

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Volailles du Gers »
Homologué par l'arrêté du XXX, JORF du XXX
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras** ;
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal - 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association Avicole du Gers (AVIGERS)
Route d'Auch - 32300 MIRANDE
Tél : (33) (0)5 62 66 51 91
Courriel : avigers@avigers.com

Forme juridique : Association

Composition :

Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Volailles du Gers ».

~~II - 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 **!'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 **!'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 **!'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 – II~~

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.1. Viandes (et abats) frais

1. NOM DU PRODUIT

« Volailles du Gers »

~~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

II-III - DESCRIPTION

2. DESCRIPTION DES PRODUITS

Les « Volailles du Gers » sont des oiseaux de l'ordre des galliformes. Elles appartiennent à différentes familles et comptent plusieurs types d'animaux :

- Poulet, chapon, et poularde ;
- Pintade et chapon de pintade,
- Dinde.

Les « Volailles du Gers » comprennent également des palmipèdes :

- Canard de barbarie.

Elles sont issues de souches à croissance lente, avec une durée d'élevage longue et un âge d'abattage proche de la maturité sexuelle. Elles sont élevées en plein-air sur des parcours enherbés et arborés, et elles sont nourries avec une alimentation composée à 100% de végétaux, minéraux, et vitamines dont un minimum de céréales et produits dérivés de céréales en phase d'engraissement.

Ces moyens de production permettent l'obtention de volailles qui se caractérisent par :

- une carcasse ronde avec des filets rebondis et des cuisses charnues,
- une fermeté de la chair,
- une finesse de la peau.

Les « Volailles du Gers » présentent les caractéristiques suivantes :

	Poids minimum éviscéré sans abat	Couleur de peau	Couleur des pattes
Poulet jaune	1 kg	Jaune	Jaunes
Poulet blanc	1 kg	Blanche	Blanches
Poulet noir	1 kg	Blanche	Noires
Poulet gris	1,150 kg	Jaune	Jaunes
Chapon	2,500 kg	Jaune	Jaunes
Poularde	1,800 kg	Jaune	Jaunes
Pintade	0,850 kg	Jaune	Noires
Chapon de pintade	1,400 kg	Jaune	Noires
Dinde	2,300 kg	Blanche à Jaune	Noires
Canard de barbarie	Mâles : 2,300 kg Femelles : 1,250 kg	Blanche à Jaune	

Les « Volailles du Gers » répondent aux critères de qualité suivants :

- pour les carcasses : classe A et poids minimal ;
- pour les découpes: classe A et issus de carcasses respectant le poids minimal.

Les pièces entières sont présentées :

- o « prête à cuire » (PAC : volaille plumée, éviscérée, sans tête avec ou sans tarse),
- o « effilée » (volaille plumée, éviscérée, avec tête, pattes et abats).

Les pièces entières et les découpes sont commercialisées fraîches, surgelées, ou cuites.

Les abats des volailles (cœur, gésier, et foie) sont commercialisés en frais ou surgelés.

~~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.~~

II-IV-AIRE GEOGRAPHIQUE II

~~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 Baise, 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)~~

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'élevage des « Volailles du Gers » a lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire suivant sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2022.

