ÉPIS D'OR ET LAURIERS D'OR
DE LA QUALITÉ INTERNATIONALE
MERCURE DE L'ÉLITE EUROPÉENNE
"Le bon goût de la Liberté"

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

VOLAILLES DU MAINE

SYVOL QUALIMAINE

SYNDICAT DE DÉFENSE DES VOLAILLES FERMIÈRES DE LOUÉ
82, avenue Rubillard - 72000 LE MANS SARTHE - Tél. 43.28.35.36 - Fax 43.23.42.19
SIRET N° 305 080 368 00015 - AGRÉMENT ORGANISME CERTIFICATEUR N° LA 05

SOMMAIRE

*_*_*_*

I – INTRODUCTION Page 2

II – LE GROUPEMENT DEMANDEUR Page 3

A –NOM
B – ADRESSE
C – FORME JURIDIQUE
D – COMPOSITION

III – NOM DES PRODUITS Page 4

IV – TYPES DE PRODUITS Page 5

V – CAHIER DES CHARGES Page 6 à 12

A – DESCRIPTION DES PRODUITS
B – DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE
C – TRACABILITÉ
D – MÉTHODE D'OBTENTION
E – LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

VI – STRUCTURE DE CONTRÔLE Page 13

VII – ÉTIQUETAGE Page 14

VIII – EXIGENCES NATIONALES Page 15

IX – RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES Page 16

X – ANNEXES Page 17

I - INTRODUCTION

Depuis quelque 35 ans, un groupement interprofessionnel, le SYVOL QUALIMAINE composé d'éleveurs, accouveurs, aliments et abattoirs, s'est évertué de relancer une production de volailles fermières de grande qualité élevées dans la province du Maine, héritière d'une tradition acquise au cours des siècles précédents, et d'assurer son écoulement sur le marché.

Ce groupement s'est toujours évertué d'associer tradition de qualité, dynamisme et transparence.

Dès sa création en 1958-1959, le SYVOL QUALIMAINE s'est inscrit dans la politique de qualité initiée en 1953 par l'association AFAQ - QUALITÉ FRANCE : Association Française pour l'expansion des produits agricoles de qualité garantie, auprès de laquelle il a soumis un cahier des charges et obtenu un label.

Après le vote des lois d'orientation agricoles de 1960-1962 dont l'un des objets était d'instaurer une véritable politique officielle de qualité, c'est aux pouvoirs publics et à la C.N.L.C.C. que revient la mission de conduire la politique des labels et la gestion de la marque Label Rouge.

En 1972 puis en 1982, le SYVOL QUALIMAINE obtenait l'homologation Label Rouge pour deux cahiers des charges qui s'appuyaient sur les normes minimales des notices techniques retenues par les Pouvoirs Publics : la Dinde Fermière du Maine et le Poulet Fermier du Maine. Il s'agissait alors de produire des volailles fermières avec une viande particulièrement tendre demandée par les consommateurs.

Reconnu organisme certificateur Label Rouge en conformité avec la norme EN 45011 par arrêté ministériel du 13 août 1993, le SYVOL QUALIMAINE revendique, pour la production qu'il a initié et développé, le bénéfice de la protection juridique pour ses productions, c'est-à-dire une indication géographique protégée sous la dénomination : I.G.P. Volailles du Maine.

Le présent cahier des charges concerne l'ensemble des espèces de volailles fermières et dérivées produites dans la région du Maine (bassin de la rivière la Maine).

Il s'inscrit dans le cadre du règlement C.E.E. n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 (JOCE du 27/07/1992) relatif à la protection des indications et des appellations d'origine des produits agricoles et denrées alimentaires.

Les règles concourent à garantir aux consommateurs :

- des produits avec une qualité optimale,
- l'origine des produits et le savoir faire,
- les conditions techniques et hygiéniques dans lesquelles ils ont été élevés, nourris, abattus, transformés.

Le Syndicat de Défense des Volailles Fermières de Loué, SYVOL QUALIMAINE, groupement économique qui réunit l'ensemble des partenaires de la filière, aura pour mission de veiller au respect des modalités de contrôle fixée par l'article 19 du règlement 2081/92.

