assez bien la région naturelle que l'on peut appeler le Velay. C'est une région qui, au long des siècles, a d'abord été un « Pagus » gaulois, puis une « Civitas » gallo-romaine, un diocèse chrétien et un « Comitatus » carolingien, et qui, ensuite, bien qu'incorporée au domaine royal, conserva toujours une autonomie aussi grande que possible. Subdivision du Languedoc, non seulement le Velay était représenté aux Assemblées des trois ordres, ou « Etats » de cette province, qui s'administrait elle-même, mais, pour ses affaires internes, il était régi par une assemblée annuelle propre, les Etats particuliers du Velay.

Si la région du Velay est délimitée ainsi qu'il vient d'être dit, ses limites administratives ont donné lieu à maintes difficultés, et ont varié à diverses époques. C'est que quatre provinces, l'Auvergne, le Forez, le Vivarais et le Gévaudan entouraient le Velay, et ont pesé sur ses destinées (1). Dès la

(1) Louis Villat : Le Velay (Paris 1908) p. 6.

Extrait Ouvrage LE VELAY

de Jacques VICOMTE

« osca », mots de l'ancienne langue d'oc, qui semblent signifier, le premier : terre labourable, et le second : enclos, d'où : l'Ouche et les Ouches, fermes de Saint-Front et de Chaudeyrolles. Il convient de rappeler l'importance du radical pré-indo-européen « ar », qui, par la finale « ara », a formé de nombreux noms de rivières, mais qui, nous l'avons dit, ne paraît pas connu dans le Velay. A peine peut-on citer l'Allier : Elaver, en Gaulois, devenu : Elaris, sous l'Empire romain, par inclusion du radical « ar », mais celui-ci n'était plus alors qu'un suffixe, vidé de sa signification première. (31)

C) L'HABITAT TOPONYMIQUE VELLAVE A LA FIN DE LA PRÉHISTOIRE

Nous avons retrouvé, parmi les éléments de la toponymie préceltique, des mots de l'époque antérieure, et il est permis de penser que les caractères révélés par les bases linguistiques originelles demeurent présents. Mais, on voit apparaître des éléments qui, sans être, nécessairement nouveaux, sont, maintenant, exprimés, signe de l'importance qu'ils présentent désormais. Certains, d'ailleurs ont pu subir l'influence des dialectes celtiques envahisseurs, à l'époque suivante. La part respective des apports est difficile à établir, sur une trame qui est commune à tous ces peuples. Néanmoins, à partir des données toponymiques que nous venons d'étudier, on peut obtenir une première esquisse de l'habitat vellave, à la fin de la préhistoire.

a) un pays très anciennement peuplé

Les bases pré-indo-européennes font présumer une occupation étendue du Velay dès la fin de la préhistoire, au moins, de Craponne et Chalencou, au Nord, aux plateaux du Mezenc et au-delà, jusqu'au col du Pal, au Sud. Le substrat préceltique confirme cette présomption, en la précisant.

Il y a d'abord, le suffixe « ate », qui est important, pour notre pays, à la fin de la préhistoire. Antérieur à l'arrivée des Gaulois en Gaule, écrit A. Dauzat (32), il désignait une agglomé-

mération plus ou moins importante, chef-lieu, citadelle. Or, le maximum de densité des noms de lieux en « ate » se trouve, nous le savons, dans le Massif-Central et, plus particulièrement, dans le Velay et le Sud du département du Puy-de-Dôme, ce qui confirme, dit l'auteur, la haute antiquité de la mise en valeur de cette région.

Il y a, en second lieu, le suffixe pré-celtique « inc », qui semble indiquer, nous l'avons vu, (comme d'ailleurs, les suffixes « asc » et « usc »), des noms de domaines. Ce suffixe a été adopté par les Gaulois, puis a vécu sous l'Empire romain, apparaissant comme l'équivalent du suffixe gaulois « acum », dont la valeur originelle est assez vague, mais qui s'est spécialisé dès les premiers temps de la domination romaine pour désigner également des domaines. En conséquence, A. Dauzat se demande (33) si la persistance de ce suffixe pré-celtique parmi les noms en « acum » ne serait pas le signe d'une subsistance assez longue d'îlots non assimilés de peuplades antérieures, dans les Cités gauloises des Arvernes et des Vellaves. De petites sociétés humaines parlant un langage avec suffixe en « inc », et donc, pré-celtiques, au moins, auraient continué — dans les régions du Mezenc, d'Espaly, de Chalencou, notamment — à exister, jusque sous l'Empire romain, participant, dans un même cadre rural, à la vie de la société celtique, puis, de la société gallo-romaine.