- Département du Gers en intégralité.
- Département de la Haute-Garonne :
Agassac, Ambax, Anan, Beaufort, Bellegarde-Sainte-Marie, Belleserre, Bérat, Blajan, Boissède, Bonrepos-sur-Aussonnelle, Boulogne-sur-Gesse, Bragayrac, Brax, Brignemont, Cabanac-Séguenville, Cadours, Cambarnard, Cardeilhac, Castelgaillard, Castelnau-Picampeau, Le Castéra, Castéra-Vignoles, Casties-Labrande, Caubiac, Cazac, Charlas, Ciadoux, Coueilles, Cox, Drudas, Empeaux, Escanecrabe, Fabas, Fonsorbes, Fontenilles, Forgues, Le Fousseret, Frontignan-Savès, Fustignac, Garac, Gensac-de-Boulogne, Goudex, Gratens, Le Grès, L'Isle-en-Dodon, Labastide-Clermont, Labastide-Paumès, Lafitte-Vigordane, Lagraulet-Saint-Nicolas, Lahage, Lamasquère, Laréole, Larroque, Lasserre-Pradère, Lautignac, Léguevin, Lespugue, Lévignac, Lilhac, Lussan-Adeilhac, Marignac-Lasclares, Martisserre, Mauvezin, Mérenvielle, Mirambeau, Molas, Mondilhan, Monès, Montastruc-Savès, Montbernard, Montégut-Bourjac, Montesquieu-Guittaut, Montgaillard-sur-Save, Montgras, Montmaurin, Montoussin, Nénigan, Nizan-Gesse, Péguilhan, Pelleport, Pibrac, Le Pin-Murelet, Plagnole, Plaisance-du-Touch, Polastron, Poucharramet, Pouy-de-Touges, Puymaurin, Puységur, Rieumes, Riolas, Sabonnères, Saiguède, Saint-Araille, Sainte-Foy-de-Peyrolières, Sainte-Livrade, Saint-Élix-le-Château, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Frajou, Saint-Lary-Boujean, Saint-Laurent, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Lys, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Thomas, Sajas, Salerm, La Salvetat-Saint-Gilles, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Savères, Sénarens, Vignaux.
- Département des Landes :
Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Arthez-d'Armagnac, Arue, Arx, Bahus-Soubiran, Bascons, Baudignan, Betbezer-d'Armagnac, Bordères-et-Lamensans, Bourdalat, Bourriot-Bergonce, Buanes, Cachén, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Créon-d'Armagnac, Duhort-Bachen, Escalans, Estigarde, Eugénie-les-Bains, Le Frêche, Gabarret, Grenade-sur-l'Adour, Herré, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy, Lagrange, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lencouacq, Losse, Lubbon, Lussagnet, Maillas, Maurrin, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Pouydesseaux, Pujo-le-Plan, Renung, Retjons, Rimbez-et-Baudiets, Roquefort, Saint-Agnet, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy, Saint-Gein, Saint-Gor, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarbazan, Sarron, Vielle-Soubiran, Vielle-Tursan, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan.
- Département du Lot-et-Garonne :
Astaffort, Aubiac, Brax, Caudecoste, Cuq, Estillac, Fals, Fieux, Francescas, Lamontjoie, Lannes, Laplume, Lasserre, Layrac, Marmont-Pachas, Mézin, Moirax, Moncrabeau, Nomdieu, Poudenas, Réaup-Lisse, Roquefort, Sainte-Colombe-en-Bruilhois, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Nicolas-de-la-Balmerme, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Sixte, Saint-Vincent-de-Lamontjoie, Sauveterre-Saint-Denis, Sérignac-sur-Garonne, Sos.
- Département des Pyrénées-Atlantiques :
Aubous, Aydie, Baliracq-Maumusson, Boueilh-Boueilho-Lasque, Burosse-Mendousse, Castetpugon, Conchez-de-Béarn, Diusse, Garlin, Mascaraàs-Haron, Moncla, Mont-Disse, Mouhous, Portet, Ribarrouy, Saint-Jean-Poudge, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Vialer.
- Département des Hautes-Pyrénées :

Ansost, Antin, Aries-Espéan, Arné, Auriébat, Barbachen, Barthe, Bazillac, Bazordan, Bernadets-Debat, Betbèze, Betspouy, Bonnefont, Bouilh-Devant, Bugard, Buzon, Campuzan, Castelnau-Magnoac, Castelnau-Rivière-Basse, Casterets, Caubous, Caussade-Rivière, Cizos, Devèze, Escondeaux, Estampures, Estirac, Fontrailles, Fréchède, Gaussan, Gensac, Guizerix, Hachan, Hagedet, Hères, Labatut-Rivière, Lacassagne, Lafitole, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Lamarque-Rustaing, Laméac, Lapeyre, Laran, Larreule, Larroque, Lascazères, Lassales, Lescurry, Liac, Lubret-Saint-Luc, Luby-Betmont, Lustrar, Madiran, Mansan, Maubourguet, Mazerolles, Mingot, Monfaucon, Monléon-Magnoac, Monlong, Moumoulous, Organ, Osmets, Peyret-Saint-André, Peyrun, Pouy, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Sadournin, Saint-Lanne, Saint-Sever-de-Rustan, Sarrac-Magnoac, Sarriac-Bigorre, Sauveterre, Ségalas, Sénac, Sère-Rustaing, Sombrun, Soublecause, Thermes-Magnoac, Tostat, Tournous-Darré, Trie-sur-Baïse, Trouley-Labarthe, Ugnouas, Vidou, Vidouze, Vieuzos, Villefranque, Villembits, Villemur

