


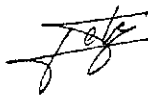
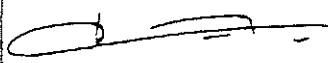


**ASSOCIATION AVICOLE DU GERS**  
Route d'Auch - 32300 MIRANDE  
Tél. : 62 66 51 91  
Fax : 62 66 76 96

## INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# VOLAILLES DU GERS

Révision 6 - 16/12/94

Auteur Nom / visa	Vérificateur Nom / visa	Approbateur Nom / visa
P. BUFFO 	J. LEBE 	G. LANNELONGUE 

N° Rév.	Date	Nature de la modification
Rév. 6	16.12.1994	<p>Page 2 / 18 : Nombre de salariés</p> <p>Page 4 / 18 : Suppression du § concernant les productions de foie gras de canard mulard et foie gras d'oie</p> <p>Page 10 / 18 : Insertion du § "Remarque : Importance des souches : rustiques à croissance lente"</p> <p>Page 14 / 18 : Insertion du § "4° - Lien avec l'aire géographique"</p> <p><u>Annexes :</u></p> <p>Annexe 3 : Plan de surveillance global des bénéficiaires (Rév. 2)</p> <p>Annexe 4 : Commission Technique (Conseil du 31/05/94)</p> <p>Annexe 6 : Filière AVIGERS 1993 - AVIGERS en chiffres 1993</p> <p>Insertion des Annexes 8 : Détail de l'étude de notoriété des poulets fermiers du Gers</p> <p>" " 9 : Réputation des Volailles Fermières du Gers</p> <p>" " 10 : Historique des Volailles du Gers de 1954 à 1972</p> <p>" " 11 : Communiqués et revue de presse</p>

# CAHIER des CHARGES

**IDENTITE du DEMANDEUR**

**NOM :** ASSOCIATION AVICOLE du GERS

**ADRESSE :** Route d'Auch - 32300 MIRANDE

**TELEPHONE :** 62.66.51.91

**FAX :** 62.66.76.96

**COMPOSITION :** ELEVEURS de VOLAILLES (400)  
ABATTOIRS (4)

**FORME JURIDIQUE :** ASSOCIATION Loi du 1er Juillet 1901  
Date de création : 1er Décembre 1975

**CODE A.P.E. :** 913E

**CIRCONSCRIPTION :** Le GERS et les CANTONS LIMITROPHES.

**NOMBRE de SALARIES :** 6

**PRESIDENT :** Mr CARDEILLAC Jacques  
32330 MOUCHAN

**DIRECTEUR :** Mr BUFFO Pierre  
Route d'Auch - 32300 MIRANDE

**NOMBRE de VOLAILLES MISES en PLACE en 1992 :** 5 500 000

## I - INTRODUCTION

Le cahier des charges concerne les **VOLAILLES FERMIERES du GERS**. Il s'inscrit dans le cadre du règlement CEE N° 2081/92 du Conseil du 14 Juillet 1992 (JOCE du 27.07.92) relatif à la protection des indications et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Il concerne en particulier les conditions dans lesquelles les **VOLAILLES du GERS** peuvent bénéficier d'une **INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**, au sens du règlement N° 2081/92 susvisé.

Ses diverses règles visent à mettre à la disposition du consommateur, des **VOLAILLES FERMIERES du GERS**, bénéficiant, de l'élevage à la distribution, des garanties suivantes :

- conditions d'élevage, d'abattage, de conditionnement, permettant d'assurer une qualité optimale des produits ;
- une alimentation assurée à **80 % de céréales** produites dans le Sud-Ouest ;
- respect des prescriptions relatives aux conditions hygiéniques de l'accoupage, de l'élevage, de la découpe et du conditionnement des **Volailles Fermières du GERS** ;
- garantie de l'**ORIGINE GERS**.

L'ASSOCIATION AVICOLE du GERS a pour objectif de contrôler les règles contenues dans le présent cahier des charges. Elle a pour mission de veiller à ce que les modalités de contrôle fixées par l'article 10 du règlement N° 2081/92 soient respectées.

