CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « VOLAILLES FERMIERES DE CHAIR »

Viandes de volaille et préparations de viande de volaille

Poulet
Chapon
Mini-chapon
Poularde
Pintade
Chapon de pintade
Dinde de Noël
Dinde de découpe
Oie à rôtir
Canard de Barbarie
Caille

Avertissement

Toute production en label rouge « Volailles fermières de chair » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

SOMMAIRE

1. CHAMP D'APPLICATION 4
2. DENOMINATION DU PRODUIT 4
3. DESCRIPTION DES PRODUITS 4
3.1. PRESENTATION DES PRODUITS 4
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 4
3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE 5
3.3.1. Les caractéristiques qualitatives des volailles 7
3.3.2. Les caractéristiques d'image 8
3.3.3. Les caractéristiques de présentation 8
3.3.4. Régularité du produit 8
4. TRACABILITE 8
4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS 8
4.2. OBLIGATIONS D'ENREGISTREMENT ET DECLARATIVES 9
5. METHODE D'OBTENTION 11
5.1. SCHEMA DE VIE 11
5.2. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 11
5.2.1. Oisillons mis en place 11
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
5.3. ALIMENTATION DES VOLAILLES 12
5.4. ELEVAGE 14
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 15
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 15
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 18
5.4.3. Parcours 20
5.4.3.1. Aménagement et utilisation du parcours 20
5.4.3.2. Conditions d'implantation d'une installation agrivoltaïque sur parcours 21
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 22
5.4.4.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire 22
5.4.4.2. Traitements 22
5.4.4.3. Vide sanitaire 23
5.4.5. Enlèvement de la bande 23
5.4.6. Ramassage et transport 23
5.5. ABATTAGE 24
5.5.1. Attente avant abattage 24
5.5.2. Abattage 24
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 25
5.5.4. Ressuage des carcasses 26
5.6. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES 26
5.7. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES 27
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 27
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 28
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 28
5.8. ABATS ET CONDITIONNEMENT DES ABATS CRUS 28
5.8.1. Critères particuliers aux abats 28
5.8.2. Présentation des abats 28
5.8.3. Conditionnement et identification des abats 29
5.9. PREPARATIONS DE VIANDE DE VOLAILLE 29
5.10. SURGELATION 30
6. ETIQUETAGE 31

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 33
ANNEXES CRITERES MINIMAUX PAR ESPECE 34
1. POULET 34
2. CHAPON 37
3. MINI-CHAPON 41
4. POULARDE 45
5. PINTADE 48
6. CHAPON DE PINTADE 50
7. DINDE DE NOEL 54
8. DINDE DE DECOUPE 56
9. OIE A RÔTIR 58
10. CANARD DE BARBARIE 60
11. CAILLE 62
ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS 65

1. CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production décrites ci-après s'appliquent aux espèces suivantes : poulet, chapon, mini-chapon, poularde, pintade, chapon de pintade, dinde de Noël, dinde de découpe, oie à rôtir, canard de Barbarie et caille.

Elles constituent les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter pour la production et la commercialisation en label rouge de pièces entières, de découpes, d'abats et de préparations de viande de volaille.

Ces règles s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur.

2. DENOMINATION DU PRODUIT

Pour les viandes de volaille, la dénomination du label rouge se compose des éléments suivants :

- le ou les catégories de produits visés selon les espèces (exemple : poulet blanc, chapon, pintade…)
- les termes « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté » selon le mode d'élevage.

La dénomination des préparations de viande de volailles fermières label rouge est conforme à la nomenclature du code des bonnes pratiques des produits à base de volailles (CIDEF), lorsqu'elle y existe.

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. PRESENTATION DES PRODUITS

Les produits concernés, définis au sens de la réglementation, sont les suivants :

- Pièces entières de volaille : carcasses de volaille, classe A, entières avec ou sans tarses, éviscérées, fraîches ou surgelées, avec ou sans abats ; volailles entières fraîches effilées ou commercialisées sous d'autres présentations traditionnelles autorisées.
- Découpes de volaille : découpes de volaille, classe A, fraîches ou surgelées.
- Abats de volaille : abats de volaille (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés.
- Préparations de viande de volaille : 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 autorisées en label rouge sont définies dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de volailles fermières » validé par le comité national de l'INAO compétent.

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant de comparaison est le produit le plus fréquemment trouvé en linéaire en GMS.
Les conditions de production et les caractéristiques devront permettre de l'identifier avec précision.

Pour les volailles entières, le produit courant est un produit frais (ou surgelé le cas échéant) présenté sous le même mode de présentation que le produit candidat au label rouge (nu ou sous film, ou sous atmosphère protectrice, éviscéré ou effilé) ; ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé. Il est issu d'une volaille élevée en claustration, abattue selon la même méthode que le produit candidat au label rouge aux âges suivants :

- pour les poulets blancs et noirs : poulet blanc de 38 jours maximum,

- pour les poulets jaunes : poulet jaune de 38 jours maximum,
- pour les chapons : chapon de couleur identique (jaune ou blanc) d'environ 140 jours et maximum 145 jours,
- pour les mini-chapons : chapon de couleur identique d'environ 140 jours et maximum 145 jours,
- pour les poulardes : volaille Gallus de couleur identique (jaune ou blanche) issue d'un croisement non utilisé en label rouge, d'un poids supérieur à 1.5 kg éviscéré, ou d'un âge minimum de 80 jours,
- pour les pintades : pintade de 77 jours maximum,
- pour les chapons de pintade : pintade de 77 jours maximum,
- pour les dindes de Noël : dinde femelle à rôtir blanche « baby » de 70 jours maximum,
- pour les dindes de découpe : dinde de découpe de 88 jours maximum en femelle et 125 jours maximum en mâle,
- pour les oies à rôtir : canette de 68 jours maximum,
- pour les canettes de Barbarie : canette de 68 jours maximum,
- pour les canards de Barbarie : canard de 82 jours maximum,
- pour les cailles : caille de 35 jours maximum,

Le produit courant de comparaison pour les pièces de découpe, les abats et les produits surgelés sont les produits réalisés à partir des volailles entières courantes définies ci-dessus.

Pour les préparations de viande de volaille, le suivi de la qualité supérieure et le produit courant de comparaison sont définis dans chacune des fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de volailles fermières ».

3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE

La qualité supérieure des volailles de chair label rouge repose notamment sur les conditions de production suivantes :

Conditions d'élevage :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE		
Croisements	Une liste positive des croisements utilisables en label rouge est mise à jour régulièrement	Pas d'exigences particulières
ALIMENTATION		
Composition	Origine végétale, minéraux et vitamines, produits laitiers le cas échéant	Selon réglementation
Pourcentage de céréales et produits dérivés	Toutes volailles sauf pintades, chapons de pintades et caille : ≥ 75% Pour les pintades, chapons de pintades et caille : ≥ 70%	Pas d'exigences particulières

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature de l'alimentation des volailles	Les produits dérivés de palme et palmiste sont exclus de l'alimentation.	Pas d'exigences particulières
Pourcentage de matières grasses	< 6%	Pas d'exigences particulières
ELEVAGE		
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	Maximum 400 m²	1200 à 2000 m²
Densité en bâtiment	Définie selon l'espèce Maximum 11 sujets/m² (cas du poulet)	Environ 23 poulets /m²
Parcours extérieur	Obligatoire	Pas de parcours, élevage en claustration
Surface du parcours	Définie selon l'espèce Minimum 2 m²/sujet (cas du poulet)	Pas de parcours
Traitements soumis à prescription vétérinaire	Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire lors des 10 derniers jours avant abattage	Selon réglementation
Vide sanitaire	Minimum 14 jours	Souvent 7 jours voire moins

Conditions d'abattage, de découpe et de surgélation :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Durée de transport entre élevage et abattoir	Maximum 100 km ou 3 h	Selon réglementation
Attente avant abattage	Abattage en priorité Minimum 30 minutes	Selon réglementation
Délai entre abattage et mise en découpe	Maximum 96 h	Variable (4-5 jours possibles)
Délai entre abattage et mise en surgélation (-18°C)	Maximum N pour N+3	Pas d'exigences particulières
Congélation (-12°C)	Interdite	Selon réglementation
Conservation surgelée	Date de durabilité minimale (DDM) définie selon l'espèce Maximum 18 mois (cas du poulet)	24 mois et plus

Caractéristiques des produits :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pièces entières et découpes		
Age d'abattage des volailles	Défini selon l'espèce Minimum 81 jours (cas du poulet)	Environ 38 jours pour les poulets
Poids des carcasses	Défini selon l'espèce Minimum éviscéré sans abats : 1000 g / effilé 1300 g (cas du poulet)	Pas d'exigences particulières
Préparations de viandes de volaille		
Matière première	Provenant exclusivement de viande fraîche de volaille label rouge	Pas d'exigences particulières
Délai d'utilisation de la matière première après abattage	La viande fraiche est mise en œuvre dans un délai défini et limité à 96 heures maximum	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients	L'huile de palme est interdite	Pas d'exigences particulières
Arômes	Arômes naturels	Selon la réglementation
Additifs et auxiliaires technologiques	Lorsqu'ils sont autorisés dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de volailles fermières », 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. Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits.	Selon la réglementation
Les points de différence entre le produit label rouge et le produit courant propres à chaque préparation figurent dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de volailles fermières » validé par le comité national de l'INAO compétent et mis à la disposition des opérateurs.		