- Département du Tarn-et-Garonne :

Asques, Auterive, Auvillar, Balignac, Bardigues, Beaumont-de-Lomagne, Belbèze-en-Lomagne, Castéra-Bouzet, Le Causé, Cumont, Donzac, Dunes, Escazeaux, Esparsac, Faudoas, Gariès, Gensac, Gimat, Glatens, Goas, Gramont, Lachapelle, Lamothe-Cumont, Larrazet, Lavit, Mansonville, Marignac, Marsac, Maubec, Maumusson, Merles, Montgaillard, Le Pin, Poupas, Puygaillard-de-Lomagne, Saint-Cirice, Saint-Jean-du-Bouzet, Saint-Loup, Saint-Michel, Sérignac, Sistels, Vigueron.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II V - PREUVE de l'ORIGINE "GERS" II

~~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.~~

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Identification des opérateurs : tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

Suivi et documents mis en place pour garantir l'origine et la traçabilité

Etape	Information suivie	Document associé
Elevage	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonnées de l'éleveur - Quantité et type d'oisillons mis en élevage - Suivi de la bande en élevage - Alimentation distribuée (nature, % en fonction des stades..) 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification de l'élevage - Bon de livraison oisillons - Fiche d'élevage - Bon de livraison aliment - Ordonnance vétérinaire
Enlèvement	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonnées de l'éleveur - Quantité et type de volailles enlevées - Coordonnées de l'abattoir 	<ul style="list-style-type: none"> - Bon d'enlèvement ou lettre de voiture avec le numéro de la bande - Fiche ICA (information sur la chaîne alimentaire) - Fiche d'élevage
Abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonnées de l'abattoir - Coordonnées de l'éleveur - Quantité et type de volailles abattues 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification de l'abattoir - Bon d'enlèvement ou lettre de voiture avec le numéro de la bande - Ticket de pesée - Fiche de lot avec déclassement et saisi
Conditionnement des volailles entières	<ul style="list-style-type: none"> - Quantité et type de volailles entières conditionnées 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des chariots - Fiche de lot
Découpe et conditionnement des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Quantité et type de volailles découpées - Quantité et type de pièces de découpe conditionnées 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des lots abattus - Fiche de suivi production
Surgélation	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonnées de l'atelier de surgélation - Quantité et type de volailles surgelées - Délai entre abattage et surgélation 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification de l'abattoir - Bon de livraison ou certificat de transfert - Fiche de suivi production - Fiche de suivi production

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

II VI METHODE D'OBTENTION des VOLAILLES II

~~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

5.1 Souches utilisées

2) — Les VOLAILLES FERMIERES du GERS appartiennent à une souche reconnue à croissance lente.

Les souches utilisées pour la production des « Volailles du Gers » sont des souches rustiques et à croissance lente. Les volailles sont ainsi adaptées à une durée d'élevage longue, à l'élevage en plein-air et elles utilisent les parcours.

