INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Non-soumis à PNO

Répertoire des préparations de viande de volailles fermières

Les spécifications techniques des produits Label Rouge décrits dans ce répertoire s'appliquent aux préparations de viande de volaille telles que définies dans les conditions de production communes relatives à la production en label rouge en « Volailles fermières de chair » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Validé par le Comité national IGP-LR-STG du 30 juin 2021

Sommaire

Préambule 3
1- Rôti de filet de volailles fermières *avec ou sans assaisonnement* 5
2- Rôti de volailles fermières *avec ou sans assaisonnement* 7
3-Brochettes de volailles fermières *avec ou sans assaisonnement* 9
4-Pièces crues de volailles fermières *assaisonnées* 11

Non-soumis à PNO

Préambule

Présentation générale :

Ce document répertorie les fiches techniques (rôtis, brochettes…) et les points de maitrise minimaux à respecter pour présenter au consommateur des préparations de viande de volaille Label Rouge. Ces fiches techniques sont déclinées par les opérateurs en fiches recette.

On entend par préparations de viande (au sens de la réglementation) : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaitre les caractéristiques de la viande fraîche.

Les préparations de viande de volaille doivent respecter le Code des bonnes pratiques des produits à base de volailles publié par le CIDEF, catégorie supérieure, lorsque celles-ci y sont définies.

Exigences communes aux préparations de viande :

A. Composition des préparations de viande

Les préparations de viande de volaille Label Rouge doivent satisfaire aux points suivants :

- Pour qu'une préparation de viande de volaille soit Label Rouge, la viande de volaille doit être labellisée, qu'elle soit sous forme de carcasse, de découpes, de morceaux de découpe ou d'abats ;
- Seules les viandes fraîches réfrigérées et les abats frais réfrigérés, de volaille, peuvent être utilisés ;
- Une part de viande plus élevée que celle du produit courant ;
- Lorsque des additifs, des auxiliaires technologiques ou des arômes sont utilisés, ils sont définis dans les fiches techniques et sont limités au besoin technologique ou organoleptique ;
- La qualité des ingrédients autres que la viande de volaille doit être maîtrisée et contrôlée à réception ou à la mise en œuvre. Lorsqu'ils sont disponibles sur le marché, les ingrédients sous signes officiels de la qualité et d'origine (SIQO) doivent être privilégiés sauf justification dûment apportée par l'opérateur à l'ODG. Seuls les ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent être mis en avant dans la dénomination de vente du produit.

Non soumis à PNO

B. Eléments justifiant la qualité supérieure des préparations de viande de volailles fermières label rouge :

Chaque fiche technique décrit :

- Les points de différence entre le produit Label Rouge et le produit courant propres à chaque préparation ;
- Les seuls ingrédients autorisés pour chaque préparation ;
- L'évaluation et le suivi de la qualité supérieure des préparations de viande ;
- L'impact potentiel sur les caractéristiques certifiées communicantes des préparations de viande de volailles fermières Label Rouge.

C. Habilitation – contrôle des opérateurs

Les règles d'habilitation et de contrôle des opérateurs sont définies dans les Dispositions de contrôle communes (DCC) à l'ensemble des labels rouges Volailles fermières de chair (viandes de volaille et préparations de viande de volaille).
Tout opérateur souhaitant démarrer une production de préparations de viande de volailles Label Rouge doit être identifié auprès de l'ODG et être habilité par l'organisme certificateur.

D. Organisation des ateliers et traçabilité des préparations de viande volaille

L'organisation des ateliers de préparations de viande doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations d'élaboration relevant des préparations de viande de volaille Label Rouge de celles des autres volailles, ainsi que les opérations d'élaboration relevant des préparations de lots de volailles Label Rouge différents.

La traçabilité doit être assurée pour chaque lot de fabrication.

L'atelier de préparations de viande de volaille dispose d'une procédure organisationnelle du système de traçabilité (identification des lots, opérations, enregistrements, comptabilité matière…) et d'enregistrements (documentaires ou informatique) permettant de remonter toutes les étapes de la production

E. Critères communs aux préparations de viandes de volaille

Les critères communs aux préparations de viandes de volailles sont définis dans les conditions de production communes (CPC) « Volailles fermières de chair ». Ils constituent les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter pour la production et la commercialisation en Label Rouge de de préparations de viande de volaille.

Pour consulter ce document : Chapitre 5.9 – Préparations de viande de volaille

Modalités d'ajout d'une nouvelle fiche technique dans le répertoire :

Lorsqu'un (ou plusieurs) ODG ou groupement représentatif de la filière (fédération, interprofession…) veulent introduire une nouvelle fiche technique, ils doivent suivre la procédure décrite ci-après :

A. Contenu du dossier de demande

Le dossier de demande d'inscription d'un nouveau produit au répertoire doit comprendre au minimum la fiche technique du produit avec photos décrivant :

- les éléments justifiant de la qualité supérieure du produit en comparaison avec le produit courant de comparaison,
- et les modalités d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.

