

Groupement des Producteurs Cévenols

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes

LA n° 19 / 01

Caractéristiques certifiées communicantes

- alimenté avec 80 % de céréales,
- fermier - élevé en plein air,
- durée d'élevage : 81 jours minimum.

Intervenants	Nom	Adresse(s)	Contact(s)
ODG demandeur	Groupement des Producteurs Cévenols	La Bégude 30 500 Allègre	Mr Henri THAZET - Président Tél. : +33.(0)4.66.34.04.89 Secrétariat : Tél. : +33.(0)4.66.54.09.04 Fax : +33.(0)4.66.54.09.00
Organisme de Contrôle	Qualité-France SAS	Immeuble Le Guillaumet 60, Avenue du Général de Gaulle 92 046 Paris La Défense Cedex	Tél. : +33.(0)1.41.97.00.74 Fax : +33.(0)1.41.97.08.32
Maître d'œuvre cahier des charges	Languedoc Roussillon Elevage	Maison des Agriculteurs B Mas de Saporta CS 40022 34 875 Lattes Cedex	Tél. : +33.(0)4.67.06.23.60 Fax : +33.(0)4.67.92.70.01 Email : lr@lr-elevage.com

Règles typographiques :

- Les critères identiques à ceux de la notice technique apparaissent en caractères non gras et sont précédés d'un numéro de critère C1, C2, ...
- Les exigences supplémentaires propres à chaque cahier des charges et ne figurant pas dans la notice technique sont précédées d'un numéro d'exigence E1, E2, ...
- Les critères présentant des différences par rapport aux critères minimaux fixés dans la notice technique figurent en caractères **gras soulignés**.

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

<i>Validation par le Président de l'ODG demandeur</i>	
Nom : Mr Henri THAZET	
Date : 23 juillet 2009	
Visa :	

La Bégude - 30 500 ALLEGRE

SOMMAIRE

1	Groupement demandeur	p.3
2	Nom du Label Rouge	p.3
3	Description du produit	p.3
3.1.	Présentation du produit	p.3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	p.4
4	Traçabilité	p.26
5	Méthode d'obtention	p.30
5.1.	Sélection	p.33
5.1.1.	Création et maintien des lignées	p.33
5.1.2.	Productions des parentaux, poules et coqs	p.33
5.1.3.	Maîtrise et contrôles	p.33
5.2.	Multiplication / accoupage	p.34
5.2.1.	Poussins fournis	p.34
5.2.2.	Homogénéité des lots de volailles en élevage	p.34
5.3.	Alimentation	p.34
5.3.1.	Matières premières utilisées	p.34
5.3.2.	Additifs	p.35
5.3.3.	Aliments médicamenteux	p.36
5.3.4.	Phases d'alimentation / plan d'alimentation	p.36
5.4.	Elevage	p.39
5.4.1.	Provenance des poulets	p.39
5.4.2.	Bâtiments	p.40
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments	p.40
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments	p.43
5.4.3.	Parcours	p.44
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	p.45
5.4.4.1.	Abords de l'élevage	p.45
5.4.4.2.	Aires bétonnées	p.45
5.4.4.3.	Vide sanitaire	p.46
5.4.4.4.	Traitements vétérinaires	p.46
5.4.5.	Enlèvement de la bande	p.47
5.5.	Ramassage et transport à l'abattoir	p.47
5.6.	Abattage	p.48
5.6.1.	Attente avant abattage	p.48
5.6.2.	Abattage	p.49
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	p.50
5.6.4.	Ressuage	p.51
5.7.	Conditionnement des volailles entières	p.51
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	p.52
5.8.1.	Critères particuliers à la découpe	p.52
5.8.2.	Présentations possibles pour la découpe	p.53
5.8.3.	Conditionnement et identification des découpes	p.53
6	Etiquetage	p.54
7	Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	p.55
	Glossaire	p.58

1 Groupement demandeur

Groupement des Producteurs Cévenols

La Bégude
30 500 ALLEGRE

Tél. : +33.(0)4.66.54.09.04 / Fax : +33.(0)4.66.54.09.00

2 Nom du Label Rouge

Il s'agit du Label Rouge LA n°19-01 « poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes » dont le Groupement des Producteurs Cévenols est le détenteur.

L'Arrêté d'homologation en vigueur à la date de rédaction est le suivant :

JORF n°0200 du 28 août 2008 page 13516
texte n° 19

Arrêté du 11 août 2008 portant homologation de cahiers des charges de label rouge

NOR: AGRP0819325A

« Par arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche et du secrétaire d'Etat chargé de l'industrie et de la consommation, porte-parole du Gouvernement, en date du 11 août 2008 :

Sont homologués à compter de la date de publication du présent arrêté au Journal officiel, et ce jusqu'à la date du 31 décembre 2009, les cahiers des charges de label rouge mentionnés dans le tableau figurant en annexe 1.

Sont homologués à compter de la date de publication du présent arrêté au Journal officiel, et ce jusqu'à la date du 31 décembre 2009, les cahiers des charges de label rouge mentionnés dans le tableau figurant en annexe 2, sous réserve que les produits respectent les critères minimaux définis dans les notices techniques correspondantes. »

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit

Le poulet fermier cou nu jaune est vendu en carcasse fraîche entière, Prête à Cuire / présentation « PAC » ou « effilée » et en découpes.

Un poulet « PAC » est une volaille éviscérée. Elle est abattue, plumée et a subi l'ablation totale de l'œsophage et du jabot, de la trachée, des viscères thoraciques (cœur et poumons) et abdominaux (proventricule, gésier, intestin, foie), du cou (celui-ci étant coupé à sa naissance thoracique et un morceau de peau du cou suffisamment grand mais non excessif étant rabattu de telle sorte que l'ouverture soit masquée) et des pattes, ces dernières étant coupées à l'articulation du jarret ou, au maximum, un centimètre au-dessous de cette articulation.

Une volaille éviscérée peut être présentée soit sans abats (c'est le cas de la présentation « PAC »), soit avec abats. Dans ce second cas, les abats font obligatoirement l'objet d'un conditionnement comprenant le foie (dépourvu de vésicule biliaire), le gésier (dépourvu de revêtement corné), le cœur (dépourvu de membrane péricardique) et éventuellement la tête et le cou. On parle de présentation « effilée ».

