INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

ŒUFS DE LOUÉ

Place du marché - Loué - Sarthe - 1965

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIÈRES DE LOUÉ

SYVOL QUALIMAINE

SOMMAIRE

1 INTRODUCTION **3**

2 GROUPEMENT DEMANDEUR **5**

3 NOM DU PRODUIT **7**

4 TYPE DE PRODUIT **7**

5 CAHIER DES CHARGES **8**

5.1 DESCRIPTION DU PRODUIT 8
5.2 DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE 10
5.3 TRAÇABILITE 18
5.4 METHODE D'OBTENTION 19
5.5 LIEN 22
5.5.1 Une réputation établie *22*
5.5.2 Une qualité spécifique *32*
5.5.2.1 Une alimentation en provenance de la zone d'élevage *32*
5.5.2.2 Un élevage sur de vastes parcours *35*
5.5.2.3 Un savoir-faire spécifique *36*
5.5.2.4 Une race adaptée *41*

6 STRUCTURE DE CONTROLE **44**

7 ETIQUETAGE **45**

8 EXIGENCES NATIONALES **45**

9 ANNEXES **46**

1 INTRODUCTION

Depuis près de 40 ans, un groupement interprofessionnel, le Syndicat des Volailles Fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE composé d'éleveurs, accouveurs, fabricants d'aliments, abattoirs et centres de conditionnement, s'est mobilisé pour dynamiser une production de volailles fermières de grande qualité élevée traditionnellement dans la province du Maine, héritière d'une tradition acquise au cours des siècles précédents, et pour assurer son écoulement sur le marché.

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

Très actif pour son activité en B.O.V. – beurre, œufs et volailles -, le marché hebdomadaire du village de Loué, à mi-chemin entre le Mans et la Mayenne, a donné une réputation à ces trois productions fermières expédiées vers les grands centres de consommation en France comme à l'étranger.

Le plus grand intérêt des expéditeurs - volaillers B.O.V. présents sur le marché de Loué dans les années 1960 pour les volailles de chair et leur spécialisation dans cette production, entraîna le déclin de la mise en marché de la production fermière des œufs de Loué et de toute la région.

Les *coconniers* et autres marchands d'œufs disparaissant des campagnes et du marché de Loué, il a fallu attendre jusqu'aux années 1980 pour que s'organise à nouveau autour des FERMIERS de LOUÉ une production d'œufs de Loué grâce à deux opérateurs du secteur de l'œuf qui se chargent du conditionnement et de la logistique.

Les FERMIERS de LOUÉ se sont, de façon naturelle eu égard à leurs valeurs et leur éthique, imposés des contraintes liant leurs œufs à leur entité géographique.

Les FERMIERS de LOUÉ revendiquent pour la production d'œufs qu'ils ont relancée en 1987 et régulièrement développée, le bénéfice de la protection juridique de l'IGP "Œufs de Loué".

L'obtention de l'IGP "Œufs de Loué" comme le prévoit le règlement communautaire permettra "*au consommateur de disposer d'une information claire et brève le renseignant de façon précise sur l'origine du produit*".

Le présent cahier des charges s'inscrit dans le cadre du règlement CEE n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 modifié par le règlement C.E. n° 535/97 du Conseil du 17 mars 1997 relatif à la protection des indications et des appellations d'origine des produits agricoles et denrées alimentaires.

Des caractéristiques objectives et subjectives confèrent une qualité supérieure et constante aux œufs de Loué, et des qualités particulières.

La qualité des œufs produits sous ce cahier des charges résulte de la somme des critères principaux suivants :

- une aire géographique de production délimitée, qui correspond à un savoir-faire réel et homogène de l'élevage,

- une souche de poules pondeuses sélectionnée en vue de produire avec constance un œuf de haut niveau de qualité,

- un mode d'élevage fermier en liberté,

- un système d'élevage privilégiant le bien-être des poules et l'environnement,

- une alimentation saine des poules pour garantir aux consommateurs des œufs sains,

- un lien au sol entre l'élevage des poules et l'exploitation,

- une hygiène des œufs maîtrisée tout au long de la filière de production,

- une fraîcheur optimale des œufs grâce à un ramassage, une collecte et un conditionnement rapides des œufs maintenus au frais de l'élevage jusqu'à la livraison au distributeur,

- et enfin une traçabilité sécurisante pour le consommateur.

Après la reconnaissance de ce produit par une homologation Label Rouge, l'IGP doit consolider la valeur ajoutée apportée par cette production agricole alternative tout au long de la filière, et en particulier, au niveau des éleveurs de poules pondeuses, eu égard à l'investissement élevé et à la main d'œuvre importante requise pour un effectif réduit d'animaux.

Les opérateurs concernés par l'IGP pour une ou plusieurs caractéristiques certifiées sont :

- les sélectionneurs,

- les couvoirs,

- les fabricants d'aliment,

- les éleveurs de poulettes,

- les producteurs d'œufs de poules fermières,

- les centres de conditionnement d'œufs,

- ainsi que la distribution et les points de vente au détail.

Le Syndicat des Volailles Fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE, groupement économique qui réunit l'ensemble des partenaires de la filière, a pour mission de veiller au respect des modalités de contrôle fixées par l'article 19 du règlement (CEE) n°2081/92.

Seuls peuvent bénéficier de l'Indication Géographique Protégée « Œufs de Loué » les produits respectant intégralement l'ensemble des dispositions prévues dans le présent cahier des charges.

2 GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat des Volailles Fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE

Appellation usuelle : “FERMIERS DE LOUÉ”

Siège social :

82 avenue Rubillard 72000 LE MANS

Téléphone : 02. 43. 39. 93. 13. Télécopie : 02. 43. 23. 42. 19.

info@loue.fr www.loue.fr

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

Date de création :

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 de Loué élevées dans la région.

Forme juridique :

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

Composition :

Le syndicat se compose de membres répartis en collèges selon leur activité économique et statutaire :

Collège 1 : groupements de producteurs : dont la CAFEL (Coopérative Agricole des Fermiers de Loué) membre de droit au titre de l'aviculture et représentée au travers des sections suivantes :

- Gallus
- Autres volailles à rôtir
- Palmipèdes gras
- Œufs et poules pondeuses

Collège 2 : accouveurs

Collège 3 : fabricants d'aliment

Collège 4 : abatteurs - transformateurs - conditionneurs

Collège 5 : autres activités

Les groupements de producteurs membres du 1er collège disposent ensemble d'un nombre de voix égal au total des voix détenues par les membres des autres collèges. Compte tenu du rôle essentiel des éleveurs dans la méthode d'obtention des produits et de leur rôle historique, ces derniers représentent 50 % des voix.

Le Conseil d'Administration du syndicat représente également les intérêts de chaque maillon de la filière dans le but de défendre la qualité. Au plus haut niveau de décision du groupement demandeur, les producteurs ont 50 % des sièges.

Objet du groupement :

- faire certifier le niveau de qualité des produits élaborés par les adhérents du groupement, faire homologuer des cahiers des charges de ces produits conformément aux dispositions des articles L.115-21 à L.115-26 du code de la consommation et du décret du 12 mars 1996 ;
- faire protéger au niveau communautaire conformément aux dispositions du règlement (CEE) n°2081/92 du Conseil des produits faisant référence à une indication géographique ou appellation d'origine ;
- faire protéger au niveau communautaire conformément aux dispositions du règlement (CEE) n°2082/92 du Conseil des produits présentant une spécificité ;
- assurer l'élaboration du référentiel, de ses éventuelles modifications et de leur demande d'homologation ;
- assurer la diffusion du référentiel et de ses modifications auprès de ses adhérents ;
- rechercher tous les moyens susceptibles d'améliorer la qualité des produits, à toutes les étapes de la production jusqu'à la présentation commerciale ;
- mettre en place et exercer, le cas échéant, les moyens de maîtrise et de contrôle internes des caractéristiques des produits déterminées par le référentiel, et en particulier assurer la gestion et le contrôle de l'utilisation des certificats (étiquettes label) et de ses marques ;
- assurer les relations avec l'organisme certificateur chargé de la certification des produits ; être l'interlocuteur de l'organisme certificateur pour le compte de ses adhérents ;
- organiser au tant que de besoin la production par l'adaptation de l'offre à la demande conformément à la législation ;
- assurer l'information des consommateurs sur les qualités spécifiques et les qualités d'usage des produits et des services ;
- assurer la promotion, mettre en place toute action tendant à développer la commercialisation des produits ;
- assurer la défense des marques détenues par le Syndicat ou concédées par les pouvoirs publics ;
- défendre les intérêts matériels et moraux de ses adhérents dans le cadre de ces certifications par tous moyens et notamment par voie d'action en justice ;
- ainsi que réaliser toutes activités liées à l'objet du Syndicat.

Il s'agit du même groupement demandeur que celui qui a déposé en 1994 et obtenu en 1996 la reconnaissance de l'Indication Géographique Protégée « Volailles de Loué ».

3 NOM DU PRODUIT

Œufs de Loué

4 TYPE DE PRODUIT

Le type de produits concernés par l'IGP "Œufs de Loué" correspond à la catégorie suivante :

Œufs d'oiseaux (Annexe II - Chapitre 4 du Traité de Rome)

5 CAHIER DES CHARGES

5.1 DESCRIPTION DU PRODUIT

Les œufs de Loué ont une coquille rousse solide. Ils sont particulièrement onctueux et développent des propriétés fonctionnelles leur conférant des qualités recherchées pour toutes les préparations culinaires.

Les œufs de Loué ont un blanc (albumen) consistant et un jaune (vitellus) de couleur jaune "paille".

De façon plus précise, les œufs de Loué présentent les caractéristiques suivantes :

Qualité interne de l'œuf

- albumen consistant : unités Haugh régulières, supérieures ou égales à 70
- taux de matière sèche élevé
- goût onctueux : taux élevé d'acides gras polyinsaturés

Coloration du jaune

- coloration recherchée : jaune « paille » – coloration comprise entre 9 et 12 inclus à l'échelle Roche
- coloration minimale : 8 à l'échelle Roche
- coloration : pigments de synthèse interdits

Calibre des œufs

- calibres recherchés : MOYENS, GROS et TRES GROS
- poids minimal : 48 grammes en coquille

Coloration de la coquille

- coquille à coloration teintée rousse allant vers le brun
- bonne persistance et homogénéité de la couleur pendant toute la période de production

Solidité de la coquille

- coquille solide et lisse jusqu'en fin de ponte

Les œufs fraîchement pondus sont ramassés plusieurs fois par jour. Puis ils sont conservés à une température maîtrisée du producteur jusqu'à leur livraison au distributeur pour en garantir la fraîcheur.

Ils sont vendus aux consommateurs soit en EXTRA FRAIS, soit FRAIS, soit datés du jour de ponte. Les œufs de Loué sont commercialisés soit en boîtes, soit à l'unité.

Pour être facilement reconnaissable par les consommateurs et pour en garantir l'origine, chaque œuf de Loué est marqué sur la coquille au nom du producteur et à l'appellation « LOUÉ».

Les œufs bénéficiant de l'IGP "Oeufs de Loué" proviennent exclusivement de poules pondeuses :

- issues de souche ou croisement de souche spécifique adaptée à l'élevage fermier pour les œufs,

- élevées dans l'aire géographique protégée, gage de savoir-faire et de pratiques d'élevage homogènes,

- ayant accès à un vaste parcours enherbé et bocager réservé à leur usage,

- alimentées à base d'une nourriture constituée d'herbe, de graines, d'insectes, complétée de blé, maïs, pois fourragers, soja et minéraux...

Ce sont ces différents critères qui confèrent aux œufs de Loué des qualités organoleptiques supérieures aux produits courants.