3.3.1. Les caractéristiques qualitatives des volailles

Caractéristiques du produit avant cuisson : la présentation des carcasses et des morceaux de découpe de volailles doit être irréprochable. En particulier, les volailles doivent être bien conformées, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée. L'éviscération, pour les volailles éviscérées doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

Caractéristiques sensorielles après cuisson : Les volailles fermières label rouge ont des qualités gustatives supérieures à celles de la volaille standard. Ces qualités sont vérifiées à l'aveugle régulièrement selon des procédures validées par l'INAO.

Au cours de la cuisson, la perte en eau doit être faible et l'odeur agréable (notamment grâce à la présence de gras sous-cutané).

Les caractéristiques sensorielles (goût, aspect, couleur de la peau, jutosité, fermeté, flaveur…) peuvent être complétées par d'autres critères.

3.3.2. Les caractéristiques d'image

Pour les consommateurs, l'image est également un critère d'achat. Les engagements du label rouge portent sur un certain nombre de critères concourant à une qualité globale de production.

Ces critères concernent en particulier :

- ✓ le bien-être animal, notamment en élevage, lors du transport et de l'abattage,
- ✓ la réduction du stress lors de l'abattage, qui a en outre une grande influence sur la qualité organoleptique du produit,
- ✓ l'alimentation des volailles (basée essentiellement sur les céréales),
- ✓ les conditions d'élevage respectueuses des exigences de bien-être de l'espèce (espace disponible, élevage en plein air ou en liberté, types de bâtiments, durée d'élevage...),
- ✓ l'insertion des élevages dans leur environnement.

3.3.3. Les caractéristiques de présentation

Un certain nombre d'éléments ont un impact important sur l'aspect visuel des produits label rouge comme leur conditionnement et leur présentation en rayon.

3.3.4. Régularité du produit

La qualité des pièces de volailles, des découpes, des abats et des préparations de viande de volaille d'un même label rouge doit être régulière tout en tenant compte des phénomènes de variation saisonnière (âge, poids à l'abattage, présentation des carcasses).

Notamment, si plusieurs croisements de volaille sont utilisés, ils doivent permettre d'obtenir des produits similaires.

4. TRACABILITE

Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière de connaitre l'historique des produits labellisés.

4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « volailles fermières de chair » sont identifiés.

4.2. OBLIGATIONS D'ENREGISTREMENT ET DECLARATIVES

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Sans préjudice de la règlementation en vigueur, chaque opérateur assure l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours des opérations décrites dans le schéma de vie. Il s'agit notamment de : - *Distribution de céréales en l'état sur le parcours ou dans le bâtiment* : l'éleveur enregistre les quantités distribuées dans la fiche d'élevage ; - *Mise à jeun avant enlèvement de la bande* : Lors de l'enlèvement des volailles à destination de l'abattoir, l'éleveur renseigne le bon d'enlèvement avec l'heure du début de mise à jeun de la bande ; - *Temps de transport entre l'élevage et l'abattoir* : l'opérateur enregistre les heures de départ et d'arrivée à l'abattoir ; - *Procédure organisationnelle du système de traçabilité et d'enregistrement* : L'abatteur, l'atelier de découpe, l'atelier de conditionnement, l'atelier de préparations de viande de volaille, tient à jour une procédure organisationnelle du système de traçabilité permettant de remonter toutes les étapes de la production ; L'opérateur tient à jour à disposition de l'ODG et de l'OC les données suivantes par Label Rouge : o Nom et adresse de l'éleveur ; o Nombre de volailles et poids total vif ou poids de carcasse livrées par bande ; o Détails relatifs aux ventes, y compris le nom et l'adresse des acheteurs. - *Pratiques de surgélation* : l'opérateur réalisant des opérations de surgélation tient à jour un registre permettant l'enregistrement de ses pratiques et/ou la comptabilité matière des produits ;
C162	Obligations déclaratives	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, certaines obligations font l'objet de déclarations. Il s'agit notamment : - *Déclaration des bandes de volailles* : Les bandes sont déclarées dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés avec le numéro de label rouge correspondant. - *Déclaration des bandes pour les chapons, poulardes et chapons de pintades* : Les bandes sont déclarées dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés (chapons, poulardes ou chapons de pintade) avec le numéro de label rouge correspondant, pour le nombre d'animaux prévus après enlèvement partiel. Les autres animaux installés dans le bâtiment doivent être déclarés en

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		poulets ou pintade, avec le numéro de label rouge poulet ou pintade correspondant. - *Déclaration de formulation d'aliment* : le fabricant (FaFeur ou FAI) transmet à l'ODG ou à l'OC la référence de la formulation d'aliment ; - *Déclaration de restriction de l'accès au parcours* : en cas de restriction de l'accès au parcours sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire, l'éleveur informe l'ODG qui lui-même informe l'OC au plus tard le lendemain de la prescription ; - *Déclaration préalable à l'implantation d'une installation agrivoltaïque :* Avant toute implantation d'une installation agrivoltaïque sur les parcours des volailles, tout opérateur effectue une déclaration auprès de l'ODG comprenant toutes les informations permettant d'apprécier que l'installation répond aux critères définis au chapitre 5.4.3.2. - *Déclaration de séparation des fonctions d'abattage et conditionnement* : tout opérateur souhaitant séparer la fonction d'abattage du conditionnement effectue préalablement une déclaration auprès de l'ODG et de l'OC, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification. - *Déclaration de préparation de viande de volaille* : préalablement au démarrage de la production, l'opérateur transmet à l'ODG la fiche recette qui transmet la fiche recette validée à l'OC. - *Déclaration de labellisation* : L'opérateur transmet à l'ODG, le nombre et/ou le poids de pièces entières, de découpes, d'abats ou des préparations de volailles labellisées. - *Déclaration de non intention de production* : Tout opérateur adresse, le cas échéant, à l'ODG une déclaration préalable de non-intention de production au plus tard le 31 janvier de l'année considérée qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. L'ODG en informe l'OC. L'opérateur ne peut pas utiliser, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, la mention « Label Rouge » pour la production concernée réalisée au cours de cette période. Au minimum 1 mois avant la reprise de la production, l'opérateur adresse à l'ODG une déclaration préalable de reprise de la production. L'ODG en informe l'OC.
C3	Durée d'archivage et de conservation des documents	24 mois minimum, sans préjudice de la réglementation en vigueur.

5. METHODE D'OBTENTION

Les conditions de production communes décrites dans cette partie s'appliquent à tous les produits label rouge. Les critères apparaissant en italique dans cette partie sont précisés dans les fiches-espèces figurant en annexe.

5.1. SCHEMA DE VIE

Étape	Opérateur
Sélection / Multiplication / Accouvage	Accouveur
Alimentation des volailles	Éleveur / Fabricant d'aliment à la ferme (FaFeur) / Fabricant d'aliment industriel (FAI)
Elevage	Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)
Abattage	Abatteur
Conditionnement des volailles entières	Abatteur / Atelier de conditionnement
Découpe et conditionnement des découpes	Abatteur / Atelier de découpe / Atelier de conditionnement
Abats et conditionnement des abats	Abatteur / Atelier de conditionnement
Élaboration de préparations de viande de volaille	Atelier de préparation / Atelier de conditionnement
Surgélation	Atelier de surgélation / Atelier de conditionnement

5.2. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	Conformité des parentales au référentiel du SYSAAF	• Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentales avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF ; • Le couvoir dispose d'une attestation de conformité des parentales au référentiel du SYSAAF, datant de moins de 3 ans, délivrée par le SYSAAF (pour ses adhérents) ou par les auditeurs nationaux qualifiés (un auditeur système qualité et un auditeur généticien).
C5	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les parentaux et les croisements d'oisillons autorisés figurent dans le « Répertoire des croisements utilisables pour la production sous label rouge » validé par le comité national de l'INAO compétent et mis à la disposition des opérateurs.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	*Afin d'assurer l'homogénéité des bandes de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum défini dans les fiches-espèces.*
C7	Délai de livraison des oisillons aux éleveurs	Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 h après l'éclosion.