Les pièces de découpes autorisées pour le poulet fermier cou nu jaune sont les suivantes :

- demi ou moitié de poulet : moitié d'une carcasse résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine.
- quart de poulet : quart postérieur ou quart antérieur, obtenu par la découpe transversale d'une moitié.
- quarts postérieurs non séparés : les deux quarts postérieurs réunis par une portion du dos, avec ou sans le croupion.
- poitrine, blanc ou filet sur os : le bréchet et les côtes, en totalité ou non, réparties de chaque côté avec la masse musculaire les enveloppant. La poitrine peut être présentée en entier ou divisée en deux.
- aiguillette de poulet : c'est le filet interne entier. Le filet interne vendu seul ne peut avoir comme dénomination de vente « filet » ou « blanc ».
- escalope de poulet : c'est un filet sans peau tranché.
- suprême de poulet : il s'agit de la moitié de la poitrine sans os avec première phalange de l'aile attenante et avec la peau.
- cuisse de poulet déjointée : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.
- cuisse de poulet avec une portion du dos attachée : le poids de cette dernière ne doit pas excéder 25 % de celui du morceau.
- haut de cuisse de poulet déjointée : le fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.
- pilon de poulet : le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.
- aile de poulet : l'humérus, le radius et le cubitus, avec la masse musculaire les enveloppant. La pointe, y compris les os du carpe peut avoir été enlevée ou non. Les découpes doivent être pratiquées aux articulations.
- ailes non séparées : les deux ailes réunies par une portion du dos, le poids de cette dernière ne pouvant excéder 45 % de celui du morceau.
- filet de poitrine, blanc, filet, noix : la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes.
- filet de poitrine avec clavicule : le filet de poitrine sans peau avec la clavicule et la pointe cartilagineuse du sternum seulement, le poids de la clavicule et du cartilage ne pouvant dépasser 3 % du poids de la découpe.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le tableau ci-après compare le produit Label Rouge dont il est question dans ce cahier des charges avec un produit courant similaire, à savoir un poulet de qualité de classe A, abattu entre 40 et 42 jours.

Remarque : il est important de rappeler qu'en aviculture, la plupart des productions françaises - et notamment celle des poulets - repose sur un système particulier : le contrat de reprise. Ce dernier est mis en place entre les éleveurs de volailles et les metteurs en marché (fabricants d'aliments, abattoirs). Il a pour objectif de protéger les éleveurs de volailles des aléas du marché (et donc de leur garantir un revenu correct). Pour ce faire, les metteurs en marché fixent aux éleveurs un prix pour l'aliment, pour les poussins mis en place et pour les poulets repris. On parle de production contractuelle.

Etapes et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Objectif principal.	Rechercher une production accessible avec un bon rapport qualité / prix.	Garantir une qualité supérieure. Le produit Label Rouge satisfait à des exigences sévères de goût et de qualité pour lesquelles il est contrôlé à chaque étape de sa production, de son élaboration.	Au mini : respect des critères de la Notice Technique.
Traçabilité.	L'éleveur doit tenir à jour un registre d'élevage. L'Arrêté du 05 juin 2000 fixe les dispositions spécifiques relatives à la tenue du registre d'élevage pour les éleveurs de volailles. L'éleveur tient le registre d'élevage de façon ordonnée et il veille à en assurer une lecture et une compréhension aisées. La durée minimale de conservation du registre d'élevage est de 3 ans pour la partie hors ordonnances, qui elles demandent à être archivées 5 ans.	L'éleveur doit tenir à jour un registre d'élevage. L'Arrêté du 05 juin 2000 fixe les dispositions spécifiques relatives à la tenue du registre d'élevage pour les éleveurs de volailles. L'éleveur tient le registre d'élevage de façon ordonnée et il veille à en assurer une lecture et une compréhension aisées. La durée minimale de conservation du registre d'élevage est de 3 ans pour la partie hors ordonnances, qui elles demandent à être archivées 5 ans. Le chapitre 4 du CDC décrit la traçabilité, propre au Label Rouge ici présenté, ascendante et descendante, de la production à la mise en vente.	C1 / Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière, du sélectionneur au consommateur, de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire.
1 - SELECTION			
Création et maintien des lignées.	Souches à croissance rapide.	Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles par les sélectionneurs (HUBBARD et SASSO) est conforme au référentiel du SYSAAF. Les souches sont rustiques, sélectionnées pour leur croissance lente, adaptées à l'élevage en plein air et répertoriées (<i>Répertoire des croisements de parentaux utilisables pour la production de volailles Label Rouge – Mise à jour du 17/09/2008</i>).	C2 / La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair : - à croissance lente, - adaptées aux conditions d'élevage en plein air, - et le cas échéant, respectant les caractéristiques spécifiques du LR considéré.
Production des parentaux, poules et coqs.	Souches à croissance rapide.	<u>Les sélectionneurs livrent des poules parentales :</u> - JA 57 pour HUBBARD (poules rousses. Pattes, bec et peau jaunes. Très rustiques) et SA 51 (poules rousses) pour SASSO. <u>et des coqs parentaux :</u> - S 77 N pour HUBBARD (cou nu rouge, plumage roux, queue noire. Pattes, bec et peau jaunes) et T 44 N pour SASSO (cou nu rouge, plumage roux. Peau et pattes jaunes).	C3 / Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés en C2.