A noter : Les “Oeufs de Loué” sont produits par les « Poules de Loué » qui bénéficient déjà quant à elles de la protection juridique résultant de l'IGP "Volailles de Loué" parue au JOCE du 21 juin 1996.

5.2 DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique protégée est située dans le Centre Ouest de la France aux confins des régions administratives Pays de Loire, Bretagne, Normandie et Centre. L'aire comprend les départements de la Sarthe et de la Mayenne, le Maine Angevin et les cantons limitrophes de la Sarthe.

Cette aire constitue une entité homogène d'un point de vue climatique d'un rayon moyen de 80 Km environ autour du village de Loué.

Par sa situation géographique à l'Ouest de la France, la région de Loué appartient aux régions de climat tempéré de type océanique avec un régime de précipitation correspondant.

Les températures moyennes minimales et maximales varient entre 2°C et 18°C, avec une moyenne de températures de 11°C. L'ensoleillement atteint 1900 heures par an.

La pluviométrie se situe aux alentours de 680 mm avec des niveaux moyens extrêmes de 600 mm et 800 mm.

Sur un plan climatique, cette région est donc naturellement très homogène. Les conditions climatiques sont nettement favorables à l'élevage grâce à une quantité produite suffisante d'herbe, consommée en quantité par les poules, et de céréales.

Une météorologie clémente et un paysage de bocage permettent une utilisation optimale des parcours toute l'année par les animaux.

Comme l'écrit Jeanne DUFOUR Géographe à l'université du Maine dans *La tradition des volailles fermières dans le Maine : des poulardes d'hier aux volailles de Loué d'aujourd'hui*, il faut pour les poules un milieu physique favorable.

En la matière *« le climat du Maine ne laisse rien à désirer, avec une température moyenne mensuelle qui varie entre 4 et 18 degrés ; si la moyenne des minima descend au-dessous de 2 degrés à Laval et de 1 degré au Mans en janvier, et si celle des maxima dépasse 24 degrés, ce sont encore des températures supportables et des écarts, qui peuvent toujours se produire, ne sont pas d'une fréquence telle qu'ils puissent handicaper les éleveurs. »*

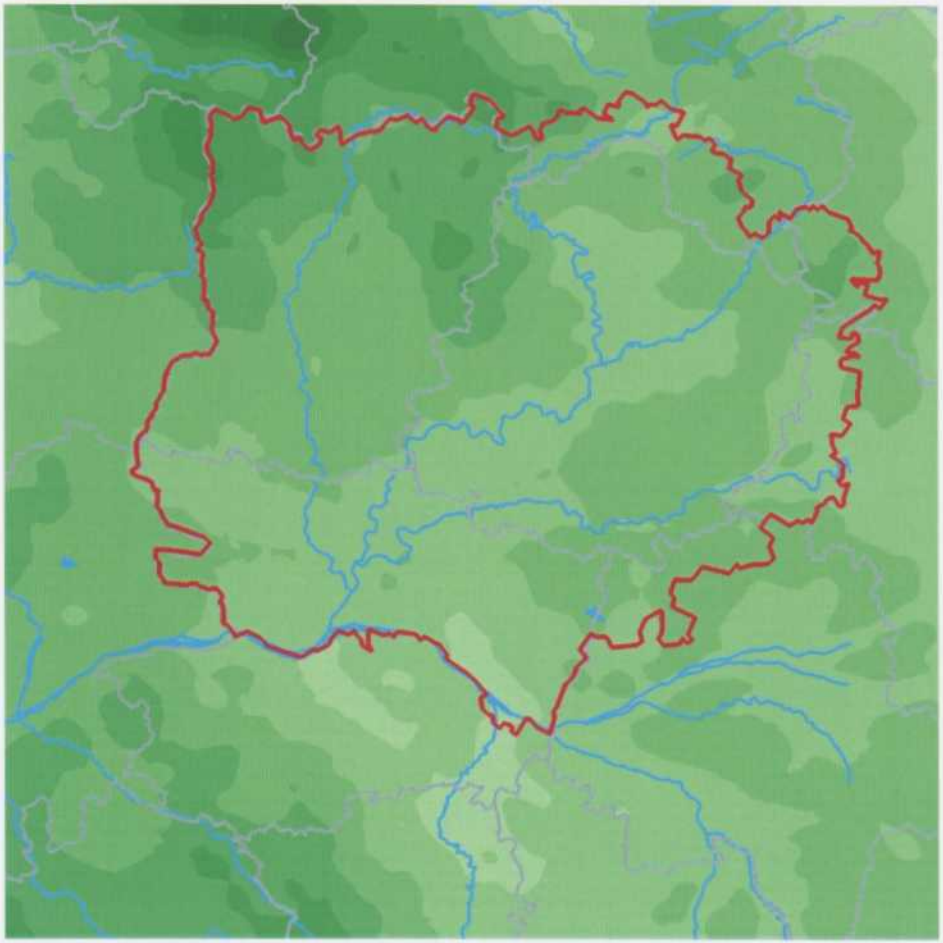
Géologiquement, l'aire géographique de production des œufs de Loué est une région de contact dont l'histoire géologique est complexe et variée ; les sols affleurants sont représentatifs de toutes les grandes époques de l'ère primaire à l'ère quaternaire.

La grande diversité des terrains issus de la longue histoire géologique de cette zone et les évolutions climatiques anciennes expliquent la grande diversité des sols ; que l'on peut se représenter au travers du découpage des grandes régions agricoles de la Sarthe et de la Mayenne.

La justification de la délimitation géographique retenue pour l'indication géographique « Oeufs de Loué » repose sur la zone historique d'approvisionnement du marché de Loué en œufs, poules et volailles. (Se reporter au chapitre lien avec l'origine géographique.)

METEO FRANCE

PLUVIOMETRIE ANNUELLE (mm)
sur le Maine-et-Loire, la Mayenne et la Sarthe
Normales 1971 - 2000

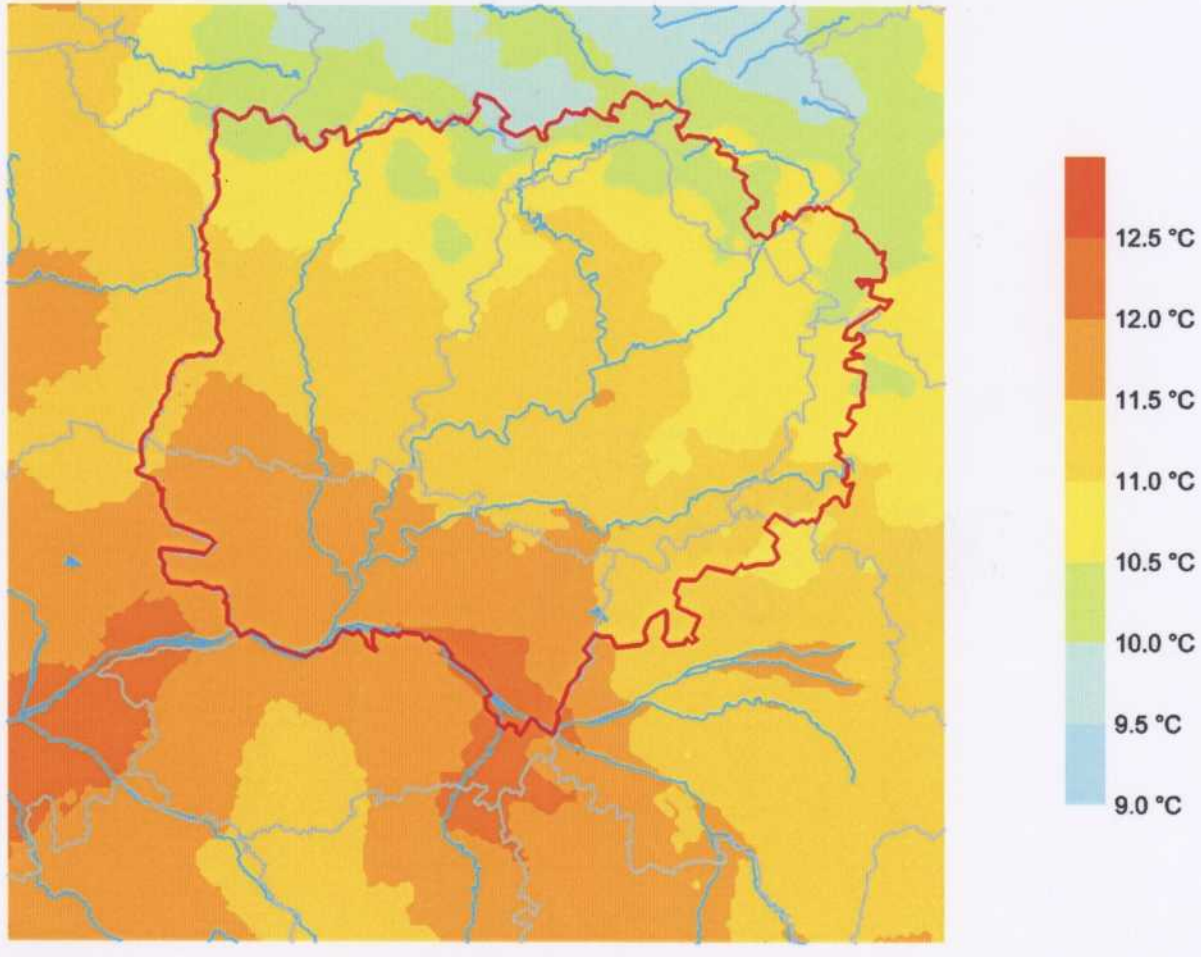


Zone
IGP "œufs de Loué" et
IGP "volailles de Loué"

1200 mm
1100 mm
1000 mm
900 mm
800 mm
700 mm
600 mm
500 mm

METEO FRANCE

MOYENNE ANNUELLE DES TEMPERATURES (°C)
sur le Maine-et-Loire, la Mayenne et la Sarthe
Normales 1971 - 2000



Zone
IGP "œufs de Loué" et
IGP "volailles de Loué"

Les Grandes Régions Agricoles de la Sarthe et de la Mayenne

1/850 000

Les Grandes Régions agricoles de la Sarthe

1 : Vallée de la Sarthe

2-3-4 : Plateau Calaisien

5-6-7 : Bassin de Laval

8-9 : Beaugeois

10 : Plaine d'Alençon

LEGENDE :

Limites

- limite départementale
- limite des régions agricoles
- limite de L'Erve-Vaige
- cours d'eau
- Villes

L'aire de production 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 cantons limitrophes : Alençon Ouest et Est, Le Mêle/Sarthe, Pervenchères, Bellème, Le Theil,

- dans le département de l'Eure et Loir : les cantons limitrophes : Nogent le Rotrou, Authon-du-Perche,

- dans le département du Loir et Cher : les cantons limitrophes : Mondoubleau, Savigny s/ Braye, Montoire,