Enfin, ajoute A. Dauzat (34), les villes sacrées comme Anicium (Le Puy) sont très anciennes.

La carte des noms de lieux habités avant la conquête romaine (35) concrétise ces données. Elle montre les noms en « ate » dans le Sud du département du Puy-de-Dôme et en Haute-Loire. Ces noms suivent généralement, la vallée de l'Allier, s'étendent, plus nombreux, sur le plateau, entre Allier et Loire, mais existent aussi sur le plateau de Tence, Montfaucon et au Nord de St-Paulien. C'est donc une grande partie du Velay, que la toponymie révèle habitée, à la fin de la préhistoire. Une précision va seulement limiter cet enseignement toponymique dans le temps, et permettre, par contre, de le compléter, en ce qui concerne l'habitat.

(31) A. Dauzat : La Toponymie française (Paris 1971), p. 135, 139 et 141. Voir, pourtant, ci-dessous Appendice II, p. 265.

(32) A. Dauzat : Ouv. cité, p. 185 et s.

(33) A. Dauzat : La Toponymie française (Paris 1971), p. 181 et s.

(34) A. Dauzat : Ouv. cité, p. 223.

(35) A. Dauzat : Ouv. cité, p. 179.



516 Le Puy-en-Velay
(H^{te}-Loire)

Guignardelle - Paris - Marché de la Place du Plot

Le marché du Plot est un petit univers. C'est le royaume de la poule, des œufs et du fromage, mais aussi le point final des lapins et canards voués à être mangés.

Dans un coin, la vieille à coiffe surmontée d'une petite toque, attend, enroulée dans son châle noir, qu'on lui prenne son beurre. Souveraine, charnue, sa compagne, debout, compte bien qu'on lui tâtera les « tomes » de son cageot tenu solidement par la Hanse. On aime bien les dames au marché du Plot. Ce sont elles qui le tiennent ferme, par rangées de quatre, sous la surveillance du haut personnage de gauche, cette espèce de majordome ventru à chapeau pointu, surveillant les opérations, mains derrière le dos. Il y a des gamines et des demoiselles au chignon bien fait, un peu mélancoliques ; bref il y a du monde, du silence et du bruit.

Extrait de l'ouvrage HAUTE LOIRE D'AUTREFOIS

de Jean PEYRARD (1982)

Doc. v4



MARCHE DU PLOT AU PUY EN VELAY

Extrait Ouvrage "PER LOUS CHAMIS" édité par l'Association des Amis
de MEZENC, MEYGAL et LIGNON

- 47 -

La Rosalie ou la vie de village à POLIGNAC ⁽¹⁾

par Christian Bertholet

LE MARCHE AU PUY

Les époux *Rigauds* manquaient rarement les marchés du Puy. Ils s'y déplaçaient pour vendre les produits de la ferme, puis acheter ce qu'ils ne pouvaient se procurer à Polignac.

Les préparatifs débutaient aux premières lueurs du jour. Eté comme hiver, le cérémonial était sensiblement le même. *La Rigauda* coupait dans une grosse motte de beurre " de grands morceaux (d'environ) une livre que les enfants (décoraient) magnifiquement avec une cueillère en bois et un couteau plongé dans (de) l'eau chaude " (2). Lorsque la motte était débitée, on envoyait Victoire chercher des " feuilles vertes toutes fraîches dans les vignes " pour emballer les morceaux de beurre (3). Pendant ce temps, Lise allait quérir les oeufs. Le beurre était disposé dans un panier d'osier, puis on plaçait les fromages par-dessus, " les uns blancs, d'une espèce très dure qui n'avait pas beaucoup de goût (4), (les autres) bleus, variété locale qu'on (aimait) bien dans le pays ". On achevait de remplir le premier panier avec les oeufs et l'on recouvrait celui-ci d'une " serviette aussi blanche que neige ". " Puis tout le monde (allait) dans les champs pour ramasser des fruits qui, avec des rayons de miel, (formaient) le contenu de l'autre panier (...) (également) décoré de belles feuilles de vignes ". On emportait " aussi quelques volailles des poules qui ne (pondaient) pas, de jeunes coqs qui (mangeaient), qui se (battaient), qui (criaient), ne (pondaient) pas d'oeuf, ne (faisaient) aucun travail et qui, par conséquent, (étaient) absolument inutiles, et de jeunes poulets ".