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
2 - MULTIPLICATION et ACCOUVAGE			
Poussins fournis.	<p>Souches à croissance rapide.</p> <p>Les principales caractéristiques d'élevage de ces souches sont (*) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - durée du lot : 40,4 jours (≠ LR : 86,4) - poids moyen : 1,894 kg (≠ LR : 2,299) - IC : 1,790 (≠ LR : 3,055) - % de pertes : 3,48 (≠ LR : 2,91) - % de saisies : 0,74 (≠ LR : 0,45) 	<p><u>Les accoueurs livrent des poussins :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - S 757 N (S 77 N x JA 57) : cou nu, plumage roux, pattes et bec jaunes, peau jaune très fine. - T 457 N (T 44 N x JA 57) : plumage roux clair avec quelques plumes noires. - et T 451 N (T 44 N x SA 51) : plumage roux soutenu avec quelques plumes noires. 	C3 / Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis dans le CDC.
Homogénéité des lots de volailles en élevage.	Chaque filière fixe en interne ses propres règles pour assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage.	<p>Le lot de poulets doit être homogène (limiter les écarts de poids et de conformation entre les poulets).</p> <p>Les œufs dont le poids est inférieur à 52 g ne sont pas retenus pour la production de poussins destinés au Label Rouge.</p> <p>Jusqu'au début de la 23^{ème} semaine d'âge des poules parentales, les œufs sont systématiquement déclassés. Ensuite, le poids des œufs mis à couver est contrôlé et ne sont déclassés que les œufs dont le poids est inférieur à 52 g sales, fêlés et doubles. A partir du début de la 26^{ème} d'âge des poules parentales (le poids des œufs est au-dessus de 52 g : se référer aux courbes de poids des sélectionneurs), les œufs mis à couver ne sont plus pesés et ne sont déclassés que les œufs sales, fêlés et doubles.</p>	<p>C4 / Les œufs mis à couver doivent avoir un poids mini défini dans le CDC en fonction des produits terminaux référencés.</p> <p>Sur les parquets de jeunes animaux, le CDC définit la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement.</p> <p>Passée cette période, le CDC décrit les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids mini.</p>
Délai de livraison des poussins en élevage.	Respect de la réglementation : 72 heures.	Entre l'éclosion des poussins et leur livraison en élevage, 36 heures maxi s'écoulent. Avant leur expédition, les poussins sont vaccinés.	C5 / 36 heures maxi après l'éclosion.

* informations issues du rapport intermédiaire rédigé par les Chambres d'Agriculture sur les premières tendances 2008 (1^{er} semestre) de l'enquête avicole (Filières Avicoles octobre 2008, p. 20).

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
3 – ELEVAGE			
Composition de l'alimentation : type de matières premières utilisées.	Respect de la réglementation. Mise en avant fréquente du « 100 % végétal, minéral et vitaminique.	Liste positive des matières premières autorisées.	C6 / Exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux
Composition de l'alimentation : taux de matières grasses totales de l'aliment.	Pas de taux maxi de matières grasses totales de l'aliment fixé.	Le taux maxi de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.	C7 / 6 % maxi.
Composition de l'alimentation : additifs autorisés.	Respect de la réglementation (Règlement (CEE) n° 1831 / 2003).	Liste positive des additifs autorisés.	C8 / Ceux prévus par la réglementation à l'exclusion des additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.
Composition de l'alimentation : aliments médicamenteux.	Respect de la réglementation. Les délais d'attente avant abattage sont strictement respectés (aucune période supplémentaire). Les antibiotiques ne sont utilisés que pour traiter les maladies : ils ne sont jamais utilisés de manière préventive. Ils sont toujours soumis à prescription médicale.	Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux poulets. Les substances médicamenteuses (antibiotiques etc.) sont utilisées pour les seuls besoins curatifs sur prescription vétérinaire. Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est donc interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.	C9 / Distribution systématique d'aliments médicamenteux interdite à l'exception des anti-parasitaires.
Composition de l'alimentation : taux d'incorporation des céréales.	Pas de réglementation : il oscille entre 60 et 70 %.	Respect d'un plan d'alimentation précisant les différentes séquences alimentaires et pour chaque séquence : la composition de l'aliment, la quantité distribuée et le calendrier d'utilisation. <u>Caractéristique certifiée communicante n°1</u> : poulet « alimenté avec 80 % de céréales ».	C10 / Pour le poulet LR, le % moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %. C11 / Si communication sur l'alimentation, le critère est explicité dans le CDC.
Type de croisements utilisés.	Souches à croissance rapide.	<ul style="list-style-type: none"> - S 757 N (S 77 N x JA 57) - T 457 N (T 44 N x JA 57) - et T 451 N (T 44 N x SA 51) 	C12 / Les volailles proviennent de croisements reconnus à croissance lente, produits en conformité avec le référentiel du SYSSAF et répertoriés.
Nombre de croisements autorisés.	Aucune contrainte.	Le nombre total de produits terminaux est égal à 3 et ils sont tous « cou nu à peau jaune ».	C13 / Nombre total de produits terminaux limité à 3 et provenant d'une même catégorie.

Etapes et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Mode de conduite.	Aucune obligation de conduite en bande unique : au sein d'un même bâtiment, il peut y avoir des poulets d'âges différents (1 à 2 semaines de différence par exemple).	L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle. Nombre moyen de bandes par an : 3.	C14 / Elevage en bande unique par bâtiment.
Âge des poulets sur un même site d'élevage.	Aucune contrainte.	Un maximum de 3 âges par exploitation ou site d'élevage est toléré. <u>Il y a alors 2 possibilités :</u> - écart de 3 semaines mini entre les mises en place et réalisation d'un vide sanitaire total de 14 jours mini 1 fois / an. - écart d'1 semaine maxi entre les mises en place et réalisation d'un vide sanitaire total de 14 jours mini après enlèvement de la dernière bande. En cas de présence simultanée sur l'exploitation ou le site d'élevage de plusieurs âges, les bâtiments et les parcours sont bien distincts et sans communication.	C15 / Sur un même site d'élevage il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Maxi : 3 âges / espèce toléré à condition que le CDC détaille les mesures prises pour la séparation effective et la traçabilité des volailles.
Bien-être des poulets : conditions d'éclairage, de ventilation et litière.	Elevage en bâtiments obscurs possible avec des programmes lumineux (lumière artificielle). Ventilation : chaque filière fixe en interne ses propres règles pour assurer une bonne ventilation (par exemple, certaines filières imposent des systèmes de ventilation dynamique, des brumisateurs en été...) Litière : chaque filière fixe en interne les matériaux autorisés dans la composition de la litière (paille, paille broyée, chanvre, balle de riz, anas de lin...), de même que les quantités et les modalités de renouvellement.	Elevage dans des bâtiments clairs laissant les poulets caler leur rythme de vie sur la lumière naturelle. L'éclairage naturel est suffisant pour pouvoir lire à l'intérieur du bâtiment en condition normale d'éclairage. Les bâtiments sont isolés et pourvus de système d'aération pour garantir le renouvellement d'air nécessaire aux poulets. Les éléments de ventilation - caissons, trappes, lanterneau - sont accessibles ou démontables. Les ouvertures - jupes et trappes d'entrée d'air, fenêtres - sont grillagées. La litière doit comporter au moins 1 kg de paille / sujet lorsque cette matière est prévue. Elle est renouvelée régulièrement pour demeurer sèche et non croûteuse.	C17 / Dans le cas de bâtiments en dur : 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 éclairage naturel de l'intérieur du bâtiment. C24 / 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.
Pratiques d'élevage.	Le débecquage, le désonglage ainsi que l'utilisation de lunettes ne sont pas interdits mais ces pratiques sont rarement utilisées.	Le débecquage, le désonglage ainsi que l'utilisation de lunettes sont interdits.	Aucune spécification.

