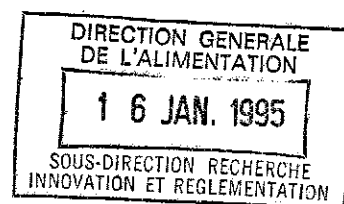


DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
“ VOLAILLES DE BRETAGNE ”

Déposant : SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT

(Procédure simplifiée)



SOMMAIRE

CHAPITRE I - PRÉSENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR

A - Le Statut Juridique du SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT

B - La Composition du SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT

CHAPITRE II - CAHIER DES CHARGES

A - Dénomination et Type de Produits concernés par l'IGP.

B - Description du Produit

C - Aire de Production

D - Traçabilité du Produit

E - Méthode d'Obtention du Produit

F - Lien avec l'Origine Géographique

CHAPITRE III - STRUCTURE DE CONTRÔLE

CHAPITRE IV - ÉTIQUETAGE

CHAPITRE V - EXIGENCES NATIONALES

CHAPITRE I - PRÉSENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR

Cette demande d'enregistrement devant la Commission des Communautés Européennes de l'indication protégée "Volailles de Bretagne" émane du SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT.

A - Statut Juridique

Le "SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT" est un Syndicat professionnel régi par la Loi du 21 mars 1884, complétée par la Loi du 12 mars 1920, et qui a pour objet :

- la production avicole selon le type "fermier",
- l'utilisation de Labels de qualité,
- la recherche de tous les moyens susceptibles d'améliorer la qualité.

Son siège social se situe : Mairie de Plésidy (Côtes d'Armor)
TEL : 96.21.41.98

Son siège administratif se situe 52 Bd W.Rousseau 22000 ST BRIEUC
TÉL : 96.33.69.93.
FAX : 96.61.96.50.

B - Composition du SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT

Au niveau de ses membres, peut adhérer au SYNDICAT DES FERMIERS D'ARGOAT :

"Tout producteur, tout professionnel, ainsi que toute société commerciale, coopérative de production ou de vente dont l'activité professionnelle se rapporte à l'objet du Syndicat et s'exerce dans son aire."

Cela concerne, la liste n'étant pas exhaustive :

* **143 PRODUCTEURS** de Volailles répartis sur 4 départements :

- . 110 dans les Côtes d'Armor,
- . 20 dans le Finistère,
- . 12 dans le Morbihan,
- . 1 en Ile-et-Vilaine.

**** LES COUVOIRS***

Couvoir St François
29270 ST HERNIN.

Couvoir GAUGUET
44540 ST MARS LA JAILLE.

Couvoir S.F.P.A.
22530 MUR DE BRETAGNE.

Compagnie Jean GOUBIN
22150 PLOUGENAST.

**** LES FIRMES D'ALIMENTS***

Coopérative du GOUSSANT
22402 LAMBALLE

UNICOPA Nutrition Animale
56440 LANGUIDIC.

Union des Coopératives de l'Argoat
22200 PLOUISY.

TECHNOR 56 - La Rose des Vents -
56540 ST CARADEC TREGOMEL.

EVEN Nutrition Animale
29213 PLOUGASTEL-DAOULAS.

Aliments LE MEN
22800 QUINTIN.

Union COOPERL-HUNAUDAYE
22640 PLESTAN

**** LES ABATTOIRS***

Sté ARNAL
29580 LE FAOU.

Sté FEILLET - FRANCE-VOLAILLES
22150 ST CARREUC.

Sté LE PLENIER - BOSCHER
22530 MUR DE BRETAGNE.

Sté SÉRANDOUR
22800 QUINTIN.

Sté SOCAVI
22480 ST NICOLAS DU PÉLEM.

Sté SODIBEL
29340 RIEC SUR BELON.

UNICOPA PIC-PIC
56440 LANGUIDIC.

Sté VOLAILLES DE L'ODET
29112 LANDRÉVARZEC.

CHAPITRE II - CAHIER DES CHARGES

A - Dénomination et Type de Produits

La demande d'IGP formulée par SYNDICAT FERMIERS D'ARGOAT concerne :

"LES VOLAILLES DE BRETAGNE"

Par le terme "Volailles", il faut entendre les produits suivants :

- le Poulet (Noir et Blanc),
- le Chapon,
- la Pintade,
- la Poularde,
- la Dinde.

Les numéros d'homologation des Labels sont donnés dans le Chapitre V.