La manière dont on traitait généralement les volailles à vendre était des plus cruelles : " pour les attraper, comme elles (étaient) très sauvages, on (leur jetait) des bâtons sur (les) pattes " (5). Bien que meurtries, ces dernières étaient ensuite " étroitement liées ensemble ", afin qu'on puisse porter la volaille au marché sans trop de difficultés. On imagine le dur calvaire que devaient endurer ces animaux sans défense qui étaient brinquebalés " la tête en bas (...), frottant quelquefois contre le panier (d'osier) " et restant dans cette position inconfortable " depuis environ 6 heures du matin " jusqu'à " une heure ou deux de l'après-midi ", moment où ils étaient vendus. Il n'était pas étonnant dans ces conditions que la plupart d'entre eux " ne (puissent) se tenir debout pendant plusieurs jours " après leur passage sur le marché ! *La Rigauda*, sans doute plus humaine que les autres femmes, veillait " toujours à envelopper chaque patte séparément dans un morceau de tissu bien doux " et posait " sa volaille sur le sol dès qu'elle (était) arrivée au marché ". Lorsqu'elle n'était pas trop embarrassée, elle la portait " dans un panier, ce qui (faisait) sourire beaucoup de gens et dire que *los Rigauds* (s'occupaient) plus de leurs bêtes que d'autres personnes (ne soignaient) leurs enfants " (6).

Une nouvelle usine pour faire face aux exigences du marché

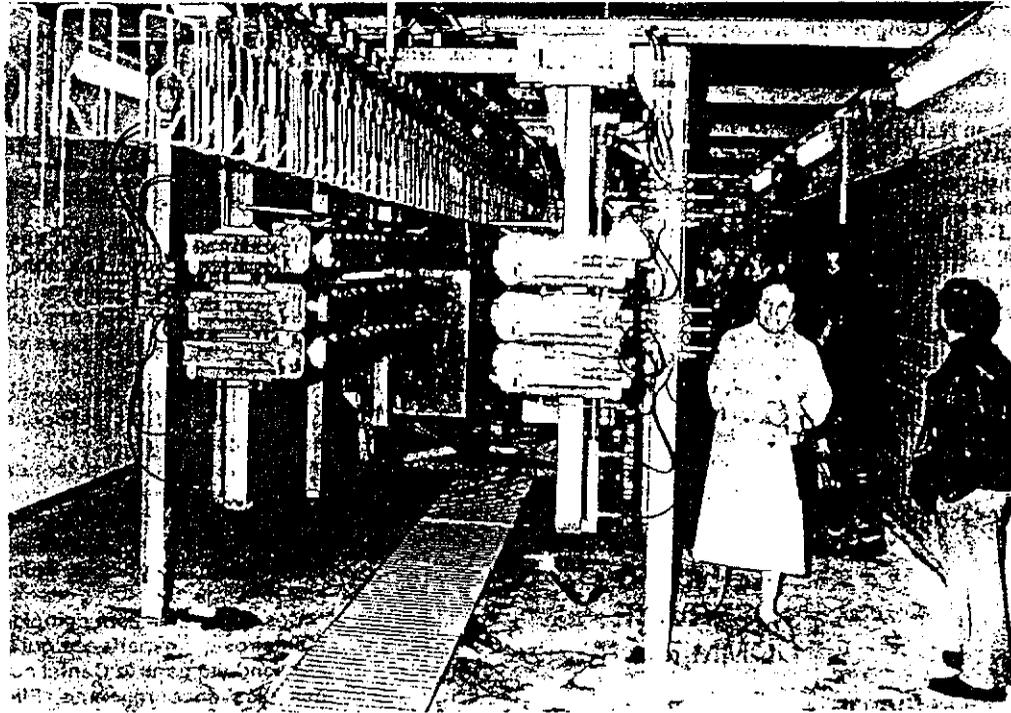
Samedi 9 avril 1988, avait lieu l'inauguration de l'usine relais des Etablissements Jean Vey et Fils, de Polignac. Depuis 1976, cette entreprise départementale s'est orientée vers la production de volailles labellisées, afin de faire face à la production de l'Ouest qui arrive en masse sur le marché.