5.3. ALIMENTATION DES VOLAILLES

Les critères suivants s'appliquent à toute la durée d'élevage sauf dans le cas où il est fait explicitement référence au stade de l'engraissement dans les fiches-espèces qui comprend la période d'engraissement et la phase de finition quand elle existe.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8	Matières premières autorisées	Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux. Les catégories de matières premières autorisées définies dans le catalogue communautaire sont énoncées ci-après. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci ou leurs produits dérivés sont autorisés dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée. • Grains de céréales et produits dérivés ; • Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées ; • Graines de légumineuses et produits dérivés ; • Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave et produits dérivés, pomme de terre et produits dérivés ; • Autres graines et fruits et produits dérivés : produits dérivés de raisins, produits dérivés de pommes, produits dérivés de châtaignes, sarrasin et produits dérivés de sarrasin ; • Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et produits dérivés, fibre de chanvre, paille de lin ; • Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre de canne, lignocellulose, algues et produits dérivés ; • Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum ; • Minéraux et produits dérivés • Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière, produits de levures de bière, élevés sur substrats d'origine végétale;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.
C9	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	Pour toutes les volailles sauf pintades, chapons de pintades, dinde de découpe et cailles, le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %. Pour les pintades, chapons de pintade, dindes de découpe et cailles, le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70 %. <u>Calcul du pourcentage moyen pondéré</u> Pour toutes les volailles, le « pourcentage moyen pondéré » correspond à : $\text{Pourcentage moyen pondéré de X au stade de} = \frac{\text{Quantité de X distribuée pendant tout l'engraissement}}{\text{Quantité d'aliment distribuée pendant tout l'engraissement}}$ X représentant selon les phases d'alimentation : - les grains de céréales et produits dérivés, *ou* - les grains de céréales et produits dérivés, les graines de légumineuses et produits dérivés.
C10	Pourcentage de produits dérivés de céréales	Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % en poids du total de la formule d'aliment.
C11	Teneur en matières grasses	Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.
C12	Enregistrement de la distribution de céréales en l'état	Dans le cas d'une distribution de céréales en l'état, sur le parcours ou dans le bâtiment, les éleveurs doivent enregistrer les quantités distribuées dans la fiche d'élevage.
C13	Périodes d'alimentation et pourcentage minimal de céréales	*Les valeurs cibles à respecter (durée de la période de démarrage et % minimum de céréales par phase d'alimentation) sont définies dans les fiches-espèces.*
C14	Dispositions qui s'appliquent dans le cas d'une communication sur l'alimentation	*Les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation sont fixés dans les fiches-espèces.*
C15	Additifs interdits	Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.
C16	Aliments médicamenteux	Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.
C152	Référencement des formules d'aliment	Chaque formule d'aliment fait l'objet d'un référencement auprès de l'ODG ou de l'organisme certificateur préalablement à sa fabrication.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		L'optimisation d'une formule référencée est possible dans la mesure où elle respecte le cadre du plan d'alimentation.
C153	Application des bonnes pratiques de fabrication d'aliment chez les fabricants d'aliment industriel (FAI)	Les fabricants d'aliment (FAI) doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA) ou justifier d'une équivalence par reconnaissance mutuelle du RCNA.
C154	Application des bonnes pratiques de fabrication d'aliment chez les fabricants d'aliment à la ferme (FaFeurs)	Pour les éleveurs qui fabriquent leurs aliments directement sur leur exploitation (FaFeurs), les autres matières premières que celles produites sur leur exploitation ainsi que les additifs et les prémélanges proviennent de fournisseurs titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA).

5.4. ELEVAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17	Communication aux éleveurs d'un guide d'élevage	L'organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) diffuse à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours…).
C18	Communication aux éleveurs de documents relatifs à la biosécurité	Afin de faciliter l'application de l'arrêté « biosécurité », l'OPST diffuse à chaque éleveur des documents relatifs à la biosécurité en élevage de volailles (par exemple les fiches élaborées par l'institut technique des filières avicole, cunicole et piscicole (ITAVI)).
C19	Transfert de volailles	Il ne doit pas y avoir de transfert de volailles produites sous label rouge différents, sauf dans le cas des chapons, des mini-chapons, des poulardes et des chapons de pintades.
C20	Conditions de chaponnage	*Les conditions de chaponnage des chapons, mini-chapons et chapons de pintade sont définies dans les fiches-espèces.*

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C21	Produits terminaux autorisés	Les produits terminaux autorisés proviennent d'une même catégorie de croisements tels que listés dans le « Répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge ».
C23	Élevage en bande unique	L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle. Dans un même bâtiment, les animaux sont de même espèce, d'une même catégorie de croisements, du même âge et du même numéro d'homologation (sauf pour les chapons, mini-chapons, chapons de pintades et poulardes).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C24	Composition de la bande	Sur un même site d'élevage, il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est possible sous réserve de respecter au moins l'une des conditions suivantes : - un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; - une différence phénotypique identifiable visuellement (couleur du plumage, caractéristique cou nu…) ; - une identification des bandes de volailles permettant une distinction visuelle ; - une séparation physique des parcours contigus, ne laissant passer aucune volaille (exemple : grillage de hauteur de 1 mètre minimum).
C25	Provenance de la bande	Les oisillons d'une même bande proviennent d'un même couvoir et d'une même catégorie de croisements, sauf dans le cas des oisons et des dindonneaux de Noël. Les dépannages occasionnels entre couvoirs sont autorisés. Dans ce cas, les couvoirs doivent être habilités en production label rouge par un organisme certificateur et notamment pour les catégories croisements concernés. Le bon de dépannage ou certificat de transfert doit au minimum contenir les informations suivantes : - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons.
C26	Remplacement des animaux en cours de bande	Il n'est pas autorisé de compléter une bande en cours d'élevage.

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C27	Nombre de sites d'élevage par exploitation	Toute exploitation dispose au maximum de : - deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles, - quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C28	Spécialisation du site d'élevage	Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles d'un même site d'élevage sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge. Ainsi une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge et un autre site dédié à la production d'autres volailles.
C29	Aménagement des sites d'élevage	Des éléments naturels doivent permettre une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.
C30	Distance entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	• 80 m minimum pour les exploitations comprenant des bâtiments d'une surface ≤ 150 m² ; • 100 m minimum pour toutes les autres exploitations.
C31	Surface des bâtiments d'élevage	La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage.
C32	Aménagement des bâtiments	Les règles suivantes d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées : - présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ; - isolation ; - implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…) ; - aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage / désinfection des bâtiments ; - insertion des bâtiments dans leur environnement. Pour les structures légères, les pignons doivent être « en dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne « fasse pas mèche » et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C33	Existence d'un sas sanitaire	Les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire : • Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé par unité de production de l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter : deux parties appelées zone extérieure et zone intérieure et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) ; une poubelle ; au moins deux portemanteaux, des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants. En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol possède un revêtement lavable et désinfectable ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et des pédisacs et/ou des chaussures d'élevage spécifiques pour le bâtiment ; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants. • Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation. Tous les bâtiments construits ou aménagés à compter de la date d'homologation de la présente version doivent permettre un accès au parcours depuis le sas sanitaire ou le bâtiment d'élevage.
C34	Distance entre les bâtiments	Tous les bâtiments d'élevage label rouge de plus de 150 m², construits ou agrandis après le 17 mai 1993 sont distants de 30 mètres minimum de pignon à pignon. Pour les bâtiments d'une superficie de moins de 150 m², la distance entre pignon peut être inférieure à 30 mètres sans toutefois être inférieure à : - 5 mètres minimum pour les bâtiments mobiles, - 10 mètres minimum pour les bâtiments fixes. La liste des bâtiments concernés avec leurs principales caractéristiques est disponible auprès des ODG (Organisme de défense et de gestion).
C35	Profondeur des parcours	Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006, la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment. La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est approuvée par le comité national