Seuls pourront bénéficier de l'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE VOLAILLES DU MAINE les produits respectant intégralement l'ensemble des dispositions prévues dans le présent cahier des charges.

II – LE GROUPEMENT DEMANDEUR

A – NOM :

SYVOL QUALIMAINE

B – ADRESSE :

82 avenue Rubillard
72000 LE MANS

Téléphone : 43. 28. 35. 36.
Télécopie : 43. 23. 42. 19.

Code APE : 77 15 Siret n° : 305 080 368

C – FORME JURIDIQUE

Le SYVOL QUALIMAINE est un organisme à but non lucratif constitué en syndicat interprofessionnel selon les dispositions du titre 1er du livre IV du Code du Travail.

D – COMPOSITION :

L'Assemblée Générale se compose de l'ensemble des entreprises partenaires de la filière des Volailles Fermières réparties dans cinq collèges selon leur activité : accouveurs, fabricants d'aliments, abattoirs, transformateurs, centre de conditionnement et groupement de producteurs d'oeufs, canards gras et volailles fermières.

Le Conseil d'Administration représente également les intérêts de chaque maillon de la filière dans le but de défendre la qualité.

Aucun des collèges au sein de l'Assemblée Générale ou du Conseil d'Administration ne peut détenir plus de 50% des voix.

Ce syndicat interprofessionnel a pour missions essentielles :

- la protection des productions des élevages de volailles fermières de la région,
- l'amélioration de la qualité,
- la promotion de la qualité et de ses marques,
- les contrôles et la certification de la qualité tout au long de la filière, de l'élaboration à la mise en marché.

Le SYVOL QUALIMAINE a été créé à l'initiative des représentants des Pouvoirs Publics et des organisations professionnelles le 29 décembre 1959 pour défendre l'origine et la qualité des volailles fermières élevées dans la région.

Le SYVOL QUALIMAINE est propriétaire de la marque collective de certification SYVOL QUALIMAINE et des marques collectives suivantes déposées à l'INPI pour la production de volailles : LOUÉ, LE MANS, SARTHE, LA FLECHE et MAINE.

III - NOM DES PRODUITS

Poulet Fermier du Maine
(Label n° 07-82 et 36-89)

Dinde Fermière du Maine
(Label n° 03-72)

La marque collective Maine a été déposée au Greffe du Tribunal de Commerce du Mans le 7 août 1984.

IV - TYPES DE PRODUITS

Les types de produits concernés par l'I.G.P. Volailles du Maine correspondent aux catégories suivantes :

- annexe II du traité de Rome
  chapitre 2 : viandes et abats comestibles

V - CAHIER DES CHARGES

A- DESCRIPTION DES PRODUITS

Les produits bénéficiant de l'I.G.P. "Volailles du Maine" proviennent d'animaux :

- issus de souche ou croisement de souche à croissance lente,
- élevés jusqu'à maturité dans l'aire géographique protégée,
- nourris essentiellement de céréales, sans facteurs de croissance,
- ayant accès à un parcours type "plein air" réservé à leur usage,

Ces différents critères confèrent aux volailles du Maine une qualité organoleptique supérieure aux produits courants.

La viande de volailles du Maine est particulièrement tendre, sans gras excessif.

Les volailles de chair du Maine sont présentées soit entières, éviscérées ou effilées, soit découpées, fraîches ou surgelées, crues ou transformées.

De manière générale, la couleur des produits du Maine est naturelle, l'usage de colorants artificiels est prohibé.

LES POULETS BLANCS FERMIERS DU MAINE

Les poulets blancs de race à croissance lente sont élevés avec 75 % de céréales et en plein air jusqu'à un âge deux fois plus élevé qu'un poulet "standard".

Leur plumage est roux et leur sous-plumage blanc, les pattes sont blanches. Leur chair est tendre.