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Caractéristiques des bâtiments : pré-requis.	Au sein d'une même exploitation ou d'un même site d'élevage, il peut y avoir présence de volailles d'espèces différentes (des poulets, des pintades, des dindes...).	Elevage exclusif de volailles LR : tous les bâtiments d'une exploitation ou d'un site d'élevage sont destinés à l'élevage LR à l'exception des palmipèdes gras.	C16 / Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles LR ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage LR sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non Label. Dans le cas d'exploitation collective, la spécialisation « Label » s'entend par site d'exploitation : une exploitation collective peut comporter un site dédié au LR et un autre à une production de volailles standard.
Caractéristiques des bâtiments : règles d'implantation et d'aménagements.	<p>La réglementation en matière d'implantation et d'aménagements de bâtiments avicoles est respectée.</p> <p>Selon leur capacité, les élevages relèvent du Règlement Sanitaire Départemental (de 1 à 4999 AE) ou de la législation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (de 5000 à plus de 30000 AE). C'est souvent en fonction de cette réglementation que s'effectue le choix de la surface utilisable maxi d'un bâtiment d'élevage.</p> <p>Il est courant que chaque filière impose en interne un, voire plusieurs, types de bâtiments.</p>	<p><u>Types de bâtiments autorisés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - bâtiments type mobile de moins de 150 m². - bâtiments « en dur » (structure non démontable reposant sur des fondations et dont la couverture n'est pas en plastique). - bâtiments « tunnel » plastiques (structure démontable, couverture composée d'une bâche plastique) ou type « camion ». <p><u>Règles d'implantation et de construction</u></p> <p>Afin de favoriser l'insertion du bâtiment dans son environnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prendre en compte le lieu d'implantation du bâtiment (éviter de rompre l'harmonie du paysage, utiliser la topographie et / ou la végétation pour intégrer le bâtiment dans le paysage). - pour les bâtiments « en dur », choisir des matériaux et des couleurs en harmonie avec le site et le style régional. - pour les bâtiments « tunnels », l'utilisation de bâches de couleur noire est interdite. <p>Afin de favoriser la sortie des poulets :</p> <ul style="list-style-type: none"> - orienter le bâtiment de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou prévoir des brise-vent efficaces. Ces derniers pourront être naturels : 	<p>C17 / Respect des règles classiques et des critères suivants pour les bâtiments en dur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - isolation. - implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles. - aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage / désinfection des bâtiments. - insertion des bâtiments dans leur environnement. <p><u>Pour les structures légères :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pignons « en dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives. - bâche plastique de couverture 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

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
<p>Caractéristiques des bâtiments : règles d'implantation et d'aménagements.</p> <p>(suite)</p>		<p>(haies...) ou artificiels (filets...).</p> <ul style="list-style-type: none"> - planter le bâtiment à proximité d'une plantation arborée (si une telle plantation existe), les trappes face à cette plantation. - éviter tout obstacle devant les trappes de nature à gêner la sortie des poulets. <p>Afin de garantir de bonnes conditions d'élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la bâche est d'une seule pièce, sans déchirure, solidement fixée aux pignons et sur les côtés. - l'isolation est posée de façon à empêcher toute remontée d'humidité du sol. - les pignons sont réalisés en matériaux durs et jointifs, non démontables et comportent des portes d'ouverture rigides et jointives. <p>Afin de faciliter et d'accroître l'efficacité des opérations de nettoyage / désinfection, pour les constructions après le 01 janvier 2000 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le soubassement des murs en parpaings des bâtiments « en dur » est recouvert d'un enduit lisse. - les protections latérales posées sur les côtés intérieurs des bâtiments « tunnels » sont placés entre les arceaux métalliques et la bâche. 	<p>doit être disposée de telle manière qu'elle ne « fasse pas mèche » et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.</p>
<p>Equipements du bâtiment.</p>	<p>Chaque filière fixe en interne ses propres règles.</p>	<p>Afin d'assurer aux poulets le libre accès à l'aliment et à la boisson, les abreuvoirs et mangeoires sont en nombre suffisant et répartis de façon homogène dans le bâtiment.</p> <p>Pour contrôler la qualité de l'eau de boisson mise à disposition des poulets (élevages non reliés au réseau public), le GPC fait réaliser au mini 1 fois / an une analyse d'eau (études bactériologiques, chimiques et de pH) par bâtiment d'élevage.</p> <p>Afin d'assurer une chaleur suffisante en ambiance (notamment au démarrage du lot), les points de chauffage sont en nombre suffisant et répartis de façon homogène dans le bâtiment.</p>	<p>Aucune spécification.</p>

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Sas sanitaire.	<p>Chaque filière fixe en interne ses propres règles mais les éleveurs sont tenus de respecter une charte sanitaire (agrément délivré par les DSV et renouvelé tous les ans).</p> <p>Les bâtiments standards modernes sont généralement tous équipés d'un sas sanitaire.</p>	<p>Un sas sanitaire, séparé physiquement de la salle d'élevage, est implanté à l'extérieur de la zone d'élevage, c'est-à-dire de la zone où se situent les poulets.</p> <p>Deux cas de figure sont possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. - soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation. 	C17 / Equipement obligatoire des exploitations.
Distance de pignon à pignon.	Respect de la réglementation.	Les bâtiments de plus de 150 m ² construits ou agrandis après le 17 mai 1993 doivent être distants de 30 mètres de pignon à pignon.	C18 / 30 mètres au mini pour tous les bâtiments d'élevage LR construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles.
Profondeur mini du parcours placé à l'équerre du bâtiment.	Sans objet : élevage en claustration, bâtiment fermé.	La profondeur mini du parcours placé à l'équerre du bâtiment est égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment.	C19 / Egale à 1 fois la longueur totale du bâtiment.
Surface utilisable maxi de chaque bâtiment d'élevage.	Selon leur capacité, les élevages relèvent du Règlement Sanitaire Départemental (de 1 à 4999 AE) ou de la législation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (de 5000 à plus de 30000 AE). C'est souvent en fonction de cette réglementation que s'effectue le choix de la surface utilisable maxi d'un bâtiment d'élevage. Le plus souvent, le bâtiment standard présente une superficie comprise entre 1000 et 1500 m ² (chiffres correspondant à des normes techniques).	Chaque bâtiment d'élevage a une surface utilisable maxi égale à 400 m ² .	C20 / 400 m ² au maxi.
Largeur maxi du bâtiment d'élevage.	La largeur maxi observée peut aller jusqu'à 15 mètres ; il n'existe pas de contraintes réglementaires en la matière.	Chaque bâtiment d'élevage a une largeur n'excédant pas 9 mètres.	C20 / 9 mètres au maxi.