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>compétent de l'INAO et est disponible auprès de l'ODG (Organisme de défense et de gestion).
Dans les bâtiments dont la profondeur minimale du parcours est inférieure à 25 mètres, la production de volailles fermières de chair label rouge doit cesser lors d'un changement de propriétaire/associé ou d'OPST. La liste des bâtiments concernés est disponible auprès des ODG (Organismes de défense et de gestion).</td></tr>
<tr><td>C36</td><td>Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes</td><td>
<table>
<tr><th></th><th>Toutes volailles de chair</th><th>Dinde de Noël et oie à rôtir en bâtiment spécialisé et réservé</th></tr>
<tr><td>Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage</td><td>400 m²</td><td>500 m²</td></tr>
<tr><td>Largeur maximale du bâtiment d'élevage</td><td>9 mètres</td><td>1/2 de la longueur du bâtiment</td></tr>
<tr><td>Hauteur minimale des trappes</td><td colspan="2">0,35 mètres</td></tr>
<tr><td>Longueur linéaire minimale combinée des trappes
(calcul proportionnel à la surface d'élevage)</td><td colspan="2">- Fermier élevé en plein air : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment
- Fermier élevé en liberté :
○ 6 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment,
○ Pour les bâtiments dont la surface est inférieure ou égale à 100 m², le calcul est proportionnel à la surface du bâtiment dédié à l'élevage.</td></tr>
</table>
Pour les bâtiments mobiles, la surface maximale du bâtiment ne peut excéder 150 m² avec une largeur de 9 mètres maximum.
</td></tr>
</table>

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C37	Gestion de la production de l'exploitation et mesures sanitaires	Les bâtiments pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que : - Les procédures de nettoyage, désinfection et de vide sanitaire du bâtiment soient mise en œuvre selon les exigences définies aux critères C53 et C55 et l'éleveur assure la traçabilité de ces opérations (enregistrement de la date d'enlèvement, de nettoyage et désinfection) ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Il n'y ait pas en même temps, sur le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge présentant un phénotype similaire ; - Chaque bâtiment d'élevage dispose d'un silo spécifique.
C131	Déplacement des bâtiments mobiles entre 2 bandes successives	Entre deux bandes de volailles successives, l'ensemble des bâtiments mobiles du site sont déplacés : • soit d'au moins 80 mètres ; • soit sur un emplacement différent. Dans ce cas : - les volailles ont accès à un parcours différent ; - les emplacements sont séparés par une barrière naturelle (haie, fossé, chemin, route…).
C132	Élevage des volailles au sol	Dans les bâtiments, l'élevage des volailles est pratiqué au sol sur litière et/ou sur caillebotis dans le cas du canard.
C38	Disponibilité de la surface du bâtiment pour les volailles	La totalité du bâtiment doit être disponible : - à compter du 29ème jour d'âge pour toutes les volailles sauf les cailles ; - à compter du 10ème jour d'âge pour les cailles.
C39	Effectif par site d'élevage	*L'effectif maximal des volailles par site d'élevage est défini dans les fiches-espèces.*
C40	Ouverture des trappes	Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9h00 au plus tard et jusqu'au crépuscule. Pour les volailles, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des animaux et l'intégrité du matériel en cas de température inférieure ou égales à -5°C (sauf pour les cailles) ; Pour les cailles, il est possible : - de fermer les trappes (entre le bâtiment et la volière) en cas de température inférieure ou égale à 0°C ou de forte pluie, pour le cas des volières sans véranda ; - de fermer les trappes (entre la véranda et la volière) en cas de température inférieure ou égale à 5°C ou de forte pluie, pour le cas des volières avec véranda ;
C41	Finition en claustration	*Une finition en claustration est autorisée pour les poulets de plus de 90 jours, les chapons, les mini-chapons, les chapons de pintade, les poulardes et les oies. La durée est définie dans chaque fiche-espèce.*
C42	Caractéristiques de la litière	Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles. Dans le cas du canard, l'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis. *Les caractéristiques des caillebotis sont définies dans la fiche espèce « Canard de Barbarie ».*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	*L'effectif maximal des volailles par bâtiment à la mise en place sont définis dans les fiches-espèces.*
C44	Densité en bâtiment	*Les densités maximales des volailles par bâtiment figurent dans chaque fiche-espèce.* *Ce calcul de densité doit prendre en compte tous les animaux.*

5.4.3. Parcours

5.4.3.1. Aménagement et utilisation du parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C45	Accès au parcours (ou à la volière)	L'accès au parcours (ou à la volière le cas échéant) est obligatoire pour toutes les volailles label rouge. Hors décision réglementaire, l'accès au parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'organisme certificateur au plus tard le lendemain de la prescription. La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.
C133	Parcours réservé aux volailles	Le parcours est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.
C134	Caractéristiques de la volière / véranda	*Pour les pintades et chapons de pintade, les caractéristiques de la volière sont définies dans les fiches espèce « Pintade » et « Chapon de Pintade »;* *Pour les cailles, les caractéristiques de la véranda et de la volière sont définies dans la fiche espèce « Caille ».*
C46	Age d'accès au parcours	*L'âge maximal d'accès au parcours est défini dans chaque fiche-espèce.*
C47	Surface du parcours	*La surface minimale du parcours est définie dans chaque fiche-espèce*
C48	Aménagement des parcours	• Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation. • Des aménagements naturels composés d'arbres, de haies, d'arbustes, de bosquets, etc. sont implantés pour favoriser la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments. • Chaque parcours (hors volières) doit disposer d'espaces arborés, présentant 20 arbres ou arbustes minimum.
C49	Aménagement du parcours pour les volailles « élevées en liberté »	Pour avoir droit à la mention « fermier - élevé en liberté », le parcours doit être illimité. Dans tous les cas, il doit être supérieur ou égal à 4 m² par volaille. A titre exceptionnel, des clôtures sont tolérées pour protéger des tiers (jardins, maisons, bâtiments d'exploitation,...) et pour séparer le chemin d'accès des camions aux bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'élevage, à condition que leur longueur ne dépasse pas 50 % du périmètre minimum réservé aux volailles.
C50	Interdiction de traitement sur parcours	Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.
C51	Rotation des parcours	Les parcours sont soumis à une rotation régulière avec un repos de 7 semaines minimum entre deux périodes d'occupation par des volailles, sauf pour la caille où le repos doit être de 6 semaines minimum.

5.4.3.2. Conditions d'implantation d'une installation agrivoltaïque sur parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C163	Surface de l'installation agrivoltaïque	La surface cumulée des ombrières photovoltaïques installées sur le parcours, dans des conditions normales d'utilisation, ne dépasse pas 15% de la surface réelle du parcours. Cette limite est fixée à 18 000 m² pour la surface du parcours. La surface maximale de l'installation est calculée selon la formule suivante : *Surface maximale de l'installation = 0,15 x Surface réelle du parcours, dans la limite de 18 000 m² pour la surface du parcours*
C164	Surface maximale d'une ombrière photovoltaïque	La surface maximale d'une ombrière photovoltaïque implantée sur le parcours est limitée à 200 m².
C165	Espacement des ombrières photovoltaïques sur le parcours	L'espacement entre deux ombrières photovoltaïques est au moins égal à la longueur de l'ombrière la plus longue ou à la largeur de l'ombrière la plus large, avec un minimum de 10 mètres si basé sur la largeur.
C166	Hauteur utilisable sous les ombrières photovoltaïques	La hauteur utilisable sous une ombrière photovoltaïque est d'au moins 1,80 mètre. Cette valeur ne s'applique pas aux ombrières photovoltaïques implantés verticalement.
C167	Distance entre l'installation agrivoltaïque et le bâtiment d'élevage	La distance minimale entre l'installation agrivoltaïque et le point le plus proche de la façade extérieure du bâtiment est de : - 30 mètres pour les bâtiments d'une superficie supérieure à 150 m² ; - 20 mètres pour les bâtiments d'une superficie inférieure ou égale à 150 m².
C168	Intégration paysagère de l'installation agrivoltaïque	En plus des dispositions définies au critère C48, qui impose un nombre minimum d'arbres ou arbustes par parcours, chaque parcours équipé d'installations agrivoltaïques doit également disposer d'au moins un arbre, arbuste ou 3 mètres de haie supplémentaires pour chaque 75 m² de surface occupée par l'installation agrivoltaïque.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C169	Mesure transitoire	Il peut être dérogé aux critères C164, C165 et C167 pour les éleveurs disposant d'un permis de construire pour une installation agrivoltaïque, dont la date d'obtention est antérieure à l'entrée en vigueur de la présente version des conditions de production communes (CPC). Cette mesure transitoire est applicable pour une durée maximale de 40 ans à compter de la date d'entrée en vigueur de la présente version des CPC, à l'issue de laquelle l'ensemble de l'installation devra être conforme aux critères C164, C165 et C167. L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) tient à jour la liste des installations agrivoltaïques concernées par cette mesure transitoire. Les éleveurs concernés doivent déclarer leur installation à l'ODG dans un délai de 3 mois suivant l'entrée en vigueur des CPC, en fournissant les informations nécessaires à son identification. Cette liste, mise à disposition de l'organisme certificateur, est actualisée et conserve les informations nécessaires à la vérification de la conformité.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C160	Conditions particulières liées à un risque d'infection par le virus de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP)	Dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), lorsqu'une mise à l'abri des volailles est imposée par le ministère chargé de l'agriculture (ou une autre autorité compétente), il peut être dérogé aux critères imposant l'ouverture des trappes (C40), un accès au parcours ou à la volière (C45), un âge maximal d'accès au parcours (C46) ainsi qu'une surface minimale de parcours (C47). L'ODG informe l'OC du changement de statut sanitaire

5.4.4.2. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C52	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement antibiotique est limité aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles au cours des 10 derniers jours avant abattage.