LES DINDES FERMIERES DU MAINE

Nées avant la fin juin, les dindes fermières du Maine sont élevées à l'herbe, aux céréales dans nos prairies pendant 6 mois, jusqu'à Noël dans les meilleures conditions d'hygiène.

Leur chair abondante, ferme, savoureuse et mature sans excès de graisse en font un met de choix pour le réveillon : la reine des basses-cours françaises.

B - DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire comprend le département de la Sarthe et les arrondissements limitrophes arrosés par le bassin de la rivière la Maine et tous ses affluents : le Loir, la Sarthe et la Mayenne, ainsi que les cours d'eau qui les rejoignent : l'Huisne, ...

L'aire géographique est située sur la partie immergée du Massif Armoricain, dont le sol est composé de schistes acides précambriens, et la zone des alluvions des vallées des affluents de la Maine.

Cette aire constitue donc une entité géographique (hydrologique et géologique) et climatologique homogène d'un rayon moyen de 95 km autour de la ville du Mans.

L'aire de production protégée des Volailles du Maine est limitée au bassin de la rivière la Maine et de ses affluents et reconnue officiellement par les Pouvoirs Publics (cf. avis de la C.N.L.C.C. du 23 juillet 1992/Journal Officiel du 6 août 1992). Elle comprend les départements, arrondissements et cantons suivants, uniquement dans leur partie au nord de la Loire :

- le département de la Sarthe,
- le département de la Mayenne,
- dans le département de l'Orne : les arrondissements d'Alençon et de Mortagne-au-Perche,
- dans le département de l'Eure et Loir : l'arrondissement de Nogent-le-Rotrou,
- dans le département du Loir et Cher : l'arrondissement de Vendôme,
- dans le département du Maine et Loire :
  . l'arrondissement de Segré,
  . les cantons de Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles, Allonnes,
- dans le département de l'Indre et Loire : les cantons de Chateau-la-Vallière, Langeais, Bourgueil, Neuvy-le-Roi, Neuillé-Pont-Pierre, Vouvray, Château-Renault, Saint-Cyr-sur-Loire.

L'Indication Géographique Protégée s'applique au stade de la production : élevage de volailles.

Depuis l'homologation des cahiers des charges en 1972 pour les dindes fermières et 1982 pour les poulets fermiers, 100 % des volailles fermières du Maine sont produites dans l'aire géographique (1 000 éleveurs environ).

En outre,

- 90 % des futurs reproducteurs Gallus naissent et sont élevés dans l'aire géographique (1 sélectionneur sur 2),

- 100 % des aliments sont fabriqués dans l'aire (6 établissements),

- 100 % des volailles sont abattues et conditionnées dans l'aire géographique (8 établissements) ; en outre 70 % des volailles à rôtir sont abattues dans des abattoirs spécialisés (CAVOL à Loué -72-, FLÉCHARD à Château Gontier -53-).

C - TRACABILITÉ

Conformément à l'agrément à la norme EN 45011, le SYVOL QUALIMAINE assure la traçabilité et l'identification des produits selon une procédure adoptée par le Comité de Certification à tous les stades de la filière du sélectionneur au consommateur.

La traçabilité des produits est garantie par les documents suivants :

- certificat d'origine des reproducteurs,
- fiche d'élevage des reproducteurs,
- bon de livraison et factures des poussins,
- fiche de mortalité,
- fiche d'élevage ou de production,
- bon d'enlèvement,
- fiche d'abattage des volailles fermières,
- fiche de découpe,
- bon de cession,
- déclaration d'utilisation d'étiquette,
- bon d'expédition,

Chaque entreprise tient à jour une comptabilité matière.

L'identification des produits sous I.G.P. est réalisée par l'apposition d'une étiquette de labellisation à numérotation individuelle pour les volailles fermières.

La traçabilité est effectuée par contrôle informatique par l'organisme certificateur; un numéro de lot est attribué à chaque bande de volailles. Pour certains produits selon les exigences du cahier des charges, une bague inviolable portant le numéro d'éleveur est apposée en élevage.

Les principaux points à contrôler sont tout d'abord les caractéristiques certifiées pour chaque produit : origine, souche, âge, alimentation, mode d'élevage, ainsi que les conditions de labellisation des produits.