L'entreprise a été créée en 1964 par Jean Vey, auparavant responsable de la partie abattage de l'établissement d'accoupage, élevage et abattage de volailles de M. Paul Gabriel. En 1975, il supprime le secteur élevage et agrandit la partie abattage. Il se lance ensuite dans la production de produits labellisés.

Aujourd'hui l'entreprise devenue Société anonyme au capital de 800 000 F produit du poulet d'appellation "Label Rouge" de

marque "Malvoisiné" et des dindes fermières "La Duchesse de Noël". Actuellement elle a fait une demande pour obtenir un label sur la pintade qui est vendue avec une autorisation des fraudes pour l'instant, mais qui obtiendra certainement son agrément en fin d'année.

L'abattoir s'approvisionne en matière première auprès d'éleveurs avec lesquels il est lié par contrat oral. Les élevages sont situés dans les départements de la



Haute-Loire, Puy-de-Dôme et Allier.

Les Etablissements Vey écoulent leur production auprès de 400 clients environ, depuis les supermarchés jusqu'au petit restaurant.

- . Bouchers - charcutiers : 52 p. 100 du chiffre d'affaires ;
- . Grossistes (3) : 23 p. 100
- . Supermarchés : 11 p. 100
- . Crèmerie - volailles : 6 p. 100
- . Collectivités : 5 p. 100
- . Restaurants : 3 p. 100.

La clientèle se répartit sur l'ensemble des départements limitrophes avec en plus la Drôme.

Aujourd'hui 29 salariés sont employés dans cette usine. Cet abattoir passe en moyenne 12 000 volailles (7 000 poulets ordinaires, 1 000 à 3 000 poulets label, 2 000 pintades, 500, din-

L'abattage des volailles représente 90 p. 100 du chiffre d'affaire et 10 p. 100 pour les lapins. Ce chiffre d'affaire est passé de 19 à 21 000 000 F entre 1984 et 1986.

La croissance continue et régulière de l'entreprise. (791 tonnes abattues en 1984 pour 845 en 1986), la nécessité de préparer l'avenir (agrément C.E.E.), le souci d'adapter l'outil de travail aux objectifs de qualité et de productivité ont conduit les responsables de l'entreprise à se doter d'une usine à la hauteur de leurs exigences et de leurs ambitions.

L'abattoir neuf a été construit sur la zone artisanale de Polignac. C'est un bâtiment de 2400 m² qui a coûté 7,3 mil-

chancier a été mené rapidement, en huit mois environ. Le bâtiment correspond aux normes C.E.E. bien que l'entreprise n'ait pas pour souci immédiat d'exporter vers les pays voisins.

Diversification M. Breuil, préfet, en visite aux E^{ts} Vey

Lors des derniers mois, le préfet de la Haute-Loire a visité plusieurs exploitations agricoles hors-sol dans le département. M. Breuil avait émis le souhait de voir une structure commerciale directement liée à ces productions hors-sol et à l'initiative du Crédit agricole du Sud-Est, il s'est rendu ce lundi aux Ets Vey sur la zone artisanale de Polignac.

Inaugurée il y a un an, à un jour près, les Ets Vey occupent une usine-relais réalisée par la commune de Polignac et financée en partie par des subventions du Département, de la Région et de l'Etat. L'entreprise a, pour sa part, entrepris un investissement de 8 millions de francs dans cette création. Elle occupe 1 hectare de terrain, 2.500 m² de surface couverte et 30 salariés. Dans le département, 35 éleveurs travaillent pour elle et sa production est en moyenne de 13.000 à 15.000 têtes par semaine : poulets, pintades, dindes, lapins. Les Ets Vey ont des clients dans les départements limitrophes et également dans la Drôme.

La production a été orientée dans un souci de qualité. Ainsi bénéficie-t-elle de trois labels rouges — attribués selon des critères précis — pour la pintade, le poulet et la dinde.

M. Breuil était accompagné dans sa visite des chaînes d'abattage de MM. Jean, maire de Polignac et conseiller général, Pierre, Comité d'expansion, Butez des Services vétérinaires, Julien, directeur de l'agence du Puy du Crédit agricole, Pestre, président de la Caisse locale accompagné par de nombreux administrateurs.