- 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,

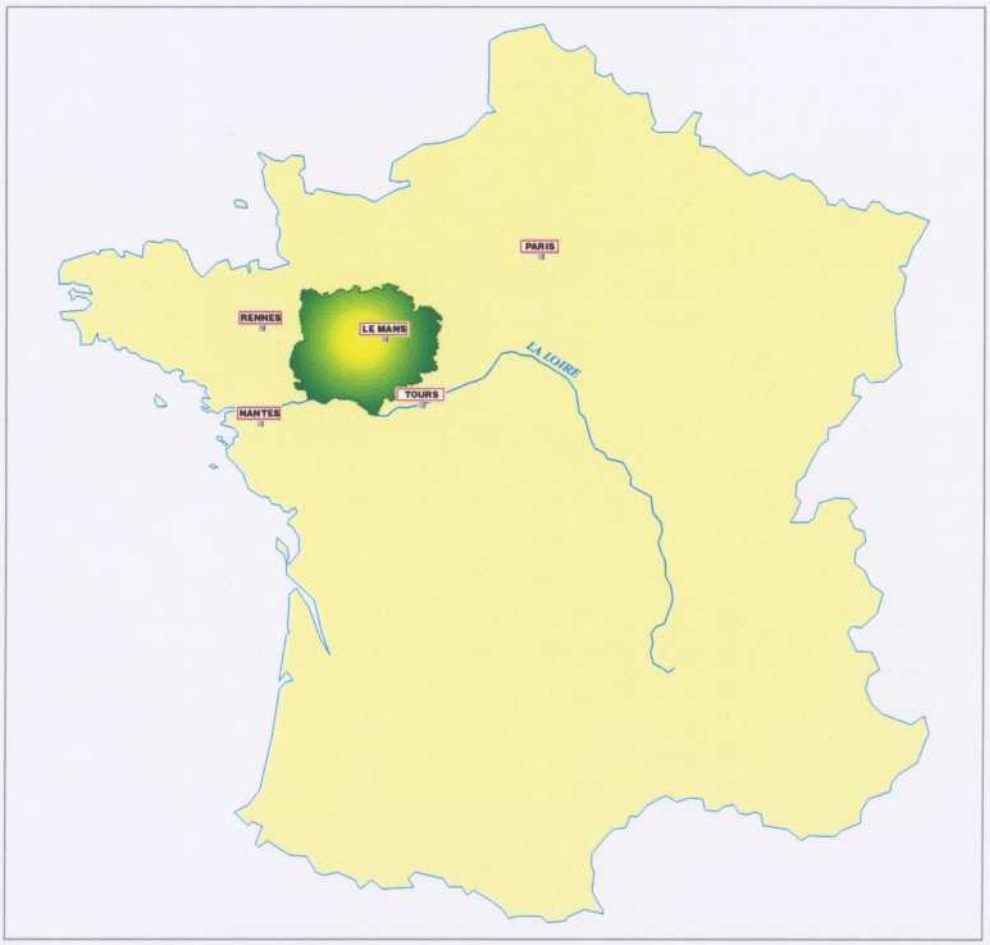
- dans le département de l'Indre et Loire : les cantons limitrophes : Château-la-Vallière, Neuvy-le-Roi.

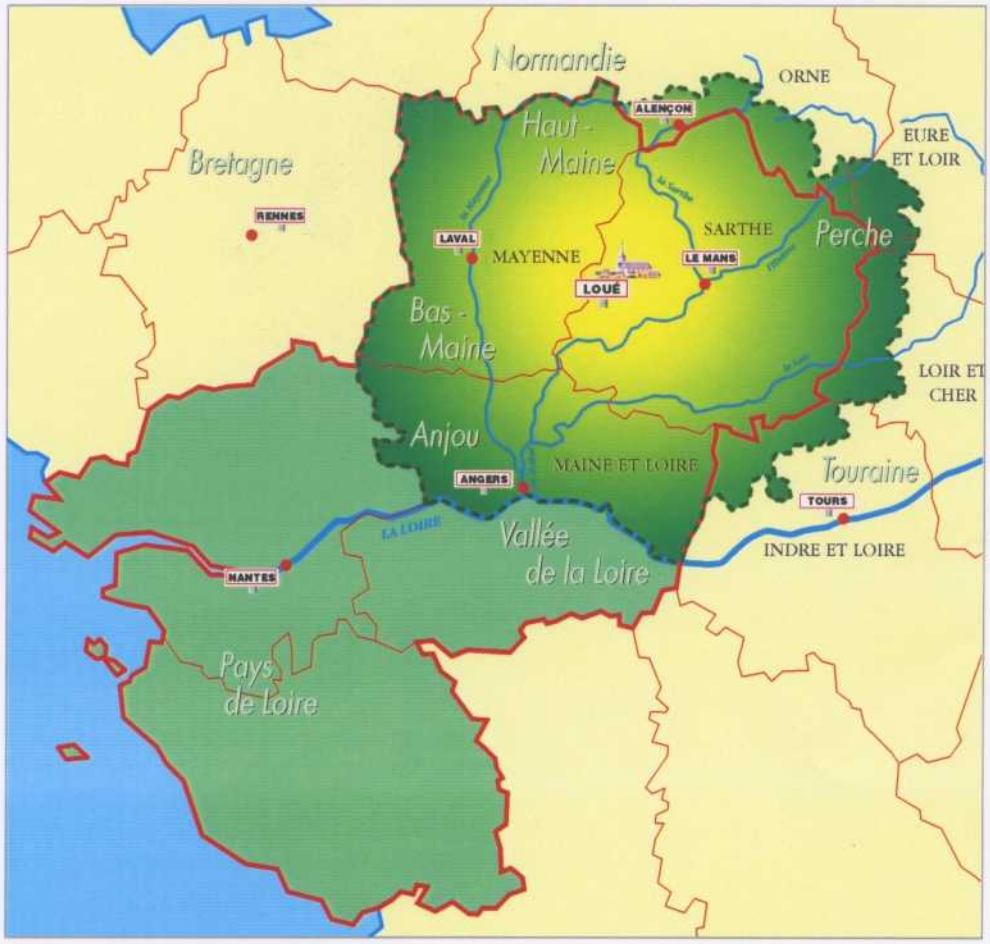
L'obligation d'être située dans l'aire géographique de l'IGP concerne la production d'œufs (élevages de poules pondeuses), ainsi que le mirage, le tri, le calibrage et le marquage des œufs.

Le conditionnement des œufs peut-être réalisé en dehors de la zone géographique.

A noter : La zone géographique recouverte par l'IGP "Oeufs de Loué" équivaut naturellement très exactement à celle de l'IGP "Volailles de Loué" parue au JOCE du 21 juin 1996.

AIRE GÉOGRAPHIQUE
ŒUFS DE LOUÉ





AIRE GÉOGRAPHIQUE *ŒUFS DE LOUÉ*

Aire géographique de l' I.G.P. "OEUFS de LOUÉ"

Sarthe

Mayenne

Orne

Les cantons limitrophes de la Sarthe :

Alençon Ouest et Est
Le Mêle sur Sarthe
Pervenchères
Bellême
Le Theil

Eure et Loir

Les cantons limitrophes de la Sarthe :

Nogent-le-Rotrou
Authon-du-Perche

Loir et Cher

Les cantons limitrophes de la Sarthe :

Mondoubleau
Savigny sur Braye
Montoire

Maine et Loire

L'arrondissement de Segré

Les cantons :

(pour leur partie située au Nord de la Loire) :

Louroux-Béconnais
Saint-Georges sur Loire
Angers
Tiercé
Durtal
Seiches sur le Loir
Baugé
Beaufort-en-Vallée
Noyant
Longué-Jumelles
Allones

Indre et Loire

Les cantons limitrophes de la Sarthe :

Château-la-Vallière
Neuvy-le-Roy

Limites départementales

Limites cantonales

Limites communales, Nord de la Loire

Départements

Régions historiques

La Loire

Villes

20 KM

N

Conception: Lassaut-Scheffer, Décembre 2001

5.3 TRAÇABILITE

Conformément aux exigences en matière de certification officielle de produits agricoles, il est mis en place des procédures d'identification des produits qui permettent d'assurer la traçabilité nécessaire à tous les stades de la filière du sélectionneur au consommateur.

Tous les membres de la filière sont répertoriés (éleveurs, fabricants d'aliments, centres de conditionnement).

La production d'œufs est enregistrée journalièrement (cahier de ponte) et suivie jusqu'au centre de conditionnement par jour de ponte.

La traçabilité des produits est garantie par les documents suivants :

- certificat d'origine des poulettes,
- fiche d'élevage des poulettes,
- bon de transfert des poulettes,
- fiche d'élevage des poules pondeuses,
- bon de collecte des œufs,
- fiche de calibrage et de mirage des œufs,
- déclaration de numérotation des boîtes d'œufs.

Le centre de conditionnement tient à jour une comptabilité matière.

L'identification des produits sous IGP est réalisée par :

- la mise des œufs sur un chariot en élevage par jour de ponte avec scellé,
- l'apposition d'un numéro individuel sur les étiquettes de labellisation collées sur les boîtes d'œufs,
- et le marquage individuel sur la coquille au nom de l'éleveur et l'appellation « LOUÉ » (cf. photo page de couverture).

Chaque éleveur signe donc de son propre nom son produit.

La traçabilité est effectuée par suivi informatique à partir d'un numéro de lot qui est attribué à chaque bande de poules.

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

Des contrôles de cohérence de ces informations permettent d'assurer la traçabilité du produit.

5.4 METHODE D'OBTENTION

METHODE D'ELEVAGE

Les éleveurs de poules pondeuses de Loué s'efforcent d'appliquer de bonnes pratiques d'élevage pour le bien-être et le confort des animaux et pour la qualité des oeufs :

- en fournissant un accès à de l'eau fraîche et une alimentation adéquate,
- en fournissant un environnement approprié comprenant un abri, une aire de repos confortable et une aire de grattage du sol,
- en agissant par la prévention ou l'application d'un diagnostic et d'un traitement rapide si nécessaire,
- en fournissant suffisamment d'espace et des installations réservées à leur usage pour que s'expriment les attitudes normales du comportement,
- en évitant les stress inutiles.

SOUCHE

Les poussins proviennent d'une souche ou d'un croisement de souche reconnue spécifique et adaptée à l'élevage fermier pour les œufs.

L'objectif de sélection de la souche spécifique de poules pondeuses doit être de produire des œufs de qualité organoleptique supérieure aux lignées "standard" du marché dans les conditions de l'élevage fermier, c'est-à-dire capable d'exprimer pleinement son potentiel génétique dans les conditions d'élevage au sol avec accès à un parcours extérieur.

POULETTES

Les poulettes futures pondeuses sont élevées depuis la naissance au sol et sur litière.

Des perchoirs sont installés dans le poulailler.

L'alimentation des poulettes est 100 % d'origine végétale, minérale et vitaminique.

BATIMENT DE PONTE

Les poules pondeuses sont élevées **au sol** en faible densité à l'intérieur du poulailler : maximum 9 poules par m².

Dans le bâtiment les poules disposent d'une **aire de grattage** et de **perchoirs** pour exprimer leur comportement naturel.

Les bâtiments sont équipés d'un sas d'hygiène avec un pédiluve.

Les bâtiments sont équipés d'une salle de stockage d'œufs climatisée.

Les bâtiments sont à **ventilation naturelle**, c'est-à-dire à ventilation statique.

L'**éclairement** est **naturel**, il peut être complété par une lumière artificielle.

Les bâtiments sont intégrés dans le paysage : dimensions du bâtiment limitées pour 6000 poules, distance minimale entre bâtiments, implantation raisonnée par rapport à l'environnement,…

Les bâtiments comportent un auvent muni d'une gouttière afin de protéger des intempéries la sortie des poules par les trappes. Un aménagement est prévu devant les trappes d'accès au parcours afin de préserver la propreté des poules à l'intérieur du bâtiment (trottoir, caillebotis, gravier, …).

PARCOURS

Elevées en libre parcours, les poules disposent d'un parcours nettement supérieur au minimum requis de 4 m² par poule par la réglementation européenne.

L'élevage sur **parcours bocager et enherbé** est la règle. Les parcours bénéficient d'ombrage et de haies brise-vent. Les parcours sont entretenus selon les normes de l'Agriculture Biologique.

Pour favoriser l'accès des poules au parcours, les bâtiments disposent de larges trappes d'accès au parcours (1 mètre linéaire pour 250 poules et hauteur minimale de 0,4 m) et la distance des nids aux trappes n'excède pas 10 mètres.

ALIMENTATION DES POULES

Les formules alimentaires et le plan d'alimentation sont soumis à l'agrément préalable du groupement. L'aliment est essentiellement composé de céréales (65 % minimum).