D - MÉTHODE D'OBTENTION

Les "Volailles du Maine" revendiquent une IGP pour les volailles produites dans l'aire géographique selon les dispositions des règlements européens sur les normes de commercialisation des volailles, les notices techniques minima et règlements techniques pour les volailles label agréés par le Ministère de l'Agriculture et respectant les dispositions complémentaires suivantes :

SOUCHE

1. Les poussins doivent provenir d'une souche ou d'un croisement de souches reconnues à croissance lente.

PARCOURS

1. Les volailles sont élevées sur parcours type "plein air" (catégorie D – annexe IV – règlement C.E.E. n° 2891/93).

DENSITÉ

1. Les animaux sont élevés en faible densité dans le poulailler : pas plus de 11 poulets par m².

2. Les poulets doivent disposer d'un parcours de 2 m² et plus par sujet. Chaque dinde a accès à un parcours de 6 m².

BATIMENT

1. Tous les bâtiments d'élevage doivent être distants d'au moins 50 m de pignon à pignon et de 30 m pour les bâtiments construits avant 1980.

2. Ils devront être conformes aux standards : dimensions, matériaux, couleur et équipement arrêtés par le SYVOL QUALIMAINE, en concertation avec les services de l'environnement.

3. La densité d'élevage est fixée par les notices labels : il ne peut être accepté de tolérance de surface pour les installations anciennes.

4. Les bâtiments doivent disposer d'au moins 6 ml de trappes x 0,40 de haut par unité de 100 m².

5. Les bâtiments devront être équipés d'un SAS d'hygiène avec un pédiluve, des dalles et trottoirs en béton devant les portails et trappes de sortie.

ALIMENTATION

1. Les formules alimentaires et le plan d'alimentation détaillé sont soumis à l'agrément préalable du SYVOL QUALIMAINE. L'aliment est essentiellement composé de céréales.

2. Les matières premières suivantes pour les Gallus sont interdites : matières grasses, farines de poisson, farines de viande, antibiotiques, BHT, facteurs de croissance.

TRANSFORMATION

1. Dans un souci de transparence, de traçabilité et d'efficacité, les Volailles Fermières du Maine sont de préférence conditionnées dans des établissements spécialisés et localisés dans l'aire de production.

2. Les conditions d'abattage ante mortem doivent conduire à réduire le plus possible le stress des animaux. Les technologies d'abattage et les cadences doivent privilégier la qualité de présentation des produits et de maturation de la viande.

FORMATION

1. L'initiation et la formation des éleveurs à la production des volailles fermières sont obligatoires (savoir faire et tradition obligent).

DIVERS

1. Pour des raisons sanitaires, les producteurs devront s'engager à ne pas élever d'autres volailles que celles mises en place par le ou les groupements bénéficiaires de l'IGP.

E – LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

1) Historique

Les références historiques aux fameuses volailles du Maine ne manquent pas. De nombreux écrivains ou gastronomes ont consacré la qualité des volailles du Maine. En 1668, RACINE, célèbre écrivain français, dans "Les Plaideurs" écrivait : *"Qu'il a mangé là-bas un bon chapon du Maine"*, mais la qualité des poules, poulets au grain, dindes, oies... n'était pas en reste.

Depuis des siècles, la notoriété des volailles fermières produites dans la région est dûment établie. Cette réputation s'explique par de multiples raisons résultant d'une convergence de facteurs favorables.

Des races locales appréciées.

La première des raisons permettant de comprendre l'importance de l'élevage de gallinacés de qualité, tient à l'existence de races locales.

Les races du Mans et de La Flèche, officiellement reconnues et définies par un standard, présentaient une grande aptitude à la production *d'une chair blanche délicate, savoureuse et fine*.

Aujourd'hui encore, ces races élégantes au plumage noir, illustrent de nombreux ouvrages spécialisés.

Tout en conservant leur méthode traditionnelle, les éleveurs du Maine délaissèrent petit à petit ces races locales au profit d'autres races plus prolifiques à la fin du XIX ème siècle et au début du XX ème siècle.