Les produits décrits ci-dessus, et dont la protection est demandée, sont classés par "type" selon la liste des produits agricoles destinés à l'alimentation humaine visés à **l'annexe II** du **Traité de Rome**.

Le Poulet, le Chapon, la Pintade, la Poularde et la Dinde sont classés dans la catégorie des **"Viandes et abats comestibles"** (chapitre 2 de l'annexe).

B - Description du Produit

Les “Volailles de Bretagne” sont toutes élevées en plein air et dans des petites unités selon des règles communes depuis 1975, date d’attribution du premier règlement technique LABEL ROUGE:

Chaque catégorie de volaille peut être proposée aux consommateurs sous différentes formes :

- Prête à cuire ou effilée,
- Entière ou découpée,
- Fraîche ou surgelée.

Avant abattage, les volailles auront atteint ou dépassé le stade de la maturité sexuelle et leur poids adulte. Leur chair sera ferme, consistante et juteuse.

C - Aire de Production

L’aire de production des Volailles de Bretagne comprend :

- * La région administrative BRETAGNE composée des quatre départements bretons :
 - les Côtes d’Armor,
 - le Finistère,
 - le Morbihan,
 - l’Ille-et-Vilaine.
- * Les cantons limitrophes à l’Ouest de l’Ille-et-Vilaine et du Morbihan.

Dans cette zone sont regroupés :

- les Couvoirs,
- les Éleveurs des “Volailles de Bretagne”,
- les Fournisseurs d’aliments,
- les Abattoirs.

ANNEXES : Carte de la Communauté Européenne,
Carte de Bretagne avec le positionnement des différents opérateurs.

D - La traçabilité des Produits

Afin d'assurer leur traçabilité, toutes les volailles correspondant à la dénomination "Volailles de Bretagne" respectent les contraintes suivantes :

1. En couvoir

Les troupeaux de reproducteurs sont répertoriés par l'organisme certificateur (N°, souche, date d'entrée en ponte).

Un **certificat d'origine** est établi par le couvoir. Il accompagne la livraison de chaque bande de poussins, il fait référence au troupeau de reproducteurs ainsi qu'au nombre de poussins livrés et à la date de livraison. Un exemplaire est remis à l'éleveur et un autre est envoyé à l'organisme certificateur.

Ces mesures permettent de s'assurer :

- de la souche des poussins,
- de la provenance,
- des quantités livrées,
- des dates de naissance et de mise en élevage.

2. En Élevage

Les éleveurs doivent être liés à l'organisme certificateur par une **convention** leur reconnaissant la capacité à produire des "Volailles de Bretagne".

Toutes les mises en place sont déclarées à l'organisme certificateur.

Les contrôles sont effectués à raison d'au moins un par bande d'élevage. Ils portent sur les conditions d'élevage et sur le dossier documentaire (contrôle des bons de livraison d'aliment et des documents liés à la bande en cours ainsi qu'à la précédente).

3. En Abattoirs

**** La fiche de déclaration d'abattage et d'étiquetage***

La fiche d'enlèvement de l'élevage vers l'abattoir mentionne l'origine des volailles et le nombre enlevé.

A l'abattage, la déclaration d'utilisation des étiquettes est remplie par l'abattoir. Elle est datée et signée. Un exemplaire est envoyé à QUALITÉ-BRETAGNE.

**** Les étiquettes label numérotées***

Chaque abattoir gère ses stocks d'étiquettes et transmet ses commandes à l'imprimeur. Toute livraison d'étiquettes fait l'objet d'un bon de livraison comportant obligatoirement le premier et le dernier numéro de la série livrée auquel est joint un exemplaire d'étiquette. Il est adressé à QUALITÉ-BRETAGNE.

E - La Méthode d’Obtention

Les ‘Volailles de Bretagne’ sont élevées en plein air, dans de petites unités et sont issues d’animaux à croissance lente. Leur âge d’abattage est toujours largement plus élevé que pour les productions de même espèce élevées de façon standard.

Le tableau ci-dessous indique de façon synthétique les principales caractéristiques d’élevage de ces volailles, ces éléments étant tirés des règlements techniques.