L'alimentation des poules de Loué est 100 % d'origine végétale, minérale et vitaminique. De plus les antibiotiques en tant qu'additifs, les facteurs de croissance sont interdits.

Aucun traitement médicamenteux ne peut être distribué aux volailles sans l'autorisation express du groupement.

Les céréales (de l'aliment ou distribuées en l'état) proviennent du département de la Sarthe, du département de la Mayenne ainsi que des petites régions naturelles limitrophes de la Sarthe.

Les poules disposent à volonté d'herbe ; à cet effet il peut être pratiqué le pâturage tournant pour favoriser la repousse naturelle de l'herbe.

Pour assurer une coquille de qualité, les poules disposent à volonté d'un apport de carbonate de calcium (cailloux, coquille d'huître).

FRAICHEUR DES OEUFS

Afin de permettre à chaque poule de pondre dans un endroit prévu à cet effet, les poules disposent de nids individuels ou collectifs en nombre suffisants.

Tous les œufs sont ramassés plusieurs fois par jours, triés individuellement à la main dans l'élevage, puis stockés à une température maîtrisée.

Une fois ramassés les œufs sont placés sur des chariots par jour de ponte avec scellé.

MIRAGE, TRI, CALIBRAGE ET MARQUAGE DES OEUFS

Dans un souci de transparence, de traçabilité et d'efficacité, les Oeufs de Loué sont mirés, triés, calibrés et marqués dans des établissements spécifiques et localisés dans l'aire de production.

Les conditions de mirage, de tri et de calibrage doivent privilégier la qualité de présentation des produits labellisés.

Tous les œufs sont marqués à l'encre sur la coquille.

FORMATION DES PRODUCTEURS

L'initiation et la formation des éleveurs à la production d'œufs de Loué sont obligatoires. Cette formation est nécessaire d'une part, pour s'assurer de la bonne connaissance du présent cahier des charges et d'autre part, pour sauvegarder individuellement et collectivement la qualité du produit et protéger ainsi la réputation de la dénomination « Œufs de Loué ».

Cette formation est ouverte tant aux éleveurs possédant un atelier de poules pondeuses qu'à tout candidat porteur d'un projet de création d'un atelier de poules pondeuses conforme au présent cahier des charges.

Un programme de formation portant au minimum sur les points suivants doit être suivi :

- exigences du cahier des charges,
- notions de biologie (dont le processus de formation de l'œuf) et de bien-être animal,
- notions de prophylaxie sanitaire et d'hygiène.

DIVERS

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

5.5 LIEN

Les poules et leurs œufs présents dans quasiment toutes les fermes de la région au IXe siècle font partie de notre patrimoine culturel à travers des métiers, des patronymes, le langage, le folklore, des recettes.

Trois contributions – insérées en annexe - sont consacrées à la place de l'œuf et de son environnement dans la culture de la région :

- L'œuf : patrimoine du patois régional
- Les métiers de l'œuf
- Quand le métier devient patronyme

Mais au-delà de ces aspects, on identifie cinq critères qui lient l'œuf de Loué et son origine :

- Une réputation établie
- Une alimentation en provenance de la zone d'élevage
- Un élevage sur de vastes parcours
- Un savoir-faire spécifique
- Une race adaptée

5.5.1 Une réputation établie

Réputation d'hier

Une production et un commerce importants

Pas de production importante de qualité sans un commerce actif.

S'il a existé historiquement une production avicole importante dans la région, c'est parce que les agriculteurs les produisaient dans le but de les vendre et non pas de les manger. Pour réussir à les vendre au-delà des villes avoisinantes, il fallait bien un niveau élevé de qualité de produit…une réputation.

On peut retrouver trace des poules et œufs de la région avant le XIXe siècle, mais il serait difficile d'en évaluer quantitativement l'importance en l'absence de recensement agricole ; sachant même que les recensements agricoles du début du XXe siècle ne distinguaient pas les poules pondeuses des poulets de chair.

La tradition des volailles fermières dans le Maine :
des poulardes d'hier aux volailles de Loué d'aujourd'hui

Auteur : Jeanne DUFOUR – Géographe à l'université du Maine
- Article paru dans la revue des Sciences et Arts de la Sarthe - (SYVOL QUALIMAINE)

« Parmi les articles expédiés chaque semaine pour Paris, on relève tout au long du XIXe siècle « poulardes, oies grasses et œufs », comme au temps de Pesche qui, vers 1830, parle d'un « commerce immense » vers la capitale, commerce qui n'en était pas à ses débuts. .... On n'imagine pas une fermière du Maine sans ses volailles et surtout sans ses poules pondeuses : même les plus modestes en avaient. .... Recensement agricole de 1892 : 705 632 poules, et de 1929 : 1 876 500 poules.»

Maine Découvertes - Numéro 3 – décembre 1994.

« De toujours aussi, poules et poulets grattaient inlassablement la cour des fermes et des métairies tout autant que le courtil des plus modestes bordages. Avant la marmite familiale et sauf fêtes carillonnées, leur destination restait la vente aux bourgeois des villes. Une situation qui au début de l'autre siècle, avait amené Pesche, l'historien sarthois, à écrire « Quoique la cour soit pleine de volailles, le fermier n'y goûte point, non plus qu'à ses œufs qu'il ménage le plus possible. Tout doit être porté au marché ! » Pour être anarchique (le temps n'est pas si lointain, où dans les campagnes sarthoises, la volaille croissait et multipliait vaille que vaille, de haie en pailler), cet élevage n'en avait pas moins des critères fonciers de qualité attachés au terroir.»

Comme autrefois, toutes les poules de Loué disposent d'une aire de grattage dans le bâtiment et à l'extérieur devant les trappes d'accès au parcours.

Le Maine – Histoire, économique et sociale - XIXe siècle, l'aube des temps nouveaux.

André BOUTON - (Médiathèque du Mans)

Commentant l'évolution de la production de céréales, l'auteur écrit :

« En sorte que le pauvre département de la Mayenne était devenu désormais un territoire riche, il exportait comme celui de la Sarthe des grains et des farines ; il s'y ajoutait spécialement pour la Sarthe 50 000 quintaux de pommes et poires à couteaux, 25 quintaux de noix, des volailles, des œufs, du beurre, etc.

La relative proximité de Paris faisait que la Sarthe ravitaillait la capitale en fruits et légumes, en œufs et produits laitiers. .../... Telle était l'évolution agricole du Maine au milieu du XIXe siècle. »

Département de la Sarthe – 16 gravures et une carte - 1880

Collection Hachette – Adolphe JOUANNE - (Médiathèque du Mans)

« X – Agriculture : productions. La contrée vend ou consomme plus de 10 millions d'œufs. »

HISTOIRE DU MANS et du pays manceau

Auteur : François DORNIC – Editions PRIVAT - (Archives de la Sarthe)

Parlant des bonnes années agricoles retrouvées après la guerre de 1870, l'auteur écrit : *« Profitant de la construction du réseau d'Etat d'intérêt local, la ville, au « centre d'une immense toile d'araignée » ferroviaire, draine les produits agricoles régionaux et exporte chaque année 10 millions de francs de denrées vers Londres, soit le sixième de ses expéditions (100 000 quintaux d'orge, 2 millions de francs de graines de trèfle et une valeur comparable de volailles, beurre et œufs). »*

Les années 1890 – 1900 sont difficiles : *« A la veille de la guerre de 1914, que subsiste-t-il des activités traditionnelles de la place ? Le commerce des produits agricoles a recouvré une nouvelle vigueur, la Sarthe s'orientant vers Paris, se spécialisant dans l'élevage et dans quelques productions végétales bien adaptées à ses sols. »*

72 LA SARTHE – Monographies agricoles départementales

Ministère de l'Agriculture – La documentation française - 1958 - (Archives de la Sarthe)

« Il n'existe pas de statistiques exactes concernant les animaux de basse-cour. L'enquête agricole de 1929 indiquait environ 900 000 poules. On peut estimer qu'en 1952, le nombre de volailles dans les exploitations a augmenté, et c'est environ 1 400 000 poules (Faut-il comprendre pondeuses et poulets de chair ?) qui peuplent les basses-cours sarthoises.

L'aviculture fermière est en nette amélioration et les agriculteurs s'orientent de plus en plus vers des méthodes rationnelles comprenant la production d'œufs d'hiver et de poulets vendus entre Noël et juin.

Les concours itinérants de basse-cour, organisés par la D.S.A., ont grandement facilité cette évolution. La basse-cour fermière constitue pour la Sarthe une branche importante et lucrative.»

La rationalisation des méthodes de production a bien eu lieu. Elle est aujourd'hui achevée.

En 2000, l'aviculture fermière sarthoise constitue toujours une branche importante et lucrative. Sur un cheptel total de 717 600 poules pondeuses, 450 000 poules sont des poules fermières de Loué (Source : recensement agricole 2000 – DDAF 72).

Notice sur le commerce des produits agricoles : production animale

Tome 2 – Ministère de l'Agriculture – Office de renseignements agricoles - 1908 - (Archives de la Sarthe)

« SARTHE : œufs – La production des œufs est importante et donne lieu à un commerce relativement considérable.

Ces œufs sont vendus sur les marchés de la contrée. Ils sont ensuite expédiés sur les grands centres de consommation dont le principal est Paris. Les exportations en Angleterre sont assez considérables.

Les œufs sont vendus à la douzaine à des prix variants de 0 fr 70 à 1 fr 50, suivant les saisons, leur prix moyen pouvant s'établir de 0 fr 90 à 1 franc la douzaine.

La laiterie de la coopérative de Tennie (village situé à 18 km de Loué) a acheté en 1905 711 171 œufs, vendus aux prix suivants :

	Quantité	*Prix du mille*
Les Halles	*677 912*	*107 fr 93*
Le Mans	*19 559*	*93 fr 29*
Divers	*6 224*	*130 fr 86*
Sociétaires	*657*	*84 fr 62*
Comptant	*6 919*	*63 fr 00*

Ces œufs sont divisés en trois séries :

1ère série : œufs de 48 heures et d'un poids minimum de 65 grammes ;
2ème série : œufs ordinaires ;
3ème série : œufs vieux.

Pour la première série, les œufs sont à l'heure actuelle à 220 francs le mille.

Les marchands qui achètent les œufs sont les mêmes qui achètent le beurre. »

(Annexe – carte postale de la coopérative de la Champagne du Maine à Tennie : beurre et œufs)

Aujourd'hui comme hier les œufs de Loué sont collectés dans les fermes au plus tard dans les 48 heures suivant la ponte.

L'œuf, une activité marchande majeure pour le village de Loué

Pendant deux siècles, la bonne santé économique du village de Loué, chef lieu de canton, a reposé sur la forte activité de son marché hebdomadaire, et de quatre foires annuelles dont la plus célèbre et importante la foire de l'Envoi.

La notoriété de Loué est liée à ce marché, l'importance économique des œufs apparaît clairement.

Enquêtes agricoles (1851 – 1855) –
Procès-verbaux sur les usages agricoles du canton de Loué
(Archives de la Sarthe)

Questions de la Préfecture par ordre alphabétique et réponses du juge de paix du canton de Loué sur les usages du canton.

« Oies : Peuvent-elles être mises dans les jeunes trèfles et les sainfoins la dernière année de jouissance ? Non.

Volailles : Sont-elles comprises dans le partage que font entre eux le propriétaire et le colon de tous les produits de la métairie dans le bail à colonie partiaire ? Oui.

Vente de denrées ; quelles sont les denrées qui se vendent à la mesure, au mille, au cent, à la douzaine ? A la mesure, les fruits, les pommes de terre, une partie des grains. Au mille, le foin et la paille. Au cent, les fagots et les bourrées. A la douzaine : les œufs. »

Au XIXe siècle, chaque année se tenait dans le village de Loué la foire aux poulains devenue plus tard la foire aux volailles, dite la foire de l'Envoi, le commerce des volailles, des oeufs et du beurre étant plus important que celui des poulains.