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Hauteur mini des trappes de sortie.	Sans objet : élevage en claustration, bâtiment fermé.	Hauteur : 0,35 mètres mini d'ouverture utile.	C20 / 0,35 mètres mini.
Largeur mini combinée des trappes de sortie.	Sans objet : élevage en claustration, bâtiment fermé.	Largeur : 4 mètres linéaires mini par 100 m ² de surface de bâtiment.	C20 / En plein air : 4 mètres pour 100 m ² de surface de bâtiment.
Pré-requis pour l'utilisation des bâtiments.	Généralement, avant d'intégrer une filière, l'éleveur reçoit la visite d'un technicien qui vérifie qu'il est capable de produire des poulets selon les règles internes de la filière.	<p>Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par un OC avant mise en élevage du premier lot de volailles.</p> <p>Pour des impératifs de planning, il est admis que les bâtiments LR de l'exploitation puissent être occupés occasionnellement par des volailles autres que LR présentant les mêmes garanties sanitaires, à condition que la mise en place, l'enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'OC et qu'il n'y ait pas en même temps, dans le même élevage et pour la même espèce, des volailles Label et des volailles non Label. En tout état de cause, à compter du 29^{ème} jour, la totalité du bâtiment est disponible pour les volailles.</p>	<p>C21 / Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par un OC avant mise en élevage du premier lot de volailles.</p> <p>Pour des impératifs de planning, il est admis que les bâtiments LR de l'exploitation puissent être occupés occasionnellement par des volailles autres que LR présentant les mêmes garanties sanitaires, à condition que la mise en place, l'enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'OC et qu'il n'y ait pas en même temps, dans le même élevage et pour la même espèce, des volailles Label et des volailles non Label. A compter du 29^{ème} jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.</p>
Surface maxi des bâtiments d'élevage destinés aux poulets de chair.	Il n'existe pas de limites. On peut par exemple observer des surfaces totales de 6000 m ² par exploitation ou site d'élevage correspondant à 6 bâtiments de 1000 m ² .	<p>La surface totale des bâtiments utilisable par exploitation ou site d'élevage n'excède pas 1 600 m² (soit 4 bâtiments de 400 m² par exploitation ou site d'élevage au maxi).</p> <p>Le nombre de site d'élevage par exploitation collective (GAEC ou autre forme juridique) est limité à 2. Les sites doivent être distants de 500 mètres mini et être bien séparés afin de pouvoir être isolés en cas de problème sanitaire (accès différents ou présence de barrières naturelles ou artificielles entre les sites).</p>	<p>C22 / 1 600 m² maxi par exploitation.</p> <p>Toute exploitation de type collectif (GAEC ou autre forme juridique) doit être dirigée par 1 exploitant agricole à titre principal. De plus, dans ce cas d'exploitation, 2 sites d'élevage bien séparés et répondant chacun à ce critère d'effectif maxi sont autorisés. L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles Label Rouge. Le CDC doit préciser les mesures prises pour bien séparer les 2 sites (distance...).</p>

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Ouverture et fermeture des trappes de sortie.	Sans objet : élevage en claustration, bâtiment fermé.	Les trappes sont ouvertes de 9 heures du matin au crépuscule.	C23 / Trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et jusqu'au crépuscule.
Densités d'élevage et effectifs en bâtiments.	Chaque filière fixe en interne ses propres règles. Généralement, la densité observée est forte : environ 23 poulets par m ² (chiffre correspondant à des normes techniques).	La densité d'élevage est inférieure ou égale à 11 sujets / m ² (% de pertes comprises) et 25 kg de poids vif / m ² . L'effectif maxi par bâtiment d'élevage est donc de 4 400 poulets et de 17 600 poulets par exploitation ou site d'élevage. Toutefois s'il s'agit de bâtiments mobiles n'excédant pas 150 m ² au plancher, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets / m ² (% de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage) n'excédant pas au total 40 kg de poids vif.	C24 / Valeurs de référence à respecter : - effectif maxi / bâtiment : 4 400 poulets - effectif maxi / exploitation : 17 600 poulets - densité maxi en bâtiment : 11 sujets / m ² jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg / m ² à l'âge mini d'abattage défini dans le CDC.
Accès à un parcours.	Sans objet : élevage en claustration, bâtiment fermé.	Les poulets ont à leur disposition un vaste parcours qui prend en compte le respect du bien-être animal.	C25 / L'accès à un parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous LR. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.
Description du parcours.	Sans objet : élevage en claustration, bâtiment fermé.	Afin de favoriser la sortie des poulets, le parcours est recouvert en majeure partie de végétation. Il doit en outre comporter des arbres en nombre suffisant, la règle mini de 5 arbres / 100 m ² de surface de bâtiment est appliquée par l'éleveur. L'implantation des arbres est telle qu'elle favorise la sortie des poulets sur le parcours (proximité du bâtiment) sans présenter de risque pour le bâtiment. L'éleveur apporte un soin tout particulier à l'entretien des parcours. Il plante des arbres après observation de « ce qui pousse autour ».	C26 / Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments.
Rotation du parcours.	Sans objet : élevage en claustration, bâtiment fermé.	Les parcours doivent être laissés en repos 8 semaines au mini.	C27 / Elle s'effectue avec un repos mini de 7 semaines.
Age maxi d'accès au parcours.	Sans objet : élevage en claustration, bâtiment fermé.	Les poulets ont accès à un parcours extérieur, au plus tard à l'âge de 42 jours.	C27 / 6 semaines.