Les souches retenues permettent d'obtenir des volailles présentant les phénotypes et les caractéristiques suivants :

	Poids minimum éviscéré sans abat	Couleur de peau	Couleur des pattes	Couleur du plumage
Poulet jaune	1 kg	Jaune	Jaunes	Roux
Poulet blanc	1 kg	Blanche	Blanches	Roux
Poulet noir	1 kg	Blanche	Noires	Noir
Poulet gris	1,150 kg	Jaune	Jaunes	Gris
Chapon	2,500 kg	Jaune	Jaunes	Roux
Poularde	1,800 kg	Jaune	Jaunes	Roux
Pintade	0,850 kg	Jaune	Noires	Gris barré à noir
Chapon de pintade	1,400 kg	Jaune	Noires	Gris barré à noir
Dinde	2,300 kg	Blanche à Jaune	Noires	Noir
Canard de barbarie	Mâles : 2,300 kg Femelles : 1,250 kg	Blanche à Jaune		Blanc et noir

5.2 La densité en bâtiment

3) — La densité d'occupation du bâtiment n'exède pas :

- pour les POULETS FERMIERES du GERS : 11 sujets/ m²
n'exécédant pas 25 kg de poids vif;
- pour les CHAPONS FERMIERES du GERS :
6,25 sujets/ m² (11 sujets/ m² jusqu'à 81 jours) n'exécédant pas 35 kg de poids vif;
- pour les CANARDS de BARBARIE :
8 mâles / m², n'exécédant pas 35 kg de poids vif;
10 femelles/ m², n'exécédant pas 25 kg de poids vif;
- pour les PINTADES FERMIERES du GERS: 13 sujets/ m²
n'exécédant pas 23 kg au total de poids vif;
- pour les DINDES FERMIERES du GERS :
6,25 sujets/ m² (10 sujets/ m² jusqu'à 7 semaines) n'exécédant pas au total 35 kg de poids vif;
- pour les POULARDES FERMIERES du GERS : 6,25 sujets/ m²

La densité d'occupation en bâtiment n'excède pas les valeurs suivantes :

	Nombre maximum d'animaux / m ² en bâtiment	Poids vif maximum / m ² en bâtiment	Nombre maximum d'animaux en bâtiment
Poulet	11 sujets / m ²	25 kg de poids vif / m ²	4 400 sujets / bâtiment
Chapon	11 sujets / m ² jusqu'à 81 jours 6,25 sujets / m ² de 82 jours à l'abattage	25 kg de poids vif / m² 35 kg de poids vif / m ²	4 400 sujets / bâtiment 2 500 sujets / bâtiment
Pintade	13 sujets / m ²	23 kg de poids vif / m ²	5 200 sujets / bâtiment
Dinde	10 sujets / m ² jusqu'à 49 jours 6,25 sujets / m ² de 50 jours à l'abattage	35 kg de poids vif / m ²	4 000 sujets / bâtiment 2 500 sujets / bâtiment
Poularde	11 sujets / m² jusqu'à 81 jours 9 sujets / m² de 82 jours à l'abattage	25 kg de poids vif / m² 35 kg de poids vif / m²	4 400 sujets / bâtiment 3 600 sujets / bâtiment
Chapon de pintade	13 sujets / m² jusqu'à 94 jours 10 sujets / m² de 95 jours à l'abattage	25 kg de poids vif / m² 35 kg de poids vif / m²	5 200 sujets / bâtiment 4 000 sujets / bâtiment
Canard de barbarie	8 sujets mâles / m ² 10 sujets femelles / m ²	35 kg de poids vif / m ² 25 kg de poids vif / m ²	3 200 mâles / bâtiment 4 000 femelles / bâtiment

~~4) — La surface utilisable totale de l'élevage avicole par site d'élevage, n'excède pas 1 600 m², soit 4 bâtiments de 400 m².~~

~~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.~~

5.3 Site d'élevage et bâtiments

La surface utilisable totale de l'élevage avicole par site d'élevage n'excède pas 1600 m², soit 4 bâtiments de 400 m².

Le bâtiment est muni de trappes de sortie sur parcours d'une longueur d'au moins 4 m pour 100 m² de surface du bâtiment.

En cas d'élevages en volière pour les pintades et chapons de pintade :

– Les bâtiments sont munis d'une volière extérieure, d'une surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur supérieure à 2 m.

– **Les bâtiments ou les volières sont pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1 000 oiseaux.**

Une fois l'enlèvement des volailles réalisé, les bâtiments sont nettoyés et désinfectés. Un vide sanitaire minimum de 14 jours est effectué après nettoyage et désinfection, qui peut être ramené à 12 jours sous réserve que le total des 3 derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours.