5.4.4.3. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C53	Délai de nettoyage et désinfection du bâtiment	Le nettoyage et la désinfection de chaque bâtiment doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement des volailles, dans les 7 jours ouvrables maximum suivant l'enlèvement des volailles.
C55	Durée du vide sanitaire	Le vide sanitaire entre deux lots doit être d'une durée minimale de 14 jours (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons). Toutefois la durée peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit ≥ 42 jours. Cette disposition s'applique indépendamment du fait que le lot précédent était composé de volailles Label Rouge ou non.

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C56	Age d'abattage	*Les volailles label rouge doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches-espèces.* L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.
C57	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	5 h minimum (sauf pour les cailles). Lors de l'enlèvement des volailles à destination de l'abattoir, l'éleveur renseigne le bon d'enlèvement avec l'heure du début de mise à jeun de la bande.

5.4.6. Ramassage et transport

Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58	Délai entre l'enlèvement et l'abattage	Délai entre la fin de l'enlèvement et le début de l'abattage : 12 h maximum.
C59	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Distance entre élevage et abattoir ≤ 100 km ou durée de transport entre élevage et abattoir ≤ 3 h. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible.
C60	Enregistrement du temps de transport	Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

5.5. ABATTAGE

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C61	Conditions d'attente des volailles	L'attente des animaux avant abattage s'effectue de manière à limiter les effets des aléas climatiques (exemples : attente à l'abri de la pluie, du soleil et des vents dominants). En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
C62	Temps de récupération des volailles	Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente de 30 minutes minimum doit être respectée avant abattage.
C63	Identification des volailles	Les bandes doivent être séparées physiquement sur les quais et identifiées.

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C64	Priorité d'abattage	Les volailles labellisables ne doivent en aucun cas être abattues après des poules ou des volailles dont le statut sanitaire n'a pas été déterminé par une fiche ICA et le résultat négatif d'analyses salmonelles. Cette priorité d'abattage peut être modifiée par les autorités compétentes en matière de santé animale.
C65	Conditions d'accrochage et d'étourdissement	Pour limiter le stress des animaux, les opérations d'accrochage et d'étourdissement doivent être réalisées dans une ambiance adaptée (exemple : pénombre, lumière bleutée, système de contact à l'accrochage).
C66	Conditions de saignée	• En cas d'étourdissement par électronarcose, la saignée intervient au plus tôt 5 secondes après l'étourdissement. • Lorsqu'il y a saignée, sa durée est ≥ 1 minute pour toutes les volailles sauf pour les cailles où celle-ci est ≥ 45 secondes. • Présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée.
C67	Qualité de la plumaison	• La plumaison peut être réalisée à l'eau et/ou à la cire ou à sec selon les espèces. • En cas d'échaudage, celui-ci doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. Après échaudage et plumaison, l'aspect visuel de la carcasse doit être parfait. Toutefois sont tolérés : • Quelques petites plumes, sicots et filoplumes sur la poitrine, les cuisses, le dos, les articulations des pattes et les ailerons ; • Quelques plumes sur d'autres parties de la carcasse, dans le cas des canards, des dindes de Noël et des oies à rôtir ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• Quelques lésions, pour autant qu'elles soient en petit nombre, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine ni les cuisses. • La présence de plumes sur le cou, les ailes ou le croupion pour les présentations traditionnelles (volailles parées). Pour les volailles vendues entières, éviscérées, avec ou sans abats : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.
C69	Cas de l'abattage rituel	Dans le cas d'abattages rituels pour lesquels certains des critères d'abattage ne pourraient être appliqués, la mise en œuvre doit préserver la qualité du produit tant sur le plan sensoriel que sur le plan bactériologique.

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C70	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet : - après plumaison et éviscération, - avant entrée en ressuage, - au moment du conditionnement.
C71	Caractéristiques des carcasses, découpes et abats labellisables	• Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie pour le label rouge concerné ; • *Le poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats est défini dans les fiches-espèces ;* <u>Aspect</u> : • Pour les pièces entières : carcasses de classe A ; lorsqu'il y a bridage des volailles, celui-ci doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse. • Pour les découpes de volaille : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables - hors poids - présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A. • Pour les abats de volaille : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les abats peuvent provenir de carcasses labellisables - hors poids - présentant de légers défauts (non classables en A) mais l'intégrité des abats doit être préservée, ils doivent être collectés de façon à limiter les écrasements et donc les exsudats.

5.5.4. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C72	Technique de ressuage	Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
C73	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.
C74	Maîtrise de la descente en température des carcasses	• La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. • La durée du ressuage est adaptée à l'espèce, au poids de la carcasse et au système de réfrigération. • Les carcasses doivent avoir une température à cœur inférieure ou égale à 4°C, à la sortie du ressuage. • Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
C76	Qualité des carcasses après ressuage	Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur ; pas de suintement d'eau ou de sang.
C77	Nettoyage-désinfection	• Pour les installations à ressuage et stockage séparés : la réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection a lieu au moins une fois par jour dans le local de ressuage. • Pour les autres installations : la réalisation du vide total a lieu au moins une fois par semaine.

5.6. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C78	Identification des pièces entières	Chaque pièce entière ou unité d'emballage, dans le cas d'unité d'emballage contenant plusieurs pièces entières, issues d'un même lot de fabrication, doit être identifiée par un numéro individuel d'identification et/ou un numéro de lot de fabrication.
C80	Présentation des volailles	Les volailles peuvent être présentées entières avec ou sans tarses, éviscérées, fraîches ou surgelées, avec ou sans abats ; volailles entières fraîches effilées ou commercialisées sous d'autres présentations traditionnelles autorisées.
C81	Modes de présentation	Les produits peuvent être présentés nus ou sous film. Pour les volailles éviscérées sous film : • Les cache pattes sont obligatoires si absence de tarses. • Le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement.
C82	Autorisation de la séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée pour autant que les sites d'abattage ou les ateliers de conditionnement soient habilités. • Toute séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur et de l'ODG, avec

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		indication des emballages utilisés et des modalités d'identification. Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot de fabrication considéré : - soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition, - soit l'indication de la date limite de consommation (DLC), fournie par l'abattoir avant expédition.

5.7. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

Ceci ne concerne que les opérations de préparation d'unité de vente consommateur et non les opérations effectuées en présence du consommateur.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C83	Croisements réservés à la découpe	Dans le cas de découpes et de préparations de viandes de volaille issues de croisements dédiés à la découpe, les volailles ne doivent pas être commercialisées entières et les mises en place doivent être spécifiques.

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C85	Organisation des ateliers de découpe	L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celles des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de fabrication de volailles label rouge différents. Au minimum, l'abattoir doit garantir la traçabilité de chaque lot, par la présence de pièces d'un seul lot de fabrication par contenant (chariot, caisse) et sur table ou sur tapis.
C87	Délai entre l'abattage et la mise en découpe	Délai maximum de 96 h
C86	Température de la salle de découpe	$\leq$ 10°C
C88	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Délai minimum de 6h, ou 4 h en cas d'utilisation du process d'électrostimulation.
C89	Technique de découpe	• La découpe primaire des carcasses doit être de type anatomique. • L'aspect des morceaux découpés est contrôlé et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C90	Qualité des découpes	L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être exemptes de : - toutes matières étrangères, souillure ou sang, - toute odeur étrangère, - taches visibles de sang.

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C91	Identification des pièces de découpe	Dans le cas de pièces de découpe chaque unité de vente ou unité d'emballage contenant plusieurs pièces de découpe, issues d'un même lot de fabrication, doit être identifiée par un numéro individuel d'identification et/ou un numéro de lot de fabrication.

5.8. ABATS ET CONDITIONNEMENT DES ABATS CRUS

Ceci ne concerne que les opérations de préparation d'unité de vente consommateur et non les opérations effectuées en présence du consommateur.

5.8.1. Critères particuliers aux abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C135	Nettoyage des abats	Les abats sont nettoyés et égouttés avant la mise en ressuage
C136	Délai entre la fin de l'éviscération et l'entrée en ressuage	1 heure maximum.
C137	Maîtrise de la descente en température des abats	• La descente de la température des abats doit être progressive en salle de ressuage. • Les abats doivent avoir une température à cœur inférieure ou égale 4°C à , à la sortie du ressuage. • Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les abats pendant le ressuage.