	Poulets	Chapons	Poulardes	Pintades	Dindes
Souche	Croissance Lente				Souche Noire
Densité (nb / m²)	11	6.25 (après 81 jours)	7.7 (après 89 jours)	13	6
Effectif par Bâtiment	4400	2500	2500	5200	2500
Alimentation	minimum 70% de céréales sans facteurs de croissance sans matières grasses ajoutées				
Durée d’élevage	81 jours minimum	150 jours minimum	112 jours minimum	94 jours minimum	140 jours minimum
Sortie sur Parcours	6 semaines	6 semaines	6 semaines	entre 6 et 8 semaines	7 semaines
Poids Mini Carcasses	1000 g en éviscéré	2300 g en éviscéré	1500 g en éviscéré	900 g en éviscéré	2300 g en éviscéré
Dimension du Parcours par Sujet	2 m²	4 m²	2 m²	2 m²	6 m²

Toutes les volailles proviennent de couvoirs agréés et sont abattues dans des établissements agréés CEE (N° de quatre chiffres suivis de la lettre A), ceux-ci étant tous situés en Bretagne.

F - Le Lien avec l'Origine Géographique

- Une filière soudée :

Toutes les opérations portant sur le produit, du premier jour de sa naissance (sortie du couvoir) jusqu'à son départ vers la distribution, doivent être effectuées en Bretagne.

Aujourd'hui, comme l'illustrent les annexes 1.a. et 1.b., la filière « volailles » en Bretagne est un tout géographique uni et cohérent, qui fait sa force et sa renommée.

- Renommée de la Bretagne en matière d'élevage avicole :

Jusqu'en 1950, l'aviculture bretonne est constituée de basses-cours. Pratiquement toutes les fermes avaient leur petit élevage (30 à 100 têtes) ; les poulettes étaient gardées pour la ponte et les coqs étaient engraisés pour la consommation familiale et la vente en direct aux familles non agricultrices du bourg.

D'ailleurs, parmi la grande diversité de souches de poulets élevés en Bretagne, une fait partie du patrimoine avicole breton : la souche « Coucou » de RENNES (dont les caractéristiques sont décrites en annexe 2).

L'aviculture moderne est une production jeune qui a pratiquement fait son apparition au début des années 50. En Bretagne, le véritable tournant a eu lieu vers 1954-55. Les exploitations étaient très petites, les familles nombreuses, les paysans pauvres. Avec l'amélioration des techniques d'élevage (électrification, adduction d'eau, amélioration des chemins...) et sous l'influence de minotiers locaux dynamiques et entreprenants, l'aviculture moderne a pris son essor dans la Région.

Parallèlement au « boom » de la production industrielle de volailles en Bretagne, se détachent nettement chez certains producteurs la volonté et la conviction de maintenir et développer le créneau des volailles de qualité.

Sur la France, on compte en 1965 huit régions qui s'accordent sur cette nécessité : l'Auvergne, la Bretagne, la Bourgogne, le Centre et Maine-et-Loire, Poitou-Charente, Rhône-Alpes, le Sud-Ouest Aquitaine et le Sud-Ouest Midi-Pyrénées.

En Bretagne, pour défendre la qualité supérieure des volailles traditionnelles, un Comité Régional se crée. En 1966, il est parmi les tous premiers à obtenir l'homologation officielle du Label Rouge sur ses « Poulets Blancs » de Bretagne (Label n°06-66). Quelques années plus tard, en 1975, le « Poulet Noir Fermier » de Bretagne (Label n°02-75) portera à son tour le Label de Qualité.

La parution au « Journal Officiel de la République Française » de la décision d'homologation remonte au 20 juillet 1975 (extrait du J.O. en annexe 3.a. et extrait du dossier d'homologation en 3.b.).

Il a été attribué sur du poulet portant les caractéristiques suivantes :

- élevage en plein air,
- alimentation à base de céréales (au moins 70 %),
- âge d'abattage élevé (81 jours minimum).

C'est le signe de reconnaissance par le Ministère de l'Agriculture de sa qualité supérieure.

- La garantie géographique :

Outre le Label Rouge, une certification complémentaire d'origine valorise les volailles de Bretagne. Il s'agit de la marque « Bretagne » (explicitée en annexes 4.a., 4.b., et 4.c.). Décernée depuis 1957 par le Comité Interprofessionnel de Bretagne, elle vise à garantir la provenance régionale et la qualité des produits alimentaires. Les Volailles Label Rouge de Bretagne sont habilitées à porter ce nom depuis 1965, comme le prouvent les étiquettes de poulets labellisés du début des années 70 (voir étiquettes en annexe 5)

Depuis exactement 20 ans, producteurs et distributeurs des volailles fermières de Bretagne revendent et communiquent, au-delà de leurs marques respectives, cette appellation « volailles de Bretagne ». Ils participent à part entière au succès croissant de la volaille fermière en France, mais avant tout, ont su promouvoir leurs convictions et leurs productions dans leur propre région puisqu'en Bretagne, les volailles fermières Label Rouge représentent quasiment 30% du marché des volailles vendues en Grande Distribution.