B. Réalisation des tests sensoriels :

Si la fiche technique du produit prévoit qu'une évaluation et un suivi de la qualité supérieure du produit sont nécessaires (compte tenu de son procédé de fabrication), alors des tests devront être fournis à l'appui du dossier de demande :

- Réalisation d'un profil sensoriel du nouveau produit par un (ou plusieurs) ODG ou groupement représentatif de la filière (fédération, interprofession…) permettant de s'assurer des caractéristiques de qualité supérieure du produit candidat au Label Rouge ;
- Une fois les tests réalisés, le(s) demandeur(s) (ODG) intéressés doi(ven)t informer le groupement représentatif de la filière (fédération, interprofession…) et/ou l'INAO des résultats du test, étant entendu que le demandeur (groupement représentatif de la filière (fédération, interprofession…) ou l'ODG doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que ce nouveau produit est conforme aux exigences définies pour les préparations de viande de volaille Label Rouge.

Non-soumis à PNO

C. Validation de la fiche technique du nouveau produit :

- Une fois le dossier de demande complet, accompagné le cas échéant par les tests sensoriels, la fiche technique est soumise à l'avis du comité national compétent.
- Si la fiche technique est validée, elle est alors ajoutée au répertoire en vigueur et mise en ligne sur le site internet de l'INAO.

Elaboration d'une fiche recette du produit

Les opérateurs proposent une fiche recette à partir d'une fiche technique (Cf. formulaire en annexe) accompagnée d'une photo et d'un modèle d'étiquette.

Cette fiche est transmise à l'ODG qui la valide au regard de la fiche technique du répertoire, préalablement au démarrage de la production (en informant l'opérateur).

L'ODG transmet ensuite la fiche recette validée à l'organisme certificateur.

L'ODG et l'OC doivent s'assurer que la recette respecte les critères minimaux des conditions de production commune et les points de maitrise définis dans la fiche technique du répertoire.

1- Rôti de filet de volailles fermières *avec ou sans assaisonnement*

Description

Il s'agit d'un produit composé de viande crue de filet ou morceaux de filet Label Rouge, provenant d'une seule espèce de volaille. Les morceaux sont assemblés en rôti ficelé, avec ou sans barde. Il peut être assaisonné (assaisonnement sec) ou non.

Eléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	**Produit label rouge**	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	- Filet ou morceaux de filet de volailles fermières Label Rouge, sans peau, classe A	- Filet de volaille - Gras de volaille et/ou de porc, et/ou de bœuf, et/ou de veau
État de la matière première utilisée	Viande fraîche	Viande fraîche, surgelée ou congelée
Autres ingrédients	Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde	Barde, barde reconstituée, substitut de barde
Assaisonnement	Sel (NaCl, sans nitrites) : ≤ 1% Condiments non traités par rayonnements ionisants Arômes naturels	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication	- L'hydratation est interdite - Le saumurage est interdit	Pas d'exigences particulières

Non-soumis à PNO

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 1.1	Nature et caractéristiques de la matière première	- Filet ou morceaux de filet de volailles fermières Label Rouge provenant d'un même Label Rouge, sans peau, classe A ; - Viande fraiche.
PMR 1.2	Délai d'utilisation de la matière première	96 heures maximum après abattage des volailles
PMR 1.3	Taux d'incorporation de la matière première (en % du poids total du produit)	- Produits non bardés : MP ≥ 98% - Produits bardés non assaisonnés : MP ≥ 90% - Produits bardés assaisonnés : MP ≥ 88% - Nombre de morceaux constituant le rôti : ≤ 3 par kg
PMR 1.4	Autres ingrédients	Si le produit est bardé : interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde.

PMR 1.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total : ≤ 2% dont :
		- Sel (NaCl, sans nitrites) : ≤ 1%
		- Condiments non traités par rayonnements ionisants dont :
		  ○ Epices : ≤ 1%
		  ○ Aromates
		- Arômes naturels.