Pour bien appréhender l'importance géographique de cette foire, on peut s'intéresser à un extrait du rapport de la Préfecture de la Sarthe de 1891 concernant une modification de la date de cette foire ; 73 communes de la Sarthe, ainsi que plusieurs communes de la Mayenne et de l'Orne ont dû être consultées.

Droits de place du marché de Loué

Extrait du cahier des charges des droits de place – 1929/1930 - (Mairie de Loué)

« Par chaque mètre carré occupé, avec un minium de perception sur 2 mètres de profondeur 0,65 francs »
« Pour tout panier, sac ou enveloppe contenant des denrées 0,15 francs »
« Par douzaine d'œufs ou fraction 0,10 francs »
« Par auto en stationnement 1 franc »
« Par voiture dételée 0,20 franc »

Les conseillers municipaux de Loué ne sont pas des philanthropes lorsqu'il s'agit des revenus de leur commune. En 1929/1930, ils placent en tant que produits agricoles les œufs à la première place de leur règlement, puis les volailles, sur le barème des droits applicables aux diverses denrées régissant les marchés de Loué (Annexe - Tarif des droits applicables aux diverses denrées – Loué – 1929 / 1930).

Il fallait que l'œuf soit particulièrement lucratif pour supporter ces différents droits qui se cumulaient.

Jusqu'au milieu du XXe siècle, les marchands de volailles et œufs étaient forts nombreux à Loué à tel point que le très officiel règlement du marché de Loué les placent en premier, devant les gros animaux et autres produits de la ferme.

Arrêtés sur la police des marchés de Loué du 26 juin 1935 et du 17 décembre 1935

Mairie de Loué - (Archives de la Sarthe)

« Article 1er : les emplacements sont affectés aux différents marchés :
1° pour les volailles, beurre, œufs, le marché se fera exclusivement sur la place du Pont,
2° pour ... »

« Article 2 : les marchands de volailles, beurre, œufs, ne pourront commencer leurs achats avant dix heures du premier novembre au trente mars, et à neuf heures et demie du premier avril au trente octobre. »

« Article 5 : les voitures des marchands coquetiers ne pourront séjourner ... »

Très actif pour son activité en B.O.V. – beurre, œufs et volailles -, le marché hebdomadaire du village de Loué, à mi-chemin entre le Mans et la Mayenne, a donné une réputation à ces trois productions fermières expédiées vers les grands centres de consommation en France comme à l'étranger.

L'œuf de Loué a représenté une activité marchande importante du marché de Loué jusqu'au début des années 1970 (cf. photo page de couverture).

Le plus grand intérêt des expéditeurs - volaillers B.O.V. présents sur le marché de Loué dans les années 1960 pour les volailles de chair et leur spécialisation dans cette production, entraîna le déclin de la production fermière des œufs de Loué et de toute la région.

D'une cinquantaine de marchands régulièrement présents sur le marché de Loué dans les années 1950-1960, il n'en reste que quinze à vingt à la fin des années 1970 (Annexe - coupures de journaux).

Dans les années 1960, les produits avicoles amenés directement par les éleveurs sur le marché ou collectés par les coconniers viennent de toute la Sarthe, de la Mayenne et de cantons limitrophes à la Sarthe, tout comme les acheteurs d'ailleurs en ce qui concerne le marché hebdomadaire. Pour la foire de l'Envoi, recherchant des volailles festives, les marchands viennent de plus loin encore.

Le marché aux volailles de Loué

Document de travail dactylographié avec notes manuscrites ajoutées - années 1960 - (Mairie de Loué)

« C'est dans notre cité Louésienne que, chaque mardi, plus de quarante coquetiers venus non seulement de la Sarthe et de l'Ouest, mais aussi de toute la France, s'approvisionnent en toutes sortes de produits de basse cour et surtout en poulets.

De toute la France ? Oui. Du Nord, du Pas-de-Calais, des Vosges, de toute la frontière franco-belge, de Meurthe-et-Moselle, de Lens, de Vire, de Laon, de Caen, de Gien, de Sens, et nous en passons ....

Ces grossistes se rendent à Loué parce qu'ils sont certains d'y trouver en toute saison, sans prévenir de leurs besoins à l'avance, la quantité et la qualité demandées par leurs clients français et étrangers.

Et il n'y a pas que le poulet. Qui n'a vu des corbeilles bourrées d'œufs, les paniers à deux anses débordant de beurre, les resses d'oies grises ou blanches, les paniers de canes, de Barbarie, croisées, les voitures de dindes, de pintades, de lapins, ...

Les producteurs qui apportent leurs denrées viennent de deux départements : Sarthe et Mayenne, rien ne les arrête, ni la distance, ni les intempéries, ni les travaux, ni ... les droits de place. A Loué en effet on y paye encore des droits de place appelés naguère « marques » ou coutumes dont la recette se fait à l'entrée du marché, jadis à l'entrée de la ville. »

Ce document conservé à la Mairie de Loué confirme l'importance toute particulière des œufs à côté des volailles de chair et précise l'aire de production.

Un autre document dactylographié également archivé à la Mairie de Loué relève que :

« Quarante volailleurs principalement de la Sarthe et des départements limitrophes, mais aussi de toute la France, viennent s'approvisionner en toutes catégories de produits de la basse cour.

Les volailleurs grossistes, expéditeurs ou détaillants se rendent à Loué parce qu'ils sont certains d'y trouver en toute saison, sans prévenir de leurs besoins, la quantité et la qualité demandées par leurs clients français et étrangers.

Les apports viennent de la Sarthe et de la Mayenne toute proche.»

(Annexe – Quelques précisions sur le marché - 1965 ? – Mairie de Loué)

On peut regretter que les recensements effectués avant la deuxième guerre mondiale ou pendant la deuxième guerre ne portent pas sur la volaille. La commune de Loué dénombre à la demande la Préfecture de la Sarthe plus logiquement ses forces motrices (chevaux de trait, bœufs, ânes,…).

Témoignage de Mr Gaby PILARD – agriculteur retraité – fils de *coconnier* Beurre Œuf Volaille à Brûlon, village situé 8 Km de Loué :

« Mon père, Jean Pilard, a fait coconnier BOV jusqu'en 1943, année où il a vendu son affaire au BOV Mallet Cador. Il venait acheter des volailles, du beurre et bien sûr des œufs tous les mardis matin au marché de Loué.

Avec le marché, l'activité des œufs était importante car il fallait trois personnes pendant deux heures à chaque marché pour dépoter les œufs des resses ou grands paniers à pomme de terre des fermières et les placer par six dans les « cercueils », sorte de caisses plates en bois. On y rangeait les œufs de Loué sur deux hauteurs et recouverts d'un lit de paille.

L'après-midi on allait encore dans les autres bourgs du canton chercher une ou deux douzaines d'œufs dans des dépôts, de grand-mères qui n'avaient que quelques poules.

Pour rapporter les œufs, le beurre et la volaille du marché, figurez-vous que mon père avait un camion de deux tonnes avant la guerre. Ce n'était pas rien !

Avant la mise en caisse, il fallait que chaque œuf soit miré, pesé sur une machine tout comme maintenant. Les œufs étaient répartis en quatre calibres.

Les œufs étaient ensuite expédiés aux Halles de Paris par camion Calberson avant la guerre et réceptionnés dès le lendemain matin.

Mon père exigeait d'avoir des œufs propres. Ils avaient mis des panneaux. Les œufs lavés par les producteurs, d'aspect moins brillant, étaient payés moins chers. Les œufs sales achetés sur le marché étaient lavés à l'eau vinaigrée. Nous avions deux barriques de vinaigre dans le grenier !

On vendait des œufs plus ou moins teintés, les œufs roux étaient les plus recherchés.

Mon père recevait de son mandataire la cote des Halles pour négocier le prix des œufs. Mais les œufs de Loué étaient payés plus chers que les œufs des autres marchés de la région, été comme hiver.

Aux Halles à Paris, il arrivait qu'ils sciaient des caisses en bois en deux, sans casser les œufs, pour vendre des demi caisses.

Mon père avait aussi deux chambres froides pour y stocker des œufs.

L'été avec ma mère je partais vendre les œufs sur la côte atlantique vers la Turballe. Mon père nous ravitaillait en œufs frais en les expédiant par le train. Les œufs présentés dans un panier étaient vendus plus chers qu'en caisse en bois ; c'était pourtant la même qualité !

D'autres commerçants venaient chercher des œufs de Loué avec le tramway entre Loué et Le Mans ; « le tacot » a été arrêté en 1947.

C'est après la guerre que le marché de Loué a eu la cote. De plus en plus de monde habitant en ville, il fallait de grandes quantités d'œufs. »

Témoignage de Mme PILARD, épouse de Gaby PILARD – agricultrice retraitée – fille de producteurs d'œufs à Loué :

« Mes parents avaient une ferme à Loué. Ils avaient une centaine de poules dans le jouc. C'était une étable aménagée. D'autres bordages devaient en voir bien deux cents.

On baguait les poules avec une bague à la patte de couleur pour se rappeler de leur année de naissance. Comme ça on était sûr de tuer les plus vieilles poules les premières. On les conservait deux ou trois ans.

A Loué, les poules étaient encore baguées dans les années 1960.»

Témoignage de Marie-Louise et Paul SIMIER – éleveurs de volailles de Loué retraités – fille et fils d'agriculteurs à Loué :

« Nos parents respectifs avaient un local spécifique pour les poules, un jouc. Si on élevait les poulettes avec les autres volailles, les poules étaient logées à part. On achetait des poussins, souvent des Sussex, à M.Ferré « accouveur » à Brains sur Gée, les poussins de nos poules n'y suffisaient pas.

Dans le bâtiment des poules on y installait au fond un hûchoir sorte d'échelle à 3 ou 4 barreaux sur toute la largeur. Sur le côté, il y avait des nids sur 3 ou 4 étages.

Les poules pondaient tout l'année, mais en saison au printemps on ramassait deux à trois douzaines d'œufs par jour. Parlez de les manger tous !

Il fallait aussi dénicher les pondeuses autour de la ferme, car il ne fallait pas laver les œufs. A la belle saison, il fallait parfois clore pour protéger les cultures.

On livrait les œufs à Loué dans des paniers à pomme de terre.»

Réputation d'aujourd'hui

Une demande pour des œufs de qualité, identifiés et au mode d'élevage respectueux de l'environnement

En 1992, les Fermiers de Loué pour vérifier les motivations d'achat des consommateurs d'œufs de Loué ont réalisé une enquête d'opinion auprès de 1000 acheteurs.

Outre la grande satisfaction générale, il ressortait que les consommateurs justifiaient de manière remarquable leurs motivations d'achat par les critères que les producteurs avaient justement voulu apporter. Il existe bel et bien en France des consommateurs soucieux non seulement des conditions d'élevage des poules mais également de la qualité intrinsèque des œufs et de leur origine.

En matière de demande, on peut constater que les chiffres d'évolution de la part de marché des œufs de Loué ont suivi ceux du marché des oeufs "plein air et biologiques" dans les achats des ménages. La part de marché de l'œuf "plein air" est passée de 2% en 1990 à 10% en 2000, dans le même laps de temps l'effectif de poules de Loué était quadruplé.

Aujourd'hui les linéaires des GMS présentent en même temps deux références : des œufs de Loué et des œufs de poules élevées en plein air. Il est en effet de plus en plus fréquent de la part des distributeurs de considérer qu'il existe un œuf "plein air" tout venant premier prix et un produit haut gamme d'origine garantie : l'Oeuf de Loué.