« La diversification en Haute-loire, on en parle. Mais voilà un bon exemple, parti de l'aval de la production. Il ne faut pas attendre que les choses tombent du ciel, déclarait M. Breuil, soulignant l'intérêt de l'orientation vers la qualité (labels), le caractère familial de l'entreprise et la saine gestion de l'utilisation du temps personnel, polyvalent et appelé à travailler à différents postes et à assumer différentes fonctions ».



AVRIL 1989

Dindes, pintades ou poulets « coiffés » du label rouge par 80 % des éleveurs du département



A Bleu, les « duchesses de Noël » ont un terrain de près de deux hectares sur lequel, chaque jour, depuis le mois d'août, l'éleveur lâche le troupeau de 2400 oiseaux, maximum autorisé pour mériter le label.

La volaille sera encore à l'honneur sur les tables de fêtes de fin d'année et, tradition oblige, c'est la dinde qui viendra en tête. Ceci nous a donné l'occasion de rendre visite à la S.A. Jean Vey qui occupe depuis plus d'un an, maintenant une usine-relais moderne sur la zone artisanale de Polignac, la seule de ce type agréée pour l'abattage des volailles dans le département de la Haute-Loire.

Trente-cinq éleveurs produisent dindes, pintades, poulets et lapins pour la maison Vey qui, depuis plusieurs années, bénéficie de trois labels rouges, ce qui témoigne du souci d'orienter la production vers la qualité. Les éleveurs l'ont, eux aussi, bien compris : à 80%, ils produisent aujourd'hui des volailles répondant aux critères exigés pour obtenir le label.

En cette fin d'année, les chaînes d'abattage de l'usine vont fonctionner tous les jours ; quelque 9.000 dindes, 5.200 pintades et 4.400 poulets y finiront leur brève existence pour les plaisirs de la table.

LA DUCHESSE DE NOEL

Pour la quatrième année consécutive, la maison Vey mettra sur le marché des fêtes « la duchesse de Noël » une dinde produite par deux

éleveurs : MM. Tréscartes à Bleu et Pumain au Procureur près de La Chaise-Dieu. Pour obtenir cette appellation, les conditions d'élevage répondent à des critères très stricts. C'est ainsi que les dindes - 2.400 oiseaux maximum par élevage - doivent disposer d'une surface individuelle de 6 mètres carrés en plein air. Ce gallinacé aime à vagabonder et il lui faut en effet sa promenade quotidienne.

« La duchesse de Noël » que vous mettez au menu aura moins de 6 mois ; son alimentation aura été composée essentiellement à base de céréales dès l'âge de 6-7 semaines ; c'est aussi à partir de ce moment-là que l'éleveur a sorti au grand air, plusieurs heures par jour, le troupeau glougloutant. Sur les 15.000 à 20.000 mètres carrés de terrain mis à leur disposition, les dindes complètent leur alimentation de façon naturelle avec insectes et verdure.