5.8.2. Présentation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C138	Qualité des abats	L'intégrité des abats doit être préservée. Un tri visuel permet de retirer les abats ne correspondant pas aux caractéristiques suivantes : - Foie : absence de bile, couleur homogène, lobe non déchiqueté ; - Gésier : absence de cuticules et de pro-ventricules, gésiers entiers ou en morceaux non déchiquetés ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Cœur : paré, couleur franche (absence d'aspect marbré).

5.8.3. Conditionnement et identification des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C139	Conditionnement des abats	Les abats sont conditionnés de manière à éviter tout écrasement par empilage.
C140	Identification des abats	Dans le cas d'abats, chaque unité de vente ou unité d'emballage contenant plusieurs abats, issus d'un même lot de fabrication, doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification et/ou un numéro de lot de fabrication.

5.9. PREPARATIONS DE VIANDE DE VOLAILLE

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, pour la production et la commercialisation des préparations de viande de volaille sous logotype label rouge. Ces critères sont complétés par des points de maitrise qui sont précisés pour chaque fiche technique au sein du « Répertoire des préparations de viande de volailles fermières ».

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C155	Préparations de viande de volaille autorisées	Les préparations de viandes de volaille autorisées sont définies dans des fiches techniques qui figurent dans le « Répertoire des préparations de viande de volailles fermières » validé par le comité national de l'INAO compétent et mis à la disposition des opérateurs.
C156	Validation des fiches recettes	• Chaque préparation de viande de volaille doit être décrite dans une fiche recette, rédigée par l'opérateur et 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.
C141	Organisation des ateliers de préparations de viande de volaille	L'organisation des ateliers 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.
C157	Traçabilité des préparations de viande de volaille destinées au label rouge	• 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C142	Matière première (viande de volaille)	- La viande de volaille utilisée comme base principale de la préparation de viande, qu'elle soit sous forme de carcasse, de découpes, de morceaux de découpe ou d'abats doit être labellisée ; - Seules les viandes fraîches réfrigérées et les abats frais réfrigérés peuvent être utilisés.
C144	Délai d'utilisation après abattage	Le délai d'utilisation des viandes et abats pour la fabrication de préparations de viande est de 96 heures maximum après abattage des volailles.
C145	Autres ingrédients	Seuls les ingrédients listés dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de volailles fermières » sont autorisés dans les préparations de viande de viande de volaille • L'huile de palme est interdite.
C158	Arômes	Seuls les arômes naturels sont autorisés.
C159	Additifs et auxiliaires technologiques	• Lorsqu'ils sont autorisés dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de volailles fermières », 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 ; • Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits.
C146	Qualité des autres ingrédients	L'atelier de préparation de viandes effectue des contrôles sur la qualité des autres ingrédients (aspect, fraicheur, couleur, composition …) à réception ou à la mise en œuvre. e
C150	Identification des préparations de viande de volaille	Dans le cas de préparations de viande de volaille, chaque unité de vente ou unité d'emballage contenant plusieurs préparations, issues d'un même lot de fabrication, doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification et/ou un numéro de lot de fabrication.

5.10. SURGELATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C122	Procédé de surgélation	Seule la surgélation des pièces de volailles label rouge est autorisée et pas la congélation.
C123	Organisation des ateliers de surgélation	L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles, ainsi que les opérations de surgélation de lots de fabrication de volailles label rouge différents.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Au minimum, l'abattoir doit garantir la traçabilité de chaque lot, par la présence de pièces d'un seul lot de fabrication par contenant (chariot, caisse) et sur table ou sur tapis.
C124	Qualité de la surgélation	• Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : jour N pour jour N+3. • *Le délai maximum permettant aux volailles d'atteindre une température à cœur de - 18°C est défini dans les fiches-espèces.* • La surgélation par immersion est interdite.
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	*La DDM est définie dans les fiches-espèces*
C126	Obligation d'enregistrement et de suivi	Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de la traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C127	Mentions d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum : • Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ; • Le numéro d'homologation du label rouge ; • Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquetage ; • Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG.
C128	Positionnement de l'étiquetage	<u>Volaille nue</u> : • Positionnement de l'estampille sanitaire et de l'étiquette de date limite de consommation (DLC) sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ; • Positionnement de l'étiquette de manière symétrique sur la carcasse. <u>Volaille sous film</u> : • Positionnement des étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel). Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.
C129	Étiquetage des produits issus d'animaux abattus rituellement	Les produits issus d'animaux abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C161	Etiquetage des préparations de viande de volailles	Préalablement à toute apposition sur les préparations de viande de volailles fermières, les modèles d'étiquettes sont transmis par les opérateurs pour avis à l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C5	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Documentaire Visuel
C8	Matières premières autorisées	Documentaire
C9	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	Documentaire
C31	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire
C36	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes	Documentaire Mesure
C39	Effectif par site d'élevage	Documentaire
C40	Ouverture des trappes	Visuel
C43	Effectif par bâtiment	Documentaire
C44	Densité en bâtiment	Documentaire
C45	Accès au parcours (ou à la volière)	Documentaire Visuel
C46	Age d'accès au parcours	Documentaire
C47	Surface du parcours	Documentaire Mesure
C48	Aménagement des parcours	Visuel
C55	Durée du vide sanitaire	Documentaire Visuel
C56	Age d'abattage	Documentaire
C71	Caractéristiques minimales des carcasses, découpes et abats labellisables	Documentaire Visuel
C156	Validation des fiches recette	Documentaire

ANNEXES CRITERES MINIMAUX PAR ESPECE

Les fiches qui suivent précisent les critères minimaux à respecter par espèce :

1. POULET

Gallus gallus

1.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids des œufs à couver	48 g minimum

1.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	4 400 poulets maximum
C39	Effectif par site d'élevage	17 600 poulets maximum
C44	Densité en bâtiment	• 11 sujets/m^2 maximum jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges. • Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher : 20 sujets/m² maximum (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	• en plein air : 2 m^2 /sujet minimum, • en liberté : illimitée, avec une superficie minimale de 4 m²/sujet minimum.
C46	Age d'accès au parcours	6 semaines maximum
C41	Finition en claustration pour les poulets de plus de 90 jours	15 jours maximum
C56	Age d'abattage	81 jours minimum

1.3. Alimentation

1.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50 % de grains céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.

1.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***Ou*** • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés ; et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée). Lorsque des produits laitiers sont utilisés durant la finition, et qu'il en est fait mention sur l'étiquetage, ils doivent représenter au minimum 5 % en poids de la formule d'aliment.

1.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 1300 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 1000 g

1.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 8 h maximum

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 18 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

2. CHAPON

Gallus mâle castré chirurgicalement avant maturité sexuelle.

2.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids des œufs à couver	48 g minimum

2.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Les bandes à chaponner sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en chapons, avec le numéro de label rouge chapon, pour le nombre d'animaux prévus après enlèvement partiel. Les autres animaux installés dans le bâtiment doivent être déclarés en poulets, avec le numéro de label rouge poulet correspondant. Le certificat d'origine, précise si les bandes sont composées de poussins mâles sexés ou de poussins de sexes mélangés auxquels on ajoute des mâles sexés.
C20	Conditions de chaponnage	• Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. • Cette opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux jugés aptes par les services techniques de l'OPST. • Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 9 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale. • L'écrêtage et l'ébarbillonnage des chapons sont interdits. <u>Préparation des animaux avant l'intervention</u> : • Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération ; • Une diète alimentaire des animaux doit être assurée avant l'intervention d'au moins 6 h et d'au plus 48 h ; • La diète hydrique ne doit pas dépasser 14 h ; • L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress ; • La densité des animaux en caisses doit être au maximum de 30 kg/m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques ; • Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries. <u>Intervention</u> : • L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération ; • Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications postopératoires ; • Les animaux sont reposés individuellement sur leurs pattes avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau et alimentation à disposition. Les animaux peuvent être maintenus en claustration au maximum pendant 6 jours après l'opération. Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons.
C43	Effectif par bâtiment	2 500 chapons maximum
C39	Effectif par site d'élevage	10 000 chapons maximum
C44	Densité en bâtiment	Densité maximale en bâtiment : • de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel : - 11 sujets/m² et 25 kg/m², - ou dans le cas d'élevage en bâtiments mobiles n'excédant pas 150 m² de plancher et restant ouverts la nuit : 20 sujets/m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges. • du jour de l'enlèvement partiel à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 6,25 sujets/m² et 35 kg/m², • après l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 6,25 sujets/m². La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ne doit pas être inférieure à 58 jours.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	Surface minimale du parcours jusqu'au jour de l'enlèvement partiel : • en plein air : 2 m²/sujet, • en liberté : illimitée, avec une superficie de 4 m²/sujet. Surface minimale du parcours après enlèvement partiel : 4 m²

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46	Age d'accès au parcours	6 semaines maximum
C41	Finition	Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons ou, sur prescription vétérinaire, de sortir tout ou partie du lot de chapons à l'extérieur du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur ou l'OPST en informe l'ODG, qui en informe l'organisme certificateur au plus tard le lendemain de la prescription.
C56	Age d'abattage	150 jours minimum

2.3. Alimentation

2.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.
C13	Phase de finition en claustration	Minimum 80 % de grains de céréales et produits dérivés selon une consommation calculée en moyenne pondérée, pendant les 4 dernières semaines.