Une unité géographique, un climat tempéré.

Pour produire de bonnes volailles fermières, il faut encore un milieu physique adapté à l'élevage des animaux domestiques.

Le bassin de la rivière La Maine (confluent de la Loire), arrosé par les bras de la Mayenne, de la Sarthe et du Loir, est situé à équidistance au Nord de la Manche (Normandie), au Sud Ouest de l'Atlantique et au Sud Est du Bassin Parisien.

Le bassin de la Maine est caractérisé par un climat tempéré à tendance atlantique : il bénéficie d'un relief à faible altitude (25 à 100 mètres), d'une température et d'une pluviométrie (650 à 800 mm/m²) relativement homogènes avec des amplitudes saisonnières limitées. La température moyenne mensuelle varie entre 4 et 18 degrés. Les volailles peuvent s'ébattre à l'extérieur, été comme hiver.

Ce climat est très favorable au développement végétal : bocage, herbe, céréales et à l'élevage : reproduction, lait, viande. Le bocage, champs bordés de haies, bosquets et vallons, protège des vents, et permet d'abriter les animaux et d'intégrer les bâtiments d'élevage.

Le sol acide, largement prédominant dans l'aire géographique concernée, passe pour être favorable aux volailles.

Pour toutes les espèces animales domestiques, des races à dominante viande à forte ossature ont été créées dans cette région (fait du sol, du climat et de l'homme) :

- chevaux : Trait du Maine
- bovins : Maine Anjou, Saosnois
- moutons : Bleu du Maine, Tête Rouge de l'Ouest
- porcs : Craonnais
- volailles : poulardes du Mans et chapons de La Flèche, oies blanches de Château Gontier
- lapins : Rex (sans poil)

Un milieu humain favorable.

La dispersion des exploitations, la taille très modeste des fermes, contribuèrent sans aucun doute à motiver les agriculteurs pour la production de volailles. On trouvait facilement dans la campagne du Maine une main d'oeuvre disponible.

Il est admis que la qualité d'éleveur peut se mesurer, non seulement à l'attachement de celui-ci pour les animaux domestiques, mais aussi au temps qu'il y consacre. De ce point de vue, les éleveurs du Maine n'étaient pas en reste. Ils ont démontré leur savoir-faire en matière d'élevage de qualité par la pratique de l'engraissement par gavage des poulardes, chapons, dindes et oies aux XVIIè, XVIIIè et XIXèmes siècles, puis par leur maîtrise de la production de volailles grasses après castration.

Ce savoir faire s'est transmis de façon naturelle de génération en génération dans les fermes.

2/ Les Volailles du Maine : célèbres en France et à l'étranger

Aux XVIIIème et XIXème siècles, la réputation des volailles de la région du Maine égalait celle des volailles de Bresse, comme l'atteste les nombreuses références historiques. La Grande Guerre au début du siècle entraîna le déclin de la production des volailles de haute qualité dans la région.

En 1972 et en 1982, les éleveurs du Maine établissent deux règlements techniques pour les dindes et poulets fermiers élevés en plein air destinés à répondre à l'attente de consommateurs appréciant une viande particulièrement tendre.

La bonne diffusion numérique de ces produits contribue à une notoriété croissante.

3/ Une activité économique notoire pour les agriculteurs

Le chiffre d'affaires de l'ensemble du secteur volailles représente environ 20 % de la valeur de la production agricole dans l'aire de production des Volailles Fermières du Maine.

Pour l'année 1994, les éleveurs auront produits un million de volailles fermières du Maine (poulets et dindes), soit près de 10 % de plus qu'en 1993. Cette production, en constante progression, pèse donc sensiblement dans l'économie avicole locale.

VI - STRUCTURE DE CONTRÔLE

SYVOL QUALIMAINE
82 avenue Rubillard 72000 LE MANS
Téléphone : 43. 28. 35 .36. Télécopie : 43. 23. 42. 19.