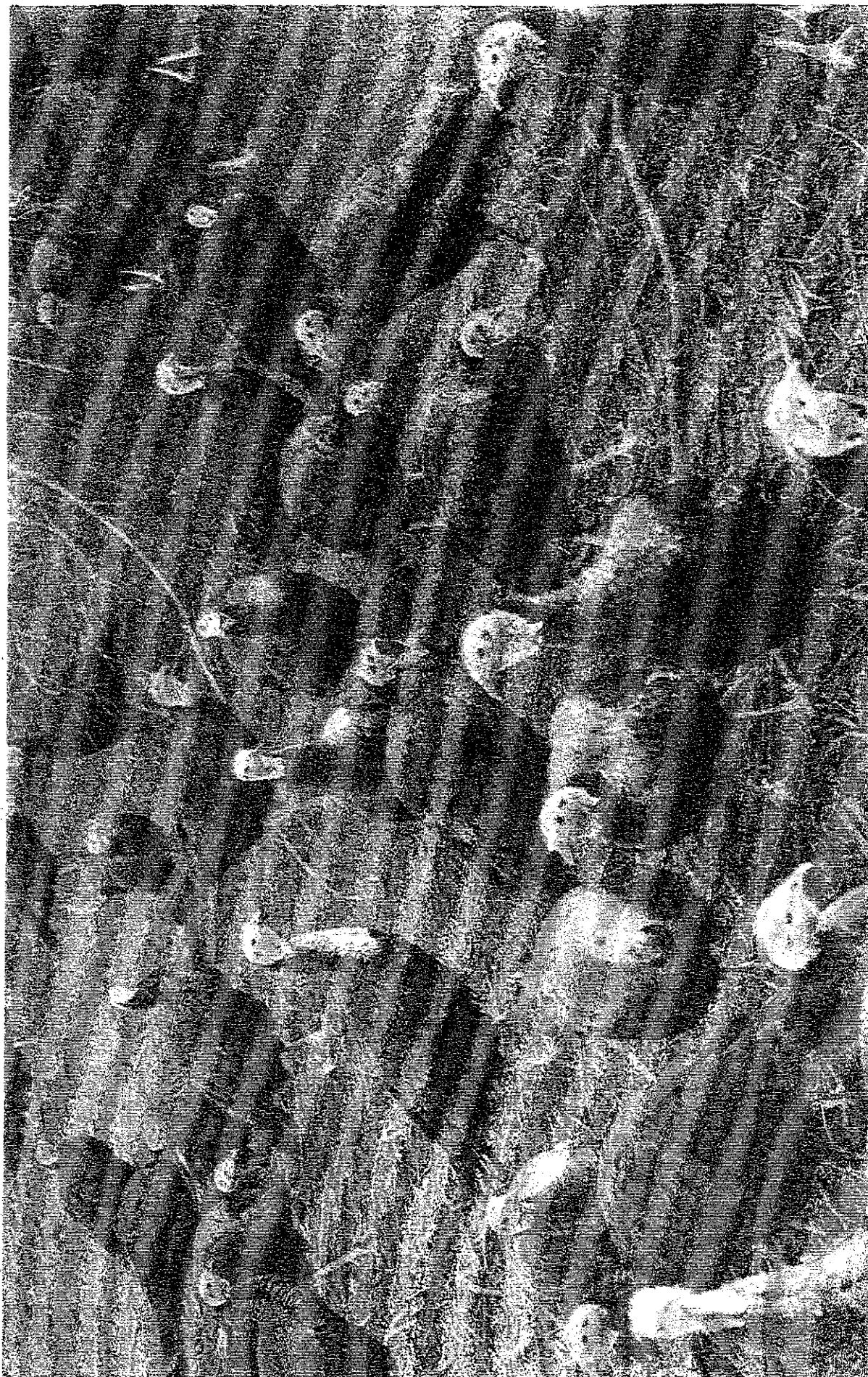
Autre impératif d'un label rouge, l'élevage doit se situer à moins de 100 kilomètres du centre d'abattage afin d'éviter un transport trop long et stressant pour les oiseaux avec des répercussions néfastes sur la qualité de la chair.

PINTADES : UNE INNOVATION

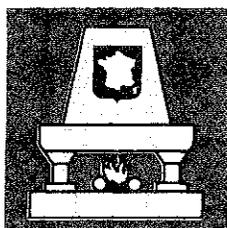
La pintade est une volaille délicieuse, très goûteuse. Avec cet oiseau-là, la maison Vey va innover pour les prochaines fêtes. Comme pour la dinde, les éleveurs des environs du Puy, sous contrat avec l'entreprise de Polignac, conduisent la croissance des pintades de façon très rationnelle. Sous le Label rouge, on aura « la Diva du Velay » ; une pintade qui fera honneur aux meilleures tables.

La « duchesse de Noël », ou cette nouvelle « Diva du Velay » ne vous tentent pas ? Alors, il vous reste le poulet. Pour lui aussi, l'on a beaucoup amélioré les méthodes d'élevage et l'alimentation. Fini le poulet de batterie aux os caoutchouteux et qui fleurait la farine de poisson ; nos éleveurs de la Haute-Loire qui pratiquent le hors-sol mettent sur le marché des volailles de qualité ; le poulet « Malvoisine » et, plus récemment, le « marquis du Velay » vendus non seulement dans notre département mais aussi dans les départements limitrophes et jusque dans la Drôme.