2.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés ; et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée). Lorsque des produits laitiers sont utilisés durant la finition, et qu'il en est fait mention sur l'étiquetage, ils doivent représenter au minimum 5 % en poids de la formule d'aliment.

2.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 2900 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 2500 g

2.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 10 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 10 mois maximum

3. MINI-CHAPON

Gallus mâle issu de lignée nanifiée (gène « dw »)
castré chirurgicalement avant maturité sexuelle

3.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids des œufs à couver	48 g minimum

3.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Les bandes à chaponner sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en mini-chapons, avec le numéro de label rouge mini-chapon, pour le nombre d'animaux prévus après enlèvement partiel. Les bandes sont composées uniquement de poussins mâles sexés et destinés à la production de mini-chapons. Tous les animaux sont destinés à être chaponnés.
C20	Conditions de chaponnage	• Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. • Cette opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux jugés aptes par les services techniques de l'OPST. • Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 9 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale. • L'écrêtage et l'ébarbillonnage des mini-chapons sont interdits. <u>Préparation des animaux avant l'intervention</u> : • Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération ; • Une diète alimentaire des animaux doit être assurée avant l'intervention d'au moins 6 h et d'au plus 48 h ; • La diète hydrique ne doit pas dépasser 14 h. • L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress ; • La densité des animaux dans les caisses doit être au maximum de 30 kg/m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques ; • Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries. <u>Intervention</u> : • L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération ; • Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications postopératoires. • Les animaux sont reposés individuellement sur leurs pattes avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau et alimentation à disposition. Les animaux peuvent être maintenus en claustration au maximum pendant 6 jours après l'opération. Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des mini-chapons.
C43	Effectif par bâtiment	3 600 mini-chapons maximum
C39	Effectif par site d'élevage	14 400 mini-chapons maximum
C44	Densité en bâtiment	Densité maximale en bâtiment : • de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel : - 11 sujets/m² et 25 kg/m², - ou dans le cas d'élevage en bâtiments mobiles n'excédant pas 150 m² de plancher et restant ouverts la nuit : 20 sujets/m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges • du jour de l'enlèvement partiel à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 9 sujets/m² et 35 kg/m², • après l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 9 sujets/m².
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	Surface minimale du parcours en plein air : 2 m²/sujet jusqu'à 91 jours puis 3 m²/sujet.
C46	Age d'accès au parcours	6 semaines maximum

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C41	Finition	Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du mini-chapon, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les mini-chapons, ou, sur prescription vétérinaire, de sortir tout ou partie du lot de mini-chapons à l'extérieur du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur ou l'OPST en informe l'ODG, qui en informe l'organisme certificateur au plus tard le lendemain de la prescription.
C56	Age d'abattage	150 jours minimum.

3.3. Alimentation

3.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et -produits dérivés.
C13	Phase de finition en claustration	Minimum 80 % de grains de céréales et produits dérivés selon une consommation calculée en moyenne pondérée, pendant les 4 dernières semaines.

3.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		céréales et produits dérivés ; et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée). Lorsque des produits laitiers sont utilisés durant la finition, et qu'il en est fait mention sur l'étiquetage, ils doivent représenter au minimum 5 % en poids de la formule d'aliment.

3.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 2000 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 1700 g

3.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 10 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 10 mois maximum

4. POULARDE

Femelle Gallus proche de la maturité sexuelle n'ayant jamais pondu.

4.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids des œufs à couver	48 g minimum

4.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Les bandes destinées à la production de poulardes sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en poulardes, avec le numéro de label rouge poularde, pour le nombre d'animaux prévus après enlèvement partiel. Les autres animaux installés dans le bâtiment doivent être déclarés en poulets, avec le numéro de label rouge poulet correspondant.
C43	Effectif par bâtiment	3600 poulardes maximum
C39	Effectif par site d'élevage	14 400 poulardes maximum
C44	Densité en bâtiment	Densité maximale en bâtiment : • de la mise en place au jour d'enlèvement partiel : - 11 sujets/m² et 25 kg/m², - ou dans le cas d'élevage en bâtiments mobiles n'excédant pas 150 m² de plancher et restant ouverts la nuit : 20 sujets/m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges. • du jour de l'enlèvement partiel à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 9 sujets/m² et 35 kg/m², • après l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 9 sujets/m². La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ne doit pas être inférieure à 28 jours.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	• Surface minimale du parcours jusqu'au jour de l'enlèvement partiel : - en plein air : 2 m²/sujet, - en liberté : illimitée, avec une superficie minimale de 4 m²/sujet. • Surface minimale du parcours après enlèvement partiel : 3 m²
C46	Age d'accès au parcours	6 semaines maximum

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C41	Finition	Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair de la poularde, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 92ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, de façon à maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle ou, sur prescription vétérinaire, de sortir tout ou partie du lot de poulardes à l'extérieur du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur ou l'OPST en informe l'ODG, qui en informe l'organisme certificateur au plus tard le lendemain de la prescription.
C56	Age d'abattage	120 jours minimum

4.3. Alimentation

4.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés
C13	Phase de finition en claustration	Minimum 80 % de grains de céréales et produits dérivés selon une consommation calculée en moyenne pondérée, pendant les 2 dernières semaines au moins

4.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés ; et si le pourcentage de graines de légumineuses est au

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée). Lorsque des produits laitiers sont utilisés durant la finition, et qu'il en est fait mention sur l'étiquetage, ils doivent représenter au minimum 5 % en poids de la formule d'aliment.

4.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 1950 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 1650 g

4.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 10 mois maximum • DDM des abats après surgélation : 10 mois maximum

5. PINTADE

5.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids des œufs à couver	38 g minimum

5.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	5 200 pintades maximum
C39	Effectif par site d'élevage	20 800 pintades maximum
C44	Densité en bâtiment	• 13 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 25 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	2 m^2/sujet minimum
C46	Age d'accès au parcours	Entre 6 et 8 semaines maximum selon la saison
C56	Age d'abattage	94 jours minimum
C134	Caractéristiques de la volière	Cas d'élevages en volière : • Les bâtiments sont munis d'une volière extérieure, d'une surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur supérieure à 2 m. • Les bâtiments ou les volières sont pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1 000 oiseaux

5.3. Alimentation

5.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 70 % de grains de céréales et produits dérivés.

5.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si au stade de l'engraissement chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés ; et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée). Lorsque des produits laitiers sont utilisés durant la finition, et qu'il en est fait mention sur l'étiquetage, ils doivent représenter au minimum 5 % en poids de la formule d'aliment.

5.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 1100 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 850 g

5.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 8 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 18 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

6. CHAPON DE PINTADE

Pintade mâle castrée chirurgicalement avant maturité sexuelle.

6.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids des œufs à couver	38 g minimum

6.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Les bandes à chaponner sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en chapons de pintade, avec le numéro de label rouge chapon de pintade, pour le nombre d'animaux prévus après enlèvement partiel. Les autres animaux installés dans le bâtiment doivent être déclarés en pintades, avec le numéro de label rouge pintade correspondant.
C20	Conditions de chaponnage	• Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. • Cette opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux jugés aptes par les services techniques de l'OPST. • Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 13 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale. <u>Préparation des animaux avant l'intervention</u> : • Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération ; • Une diète alimentaire des animaux doit être assurée avant l'intervention d'au moins 6 h et d'au plus 48 h ; • La diète hydrique ne doit pas dépasser 14 h. • L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress ; • La densité des animaux dans les caisses doit être au maximum de 30 kg/m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques ; • Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries. <u>Intervention</u> : • L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération ; • Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications postopératoires. • Les animaux sont reposés individuellement sur leurs pattes avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau et alimentation à disposition. Les animaux peuvent être maintenus en claustration au maximum pendant 6 jours après l'opération. Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons de pintade.
C43	Effectif par bâtiment	4000 chapons de pintade maximum
C39	Effectif par site d'élevage	16 000 chapons de pintade maximum
C44	Densité en bâtiment	Densité maximale en bâtiment : • de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel : 13 sujets/m² et 25 kg/m², • du jour de l'enlèvement partiel à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 10 sujets/m² et 35 kg/m², • après l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 10 sujets/m². La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ne doit pas être inférieure à 49 jours.
C47	Surface du parcours attenant au parcours et réservé aux volailles	2 m²/ sujet jusqu'au jour de l'enlèvement partiel puis 3 m²/sujet.
C46	Age d'accès au parcours	8 semaines maximum
C41	Finition	Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon de pintade, une claustration doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintade, ou, sur

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		prescription vétérinaire, de sortir tout ou partie du lot de chapons de pintade à l'extérieur du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur ou l'OPST en informe l'ODG, qui en informe l'organisme certificateur au plus tard le lendemain de la prescription.
C56	Age d'abattage	150 jours minimum
C134	Caractéristiques de la volière	Cas d'élevages en volière : • Les bâtiments sont munis d'une volière extérieure, d'une surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur supérieure à 2 m. Les bâtiments ou les volières sont pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1 000 oiseaux

6.3. Alimentation

6.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 70 % de grains de céréales et produits dérivés.
C13	Phase de finition en claustration	Minimum 80 % de grains de céréales et produits dérivés selon une consommation calculée en moyenne pondérée, pendant les 4 dernières semaines.