~~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 m² de surface du bâtiment ;~~

~~8) Le parcours extérieur herbeux ou ombragé, représente au moins :~~

~~– 2 m² / poulet, canard ou pintade ;~~

~~– 4 m² / chapon (2 m² jusqu'à 91 jours) ;~~

~~– 3 m² / poularde ;~~

~~– 6 m² / 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.~~

5.4 Parcours

Les volailles ont accès **quotidiennement, de 09h du matin à la tombée de la nuit**, à un parcours extérieur, herbeux et ombragé, selon les conditions suivantes :

	Age maximum d'accès au parcours	Surface minimale du parcours
Poulet	6 semaines	2 m ² / sujet
Chapon	6 semaines	2 m ² / sujet jusqu'à 91 j 4 m ² / sujet à partir du 92 ^{ème} j
Pintade	8 semaines	2 m ² / sujet
Dinde	7 semaines	6 m ² / sujet
Poularde	6 semaines	2 m² / sujet jusqu'à 91 j 3 m ² / sujet à partir du 92 ^{ème} j
Chapon de pintade	8 semaines	2 m² / sujet jusqu'à 104 j 3 m² / sujet à partir du 105^{ème} j
Canard de barbarie	Entre 6 et 8 semaines	2 m ² / sujet

Le parcours est recouvert de 20 arbres ou arbustes minimum pour 400 m² de bâtiment d'élevage.

~~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.~~

5.5 Alimentation des volailles

L'alimentation des « Volailles du Gers » est composée de 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont une part importante de céréales.

Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne peut dépasser 15% du poids total de la formule d'aliment.

Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

Les différentes catégories de matières premières composant l'aliment sont :

- Graines de céréales et produits dérivés ;
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés ;
- Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées, à l'exception des produits dérivés de palme et palmistes qui sont exclus ;
- Graines de légumineuses et produits dérivés ;
- Tubercules et racines, et produits dérivés ;

- **Autres graines et fruits, et produits dérivés ;**
- **Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;**
- **Autres plantes, algues et produits dérivés ;**
- **Minéraux et produits dérivés.**

Les pourcentages minimums de céréales pour chaque espèce de volaille, et pour chaque phase d'alimentation sont :

	Pourcentage minimum de céréales en phase de démarrage	Pourcentage minimum de céréales en phase d'engraissement
Poulet, chapon, poularde	De 0 à 28 jours : 50%	A partir du 29 ^{ème} jour : 80%
Pintade, chapon de pintade	De 0 à 28 jours : 50%	A partir du 29 ^{ème} jour : 70%
Dinde	De 0 à 28 jours : 50% De 29 à 63 jours : 55%	A partir du 64 ^{ème} jour : 80%
Canard de barbarie	De 0 à 35 jours : 50%	A partir du 36^{ème} jour : 75%

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: RESTQUJIS 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'œufs 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.~~

5.6 Durée d'élevage

Les âges minimums d'abattage pour chaque volaille sont les suivants :

Poulet jaune, blanc, ou noir	81 jours
Poulet gris	100 jours
Chapon	150 jours
Pintade	94 jours
Dinde	150 jours
Poularde	120 jours
Chapon de pintade	154 jours
Canard de barbarie	Mâles : 84 jours Femelles : 77 jours

5.7 Conditions d'enlèvement et de transport des volailles

Une mise à jeun des volailles, de 5h minimum, est réalisée préalablement à l'enlèvement des volailles en élevage.

La durée de transport entre le site d'élevage et l'abattoir n'excède pas 3h, et le délai entre la fin de l'enlèvement et le début d'abattage des volailles n'excède pas 12h, afin de garantir le bien-être de l'animal.

Lors de l'attente avant abattage, les volailles sont protégées des températures excessives (chaudes ou froides) et des intempéries. Les quais d'attente sont couverts et bardés ou munis de protections contre le mauvais temps. Ils sont également équipés d'un système de ventilation et de brumisation. Les conditions de confort (ventilation/brumisation) sont adaptées en fonction de l'état des volailles et du temps d'attente.