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Surface mini du parcours.	Sans objet : élevage en claustration, bâtiment fermé.	Les poulets sont élevés en plein air : la surface du parcours est au moins égale à 2 m ² / poulet dès 42 jours (environ 1 hectare par bâtiment de 400 m ²). Le dégagement face aux trappes est égal, au mini, à la somme de la longueur totale d'ouverture des trappes. <u>Caractéristique certifiée communicante n°2</u> : « fermier - élevé en plein air ».	C27 / En plein air : 2 m ² / sujet.
Traitements soumis à prescription vétérinaire.	Respect de la réglementation : les délais d'attente avant abattage sont respectés.	L'éleveur doit suivre l'état de santé des poulets tout au long de l'élevage et appliquer les traitements appropriés en cas d'infection. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Les traitements entrepris figurent sur le carnet sanitaire. Le prescripteur remet une ordonnance à l'éleveur. Cette ordonnance comporte le temps d'attente à respecter avant l'abattage. Le temps réglementaire d'attente avant l'abattage est respecté. Si le temps excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci est retardée d'autant. Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles. Le GPC détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.	C29 / Aucun traitement au cours des 10 derniers jours avant abattage.
Nettoyage / désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation).	Chaque filière fixe en interne ses propres règles.	L'aménagement du bâtiment doit permettre de favoriser l'efficacité des interventions de nettoyage et de désinfection. Le nettoyage (curage, évacuation des fumiers d'élevage...) et la désinfection des matériels et des bâtiments (y compris la désinsectisation et la dératisation) sont réalisés dans les plus brefs délais suite au départ des animaux. En tout état de cause, l'étape de nettoyage / désinfection doit être réalisée dans les 7 jours suivant le ramassage.	C30 / Réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande.

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Durée du vide sanitaire.	Chaque filière fixe en interne ses propres règles.	Le vide sanitaire a pour objet de réaliser une décontamination des bâtiments d'exploitation. Pour s'assurer d'un résultat optimal, un certain nombre de règles sont à respecter. Les interventions de l'éleveur, en vue de la décontamination au cours du vide sanitaire doivent être rapides, efficaces, méthodiques, logiques et exhaustives. Le vide sanitaire est d'une durée de 14 jours après l'étape de nettoyage / désinfection.	C30 / 14 jours au mini (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).
Age mini d'abattage.	Age d'abattage du poulet de qualité de classe A autour de 40 / 42 jours.	<u>Caractéristique certifiée communicante n°3</u> : « durée d'élevage : 81 jours minimum ».	C31 / 81 jours pour le poulet LR.
Durée de la mise à jeun.	Respect de la réglementation.	Les poulets sont mis à jeun (retrait de l'alimentation mais maintien de la boisson) 5 heures au mini avant enlèvement.	C32 / Au moins 5 heures avant enlèvement.
4 - RAMASSAGE et TRANSPORT A L'ABATTOIR			
Pratiques visant à limiter le stress.	Respect de la réglementation concernant le transport des volailles : les véhicules servant au transport doivent être conçus pour éviter les différents stress susceptibles de nuire à la santé et au bien-être des volailles (bâchage en période froide, aération en période de chaleur...).	Le ramassage est réalisé de façon à limiter tout risque sanitaire, de stress ou d'accident pour les poulets. Le temps de cette opération est réduit au mini. Afin de limiter le stress des poulets, l'attrapage et la mise en cage (ou en containers) sont réalisés dans le calme et la pénombre. La manipulation des poulets et des cages (ou containers) est réalisée sans brutalité. Au départ de l'élevage, il est nécessaire de : - s'assurer du bon sanglage des caisses (ou des conteneurs), - s'assurer qu'il n'y a pas de têtes, pattes, ailes coincées ou dépassant à l'extérieur, - s'assurer que les poulets n'ont pas le bec ouvert, ce qui traduit un stress thermique. Pendant le transport, le chauffeur doit adopter une conduite rationnelle. Enfin, à l'arrivée à l'abattoir, il est indispensable d'entreposer le plus rapidement possible les poulets sur l'aire prévue à cet effet (aire d'attente adaptée).	C33 / 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.

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Distance ou durée de transport entre élevage et abattoir.	<p>Il n'existe pas de contraintes réglementaires en terme de distance ou de durée.</p> <p>Par contre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la réglementation sur les points d'arrêt doit être respectée (pauses obligatoires après 4 heures 30 de conduite). - si le transport dépasse 12 heures, les volailles doivent avoir accès à de l'eau et à de la nourriture. 	<p>C'est le critère « durée de transport élevage / abattoir inférieure à 3 heures » qui est conservé. Ce choix s'explique par l'historique concernant l'abattage, la découpe et le conditionnement du produit, historique fortement lié à la fermeture des structures spécialisées (cf. argumentaire).</p> <p>Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs situés à proximité est disponible au siège social du GPC.</p> <p>Les heures de départ-élevage et d'arrivée-abattoir sont enregistrées.</p>	<p>C34 / Distance inférieure à 100 km ou délai inférieur à 3 heures.</p> <p>Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.</p> <p>Cas de la suppression d'1 abattoir : pour permettre l'abattage des poulets provenant d'élevages existants, 1 dérogation de 4 h de transport maxi peut être accordée par le CNIGP-LR-STG de l'INAO sous conditions.</p>
Conditions de transport.	<p>Respect de la réglementation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le transporteur est personnellement responsable de son chargement. - en cas de contrôle, le transporteur doit pouvoir fournir les documents mentionnant l'origine des volailles et leur propriétaire, le lieu de départ, la date et l'heure de départ, le lieu de destination prévu, la durée escomptée du voyage. Tout chauffeur ayant moins de 5 ans d'expérience doit pouvoir également présenter son certificat d'aptitude professionnelle. Dans le camion, une copie de l'agrément délivré par la Direction des Services Vétérinaires doit être présente. - les volailles transportées en containers doivent disposer d'un espace minimum en fonction de leur poids unitaire (densités à respecter). 	<p>Respect de la réglementation.</p> <p>Attention portée à la conception des moyens de transport et à la manipulation des conteneurs.</p>	<p>C33 / 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.</p>