Seules pourront bénéficier de la référence à l'**INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE "VOLAILLES du GERS"**, les **VOLAILLES FERMIERES** respectant intégralement l'ensemble des dispositions prévues dans le présent cahier des charges.

Chacune des productions revendiquant l'**INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE "VOLAILLES du GERS"**, répond à un cahier des charges homologué par la **COMMISSION NATIONALE des LABELS** et de la **CERTIFICATION de CONFORMITE**.

(Annexe 1).

## **II - NOMS et TYPES de PRODUITS**

L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE "VOLAILLES du GERS"  
s'applique aux VOLAILLES FERMIERES suivantes :

	<u>N° d'agrément :</u>
- POULET GRIS FERMIER du GERS	12-77
- POULET ROUX FERMIER du GERS	01-81
- POULET BLANC FERMIER du GERS	07-86
- POULET NOIR FERMIER du GERS	08-85
- PINTADE FERMIERE du GERS	10-77
- DINDE FERMIERE du GERS	06-71
- CHAPON FERMIER du GERS	14-88
- CHAPON de PINTADE FERMIER du GERS	16-94
- POULARDE FERMIERE du GERS	10-91
- CANARD de BARBARIE FERMIER du GERS	11-77
- POULET BLANC SURGELE	03-91
- POULET ROUX SURGELE	04-91
- CHAPON FERMIER SURGELE	11-93
- POULARDE FERMIERE SURGELEE	10-93
- DECOUPE de POULET ROUX	01-81
- DECOUPE de POULET BLANC	07-86
- DECOUPE de POULET NOIR	08-85

### **III - DESCRIPTION**

Les **VOLAILLES FERMIERES** du **GERS** sont reconnues pour leurs qualités gustatives et bactériologiques.

#### **1) QUALITE GUSTATIVE :**

Les volailles fermières du Gers présentent des qualités spécifiques :

- chair plus ferme,
- peau plus fine,
- fibres différentes.

Ces qualités ont été obtenues par des moyens de production propres aux critères de qualité supérieure des volailles fermières, à savoir :

- **Sélection de souche à croissance lente et rustique ;**
- **Alimentation à base de céréales (80 % minimum) ;**
- **Importance des bandes limitée (4 400 poulets par exemple)**
- **Accès à un parcours ;**
- **Densité faible (11 poulets au m2, contre 20 à 25 en poulets standard) ;**
- **Age proche de la maturité sexuelle (12 semaines au lieu de 6 en standard), ce qui confère plus de fermeté à la chair ;**

Cette qualité gustative est vérifiée en permanence par des tests de dégustation à l'aveugle, régulièrement réalisés par un organisme de contrôle national avec des jurys de consommateurs (Annexe 5).

#### **2) QUALITE BACTERIOLOGIQUE :**

Une garantie hygiénique supplémentaire est apportée au consommateur à l'aide de contrôles et d'analyses réalisés :

- **sur les aliments ingérés par les VOLAILLES ;**
- **sur les produits à la sortie de l'abattage (analyses bactériologiques) ;**
- **par le respect de la chaîne du froid vérifié et contrôlé à l'abattoir ;**
- **par le contrôle de la fraîcheur du produit dans le linéaire ;**
- **par la vérification du délai limite de consommation inscrit sur l'étiquette, directement sur les lieux de vente.**

3) ***TYPES de PRODUITS :***

Pourront bénéficier de l'Indication Géographique Protégée "Volailles du Gers", les volailles fermières qui seront présentées :

- **En entier - PAC ou effilées ;**
- **En frais - surgelées ou cuites ;**
- **En découpe.**