PMR 1.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Interdits
PMR 1.7	Procédés de fabrication	- L'hydratation est interdite ; - Le saumurage est interdit ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- L'assaisonnement est réparti manuellement ou à l'aide d'un mélangeur à la surface des morceaux de découpe.
PMR 1.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	- Filets ou morceaux de filets assemblés pour une présentation en rôti ; - Les morceaux et la barde (le cas échéant) sont assemblés ; - Le rôti est présenté entier ficelé. - Etiquetage des produits : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaitre au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.
PMR 1.9	Caractéristiques physico-chimiques	Non concerné

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation Suivi	Morceaux de découpes assemblés avec peu d'autres ingrédient ou peu d'assaisonnement : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant.
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

Non-soumis à PNO

2- Rôti de volailles fermières *avec ou sans assaisonnement*

Description

Il s'agit d'un produit composé d'un assemblage de viande crue (blanche et rouge), provenant d'une seule espèce de volaille. Il est constitué de viande de filet et de viande de cuisse désossée Label Rouge assemblée en rôti, ficelé, avec ou sans barde. Il peut être assaisonné (assaisonnement sec) ou non. La peau attenante au filet ou à la cuisse de volailles fermières Label Rouge peut être utilisée en périphérie du rôti.

Eléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	**Produit label rouge**	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	- Filet ou cuisse désossée de volailles fermières Label Rouge, avec ou sans peau, classe A - Peau attenante au filet ou à la cuisse de volailles fermières Label Rouge (en périphérie du rôti), le cas échéant	- Viande de volaille - Gras de volaille et/ou de porc, et/ou de bœuf, et/ou de veau
État de la matière première utilisée	Viande fraîche	Viande fraîche, surgelée ou congelée
Autres ingrédients	Interdiction de barde reconstituée ou de substitut de barde	Barde, barde reconstituée, substitut de barde
Assaisonnement	Sel (NaCl, sans nitrites) : ≤ 1% Condiments non traités par rayonnements ionisants Arômes naturels	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication	- L'hydratation est interdite - Le saumurage est interdit	Pas d'exigences particulières

Non-soumis à INO

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 2.1	Nature et caractéristiques de la matière première	- Filet ou cuisse désossée de volailles fermières Label Rouge provenant d'un même Label Rouge, avec ou sans peau, classe A ; - Peau attenante au filet ou à la cuisse de volailles fermières Label Rouge (en périphérie du rôti), le cas échéant ; - Viande fraiche.
PMR 2.2	Délai d'utilisation de la matière première	96 heures maximum après abattage des volailles
PMR 2.3	Taux d'incorporation de la matière première (en % du poids total du produit)	- Produits non bardés : MP ≥ 98% - Produits bardés non assaisonnés : MP ≥ 90% - Produits bardés assaisonnés : MP ≥ 88% - Nombre de morceaux constituant le rôti : ≤ 4 par kg - Viande issue de muscle rouge : ≤ 65% de la masse totale de viande sans peau - Peau : ≤ 8%
PMR 2.4	Autres ingrédients	Si le produit est bardé : interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 2.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total : ≤ 2% dont : - Sel (NaCl, sans nitrites) : ≤ 1% - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont: ○ Epices : ≤ 1% ○ Aromates - Arômes naturels.
PMR 2.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Interdits
PMR 2.7	Procédés de fabrication	- L'hydratation est interdite ; - Le saumurage est interdit ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe.
PMR 2.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	- Filets ou cuisses entiers ou en morceaux avec ou sans peau assemblés pour une présentation en rôti ; - Les morceaux et la barde (le cas échéant) sont assemblés en laissant la peau à l'extérieur (le cas échéant) ; - Le rôti est présenté entier ficelé. - Etiquetage des produits : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaitre au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.
PMR 2.9	Caractéristiques physico-chimiques	Non concerné

Non-soumis à PNO

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation	Morceaux de découpes assemblés avec peu d'autres ingrédient ou peu d'assaisonnement : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant.
Suivi	
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

3-Brochettes de volailles fermières *avec ou sans assaisonnement*

Description

Il s'agit de pièces crues de viande fraîche de volaille, c'est-à-dire de morceaux de découpe Label Rouge, embrochés avec des légumes, des fruits, des fruits secs, des condiments, éventuellement assaisonnés (assaisonnement sec).

Eléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	**Produit label rouge**	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	Morceaux de découpe ou abats de volailles fermières Label Rouge, classe A	Viande de volailles
État de la matière première utilisée	Viande fraîche et abats frais	Viande fraîche, surgelée ou congelée
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première Label Rouge ≥ 70%.	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients	- Légumes, fruits, fruits secs, condiments (végétaux reconstitués interdits) - Interdiction de barde reconstituée ou de substitut de barde	Pas d'exigences particulières Barde, barde reconstituée, substitut de barde
Assaisonnement	Sel (NaCl, sans nitrites) : ≤ 1% Condiments non traités par rayonnements ionisants Arômes naturels Huile de palme interdite	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication	- L'hydratation est interdite - Le saumurage est interdit	Pas d'exigences particulières