Parallèlement aux démarches effectuées pour certifier aux consommateurs l'origine géographique de leurs œufs, les FERMIERS de LOUÉ n'ont pas cessé d'apporter dans le cahier des charges de ce produit des éléments différenciant de plus en plus la qualité gustative de leurs œufs de celle des autres œufs :

- élevage en bâtiment à ventilation naturelle : le climat tempéré observé dans l'aire géographique et la densité limitée permettent d'offrir aux animaux des conditions de logement plus naturelles. La diminution du stress des poules diminue le taux d'œufs pondus non conformes.

- mise en place d'un cahier des charges fixant des contraintes en matière d'alimentation des poules pour garantir une qualité régulière des œufs : teneur en acides gras plus élevée, coloration du jaune plus régulière,...

- utilisation d'une souche spécifique dont la rusticité et les critères de sélection contribuent à la qualité organoleptique des œufs.

- etc.

Quelle notoriété pour les œufs de Loué ?

Rapidement, au cours des années 1960 - 1970, les poulets de Loué bénéficient d'une notoriété importante auprès des commerçants volaillers qui apprécient que des producteurs se soient engagés vis-à-vis de leurs clients en signant leurs produits.

Dans les années 1980, l'organisation des Volailles Fermières de Loué décide d'informer directement les consommateurs des caractéristiques dont leur origine géographique des volailles de Loué par des campagnes nationales de communication. Tous ces efforts ont vraisemblablement des retombées positives pour les œufs de Loué.

S'il est assez évident que les œufs de Loué bénéficient d'une partie de la notoriété des Volailles de Loué, en février 2000, les Fermiers ont fait réaliser une étude de notoriété spécifique pour les œufs (Annexe - Enquête notoriété des marques d'œufs en France – TMO – février 2000)

Cette étude a été effectuée dans la cadre des études périodiques (OMNIBUS) entre le 1er et le 10 février 2000 auprès d'un échantillon de 1 007 personnes représentatif de la population française.

La première marque obtient 66 % de notoriété assistée, les œufs de Loué se classent très honorablement à la quatrième place avec 52 % au général et à la première place en œufs de poules élevées avec parcours.

Pour vérifier ces bons résultats, les Fermiers de Loué ont confié à nouveau une étude de notoriété en mars 2002 réalisée auprès de 1 001 personnes (Annexe - Etude d'image et de notoriété « Oeufs de Loué » – EFFICIENCE 3 – mars 2002).

La première marque obtient 81 % de notoriété assistée, les œufs de Loué se classent très honorablement à la quatrième place avec 45 % au général et toujours à la première place en œufs de poules élevées avec parcours.

Dès 1991, les Fermiers de Loué ont investi une partie de la valeur ajoutée dans le développement de la notoriété des œufs de Loué par la création d'un spot télévisuel dédié à ce seul produit. En 2003, un nouveau spot publicitaire est tourné dans la Sarthe.

Encore actuellement les œufs de Loué sont les seuls œufs de poules "plein air" a bénéficié d'une campagne publicitaire à la télévision chaque année, nationale ou régionale.

La réputation a précédé la notoriété, le marketing est venu la conforter, il ne l'a pas créé.

« Loué » : marque ou indication géographique ?

Les Fermiers de Loué ont demandé en mai 1998 à la société TMO et en mars 2002 à la société EFFICIENCE 3 (Annexes - Etude d'image et de notoriété « Oeufs de Loué » – TMO – mai 1998 & EFFICIENCE 3 – mars 2002), sociétés d'études indépendante des agences de communication, de réaliser un sondage statistiquement significatif auprès des ménages français (2049 personnes et 1001 personnes - méthode des quotas - population française) avec la question suivante :

D'après vous, Loué c'est …. ?

	Mai 1998	*Mars 202*
Le nom d'un lieu	*56 %*	*61 %*
Un nom de label	*25 %*	*13 %*
Le nom d'une famille d'un industriel	*9 %*	*9 %*
Un nom inventé	*5 %*	*8%*
Le nom d'une personne illustre	*4 %*	*2 %*
Ne sait pas	*12 %*	*7 %*

Qu'ils soient acheteurs ou non d'œufs ou volailles de Loué, 60 % les personnes sondées considèrent bien Loué comme une origine géographique.

5.5.2Une qualité spécifique

5.5.2.1Une alimentation en provenance de la zone d'élevage

Des « liens au sol » très forts : céréales, herbe.

Localisées dans des zones mixtes de production de céréales et d'élevage, comme toutes les autres productions de volailles fermières, les poules de Loué sont nourries essentiellement de céréales.

Dans la première moitié du XXe siècle, si les quelques poules de la ferme élevées pour l'autoconsommation des œufs étaient nourries avec essentiellement du blé ou *p'tit blé* (graines de blé brisées ou de petites tailles récupérées après passage au tamis du blé pour la vente), les agriculteurs qui produisaient des œufs en plus grand nombre pour la vente utilisaient de l'*aplati*.

L'*aplati* correspond à des céréales grossièrement broyées à la ferme ou au moulin destinées aux animaux d'élevage se présentant sous forme de farine.

Les agriculteurs apportant leurs céréales (orge pour les porcs, avoine pour les chevaux, blé pour les volailles) pour les faire écraser à façon faisaient alors la queue devant le moulin car cette pratique était fort répandue dans le Maine.

SARTHE

Auteur : Philippe BLONDEL – 1991 - (Archives de la Sarthe)

«Bien des moulins en Sarthe ont disparu de nos jours ou ne tournent plus. Entraîné par une petite rivière, le Lombron, le moulin de Bois-Landon, à Beaumont-Sur-Sarthe, tourne toujours pour la mouture du blé, de l'orge ou du maïs et pour la fabrication de l'aplati. La production du moulin sert uniquement à l'alimentation animale.»

(Annexe - Photo du moulin de Bois-Landon fabriquant de l'aplati en 1990)

Aujourd'hui encore, les poules de Loué sont nourries avec une farine à base de céréales broyées provenant de la région de production des œufs de Loué.

Pour formaliser cette pratique, et pour prouver et garantir l'origine de l'alimentation des poules et volailles de Loué, les Fermiers de Loué, fidèles à leurs valeurs et leur éthique, ont initié une démarche régionale collective originale dénommée *Grains de Terroirs*, portée par une association loi 1901 du même nom.

L'association regroupe ses 2 membres fondateurs (la Chambre d'Agriculture et les Fermiers de Loué), les organismes collecteurs, les transformateurs, les utilisateurs et les agriculteurs.

Grains de Terroirs consistent en la mise en place d'un cahier des charges et d'un plan de contrôle décrivant des conditions de production respectueuses de l'environnement et de traçabilité chez les cultivateurs et les organismes collecteurs.

La zone géographique de culture de céréales rentrant en grains dans l'alimentation des volailles et poules de Loué est définie comme suit : le département de la Sarthe, le département de la Mayenne ainsi que les petites régions naturelles limitrophes de la Sarthe.

Il y a donc une véritable adéquation entre la zone IGP "Oeufs de Loué" et l'aire géographique de production des matières premières principales de l'alimentation des poules.

En 2001, 4 500 hectares de blé destinés aux volailles et poules de Loué ont été produits en Sarthe et en Mayenne sous le cahier des charges Grains de Terroirs (annexes – Composition de l'association, synthèse du cahiers des charges et carte des cantons engagés dans *Grains de Terroirs* en Sarthe en 2001). Pour 2002, l'objectif fixé est de 10 000 hectares de blé, orge, maïs et même protéagineux.

Depuis 2002, toutes les poules de Loué sont nourries par ALIFEL "les Moulins de Loué", nouvelle unité de fabrication d'aliment dédiée aux seules volailles et poules de Loué construite sur la commune de Loué.

Cette usine, baptisée les Moulins de Loué, sera le premier débouché des céréales et autres graines tracées *Grains de Terroirs*.

Courrier de la Mairie de Loué du 15 mai 2000
Mairie de Loué - (SYVOL QUALIMAINE)

« Sur le cours de la Vègre à Loué, sont implantés quatre moulins mus par la force hydraulique. Deux d'entre eux étaient consacrés à l'alimentation des hommes et des animaux. ... Il existait également un cinquième moulin appelé « Moulin de Coulennes » qui avait une vocation alimentaire. »

Outre les céréales, l'alimentation des poules de Loué repose également sur une consommation importante d'herbe produite par le parcours.

En effet, actuellement ce sont pas moins de 6 hectares de parcours herbeux sont dévolus au seul usage d'un lot de 6000 poules de Loué, allant bien au-delà du minimum réglementaire pour les œufs de poules élevées en plein air, fournissant une herbe en quantité grâce au climat océanique tempéré.

Et pour s'assurer d'une quantité d'herbe suffisante même en période de faibles précipitations, les Fermiers de Loué pratiquent la technique du parcours tournant pour permettre la repousse de l'herbe ; les poules restant une année dans le même élevage.

Dans la grande basse-cour louésienne, les poules sont les deuxièmes volailles consommatrices d'herbe après les oies à rôtir.

Le rôle de l'herbe sur la qualité des œufs commence à être reconnu aujourd'hui et mis en évidence par les scientifiques (Annexe - L'herbe sur parcours, une place volontairement importante dans l'alimentation des poules pour la qualité des œufs de Loué)

Et puisque les poules consomment l'herbe, tous les éleveurs de poules de Loué doivent entretenir leur parcours selon les préceptes de l'Agriculture Biologique ; soit plus de 450 hectares qui ne reçoivent aucun herbicide de synthèse.

Outre l'accès à un vaste parcours et l'auto production d'une partie de l'alimentation (herbe du parcours mais aussi céréales de l'exploitation), tous les élevages de poules de Loué disposent d'une surface pour assurer tout ou partie de l'épandage de leur déjection.

Il existe donc bien des liens directs physiques dans chaque exploitation entre l'oeuf de Loué et l'aire géographique délimitée.

Les spécificités de l'alimentation des poules de Loué ne s'arrêtent pas là.

En effet, les poules disposent toujours dans chaque élevage d'une source de carbonate de calcium (cailloux, coquille d'huître) pour assurer de la solidité de la coquille.

Les poules ingèrent librement le carbonate de calcium au moment où elles en ont besoin dans la journée.

La coquille des oeufs est constituée à 95 % de minéraux, essentiellement du carbonate de calcium sous forme de cristaux de calcite imbriqués dans une matrice organique. Cette calcification biologique est rapide : 6 g de coquille sont formés en 20 heures, et intense : une poule de 2 kg exporte chaque année l'équivalent de son poids en coquille.

A Loué, les éleveurs n'ont pas oublié qu' *« une poule pond par le bec »*.

5.5.2.2 Un élevage sur de vastes parcours

Elevage en libre parcours : le bonheur est à l'extérieur

Outre son importance démontrée dans l'alimentation des poules, le parcours va permettre l'expression de plusieurs comportements naturels de la poule.

C'est pourquoi, au-delà de l'image positive pour les consommateurs, les Fermiers de Loué s'attachent à favoriser la pleine utilisation du parcours par les poules.

Cela passe par la surface réservée aux poules, la disposition du parcours, l'entretien du parcours ou encore la qualité de l'environnement du parcours.

Reboisement du Bocage du Maine : les poules en profitent sur les parcours

En matière d'environnement, conscients de l'intérêt de disposer sur le parcours d'arbres et de haies pour le bien-être de leurs volailles (abri contre la pluie, le vent ou le soleil ou encore certains prédateurs), les Fermiers de Loué plantent chaque année des milliers d'arbres et arbustes.

En effet, les poules apprécient bien peu le retournement de leurs plumes par le vent ou encore les fortes chaleurs.

Les Fermiers de Loué plantent depuis près de 30 ans des arbres et haies sur le parcours de leurs volailles élevées en liberté dans le Maine.