#### **IV - AIRE GEOGRAPHIQUE**

Seules pourront bénéficier de la référence à l' **INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE "VOLAILLES du GERS"**, les **VOLAILLES** ayant été élevées dans le **département du GERS et dans tous les cantons limitrophes suivants** : Auvillar, Lavit, Beaumont de Lomagne, Cadours, Léguevin, St Lys, Rieumes, Le Fousseret, L'Isle en Dodon, Boulogne sur Gesse, Castelnau Magnoac, Trie sur Baïse, Rabastens de Bigorre, Maubourguet, Castelnau Rivière Basse, Astaffort, Laplume, Francescas, Mézin, Gabarret, Roquefort, Villeneuve de Marsan, Grenade sur Adour, Aire sur Adour, Garlin.  
(voir Annexe N° 7)

## **V - PREUVE de l'ORIGINE "GERS"**

Tous les élevages producteurs de **VOLAILLES FERMIERES du GERS** sont installés dans le département du Gers et les cantons limitrophes.

Chaque bande de volailles mise en place est identifiée. L'accoureur délivre en même temps que la livraison des poussins, un **Certificat d'origine** portant un **numéro de bande**, qui suivra le lot jusqu'à l'abattage.

**Ce certificat porte en plus la date de naissance, le nombre de poussins livrés et l'identification des troupeaux reproducteurs.**

Le double de ce certificat est adressé en même temps à **AVIGERS**, qui enregistre la mise en place. L'ordinateur établit une liste globale de mise en place semaine / semaine et produit / produit. En même temps, il établit le planning prévisionnel de sortie. En aucun cas, les abattoirs ne pourront sortir les volailles avant la date indiquée.

Lors de l'enlèvement, l'abattoir remplit un **BON d'ENLEVEMENT PARTIEL**, sur lequel il reporte le **N° de la BANDE** figurant sur le Certificat d'Origine. Il mentionne le nombre d'animaux enlevé, le classement en Label et hors label. Sur ce **B.E.P.** figurent également la date d'abattage et le poids vif total.

Après abattage, l'abattoir communique à **AVIGERS** sa **comptabilité-étiquettes**. Elle porte le **N° de la bande, le code étiquette, le numéro de la première et le numéro de la dernière étiquette**. Il n'y a donc aucune fraude possible, puisque le nombre d'étiquettes doit correspondre au nombre de volailles labellisées.

**Il existe une traçabilité complète des volailles du producteur au consommateur.**

Dans le cas d'imperfection avec le numéro de l'étiquette, il y a possibilité de remonter toute la filière concernée par le produit : **l'accoureur, l'éleveur, le fabricant d'aliment et l'abattoir.**

## **VI - METHODE d'OBTENTION des VOLAILLES**

Les méthodes d'obtention des VOLAILLES FERMIERES du GERS doivent répondre aux NOTICES TECHNIQUES NATIONALES MINIMUMS agréées par la COMMISSION NATIONALE des LABELS et de la CERTIFICATION, à savoir :

- 1) - **L'INDICATION GEOGRAPHIQUE "VOLAILLES du GERS"**  
ne pourra être apposée que sur des VOLAILLES :  
**ELEVEES dans le GERS et les cantons limitrophes**
- 2) - **Les VOLAILLES FERMIERES du GERS** appartiennent à **une souche reconnue à croissance lente.**
- 3) - **La densité d'occupation du bâtiment n'excède pas :**
  - pour les **POULETS FERMIERS du GERS : 11 sujets / m<sup>2</sup>**  
n'excédant pas 25 kg de poids vif ;
  - pour les **CHAPONS FERMIERS du GERS :**  
**6,25 sujets / m<sup>2</sup>** (11 sujets / m<sup>2</sup> jusqu'à 81 jours)  
n'excédant pas 35 kg de poids vif ;
  - pour les **CANARDS de BARBARIE :**  
**8 mâles / m<sup>2</sup>**, n'excédant pas 35 kg de poids vif ;  
**10 femelles / m<sup>2</sup>**, n'excédant pas 25 kg de poids vif ;
  - pour les **PINTADES FERMIERES du GERS : 13 sujets / m<sup>2</sup>**  
n'excédant pas 23 kg au total de poids vif ;
  - pour les **DINDES FERMIERES du GERS :**  
**6,25 sujets / m<sup>2</sup>** (10 sujets / m<sup>2</sup> jusqu'à 7 semaines)  
n'excédant pas au total 35 kg de poids vif ;
  - pour les **POULARDES FERMIERES du GERS : 6,25 sujets / m<sup>2</sup>**
- 4) - **La surface utilisable totale de l'élevage avicole par site d'élevage, n'excède pas 1 600 m<sup>2</sup>, soit 4 bâtiments de 400 m<sup>2</sup>.**
- 5) - **Chaque bâtiment avicole ne compte pas plus de :**
  - 4 400 poulets,**
  - 5 200 pintades,**
  - 4 000 canards de Barbarie femelles ou 3 200 canards de Barbarie mâles,**
  - 2 500 chapons, poulardes, dindes.**