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
5 – ABATTAGE			
Protection des volailles lors de l'attente avant l'abattage.	Respect de la réglementation concernant le bien-être animal.	Toutes les précautions doivent être prises dans le but de protéger les poulets des intempéries et des températures extrêmes (conteneurs à toit fermé et placement de bâches sur les côtés des conteneurs en cas de mauvais temps, mise en place de ventilateurs sur le quai d'attente en cas de forte chaleur...).	C35 / Les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Les conditions de confort doivent être adaptées au temps d'attente.
Délai d'attente entre la fin du transport et l'abattage.	Respect de la réglementation concernant le bien-être animal.	Le délai maxi d'attente entre l'enlèvement et l'abattage est de 12 heures. Le délai mini d'attente entre la fin du déchargement et l'abattage est de 30 minutes.	C36 / Attente minimale de 30 minutes.
Traçabilité des lots.	Respect de la réglementation concernant la traçabilité.	Les lots sont séparés physiquement sur le quai d'attente et sont identifiés (par exemple, par une ardoise sur laquelle est repris le nom de l'éleveur).	C37 / Les lots doivent être séparés physiquement sur les quais.
Ordre d'abattage.	L'abattage est effectué en fonction de l'ordre d'arrivée des volailles à l'abattoir.	Afin d'éviter les contaminations croisées, l'abattage des lots de poulets labellissables a lieu en priorité en début de journée et en tout état de cause jamais après les poules.	C38 / Les volailles labellissables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.
Conditions de manipulations des poulets.	Respect de la réglementation : - toutes les précautions doivent être prises en vue d'épargner aux animaux toute excitation, douleur ou souffrance évitables. - les locaux, les installations et les équipements de l'abattoir doivent être conçus, construits, entretenus et utilisés en vue de ce même objectif. - l'étourdissement est obligatoire, excepté pour l'abattage rituel. - les procédés utilisés pour l'immobilisation, l'étourdissement et la mise à mort sont autorisés par Arrêté et le matériel doit être conforme aux critères de limitation de la souffrance. - l'abattage doit être effectué par un personnel formé en matière de protection animale ou encadré par une personne ayant cette compétence.	L'attrapage et l'accrochage ont lieu en pénombre et dans une ambiance calme afin de limiter le stress des poulets. L'attrapage doit se faire par les deux pattes et le temps de suspension des poulets conscients doit être limité. L'insensibilisation est obligatoire. L'induction de l'insensibilité doit être indolore et la plus rapide possible. Elle doit être réalisée dans le respect de l'animal, sans le brutaliser. Elle a également lieu en pénombre et dans une ambiance calme afin de limiter le stress des poulets. La durée de l'anesthésie est suffisamment longue pour que la mort survienne sans que le poulet n'ait recouvert la sensibilité à la douleur. Dans le cas de l'électro-anesthésie, il est impératif d'adapter l'intensité minimale recommandée en fonction de la fréquence afin de limiter la reprise de conscience pendant la saignée. Les poulets vivants ne doivent pas voir les poulets morts.	C39 / Attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux. L'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Qualité de la saignée.	Respect de la réglementation.	Afin d'entraîner une saignée complète, l'appareil d'électroanesthésie doit provoquer chez le poulet une anesthésie et non un arrêt cardiaque.	C40 / Saignée la plus complète possible.
Délai entre l'anesthésie et la saignée.	Respect de la réglementation.	La saignée doit être pratiquée au mini 5 secondes après l'anesthésie.	C40 / Au mini 5 secondes.
Durée de la saignée.	Respect de la réglementation. La durée de la saignée doit être suffisamment longue pour être totale et garantir que l'animal sera mort à l'entrée du bac d'échaudage.	La durée de la saignée est au mini de 1 minute 35 secondes.	C40 / Elle ne peut être inférieure à 1 minute.
Contrôle de la saignée.	Respect de la réglementation. Une aide manuelle doit être disponible en cas d'imprévus (animaux mal saignés, pannes...).	Un opérateur doit toujours être présent au niveau de l'appareil de saignée pour le contrôle visuel de la saignée.	C40 / Présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée.
Plumage à l'eau.	Respect de la réglementation.	La durée d'échaudage doit être au mini de 1 minute 30 secondes. Pour faciliter la plumaison sans brûler la peau des poulets, la température de l'eau du bac d'échaudage doit être de 50 °C +/- 3°C. Ces 2 critères dépendent de la qualité du lot réceptionné (état de propreté, poids vif moyen...) La plumaison doit être complète et sans érosion de la peau conformément aux spécifications de la classe A.	C40 / Echaudage suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. Le CDC devra décrire la température et la durée de l'échaudage, facteurs ayant une importance sur la présentation de la volaille, l'efficacité de l'arrachage des plumes et l'absence d'érosion cutanée.
Plumage à sec.	Respect de la réglementation.	Sans objet.	C40 / Autorisé.
Eviscération.	Respect de la réglementation.	L'éviscération doit être complète (la présence de reins est tolérée) sans déchirement de la peau pour la présentation « PAC ».	C40 / Pour les volailles vendues en « PAC » : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Niveaux de contrôles des carcasses de volailles en abattoir.	Contrôles « qualité » propres à chaque abattoir en plus des contrôles obligatoires (services vétérinaires...).	<p>Dans le cadre de la maîtrise des risques sanitaires et plus particulièrement dans le cadre de l'inspection post mortem, toute carcasse manifestement impropre à la consommation humaine sera retirée de la chaîne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - anomalies d'odeur, de couleur, de conformation, d'aspect. - anomalies portant sur les viscères, la cavité abdominale. <p>Pour atteindre cet objectif, 3 contrôles mini sont réalisés (contrôles susceptibles d'aboutir à des retraits) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en sortie de plumaison : examen externe des carcasses (couleur, forme, aspect de la peau). - à l'éviscération : examen interne des carcasses et inspection des organes (aspect des viscères, aspect de la cavité générale). - en découpe : réalisation des consignes partielles en bout de chaîne. 	<p>C41 / Au minimum 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - après plumaison et éviscération, - avant entrée en ressuage, - au moment du conditionnement.
Présentation des carcasses de volailles.	Toutes formes de présentation autorisées.	Les poulets sont vendus en carcasses fraîches entières, PAC (éviscérées sans abats) ou effilées.	C42 / Les carcasses de volailles sous LR peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (PAC).
Sélection et pesée des carcasses de volailles.	Les classes de poids sont souvent réalisées de manière automatique.	<p>Les poids mini des carcasses labellissables sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1,3 kg pour la présentation « effilée » (le poulet est éviscéré, vidé par les voies naturelles, de ses intestins. Seuls sont laissés le foie, le cœur et le gésier.). - 1 kg pour la présentation Prêt A Cuire ou PAC, poids sans tarses (le poulet est éviscéré et sans abats). 	<p>C42 / Pour être labellissable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - poids mini effilé : 1 300 g - poids mini éviscéré sans abats (poids sans tarses) : 1 000 g - aspect : <p>→ <u>pour les pièces entières</u> : carcasses de classe A.</p> <p>→ <u>pour les découpes</u> : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellissables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.</p>