5.8 Production des abats

Les abats sont issus de volailles IGP, ils sont nettoyés et mis en ressuage au plus tard 1 heure après la fin de l'éviscération des volailles. Ils sont refroidis à une température inférieure à 4°C.

Les foies sont dépourvus de bile, la couleur est homogène et les lobes sont intacts.

Les cœurs sont parés, leur couleur est franche.

Les gésiers sont dépourvus des cuticules et proventricules, ils sont entiers ou en morceaux mais non déchiquetés.

S'ils sont surgelés, la mise en surgélation des abats doit être réalisée dans les 96 heures maximum après l'abattage des volailles.

5.9 Surgélation

Seule la surgélation est autorisée. La congélation est interdite.

L'attente maximale entre abattage (N) et surgélation est de 3 jours maximum (N+3) après abattage.

|| VII LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE ||

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine des « Volailles du Gers » repose sur leur mode de production traditionnel associant une durée d'élevage longue en plein air et une alimentation avec un pourcentage élevé de céréales. Ces éléments sont à l'origine de la spécificité des produits et ont contribué à la réputation des « Volailles du Gers » qui

s'est consolidée au cours du temps.

1^o-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 A VIGERS, 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 ACCOUVEURS~~

~~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 FERJVIHERES 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 m² 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 m² 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.~~

6.1 Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

L'aire géographique se situe dans le sud-ouest, entre Atlantique et Méditerranée, Pyrénées et Garonne, centrée sur le département du Gers. Elle se présente sous la forme d'un vaste plateau sédimentaire découpé par une série de cours d'eau qui naissent pour la plupart au pied des plateaux pré-pyrénéens. Ce plateau a une inclinaison générale sud-nord, des Pyrénées vers la Garonne, avec des altitudes aux alentours de 300 m au sud et qui décline progressivement vers le nord jusqu'à 80 mètres.

L'aire géographique se caractérise par une alternance de coteaux plus ou moins accidentés et de vallées plus ou moins larges.

D'un point de vue climatologique, il s'agit d'une zone de contact et de transition climatique, où différentes influences se croisent et influencent la végétation : atlantique, continentale et pyrénéenne, ainsi que méditerranéenne.

Le climat à dominante atlantique se caractérise par des hivers et printemps plutôt doux et humides, des étés chauds et très secs, des automnes doux et secs, avec un gradient décroissant d'humidité d'ouest en est et de douceur du nord au sud.

6.1.2 Facteurs humains

Cette zone est caractérisée par la polyculture - élevage, et en particulier, par l'élevage avicole.

Jusque dans les années 1950, c'est un élevage très diversifié, non spécialisé, constitué de quelques poules pondeuses, poulets de chair, lapins, oies et canards destinés aux besoins de la famille.

Progressivement, ces élevages vont se développer entraînant quelques surplus de production que les agriculteurs vont écouler sur les marchés locaux de Fleurance, Seissan, Samatan, Mirande, et Gimont.

Puis cette aviculture fermière traditionnelle s'est organisée et rationalisée. Les élevages vont augmenter en taille et se spécialiser tout en conservant le caractère fermier de la production.

Dans les années 1960, les premiers groupements de producteurs font leur apparition, afin notamment de développer la commercialisation et la promotion de ces productions avicoles

En 1975, les différents groupements de producteurs créent une Association avec les abattoirs, dans le but d'assurer une meilleure coordination technique, mais surtout un débouché commercial plus sûr à toutes ces volailles en communiquant autour de leur origine et de leur qualité. C'est à partir de cette date que se développe la réputation des « Volailles du Gers ».

Entre 1988 et 1993, la notoriété spontanée ou assistée de ces productions a ainsi doublé.