- 6) - Les volailles ont accès en permanence pendant la journée à un **parcours extérieur**, au moins à partir de l'âge de :
- 6 semaines pour les **poulets, chapons et poulardes** ;
  - 7 semaines pour les **dindes** ;
  - 8 semaines pour les **pintades**.
- 7) - Le bâtiment est muni de **trappes de sortie** d'une longueur d'au moins 4 m / 100 m<sup>2</sup> de surface du bâtiment ;
- 8) - Le **parcours extérieur herbeux ou ombragé**, représente au moins :
- 2 m<sup>2</sup> / **poulet, canard ou pintade** ;
  - 4 m<sup>2</sup> / **chapon** (2 m<sup>2</sup> jusqu'à 91 jours) ;
  - 3 m<sup>2</sup> / **poularde** ;
  - 6 m<sup>2</sup> / **dinde**.
- Pour les pintades, le parcours extérieur peut être remplacé par une **volière**, dont la surface sera au moins le double de celle du bâtiment, et la hauteur d'au moins 2 m.
- 9) - Les **formules aliment en finition** contiennent au minimum :
- 70 % de **céréales en pintades** ;
  - 80 % de **céréales en dindes, chapons, poulardes** ;
  - 80 % de **céréales en poulets**.
- 10) - L'**âge minimum d'abattage** est de :
- 81 jours pour les **poulets roux, blancs, noirs**,
  - 105 jours pour les **poulets gris**,
  - 150 jours pour les **dindes**,
  - 150 jours pour les **chapons**,
  - 77 jours pour les **canards de Barbarie femelles**,
  - 84 jours pour les **canards de Barbarie mâles**,
  - 94 jours pour les **pintades**.

**REMARQUE : IMPORTANCE des SOUCHES : RUSTIQUES à CROISSANCE LENTE :**

Les souches de poulets, dindes fermières du Gers, ont pour origine des races locales qui étaient issues de souches de ponte. L'objectif était la production d'oeufs de consommation pour assurer l'autosuffisance du ménage. De ce fait, le caractère dominant était la ponte et non pas la croissance. Ce qui oblige d'avoir un âge à l'abattage relativement élevé, pour obtenir un poids correct de 2,2 kg :

- soit : 15 semaines pour le poulet gris,
- 12 semaines pour le poulet roux,
- 150 jours pour la dinde.

Cet âge avancé donne une chair ferme, savoureuse, adhérente à l'os, caractéristique des volailles fermières.

En ce qui concerne la dinde fermière, elle est issue d'une souche traditionnelle du département : "la dinde noire du Gers". Cette souche est à l'origine de la plupart des dindes fermières élevées en France. Elle se caractérise par une dinde à croissance très lente qui atteint 4,5 kg à 150 jours. A ce même âge, une dinde de type standard atteindrait près de 10 kg.

Ces souches rustiques à croissance lente ont fait la notoriété des volailles fermières du Gers.

## VII - LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

### 1° - HISTORIQUE :

L'indication de l'origine est un des caractères essentiels applicable aux volailles fermières du Gers. Elle témoigne de la tradition et du savoir-faire régional, de la réputation de ses produits et de leurs caractéristiques organoleptiques acquises dans le milieu géographique.