Numéro d'agrément Organisme Certificateur : LA 05

Par arrêté du Ministre de l'Économie et du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche du 13 août 1993, le Syndicat de Défense des Volailles Fermières de Loué (SYVOL QUALIMAINE) est agréé en tant qu'organisme certificateur, conformément aux exigences définies par la norme européenne EN 45011, pour le contrôle de volailles fermières et palmipèdes gras produits dans l'aire d'origine du bassin de la Maine.

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

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

Le Syndicat dispose d'un Comité de Certification indépendant chargé de procéder à la certification des produits contrôlés par une équipe permanente de techniciens qualifiés et habilités pour contrôler l'ensemble de la filière.

Il a acquis depuis plus de 30 ans une large expérience et démontrer son objectivité et son efficacité. Le SYVOL QUALIMAINE pourra sous-traiter à des organismes dûment habilités certaines activités très spécialisées :

- dégustation,
- contrôle des points de vente,
- analyse des aliments,
- etc.

Les structures mises en place, leur localisation au centre de l'aire de production leur assurent une position privilégiée pour garantir une bonne transparence des activités de la filière.

VII – ÉTIQUETAGE

Les produits bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée "Volailles du Maine" portent obligatoirement une étiquette conforme aux dispositions réglementaires en vigueur, et, en outre, les mentions suivantes :

NOM DU PRODUIT
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE OU IGP (facultatif)
"VOLAILLES DU MAINE" (facultatif)

Les étiquettes déposées auprès de l'INPI demeurent la propriété du SYVOL QUALIMAINE.

Selon le mode d'élevage et le règlement technique, la dénomination du produit est complétée par la mention "fermier élevé en plein air".

VIII - EXIGENCES NATIONALES

Les produits sous I.G.P. doivent respecter les exigences des textes règlementaires suivants :

- les règlements CEE n°1906/90, n°1538/91, n°1980/92 et n°2891/93 établissant les normes de commercialisation pour la viande de volaille,

- les notices label définissant les critères minima pour la production de volailles fermières sous label :

  * Poulets de chair : arrêté du 22 octobre 1992 (journal officiel des 16-17/11/1993)
  * Dindes : arrêté du 23 mars 1993 (journal officiel du 1/04/1993)

IX - RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- **C.ESTIENNE et J.LIEBAUT**, L'Agriculture et maison rustique, 1583

- **SCARRON** évoquait en 1645 la qualité et la célébrité des volailles de la province du Maine dans **le Roman Comique**.

- **RACINE** en 1668 écrivait dans **les Plaideurs** : *"Qu'il a mangé là-bas un bon chapon du Maine"*.

- **CURNONSKY** "Prince élu des Gastronomes" né en 1872 rendit maintes fois hommage à la qualité des volailles du Maine et au savoir faire des éleveurs de la région.

- **C.BECHET, Le Gastronome français ou l'art de bien vivre**, 1828.

- **Abbé R. BARE, Costar et les Gélinottes du Mans**, IIIème série, 1933-1934.

- **P.COUPERIE, Les marchés de pourvoierie : viandes et poissons chez les Grands au XVIIè siècle**, 1970.

- **GRIMOD DE LA REYNIERE, Almanach des gourmands**, 1804.

- **F.LACHEVRE, Poètes et goinfres du XVIIè siècle, La chronique des chapons et gélinottes du Mans d'Etienne Martin de Pinchesne**, 1907.

- **J.C. PERIQUET, Les poules, les oies et canards. races, soins ,élevages**, 1992

- **J.R. PESCHE, Dictionnaire topographique, historique et statistique de la Sarthe**, 1829.

X - ANNEXES

- Carte de l'aire géographique d'origine pour l'Indication Géographique Protégée "Volailles du Maine"

- Plan minimum de contrôle

- Agrément du SYVOL QUALIMAINE à la norme EN 45011

- "Il y a deux siècles, le 2 avril 1755, naissait à Belley" Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN

- Extrait de la "Physiologie du goût" par BRILLAT-SAVARIN

- Extrait des PLAIDEURS de Jean RACINE