6.2 Spécificité du produit

Les « Volailles du Gers » sont élevées en plein-air, avec un accès permanent pendant la journée

à un parcours extérieur. **Le choix de souches à croissance lente permet une sortie précoce mais aussi une utilisation optimale du parcours par les volailles.**

Les « Volailles de Gers » se caractérisent par la qualité de leur viande et leur présentation:

- **une carcasse ronde avec des filets rebondis et des cuisses charnues,**
- **une fermeté de la chair,**
- **une finesse de la peau.**

6.3 Lien causal

Dans l'aire géographique, les sols et le climat ont depuis plusieurs décennies permis d'avoir des productions agricoles importantes et diversifiées notamment en oléagineux et en céréales.

Ces céréales ont été à la base du développement de l'élevage avicole et de l'alimentation des volailles même si aujourd'hui les « Volailles du Gers » ne sont plus nécessairement alimentées avec les céréales locales. Ainsi l'alimentation est composée au minimum de 80% de céréales pour le poulet, le chapon, la poularde, et la dinde. Ce taux particulièrement élevé ainsi qu'une durée d'élevage longue participe aux caractéristiques de la viande de ces volailles.

Le climat est par ailleurs particulièrement propice à un élevage en plein-air, avec un accès permanent pendant la journée à un parcours extérieur herbeux et arboré. Les arbres permettent aux volailles de s'abriter et favorisent l'exploration des parcours. Très actives naturellement, elles expriment leurs besoins de grattage et de picorage sur les parcours herbeux et ombragés mis à leur disposition

Cette activité extérieure participe également aux caractéristiques des « Volailles du Gers » et à leur conformation charnue et rebondie.

Les « Volailles du Gers » bénéficient d'une réputation de longue date **comme en atteste plusieurs références** : « *Cette année les grossistes en volailles avaient choisi le chapon du Gers avec sa parure traditionnelle comme ambassadeur et symbole de la gastronomie française en produits avicoles* » (Filières Avicole – Pour la table de Jacques Chirac. Un chapon du Gers à l'Élysée - septembre 1998) ; « *Si les poulets du Gers sont les meilleurs au monde, c'est parce que ce sont les plus heureux* »... « *Ici, depuis toujours, on a su élever les volailles.* » (LSA – « Volailles Fermières : Dans la grande tradition gastronomique du Gers citation André Daguin avril 1990), « *très beau calibre bien proportionné, cuisses de belle taille, chair tendre et onctueuse, juteuse, parfumée et savoureuse, très croustillant, odeur agréable, bon équilibre en gras* » (Cuisine et Vins de France – février mars 2012 : « Banc d'essai les poulets fermiers – Poulet jaune fermier Gers (17/20)).

~~II VIII STRUCTURE de CONTROLE II~~

~~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.~~

~~Gardiennne 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 "Indication Géographique Protégée : "VOLAILLES du GERS".~~

~~AVIGERS, ORGANISME CERTIFICATEUR, dispose d'un MANUEL QUALITE et d'un MANUEL des PROCEDURES permettant la reconnaissance de "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).~~

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial - 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 - 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol

75703 Paris Cedex 13

Téléphone : 01 44 97 17 17

Fax : 01 44 97 30 37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

~~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 LN.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.~~

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaire, l'étiquetage comporte :

- La dénomination enregistrée du produit « Volailles du Gers »,
- Le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.

~~II X EXIGENCES NATIONALES ou EUROPEENNES II~~

~~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 CEE. 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.~~

9. EXIGENCES NATIONALES

Etape	Principaux point à contrôler	Méthode d'évaluation
Elevage	Elevage dans l'aire géographique définie	Contrôle documentaire et visuel
Elevage	Présence de souches rustiques à croissance lente	Contrôle documentaire
Elevage	Densité d'occupation en bâtiment	Contrôle documentaire
Elevage	Elevé en plein air avec accès à un parcours	Contrôle documentaire et visuel
Elevage	Surface du parcours	Contrôle documentaire et visuel
Composition des aliments	Alimentation 100% végétale, minéraux et vitamines dont : <ul style="list-style-type: none"> - 80% minimum de céréales et dérivés de céréales pour le poulet, le chapon, la poularde et la dinde, - 70% pour la pintade et le chapon de pintade, - 75% pour le canard de barbarie 	Contrôle documentaire
Durée d'élevage	Age minimum à l'abattage	Contrôle documentaire