De tous temps, le GERS a été un département caractérisé par la polyculture - élevage, et en particulier, dans chaque exploitation, existait un élevage avicole ; un élevage très diversifié, non spécialisé, constitué de quelques poules pondeuses, poulets de chair, lapins, oies et canards. Ces produits servaient essentiellement aux besoins de la famille. Progressivement dans les années 50, ces élevages se sont développés, entraînant quelques surplus de production que les agriculteurs ont écoulés sur les marchés locaux de Fleurance, Séissan, Samatan, Mirande, Gimont. Les ventes réalisées sur ces marchés traditionnels, de gré à gré, permettaient à l'épouse de l'exploitant de récupérer quelques deniers pour faire vivre le ménage, et pour l'habillement.

D'année en année, cette aviculture fermière traditionnelle s'est organisée, s'est rationalisée sur l'exploitation. Les élevages ont augmenté en taille et se sont spécialisés.

Dans les années 60, les premiers groupements de producteurs ont fait leur apparition, dont l'objectif principal était de maîtriser les techniques d'élevage, et en particulier la prophylaxie. Très vite les problèmes ont été résolus, la mortalité réduite ; il a donc fallu penser à la commercialisation de ces produits avicoles qui devenaient de plus en plus nombreux et dont le marché traditionnel n'était plus un débouché fiable.

En 1975, les différents groupements de producteurs ont décidé de créer une Association avec les abattoirs du département, dont le but était d'assurer une meilleure coordination technique, mais surtout d'assurer un débouché plus sûr à toutes ces volailles. C'est ainsi qu'est née **AVIGERS**, structure qui aujourd'hui est chargée en plus de la **promotion des Volailles fermières du Gers**.

Le premier travail a consisté à redynamiser des produits avicoles qui ont fait la renommée du département du GERS, et en particulier le **POULET GRIS** du GERS, qui est le poulet fermier le plus âgé en France (105 jours). Ont été également redynamisés le **CHAPON FERMIER**, la **DINDE FERMIERE**, la **PINTADE FERMIERE**, qui représentent respectivement aujourd'hui 28 %, 17 % et 13 % de la production nationale.

Toutes ces volailles respectent un **cahier des charges très précis**, et sont élevées **en plein air sur parcours herbeux et boisé**, et sont alimentées avec **80 % de céréales**. Ce système d'élevage correspond à ce qui était fait autrefois. Le Gascon n'a pas la mentalité d'un industriel ; il n'est pas capable de produire selon le système intensif que l'on connaît dans d'autres régions françaises ou dans d'autres pays.

De plus, cette image des Volailles du Gers est portée par la gastronomie, qui est connue et mondialement appréciée pour son côté traditionnel.

Les différentes actions engagées au niveau de l'organisation de la production, au niveau de la commercialisation et de la promotion des produits, ont permis à l'aviculture fermière du Gers, de passer de la rubrique "petits élevages" à la rubrique "productions avicoles". Les **380 producteurs du Gers**, tout en rationalisant leur production, ont su conserver le **caractère fermier** de leur élevage.

## **2° - IMPORTANCE ECONOMIQUE :**

(Annexe 6 : Filière AVIGERS 1993)

Avec **578 millions de Francs** et **15,7 % du produit brut départemental** en 1992, l'aviculture fermière du Gers occupe la 2ème place des productions (la 1ère étant le maïs avec 17 %), et la 1ère place des productions animales.

Cette aviculture fermière de qualité est venue apporter un complément de revenu à de nombreuses exploitations familiales. Longtemps considérée comme "petit élevage", l'aviculture, grâce à la mise en place d'ateliers nationaux, est devenue une production leader dans ce département.

**AVIGERS**, c'est aujourd'hui :

**10 VOLAILLES FERMIERES sous LABEL**

**5 500 000 VOLAILLES**

**6 ACCOUCVEURS**

**4 FABRICANTS d'ALIMENT**

**6 GROUPEMENTS représentant 380 producteurs**

**4 ABATTOIRS**

Cette AVICULTURE du GERS représente :

**28 % de la production nationale de CHAPONS**

**17 % de la production nationale de DINDES**

**13 % de la production nationale de PINTADES**

**7 % de la production nationale de POULETS**

Ces différentes productions consomment **38 000 tonnes d'aliment**, dont **30 000 tonnes de céréales**, soit l'équivalent de **6 000 ha de blé**.