Grâce à ces arbres et haies brise-vent, il faut des conditions climatiques exceptionnelles pour que les poules de Loué ne puissent pas aller manger l'herbe de leur parcours.

A ce jour les Fermiers de Loué ont planté plus de 750 000 arbres et 1 300 Km de haies. Ces plantations sont réalisées par les éleveurs eux-mêmes.

Pour son ampleur et sa pérennité, cette initiative reçoit le parrainage du Ministère de l'Agriculture et de la Forêt depuis 1992, date à laquelle les Fermiers de Loué ont décidé de le faire savoir à leurs consommateurs (Annexe – Dossier de presse de l'opération Reboisement du Bocage du Maine – 1992).

5.5.2.3 Un savoir-faire spécifique

Un savoir faire de 40 ans : côté transformateurs

En 1985, le SYVOL QUALIMAINE et la Coopérative Agricole des Fermiers de Loué ont été sollicités par deux professionnels du commerce de l'œuf et de la volaille qui souhaitaient répondre à une demande spécifique des consommateurs déçus par les œufs de poules logées en batterie, déçus par les œufs de marché traditionnel de fraîcheur et d'hygiène incertaines, sceptiques à l'égard de l'alimentation des poules avec des matières premières d'origine animale, en fait désabusés par l'absence de sécurité sur un produit fragile de consommation courante.

Les deux opérateurs d'aval qui investissent dans la logistique pour vendre des oeufs de Loué sont les sociétés Huttepain (alimentation du bétail, production et conditionnement d'œufs, abattage de volailles) au Mans et Fléchard SA (fabrication de beurre, négoce d'œufs, abattage de volailles) à la Chapelle d'Andaine dans l'Orne.

Fort du succès et de la notoriété exceptionnelle de l'ensemble de la gamme des volailles fermières de Loué, les Fermiers de Loué accompagnés par ces deux partenaires se lancent dans la production de ce qui a l'époque correspond à l'"œuf de poule élevé en plein air - système extensif".

Constatant, comme ils l'avaient fait 30 ans plus tôt, que la production locale d'œufs tous types d'élevage confondus, ne cessait de diminuer aussi bien dans la Sarthe que dans la Mayenne, il fût donc décider de relancer l'œuf de Loué.

Si la société Huttepain a réussi à développer la distribution des Oeufs de Loué en devenant un spécialiste de l'œuf avec des moyens de conditionnement et logistiques propres à cette activité, la société Fléchard est obligée de constater comme les expéditeurs BOV – beurre, œufs, volailles - l'avaient fait dans les années 1970 autour de la place du marché de Loué, qu'il n'y avait pas de place pour un généraliste BOV.

Ainsi la société Fléchard abandonne-t-elle à la fin des années 1980 ses activités dans le secteur des œufs, puis sépare dans les années 1990 ses activités de produits laitiers et de volaille.

Jean-Louis LAMBERT, actuel directeur amont du groupe LDC dont le père Auguste LAMBERT fût le premier expéditeur-volailler BOV a adhéré au SYVOL QUALIMAINE en 1960, témoigne :

« Dans les années 1950-1960, beaucoup d'œufs vendus à mon père provenaient de la Champagne Louésienne : Brûlon, Bernay en Champagne, Neuvy en Champagne, Ruillé en Champagne, la Quinte....

Dans les années 1950, Auguste LAMBERT et ses salariés mettaient des œufs en « conserve ». Les œufs étaient posés dans de grands lavoirs en ciment remplis d'eau et de chaux vive pour y être conservés pendant plusieurs mois.

En 1963, les établissements LAMBERT ont repris les établissements PASQUIER qui organisaient des tournées de ramassage d'œufs. Outre nos achats sur le marché hebdomadaire de Loué, on allait tous les jeudis chez les épiciers dans les bourgs avoisinants chez qui des fermiers déposaient à chaque fois 10 ou 20 œufs.

A Loué, on payait les œufs toujours plus chers qu'ailleurs. (cf. coupures de journaux)

Il s'agissait surtout d'œufs roux. Au début du printemps, les œufs de poulettes ne pesaient pas plus de 45 – 50 grammes.

Les œufs étaient stockés dans des caisses en bois paillés puis plus tard dans des canadiennes. On y mettait 2 x 15 douzaines d'œufs. Dans nos installations de la rue Pasteur à Sablé-Sur-Sarthe, mon frère et moi passions nos après-midi à mirer les œufs à l'aide d'une lampe dans une cabine noire.

Rue Pasteur, on avait une activité de casserie qui représentait bien 5 à 6 tonnes d'œufs. Les œufs liquides étaient placés dans des récipients en fer et mis à la congélation aux Halles du Mans.

L'activité œufs a été arrêtée en 1970 chez les établissements LAMBERT, soit trois ans avant la création de LDC.

Pour Auguste LAMBERT et ses futurs associés volaillers messieurs DODARD et CHANCEREUL, les deux activités volailles et œufs étaient devenues incompatibles pour des raisons sanitaires et de logistique.»

Aujourd'hui encore, tous les œufs de Loué sont mirés.

De même, des Œufs de Loué partent vers une casserie dont les ovoproduits servent à la fabrication de gâteaux « naturels » signés MARJORIE avec indication de l'origine des œufs. (Annexe – brochure MARJORIE)

Si une entreprise de biscuiterie a choisi d'incorporer uniquement des œufs de Loué dans ses biscuits, c'est d'abord parce que les œufs de Loué ont des qualités particulières prouvées : pouvoirs moussant et gélifiant plus élevés que ceux des œufs standards (Annexe – analyse Centre Technique Utilisation des Céréales, de la Biscuiterie et de la Biscotterie – 1993), richesse en acides gras polyinsaturés (Annexe – analyse ERCEM - 1992).

Un savoir faire de 40 ans : côté producteurs

L'attrait des agriculteurs de la région vers l'élevage s'est de tout temps manifesté. Les nombreuses races animales créées dans la région et la contribution de cette province dans l'approvisionnement des marchés de la région en lait, viande et animaux reproducteurs en témoignent.

Les foires, les concours spéciaux, les comices agricoles sont encore de nos temps largement fréquentés, malgré la mutation de l'agriculture. Ils démontrent l'attachement des agriculteurs à l'environnement et à la vocation traditionnelle d'élevage.

Pour sa part, l'organisation des Volailles Fermières de Loué, en se dotant dès 1973 d'un centre de formation des éleveurs, s'est attachée depuis près de 30 ans à inculquer aux candidats à l'élevage les préceptes techniques permettant d'assurer des productions traditionnelles de volailles de qualité tout au long de l'année. Un système de parrainage de nouveaux éleveurs complète la transmission du savoir-faire acquis depuis déjà trois générations.

Les Fermiers de Loué disposent d'un accompagnement technique de haut niveau encadré par un vétérinaire et assisté par deux laboratoires. L'équipe technique coordonne l'action des éleveurs et des entreprises de la filière pour assurer la régularité, l'homogénéité, la conformité de la production dans l'espace et dans le temps.

L'histoire, la géographie, le climat, les ressources naturelles, la tradition, la passion de l'élevage, le dynamisme aiguillonné par la concurrence de la puissante et dynamique région voisine, la Bretagne, se sont associés pour développer un concept d'élevage avicole attaché au sol et à l'environnement bocager.

La proximité des marchés de l'agglomération parisienne et des villes du Grand Ouest a favorisé les débouchés des œufs de Loué.

La prise en compte des évolutions pour intégrer le progrès

Les installations d'élevage, la planification, le plan de prophylaxie se sont adaptés en permanence aux exigences de l'hygiène, de la rationalisation, du confort pour les animaux et les hommes.

Les éleveurs de Loué ont un réel savoir-faire dans la construction d'un savoir-faire contemporain fondé sur les acquis du passé.

Les œufs de Loué : une fonction sociologique importante dans les campagnes

Perpétuant la tradition, ce sont les femmes qui s'occupent des élevages de poules de Loué dans leur grande majorité et avec fierté.

En 1979, constatant le départ des filles des fermes pour la ville, Jeanne DUFOUR écrit que celles qui acceptent de devenir agricultrices posent leurs conditions.

Agriculture et agriculteurs dans les campagne mancelles
Thèse de doctorat d'Etat - géographie – 1979 - Université Paris I - Jeanne DUFOUR

« Evolution de la population agricole - L'abandon des filles.

... D'autres, ailleurs, demandent au contraire à participer aux décisions, à la gestion de l'exploitation. Certaines s'initient à la comptabilité pour pouvoir tenir les comptes de l'exploitation et revendiquent la responsabilité d'un poste de travail : d'aucunes sont fières de faire visiter leur atelier de poulets de Loué. »

Si l'exploitation individuelle est encore souvent juridiquement au nom du mari, les Fermiers de Loué demandent à ce qu'il soit désigné un responsable d'élevage. Les Fermiers de Loué en reconnaissant pleinement la personne qui assure l'entretien des poules, le ramassage des œufs, reconnaissent donc le rôle de la femme. C'est le responsable de l'élevage et non pas le chef d'exploitation qui est invité à participer aux actions de formation.

En qui concerne la production d'œufs de Loué, la création d'un atelier de poules pondeuses permet dans bien des cas de faire revenir l'épouse partie travailler loin de la ferme en usine.

C'est la dimension familiale de l'exploitation à laquelle les Fermiers de Loué sont profondément attachés depuis 1959.

Quelle(s) autre(s) production(s) agricoles participe(nt) autant dans le Maine à la préservation et au développement d'exploitations familiales.

Hier la recette des œufs vendus sur le marché ou aux ramasseurs d'œufs revenait à la fermière qui en faisait son usage personnel sans comptes à rendre dans son ménage. Aujourd'hui la part de revenus apportés par la femme avec ses œufs est plus significative encore.

Indirectement, entériner l'IGP "Œufs de Loué", c'est aussi consolider cette politique, à contre courant de l'évolution de l'agriculture française, de maintien de fermes où mari et femme participent conjointement aux travaux et aux revenus.

L'œuf de Loué, une production résolument extensive

A travers les chiffres suivants on peut également apprécier le degré « d'extensivité » de la production d'œufs de Loué et son importance économique et sociale : 90 producteurs élèvent plus de 450 000 pondeuses alors qu'1 seule "ferme de ponte" aux portes du Mans élève 240 000 poules en batterie.

Cela fait plus de quarante ans que pour être un Fermier ou une Fermière de Loué, il faut être agriculteur ou agricultrice à part entière, disposer d'une superficie minimale pour l'alimentation des volailles et l'épandage des fumiers de volailles.

Le résultat de cette politique se révèle dans les chiffres.

Alors que la production avicole est la première production agricole du département de la Sarthe, il apparaît dans le recensement de la DDAF pour l'année 2000 que seulement 1,7 % des exploitations sarthoises sont à orientation « granivores », sachant de plus que cela recouvre des élevages de volailles standard et de poules pondeuses en cages. (Annexe – MEMENTO AGRICOLE ET RURAL 2000 de la Sarthe)

On constate encore aujourd'hui que tous les ateliers poules pondeuses de Loué existants fournissent un revenu complémentaire dans les exploitations et non unique.

Les œufs de Loué : la seule véritable filière "œuf" en Sarthe comme en Mayenne

En 2002, l'ensemble des activités de la filière de Loué, qui concerne 30 entreprises et environ un millier d'élevages, représente plus de 28 millions de volailles fermières et 110 millions d'œufs (Annexe – Evolution de la production des œufs de Loué depuis 1988).

Toute la production est située à l'intérieur de l'aire géographique.

L'activité globale des Volailles de Loué représente en 2002 plus de 3000 emplois directs ou induits dans une région à caractère rurale. Celle des Oeufs de Loué représente d'ores et déjà 90 producteurs et plus de 40 emplois directs.