Par le décret du 17 mars 1967, seules peuvent porter la dénomination de vente "Volailles de Bretagne" :

- les volailles du genre "gallus",
- élevées et abattues en Bretagne,
- selon les cahiers des charges du Label Rouge.

La dénomination "de Bretagne" est utilisée depuis 1975 sur du poulet fermier. De par leurs caractéristiques principales identiques, d'autres volailles fermières produites dans le cadre du Label Rouge (dindes, pintades, chapons, poulardes) ont contribué à étendre sa réputation..

C'est depuis cette date que la notoriété des "Volailles de Bretagne" s'est développée et l'évolution des chiffres de commercialisation offre un indice économique révélateur de ce développement.

Selon les statistiques du Groupement « SYNDICAT des FERMIERS D'ARGOAT », la production et la commercialisation de volailles fermières (en grande majorité de poulets) a été multipliée par 13 depuis 1976 (voir analyse graphique en annexe 6).

Une progression régulière et modérée, au départ, laisse place à une croissance soutenue depuis la fin des années 80 et témoigne du succès économique des volailles fermières de Bretagne.

Finalement nous retiendrons que, malgré la multiplication de la production, la volaille fermière de Bretagne demeure aux yeux du consommateur une référence de haute qualité.

- Lien avec le terroir

Chombart de LAUWE, dans son ouvrage intitulé « Pour une agriculture organisée, Danemark et Bretagne » (PUF, 1949), souligne combien la Bretagne bénéficie de « conditions climatiques exceptionnelles pour l'activité agricole » : un climat océanique doux et humide permet une longue saison végétative et ce temps clément incite, plus qu'ailleurs, aux élevages en plein air.

Un sol granitique gorgé d'oligo-éléments et micro-organismes, une hydrométrie spécifique, des ventes d'Ouest riches en iode : ces éléments naturels forment un tout dont la chair des volailles fermières de Bretagne ne peut rester sans trace, sans goût.

Cet argument climatique, loin d'expliquer à lui seul la qualité d'une volaille, n'en influence pas moins la texture et la saveur d'une viande. Les tests organoleptiques, réalisés par QUALITE-FRANCE, n'ont d'ailleurs jamais démenti un niveau de qualité gustative élevé.

Gastronomiquement renommée pour ses produits de la mer, ses crêpes ou son cidre, la Bretagne a aussi, depuis toujours, su meubler les plats de sa table de recettes de volailles somptueuses. A l'image de Louis LE CUNFF, nombre de maîtres-queue y appliquent leur talent et les divulguent (Bible de Louis le CUNFF « Cuisine et Gastronomie de Bretagne », annexe 7).

Réputée depuis des lustres par les gastronomes, les volailles de Bretagne se sont véritablement popularisées avec le Label Rouge, qu'est venue ensuite renforcer la marque « De Bretagne ». Le succès de cette alliance conditionne le maintien significatif d'une production fermière des volailles de Bretagne, et justifie pleinement la demande d'I.G.P.



.../...

CHAPITRE III - LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

L'organisme de contrôle chargé de vérifier le respect des dispositions prévues dans ce dossier est :

QUALITÉ BRETAGNE

104, rue Eugène POTTIER
B.P. 6629
35066 RENNES CEDEX

Tel : 99.65.31.52. Fax : 99.65.31.50.

Cet organisme a été reconnu officiellement organisme certificateur en date du 18 octobre 1994, et est donc en conformité avec la norme EN 45011.

Voir le Plan de Contrôle en ANNEXE.

CHAPITRE IV - L'ÉTIQUETAGE

Les étiquettes apposées sur les "Volailles de Bretagne" comportent des mentions obligatoires et des mentions complémentaires qui permettent de définir les caractéristiques des produits candidats à l'IGP. Les mentions réglementaires et spécifiques figurent dans un cadre commun à l'ensemble de ces volailles. À côté de cette partie informative, on peut trouver une partie commerciale réservée à la promotion du produit.

Les mentions devant figurer sur l'étiquetage sont notamment :

**** Les mentions réglementaires***

- la dénomination de vente du produit,
- la mention de l'état dans lequel le produit est commercialisé,
- l'identification de l'abattoir,
- la classe : A uniquement,
- la présentation,
- le délai limite de consommation,
- les conditions de conservation.