Les investissements annuels au niveau de la production se situent aux environs de **10 à 12 millions de Francs**.

L'Association AVIGERS se dote également d'un budget de communication de l'ordre de **3,5 à 4 millions de Francs** par an.

L'ensemble de cette filière représente aujourd'hui **350 salariés** dans les différentes entreprises, et **380 producteurs de volailles**.

### 3° - LA NOTORIETE :

La notoriété des Volailles fermières du Gers n'a cessé de progresser depuis les cinq dernières années :

#### EVOLUTION de la NOTORIETE :

	1988	novembre 1992	Début 1993
NOTORIETE SPONTANEE	5%	10%	11,5 %
NOTORIETE ASSISTEE	26%	45%	45%

#### Enquête Publimétrie

La notoriété spontanée est passée de 5 % en 1988, à 11,5 % en début 1993.

La notoriété assistée est passée dans le même temps, de 26 % à 45 %.

En matière de notoriété spontanée et assistée, les **VOLAILLES FERMIERES du GERS** se situent au 2ème rang sur le plan national.

### 4° - LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

Le département du GERS est le premier département producteur de céréales de Midi-Pyrénées, et le sixième en superficie sur le plan national.

Cette production de céréales est composée essentiellement de blé et de maïs. Avec le département des Landes, le GERS est un des plus gros départements producteurs de maïs.

Cette production traditionnelle était l'affaire de petites exploitations familiales qui produisaient ces céréales pour nourrir les volailles présentes dans la basse-cour (poulets, dindes, chapons, pintades, oies et canards). Ces productions avicoles avaient dans un premier temps comme objectif, de nourrir l'exploitant et sa famille. Le poulet est resté très longtemps la seule viande consommée par les agriculteurs, et cela pratiquement cinq jours sur sept. Les deux autres jours, on servait du confit d'oie ! On n'allait à la boucherie qu'une ou deux fois par an. C'était un déshonneur que d'acheter de la viande rouge.

Progressivement, la basse-cour s'est développée et les agriculteurs ont produit plus qu'ils ne pouvaient consommer. Le supplément s'est vendu sur les marchés traditionnels du Gers, qui ont encore une certaine réputation (Fleurance, Séissan, Samatan, Gimont). Le montant des ventes de volailles servait d'argent de poche à l'épouse de l'exploitant, qui avec ces sommes faisait vivre le ménage.



L'alimentation de ces volailles était exclusivement constituée de céréales. Cette alimentation déséquilibrée (dépourvue de matière azotée) obligeait les agriculteurs à garder les volailles plus longtemps pour avoir des poids corrects. C'est l'explication du poulet gris du Gers, qui est abattu à 105 jours et plus.

Ces élevages traditionnels se sont rationalisés et ce sont des unités de 400 m<sup>2</sup> qui ont été mises en place. Par contre, la technique de production est restée la même et en particulier l'alimentation constituée à 80 % de céréales produites dans le département du Gers.

Le lien entre la production de volailles fermières du Gers et l'aire géographique est constitué par la production de céréales par le département et par sa consommation par les volailles.

A partir du moment où le taux de céréales dans l'alimentation est important (80 %), on est obligé de retarder l'âge à l'abattage, à 81 jours minimum. Ce retard entraîne une amélioration de la qualité de la carcasse : volailles moins grasses que celles provenant du croisement standard.

La 2ème caractéristique des Volailles du Gers, c'est leur accès à un parcours. De tous temps, ces volailles étaient élevées sur la basse cour, c'est-à-dire sur une surface qui se situait autour des bâtiments d'exploitation, dans les prés environnants. En raison des problèmes sanitaires rencontrés, suite à des mélanges d'espèces, les volailles ont été parquées : 0,88 ha de parcours pour 400 m<sup>2</sup> de bâtiment. Cette accessibilité aux parcours améliore également la qualité de la viande.