Non-soumis à PNO

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 3.1	Nature et caractéristiques de la matière première	- Morceaux de découpe et abats de volailles fermières Label Rouge, classe A ; - Viande fraiche.
PMR 3.2	Délai d'utilisation de la matière première	96 heures maximum après abattage des volailles
PMR 3.3	Taux d'incorporation de la matière première (en % du poids total du produit)	Matière première Label Rouge : ≥ 70 %
PMR 3.4	Autres ingrédients	- Garniture : Légumes, fruits, fruits secs, (végétaux reconstitués interdits), condiments ; - Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde ; - Poids total de barde : ≤ 5 % du poids total de la brochette.
PMR 3.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total : ≤ 5% dont : - Sel (NaCl, sans nitrites) : ≤ 1% - Sucres (saccharose, glucose) : ≤ 0,5% - Fécule de pomme de terre - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont:

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		○ Epices: ≤ 1% ○ Aromates - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; - Arômes naturels.
PMR 3.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 3.7	Procédés de fabrication	- L'hydratation est interdite ; - Le saumurage est interdit ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe.
PMR 3.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	- Les morceaux de viandes, les abats et les autres ingrédients sont embrochés sur un pic en bois ou en métal. - Etiquetage des produits : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaitre au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.
PMR 3.9	Caractéristiques physico-chimiques	Non concerné

Non-soumis à PNO

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation	Morceaux de découpes assemblés avec peu d'autres ingrédient ou peu d'assaisonnement : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant.
Suivi	
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

4-Pièces crues de volailles fermières *assaisonnées*

Description

Il s'agit de pièces crues de viande fraîche de volaille assaisonnées, c'est-à-dire de morceaux de découpes de volailles Label Rouge assaisonnés par saupoudrage (assaisonnement sec) ou nappage (assaisonnement liquide). Les pièces crues marinées ne relèvent pas de cette fiche technique.

Eléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	**Produit label rouge**	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	Morceaux de découpe de volailles fermières Label Rouge, classe A	Viande de volaille
État de la matière première utilisée	Viande fraîche	Viande fraîche, surgelée ou congelée
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première Label Rouge ≥ 95%.	Pas d'exigences particulières
Assaisonnement	- Sel (NaCl, sans nitrites) : ≤ 1% - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels - Huile de palme interdite	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication	- Interdiction d'hydratation - Interdiction de saumurage	Pas d'exigences particulières

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 4.1	Nature et caractéristiques de la matière première	Viande fraiche de volailles fermières Label Rouge, classe A
PMR 4.2	Délai d'utilisation de la matière première	96 heures maximum après abattage des volailles
PMR 4.3	Taux d'incorporation de la matière première (en % du poids total du produit)	Matière première Label Rouge : ≥ 95%
PMR 4.4	Autres ingrédients	Fruits, légumes champignons, truffes ;

PMR 4.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total ≤ 5% dont :
		- Sel (NaCl, sans nitrites) : ≤ 1%
		- Sucres (saccharose, glucose) : ≤ 0,5%
		- Fécule de pomme de terre
		- Condiments non traités par rayonnements ionisants dont :
		  ○ Epices: ≤ 1%
		  ○ Aromates
		- Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ;
		- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ;
		- Arômes naturels.

PMR 4.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire

Non soumis à PNO

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 4.7	Procédés de fabrication	- Interdiction d'hydratation ; - Interdiction de saumurage ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe.
PMR 4.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	- Les caractéristiques de la viande crue doivent être maintenues. - Etiquetage des produits : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaitre au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.
PMR 4.9	Caractéristiques physico-chimiques	Non concerné

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation	Morceaux de découpes assemblés avec peu d'autres ingrédient ou peu d'assaisonnement : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant
Suivi	
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

Non-soumis à INO

ANNEXE I

FICHE-TYPE DE VALIDATION DE RECETTE

(indications minimum à préciser dans la fiche recette)

Préparations de viande de volailles fermières Label Rouge

Présentation du demandeur

Nom de l'opérateur	
Adresse	
Nom de Contact	
Téléphone du contact	

Cahier des charges concerné	N° LA xx/xx
Nom de l'ODG	
Nom de l'OC	

Nom de la fiche technique concernée	

Nouvelle fiche recette ☐ Modification fiche recette existante ☐

Date prévisionnelle de production	

Non-soumis à PNO

Description de la recette

Nom de la recette	

Morceaux de viande utilisés	Taux d'incorporation %
Total	

Ingrédients	Taux d'incorporation en %

Photo du produit

Projet d'étiquette

Validation de la recette

Validation par l'ODG	
OUI ☐	NON ☐
Date, nom, signature et tampon	Commentaires :
Transmission à l'OC	
OUI	☐ NON ☐
Date de transmission :	

Non-soumis à PNO