**** Les mentions spécifiques aux volailles dont la protection est demandée***

- l'origine : l'indication de la région d'origine -la Bretagne- est autorisée,
- le mode d'élevage :
 - . le mode d'alimentation avec le pourcentage de céréales (70 % minimum),
 - . la mention "fermier élevé en plein air",
 - . l'âge d'abattage ou la durée d'élevage. (se référer au tableau p 8)
- le nom et l'adresse de l'organisme certificateur, sous la forme "certifié par QUALITÉ-BRETAGNE..."

Des mentions particulières sont rajoutées en fonction de la présentation du produit (frais, surgelé, découpé ...).

La partie commerciale de l'étiquette doit être loyale et ne comporter aucune mention contraire à la réglementation ou en contradiction avec la partie "informative".

Chaque étiquette ou toute modification majeure doit être présentée pour avis à la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, Section des Labels.

L'entreprise doit en outre respecter la procédure prévue de validation de l'étiquetage par l'Organisme Certificateur.

CHAPITRE V - LES EXIGENCES NATIONALES

Les "Volailles de Bretagne" devront être conformes aux notices générales des Labels délivrées par la CNLCC définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un Label et dont les références suivent :

- . Notice Technique "Poulet chair, Découpe de Poulets de Chair, Poulets de Chair Surgelés Entiers ou en Découpe" ;
- . Notice Technique "Dindes Fermières de Noël";
- . Notice Technique "Pintade Fermière, Découpe de Pintade de Chair et Pintade de Chair Surgelée Entière ou en Découpe".
- . Notice Technique relative au "Chapon Fermier; Chapon Fermier Surgelé".

Elles doivent respecter des normes réglementaires générales relatives aux produits c'est à dire :

. Règlement technique Poulet Noir Surgelé ;	Homologation N° 19-89
. Règlement technique Poulet Blanc Surgelé ;	Homologation N° 14-90
. Règlement technique Poulet Noir ;	Homologation N° 02-75
. Règlement technique Poulet Blanc ;	Homologation N° 02-82
. Règlement technique Pintade Fermière Surgelée ;	Homologation N° 06-92
. Règlement technique Pintade Fermière ;	Homologation N° 59-88
. Règlement technique Dinde de Noël Fermière ;	Homologation N° 11-86
. Règlement technique Chapon Fermier Surgelé ;	Homologation N° 14-91
. Règlement technique Chapon Fermier ;	Homologation N° 28-88
. Règlement technique Poularde Fermière Surgelée ;	Homologation N° 14-92
. Règlement technique Poularde Fermière ;	Homologation N° 13-92.

Ainsi que :

- le décret modifié N° 64-949 du 9 septembre 1964 relatif aux Produits Surgelés.
- le décret du 17 mars 1967 relatif aux poulets,
- la circulaire N° 60 du 29 avril 1976 relative à l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.
- le décret N° 83-507 du 17 juin 1983 relatif aux Labels Agricoles,
- le décret N° 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Articles L 715-1 à L 715-3 du Code de la Propriété Intellectuelle relatifs aux marques collectives de certification.
- le règlement CEE N° 2891/93 DE LA COMMISSION DU 21 octobre 93, modifiant le règlement CEE N° 1538/91 portant modalités d'application du règlement CEE N° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille.

L'organisme certificateur doit être conforme à la norme européenne NF EN 45011 de décembre 1989.

LE PLAN DE CONTRÔLE

NIVEAU DE CONTRÔLE	PLAN DE CONTRÔLE
COUVOIRS	2 contrôles inopinés par an et par couvoir 1 contrôle inopiné par an pour les volailles festives
ÉLEVAGES	1 contrôle par bande
FABRICANTS D'ALIMENTS - USINE - FORMULE	- 2 contrôles par an et par usine - 1 analyse par an par formule
ABATTOIRS - OUTILS - PRODUITS	- 6 contrôles par an par abattoir, dont un lors de l'abattage des produits festifs - 3 contrôles bactériologiques par trimestre par abattoir
POINTS DE VENTE	1 contrôle par abattoir par tranche de 100 000 volailles labellisées par an (6 contrôles minimum par abattoir)
TESTS ORGANOLEPTIQUES	- Volailles annuelles : 1 test par tranche de 500 000 volailles labellisées par label et par an (minimum 4 tests par produit et un test par abattoir) - Volailles festives : 3 tests par produit et par an