### CONCLUSION :

Le département du GERS est un gros producteur de céréales. Ces dernières entrent dans la composition de l'aliment, à hauteur de 80 % (taux important). Cela entraîne des âges d'abattage élevés, et donc une amélioration de la qualité des carcasses.

Ces volailles sont élevées comme autrefois sur parcours, et cette possibilité d'accès à une surface extérieure, améliore également la qualité des carcasses. Présence de moins de gras.

## **VIII - STRUCTURE de CONTROLE**

Pour satisfaire aux dispositions de l'article 10 du règlement n° 2081 / 92 du 14 Juillet 1992, l'Association Avicole du Gers - Route d'Auch - 32300 MIRANDE - est reconnue **Organisme Certificateur agréé à la NORME NF / EN 45011 sous le N° LA 11.**

Gardienne des dispositions contenues dans le présent cahier des charges, elle fixe les règles appropriées, nécessaires et suffisantes pour en garantir le respect et permettre à toute personne concernée, de **bénéficier de l'Indication Géographique Protégée : "VOLAILLES du GERS"**.

**AVIGERS, ORGANISME CERTIFICATEUR**, dispose d'un **MANUEL QUALITE** et d'un **MANUEL des PROCEDURES** permettant la reconnaissance de l'**INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE "VOLAILLES du GERS"**. Elle en assure le suivi.

**AVIGERS** a mis en place un **COMITE de CERTIFICATION** composé d'une majorité de membres indépendants de la filière, chargé de vérifier le bon fonctionnement des procédures.

**AVIGERS** s'assure que soit tenu à disposition des organismes officiels de contrôle, tout document propre à justifier les vérifications et contrôles effectués.

Le plan de contrôle global de la filière figure dans le Manuel des Procédures (Annexe 3).

## **IX - ETIQUETAGE - IDENTIFICATION**

Les volailles bénéficiant de l'**INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**, "**VOLAILLES du GERS**" sont étiquetées conformément aux dispositions réglementaires en vigueur. Les références à ces textes figurent dans chaque cahier des charges.

Les volailles porteront les mentions suivantes : **VOLAILLES FERMIERES du GERS** ; le mot générique "volailles" étant remplacé dans chaque cas par : poulet, pintade, dinde, chapon, poularde, oie, canard. La mention : **INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE** pourra figurer sur l'étiquette.

Pourront bénéficier de l'**Indication Géographique Protégée**, les marques de **VOLAILLES FERMIERES** faisant référence au mot **GERS**, et en particulier :

"Le GERSOIS"	Dépôt I.N.P.I. N° 1733783
"Le GRIS du GERS"	" " N° 92420327
"Le PRINCE du GERS"	" " N° 92420326
"AVIGERS"	" " N° 1613538

Chaque étiquette comporte des mentions obligatoires et des mentions complémentaires qui permettent de définir les caractéristiques des produits labellisés. A côté d'une partie informative qui est obligatoire dans le cadre des volailles fermières, se trouve une partie commerciale réservée à la promotion du produit.

Les mentions réglementaires et spécifiques figurent dans un cadre commun à l'ensemble des volailles labellisées.

Afin d'assurer la traçabilité du produit, chaque étiquette est numérotée individuellement. Une comptabilité-étiquettes est mise en place dans chaque entreprise, et est communiquée à l'Association Avicole du Gers, toutes les semaines. Cette comptabilité est tenue à la disposition des services officiels de contrôle.

Chaque étiquette et toute modification de l'étiquette sont présentées pour avis à la Commission Nationale des Labels et de la Certification de conformité.

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

Chaque marque est déposée auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle en vue de son enregistrement.

## **X - EXIGENCES NATIONALES ou EUROPEENNES**

Les cahiers des charges mis en place pour chaque production font référence au référentiel technique mis au point par la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité.

Ces cahiers des charges tiennent compte du règlement C.E.E. N° 1538/91 de la Commission du 5 Juin 1991, portant modalité d'application du règlement C.E.E. n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour les volailles.