6.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si au stade de l'engraissement, chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		produits dérivés ; et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée). Lorsque des produits laitiers sont utilisés durant la finition, et qu'il en est fait mention sur l'étiquetage, ils doivent représenter au minimum 5 % en poids de la formule d'aliment.

6.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 1800 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 1400 g

6.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 10 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 10 mois maximum

7. DINDE DE NOEL

7.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids des œufs à couver	55 g minimum

7.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	2500 dindes maximum à partir de 7 semaines
C39	Effectif par site d'élevage	10 000 dindes maximum à partir de 7 semaines
C44	Densité en bâtiment	Densité maximale en bâtiment : jusqu'à 7 semaines, 10 sujets/m^2 puis 6,25 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 35 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	6 m²/sujet minimum
C46	Age d'accès au parcours	8 semaines maximum
C56	Age d'abattage	140 jours minimum

7.3. Alimentation

7.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	1ère période de démarrage	De 1 à 28 jours : 30% de grains de céréales et produits dérivés minimum
C13	2ème période de démarrage	De 29 à 63 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 64ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.

7.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés ; et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée). Lorsque des produits laitiers sont utilisés durant la finition, et qu'il en est fait mention sur l'étiquetage, ils doivent représenter au minimum 5 % en poids de la formule d'aliment.

7.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : mâle 3600 g, femelle : 2700 g • Poids minimum éviscéré sans abat : mâle 3100 g, femelle 2300 g

7.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 10 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 10 mois maximum

8. DINDE DE DECOUPE

8.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids des œufs à couver	60 g minimum

8.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	2500 dindes maximum
C39	Effectif par site d'élevage	10 000 dindes maximum
C44	Densité en bâtiment	Densité maximale en bâtiment : jusqu'à 7 semaines, 10 sujets/m^2 puis 6,25 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 35 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	6 m²/sujet minimum
C46	Age d'accès au parcours	8 semaines maximum
C56	Age d'abattage	Mâle : 126 jours minimum ; femelle : 98 jours minimum

8.3. Alimentation

8.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	1ère période de démarrage	De 1 à 28 jours : 30% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	2ème période de démarrage	De 29 à 55 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 56ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 70 % de grains de céréales et produits dérivés.

8.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si au stade de l'engraissement chaque formule d'aliment contient au minimum 70% de grains de céréales et produits dérivés ; et le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

8.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids des carcasses avant découpe	Mâle : 4100 g minimum ; femelle 2800 g minimum

8.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation : 18 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

9. OIE A RÔTIR

9.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids des œufs à couver	100 g minimum

9.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	2500 oies maximum
C39	Effectif par site d'élevage	5000 oies maximum
C44	Densité en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : jusqu'à 6 semaines, 10 sujets/m^2 puis 5 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 30 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges. • 3 sujets/m² si claustration les 3 dernières semaines.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	10 m²/sujet minimum
C46	Age d'accès au parcours	6 semaines maximum
C41	Finition	Une finition en claustration peut être pratiquée pendant les 3 dernières semaines de l'engraissement, la densité d'occupation du bâtiment est alors de 3 sujets/m^2
C56	Age d'abattage	140 jours minimum

9.3. Alimentation

9.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 35 jours maximum : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 36ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.

9.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains céréales et produits dérivés ; et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

9.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 3100 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 2700 g

9.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièce entière : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation : 10 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 10 mois maximum

10.CANARD DE BARBARIE

Canard mâle ou femelle de l'espèce Cairina Moschata.

10.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids des œufs à couver	60 g minimum

10.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	3200 mâles maximum ou 4000 femelles maximum
C39	Effectif par site d'élevage	12 800 mâles maximum ou 16000 femelles maximum
C42	Caractéristiques de la litière / du caillebotis	• L'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis. • Le caillebotis doit permettre à l'animal de se déplacer sans risque de blessure aux pattes. A cet effet le sol des installations doit être construit sans arête acérée et de telle sorte qu'il supporte de manière adéquate chacune des serres de chaque patte.
C44	Densité en bâtiment	• Mâles : 8 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 35 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges. • Femelles : 10 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 25 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	2 m^2/sujet minimum
C46	Age d'accès au parcours	Entre 6 et 8 semaines maximum selon la saison
C56	Age d'abattage	Mâle : 84 jours minimum ; Femelles : 70 jours minimum

10.3. Alimentation

10.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 35 jours maximum : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 36ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.

10.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés ; et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

10.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : mâle : 2900 g, femelle : 1600 g • Poids minimum éviscéré sans abat : mâles : 2300 g, femelle 1250 g

10.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 h maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 18 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

11.CAILLE

11.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids des œufs à couver	10 g minimum

11.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	25 000 cailles maximum
C39	Effectif par site d'élevage	100 000 cailles maximum
C44	Densité en bâtiment	62,5 sujets/m² et 25 kg/m² maximum à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ;
C134	Caractéristiques de la volière / véranda	Les cailles sont élevées en bâtiment, au sol sur litière avec un parcours sous volière : - d'une superficie de 100 m² minimum et au moins 1 fois la surface du bâtiment, - d'une hauteur au moins égale à 2 m. Les bâtiments peuvent être prolongés par une véranda couverte dont les parois latérales sont grillagées. Les parois peuvent être munies de brise vent d'une hauteur d'1 mètre maximum. Lorsque le sol est bétonné, celui-ci doit être recouvert d'une litière végétale (paille, copeaux de bois…). Dans ce cas : • L'ensemble véranda et volière doit avoir une superficie égale à au moins 1 fois la surface du bâtiment ; les surfaces de la véranda et de la volière doivent chacune faire au moins 50% de la surface du bâtiment ; la surface de la volière ne peut pas être inférieure à 100 m². • La communication entre le bâtiment et la véranda et entre la véranda et la volière se fait par des trappes dont la largeur minimale combinée est identique à celle des trappes du bâtiment. • L'accès à la véranda par les trappes du bâtiment doit avoir lieu au plus tard à 20 jours. • Le périmètre du parcours de la volière peut-être muni de brise-vent d'une hauteur maximale de 1 mètre, afin de préserver le bien-être des cailles
C46	Age d'accès à la volière	30 jours maximum
C56	Age d'abattage	42 jours minimum

11.3. Alimentation

11.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 70 % de grains de céréales et produits dérivés.

11.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si au stade de l'engraissement chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

11.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 190 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 150 g avec tête, 140 g sans tête

11.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 6 h maximum • Découpes : 3h maximum

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM après surgélation : 18 mois maximum

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

Abréviations :

FaFeur : Fabricant d'aliment à la ferme

FAI : Fabricant d'aliment industriel

GAEC : Le Groupement agricole d'exploitation en commun, communément appelé GAEC est, une forme de société civile agricole d'un type particulier.

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

OPST : Organismes chargés de la planification et du suivi technique

SYSAAF : Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français

Définitions :

Bande : Ensemble des volailles, du même numéro d'homologation (sauf dans le cas des mini-chapons, chapons, chapons de pintades et poulardes), mises en place le même jour sur un même site d'élevage.

Engraissement : Phase de l'alimentation qui démarre après la période de démarrage et qui s'achève juste avant l'abattage. .

Ombrière photovoltaïque : Dans le contexte des installations agrivoltaïques sur parcours de volaille, une ombrière photovoltaïque désigne une unité structurale qui intègre des panneaux solaires.

Oisillon : Jeune oiseau nouvellement éclos

Site d'élevage : Implantation géographique d'un ou plusieurs bâtiments d'une même exploitation avec parcours attenants.