Cette production est un atout pour le monde rural de la région, elle contribue à l'amélioration du revenu des agriculteurs et à la fixation de la population rurale dans cette zone. Elle permet en particulier à des femmes de travailler sur l'exploitation familiale et d'obtenir par là même un statut professionnel.

Rappelons que le chiffre d'affaires de l'ensemble du secteur volailles représente plus de 20 % de la valeur de la production agricole dans l'aire de production des Volailles Fermières de Loué (25% dans la Sarthe).

Aujourd'hui 1 poule pondeuse en aviculture organisée sur 2 en Sarthe est une poule fermière de Loué. Plus de 1 œuf sur 3 pondus en Sarthe est un œuf de Loué, basses cours comprises.

Sans pour autant représenter le plus gros volume de production d'œufs alternatifs en France, l'appellation "Loué" est aujourd'hui l'origine géographique la plus diffusée et donc la plus connue du secteur (Source : panel SECODIP - enquête FERMIERS de LOUÉ).

Là où des filières d'œufs "plein air" commercialisent leur production, issue de plusieurs régions à la fois, sous une multitude de marques, les FERMIERS de LOUÉ grâce à leurs réels efforts et leur concept d'élevage unique valorisent la production d'un seul bassin de production sous une même appellation.

Aujourd'hui cette valorisation peut être appréciée par le niveau de prix aux consommateurs :

Œufs de poules en batterie FRAIS	0,08 euros l'unité (calibre GROS œufs)
Œufs de poules en batterie EXTRA FRAIS	0,15 euros
Œufs de poules en batterie datés	0,18 euros
Œufs de poules "plein air"	0,24 euros
Œufs label de Loué	0,30 euros

La plus grosse partie du différentiel de prix entre l'œuf "plein air" et l'œuf de Loué sert à couvrir les investissements supérieurs dans les bâtiments, le parcours,... et à compenser un niveau de production moindre.

Grâce aux œufs de Loué des producteurs obtiennent de meilleurs revenus en contre partie de leurs efforts qualitatifs et de leurs investissements à la satisfaction des consommateurs. Ceux-ci disposent d'un produit véritablement spécifique apportant des garanties d'origine sur les conditions de production et de conditionnement et leur origine géographique.

5.5.2.4 Une race adaptée

Les Fermiers de Loué, acteurs dans la sélection de souches

Pour les Fermiers de Loué, il ne peut y avoir de produit avicole de qualité sans choisir une souche adaptée.

En matière de sélection avicole, les Fermiers de Loué ne sont pas des clients consommateurs mais bien des acteurs. L'histoire est là pour le prouver.

Ainsi après avoir créée la SASSO en 1978 avec leurs confrères du Sud Ouest, centre de sélection unique en Europe dédié à la sélection des souches de poulets de chair à croissance lente, en 1999 les Fermiers de Loué ont sauvé 25 années de sélection en rachetant la génétique du sélectionneur anglais de dindes bronzées WEBSTER alors en faillite.

Dans le domaine des œufs, compte tenu de schémas de sélection plus complexes (souvent 7 voies en ponte contre 3 voies en chair), les Fermiers de Loué se sont rapproché d'un spécialiste de la sélection de l'œuf.

Les Fermiers de Loué ont obtenu en 1994 l'engagement de l'Institut de Sélection Animale de sélectionner une souche de poules à œufs adaptés à leurs conditions d'élevage et à la production d'œufs de qualité (Annexe - Courrier de 1994 de l'ISA aux Fermiers de Loué).

L'ISA a donc répondu favorablement à la demande des Fermiers de Loué en établissant un programme de sélection divergente à partir de certaines lignées primaires composant la souche commerciale d'œufs à œufs roux de référence au niveau mondial : l'ISABROWN. En 2001, cette souche ISABROWN *plein air* est présente dans 100 % des élevages de poules pondeuses de Loué.

Les Fermiers de Loué ont défini les orientations générales pour la sélection d'une lignée de poules pour la production d'œufs roux de qualité supérieure, tout en acceptant une baisse du nombre d'œufs pondus par poule au profit de la qualité de l'œuf et de la rusticité de la poule.

Les Fermiers de Loué ont traduit dans le cahier des charges de l'IGP «Œufs de Loué» ce savoir-faire en matière de sélection avicole, dans l'obligation d'utiliser des souches adaptées aux conditions de milieu.

En conclusion

Les œufs de Loué sont donc riches de spécificités.

Les règles de production des Œufs de Loué peuvent être comparées aux conditions de productions des œufs de poules élevées en plein air définies par le règlement européen CE n°1274/91 :

	Œuf « plein air »	**Œuf de Loué**
Génétique		Souche spécifique ponte à œufs roux
Type d'élevage dans le bâtiment Densité d'élevage dans le bâtiment Effectif par bâtiment Conception du bâtiment	Elevage au sol ou en « volière » Jusqu'à 25 poules par m² avec perchoirs	Elevage au sol avec aire de grattage et perchoirs Maximum 9 poules par m² Maximum 6000 poules Eclairement naturel complété un éclairement artificiel Ventilation naturelle
Parcours	4 m² par poule Terrain en majeure partie recouvert de végétation	Libre parcours avec surface supérieure à 4 m² par poule Parcours enherbé grâce à une superficie plus grande par poule, à la climatologie et à la pratique du parcours tournant Parcours bocager : présence d'arbres et de haies dans tous les élevages Entretien des parcours selon les préceptes de l'agriculture biologique
Alimentation des poules		Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique 65 % de céréales minimum Céréales en graines en provenance de la zone de production IGP avec mode de production raisonné Auto consommation d'herbe Carbonate de calcium à volonté pour une coquille de qualité
Sélection des œufs		Tri manuel de tous les œufs en élevage
Mirage, tri, calibrage		Mirage, tri, calibrage dans la zone IGP Centre spécifique aux « Oeufs de Loué »
Identification & traçabilité		Chariot d'œufs avec scellé posé en élevage Boîte d'œufs individuellement numérotée Nom de l'éleveur sur chaque coquille et nom de l'IGP
Qualité particulière des œufs		Jaune de l'œuf de couleur jaune « paille » Blanc de l'œuf consistant aux pouvoirs moussant et gélifiant élevés grâce un taux d'acides gras polyinsaturés et de matière sèche élevés

Toutes les bonnes choses ont une … faim

Jean-Yves Hermann, chef cuisinier du restaurant RICORDEAU à Loué, aujourd'hui meilleure table de la Sarthe, lauréat du Coq Saint Honoré : *« Il se dit que tous les produits du marché de Loué voudraient finir dans les cuisines du RICORDEAU. A ma carte, deux produits y ont trouvé bonne place : les volailles et les œufs de Loué.»*

(Annexe - carte du Restaurant RICORDEAU – Menu aux Œufs de Loué – saison 1999).

Enfin, le livre Saveurs gourmandes des chefs sarthois consacre également une recette aux œufs de Loué : « Œufs brouillés de Loué servis froids aux herbes fraîches ».

Le dernier mot reviendra à une personnalité extérieure, Jeanne DUFOUR, géographe à l'université du Maine, spécialiste de la ruralité :

« La filière des volailles fermières de Loué s'est donc mise en place en ***continuité avec le passé :*** *ce n'est pas par hasard que le mouvement a pris naissance à Loué dont les environs étaient capables d'alimenter la foire à l'Envoi. Le* ***savoir-faire*** *du pays ne s'est jamais perdu. »*

Pour la filière des œufs de Loué, une petite parenthèse de quinze années a été observée.

6 STRUCTURE DE CONTROLE

QUALI OUEST

30 rue du Pavé

72000 LE MANS

Association à but non lucratif de type loi de 1901.

Organisme certificateur de produits et services agro-alimentaires agréé par la Commission Nationale des Labels et des Certifications et d'accréditation par le COFRAC.

Cet agrément et cette accréditation sont accordés 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 du Code Rural et du Code de la Consommation,

- par la norme EN 45011.

QUALI OUEST dispose d'un Comité de Certification indépendant chargé de procéder à la certification des produits contrôlés par une équipe permanente de techniciens ou ingénieurs qualifiés pour contrôler et auditer l'ensemble de la filière.

QUALI OUEST peut sous-traiter à des organismes dûment habilités certaines activités de contrôle.

7 ETIQUETAGE

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

Œufs de Loué

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE OU IGP (facultatif)

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

Pour les œufs sous l'appellation "Loué", les étiquettes ont la forme d'une poire. Sauf exception, les étiquettes portent la combinaison des couleurs déposées par le SYVOL QUALIMAINE : jaune et bleu (liseré et texte sur fond bleu).

La dénomination du produit est complétée par la mention du mode d'élevage des poules.

8 EXIGENCES NATIONALES

Il n'existe pas d'exigences nationales particulières.

Les œufs bénéficiant de l'IGP "Oeufs de Loué" doivent respecter les exigences communautaires des règlements (CE) n°1906/90 et n°1274/91 modifiés établissant certaines normes de commercialisation pour les œufs et la directive 1999/74/CE du Conseil du 19 juillet 1999 établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses (Arrêté du 1er février 2002 établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses).

9 ANNEXES

Une réputation établie : réputation d'hier

- L'œuf : patrimoine du patois régional
- Les métiers de l'œuf
- Quand le métier devient patronyme & La fête aux œufs durs à Coulaines, un bourg aux portes du Mans : du XVIe siècle à … 2001
- Carte postale de la Coopérative de la Champagne du Maine à Tennie : beurre et œufs
- La tradition des volailles fermières dans le Maine : des poulardes d'hier aux volailles de Loué d'aujourd'hui - Jeanne DUFOUR, géographe à l'université du Maine - revue des Sciences et Arts de la Sarthe –
- Tarif des droits applicables aux diverses denrées – Loué – 1929 / 1930
- Quelques précisions sur le marché de Loué – 1965 ? – Mairie de Loué
- Carte postale du retour des resses (grands paniers) vides en gare de Loué
- Coupures de journaux : prix des œufs au marché de Loué
- Extrait de la monographie agricole de la Sarthe – statistique de 1952 –

Une réputation établie : réputation d'aujourd'hui

- Enquête notoriété des marques d'œufs en France – TMO – février 2000
- Sondage TMO – Loué, marque ou indication géographique ? – mai 1998
- Etude d'image et de notoriété « Œufs de Loué» – EFFICIENCE 3 – mars 2002

Une alimentation en provenance de la zone d'élevage

- Photo du moulin de Bois-Landon fabriquant de l'aplati en 1990
- Grains de Terroirs – composition de l'association et synthèse du cahier des charges
- Carte des cantons engagés dans Grains de Terroirs en Sarthe en 2001
- L'herbe sur parcours, une place volontairement importante dans l'alimentation des poules pour la qualité des œufs de Loué

Un élevage sur de vastes parcours

- Dossier de presse de l'opération Reboisement du Bocage du Maine – 1992

Un savoir-faire de 40 ans : côté transformateurs

- Brochure MARJORIE : biscuits « naturels » aux œufs de Loué
- Analyse comparative du CTUC du pouvoir moussant et gélifiant des œufs de Loué et d'œufs standards – mai 1993
- Analyse comparative de l'ERCEM de la composition physico-chimique des œufs de Loué et d'œufs standards-

Un savoir-faire de 40 ans : côté producteurs

- MEMENTO AGRICOLE ET RURALE – 2000 – SARTHE - statistiques – DDAF
- Evolution de la production d'œufs de Loué de 1988 à 2001 - source : FERMIERS de LOUÉ

Une race adaptée

- Courrier de 1994 de l'ISA aux Fermiers de Loué pour une souche spécifique de pondeuses

En conclusion

- Saveurs gourmandes des chefs sarthois - « Œufs brouillés de Loué servis froids aux herbes fraîches » -
- Menus du restaurant RICORDEAU à Loué - saison 1999 -