La Haute-Loire produit ses dindes label rouge



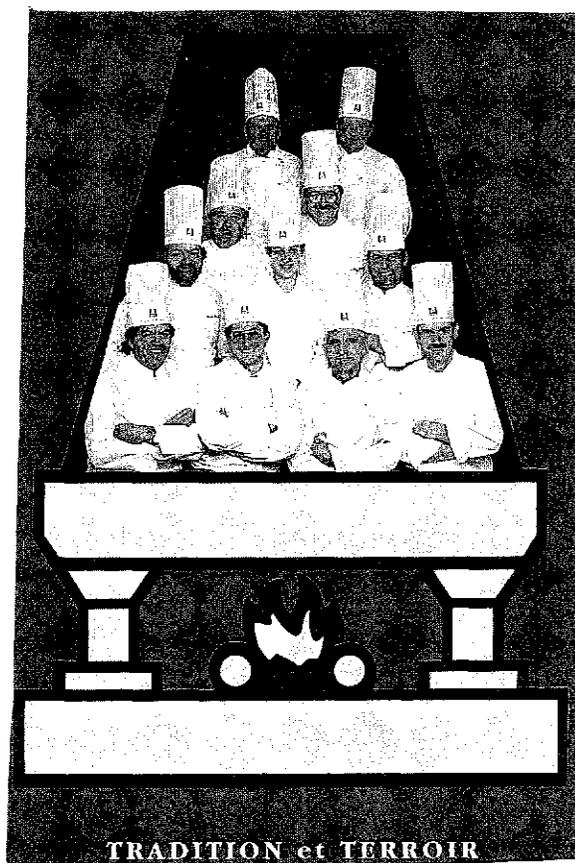
La dinde aux marrons figure très souvent au menu des repas des fêtes de fin d'année. Celle que vous dégusterez en famille pour Noël ou le jour de l'An sera peut-être un pur produit de l'élevage local avec l'abel rouge. Des éleveurs de Haute-Loire se sont en effet lancés dans cette production.



ASSOCIATION DES LOGIS
DE FRANCE
DE LA HAUTE-LOIRE



**LES LOGIS DE FRANCE
DE LA HAUTE-LOIRE**
VOUS PROPOSENT UNE RECETTE
DU TERROIR



COMITE DEPARTEMENTAL DU TOURISME DE LA HAUTE-LOIRE
12, Boulevard Philippe Jourde - B.P. 332 - 43012 LE PUY-EN-VELAY CEDEX
Téléphone 71.09.66.66 - Télécopie 71.09.54.85
Association agréée par la Fédération des Logis de France

-2-

"LE POULET FERMIER DU VELAY EN CREPINE AUX CEPES DE LA CHAISE-DIEU ET SON RAGOUT DE LENTILLES DU PUY-EN-VELAY"

Pour 4 personnes:

- 1 poulet fermier du Velay,
- 1/2l de fond de blanc de volaille,
- 1 dl de vin blanc,
- 1/4l de crème fraîche, sel, poivre,
- 200g de crépine de porc,

Pour la farce aux cèpes:

- 250g de cèpes frais,
- 2 cuillères à soupe de persil haché,
- 1 cuillère à café d'ail haché,
- 40g de chapelure, sel, poivre,
- 1 dl d'huile d'arachide,

Pour le ragoût de lentilles:

- 200g de lentilles vertes du Puy,
- 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni,
- 100g de poitrine fumée,
- 1l de fond blanc de volaille,

La farce aux cèpes: émincer les cèpes à cru, sauter à l'huile, ajouter le persil, l'ail, la chapelure, saler, poivrer, mixer et réserver.

Desosser le poulet fermier du Velay en quatre, ôter l'os de l'avant cuisse, poser à plat, ouvrir le blanc de poulet en portefeuille, saler, poivrer, garnir avec la farce aux cèpes, envelopper de crépine. Poêler les morceaux de poulet, débarrasser dans une sauteuse, mouiller avec le vin blanc et le fond de volaille, cuire environ 40 mn. Décanter le poulet, écrémer la cuisson, passer au chinois, réserver.

Le ragoût de lentilles:

Eplucher carotte, oignon, couper en petits cubes. Faire revenir la poitrine fumée détaillée en lardons avec oignon et carotte, ajouter les lentilles. Mouiller avec le fond de volaille, cuire 25 à 30 mn, égoutter les lentilles. Mettre la cuisson du poulet dans une sauteuse, ajouter 2 à 3 cuillères à soupe de lentilles cuites, cuire 5 à 8 mn, mixer cette sauce afin qu'elle soit bien lisse et l'incorporer aux lentilles, goûter, rectifier l'assaisonnement, dresser en cocotte, disposer les crépines de poulet fermier du velay dessus, servir très chaud.

BON APPETITI

V - STRUCTURE DE CONTROLE

Les contrôles et la Certification des volailles du Velay 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 au 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 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 Velay.

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 Velay" 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.