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
<p>Sélection et pesée des carcasses de volailles.</p> <p>(suite)</p>	<p>La viande de volailles est classée en fonction de la conformation et de l'aspect des carcasses en différentes catégories. Cette classification tient compte notamment du développement de la chair et de la graisse ainsi que de l'importance d'éventuels dégâts et meurtrissures. Les carcasses de volailles, pour être admises dans la classe A, doivent répondre aux conditions minimales suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - intactes, compte tenu de la présentation, - propres, exemptes de toute matière étrangère, souillure ou sang, - exemptes de toute odeur étrangère, - exemptes de tâches visibles de sang, les tâches peu étendues et peu perceptibles sont tolérées, - exemptes de fractures ouvertes, - exemptes d'ecchymoses graves, - avoir une bonne conformation, - quelques plumes, sicots et poils sont tolérés, - les lésions, ecchymoses et décolorations sont tolérées pour autant qu'elles soient en petit nombre, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine ni les cuisses. L'aileron peut manquer. Une certaine rougeur est tolérée sur les ailerons et les follicules. <p>Dans le cas de volailles fraîches, il ne peut y avoir de traces d'une réfrigération antérieure.</p>	<p>L'aspect des carcasses, pour les pièces entières, répond à des caractéristiques précises :</p> <ul style="list-style-type: none"> - classe A. - général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse. - os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge. - peau : <ul style="list-style-type: none"> • pas de griffures : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 800 mm. • brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses, tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et au total 20 cm². • absence de plumes résiduelles et de sicots. • bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 1 cm. • saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. • cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose. 	<p>Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.</p>

Etapes et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Délai accrochage de la volaille / entrée en ressuage.	Propre à chaque abattoir.	L'entrée des carcasses en ressuage a lieu au plus tard 1 heure après accrochage.	C43 / 60 minutes au plus tard.
Type de ressuage.	Propre à chaque abattoir et dans le respect de la réglementation (refroidissement à l'air, par aspersion ventilée, par immersion).	Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.	C43 / Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
Descente de la température des carcasses de volailles.	Propre à chaque abattoir.	Progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.	C43 / Progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
Durée mini de ressuage.	Propre à chaque abattoir.	La durée mini de ressuage est de 2 heures.	C43 / A définir dans chaque CDC et adaptée à la fois au type d'animal et au système de réfrigération.
Caractéristiques des carcasses à la fin du ressuage.	Propre à chaque abattoir.	Parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale. Pas de suintement d'eau ou de sang.	C43 / Parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale. Pas de suintement d'eau ou de sang.
Exigences sanitaires concernant les installations.	Propre à chaque abattoir.	Réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins 1 fois / jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés. Pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins 1 fois / semaine.	C44 / Réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins 1 fois / jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés. Pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins 1 fois / semaine.
6 - CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES			
Identification des pièces entières.	Respect de la réglementation concernant la traçabilité.	Afin d'assurer la traçabilité individuelle ascendante des produits vendus en pièces entières, les étiquettes sont numérotées.	C45 / Individuelle avec un numéro.

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
DLC max.	Pas de DLC maximale. La DLC est apposée par le conditionneur et garantit la salubrité du produit : la détermination de cette date relève de la responsabilité des professionnels (texte de référence : protocole de validation de la durée de vie – FIA – Décembre 2007).	La DLC apposée est déterminée d'après les résultats d'un protocole de validation de la durée de vie. Elle est : <ul style="list-style-type: none"> - au maxi de 10 jours après abattage (jour d'abattage non compris) pour les poulets entiers présentés nus et sous film. - au maxi de 14 jours après abattage (jour d'abattage non compris) pour les poulets entiers présentés sous atmosphère modifiée. 	C46 / <ul style="list-style-type: none"> - 10 jours maxi après abattage (jour d'abattage non compris) pour les poulets entiers présentés nus et sous film. - 14 jours maxi après abattage (jour d'abattage non compris) pour les poulets entiers présentés sous vide ou sous atmosphère protectrice.
Formes de présentation.	Les carcasses de volailles doivent être présentées à la vente : <ul style="list-style-type: none"> - soit effilées (partiellement éviscérées), - soit éviscérées (Prêtes A Cuire / PAC), avec ou sans abats. 	<u>2 formes de présentation des pièces entières :</u> <ul style="list-style-type: none"> - la présentation Prête A Cuire ou PAC et dans ce cas, la présence de cache pattes est obligatoire si les tarses sont absentes. - la présentation « effilée ». 	C47 / <ul style="list-style-type: none"> - PAC : cache pattes obligatoire si absence de tarses. - effilée.
Modes de conditionnement et d'emballage.	Tous modes de conditionnement et d'emballage autorisés en fonction du mode de conservation.	<u>Les pièces entières peuvent être conditionnées sous 2 formes :</u> <ul style="list-style-type: none"> - en volaille nue : identification par un système inviolable et / ou non réutilisable (bague, étiquettes autocollantes...). L'abattoir qui a abattu le poulet est identifié par son estampille CEE positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette informative (même champ visuel). L'étiquette de DLC est également positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette informative (même champ visuel). - sous film : le film est positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement. L'abattoir qui a abattu le poulet est identifié par son estampille CEE qui figure soit sur l'étiquette informative, soit sur l'étiquette poids / prix apposée sur le packaging. Les 2 étiquettes sont positionnées de manière à être non pliées, visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel). 	- C47 / <u>Volaille nue :</u> <ul style="list-style-type: none"> - estampille sanitaire et étiquette de DLC positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel). - étiquette positionnée de manière symétrique sur la carcasse. <u>Sous film :</u> <ul style="list-style-type: none"> - film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement. - étiquettes (commerciales et poids / prix) positionnées 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.
Dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement.	Autorisée.	Autorisée sous conditions.	C48 / Autorisée sous conditions.

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
7 - DECOUPE et CONDITIONNEMENT DES DECOUPES			
Préparation d'Unité de Vente Consommateur ou UVC.	Autorisée.	Les découpes de poulet ayant pour objectif la préparation d'UVC sont autorisées.	C49 / Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël et d'oie.
Séparation des opérations de découpes de différents lots de qualité différente.	Non obligatoire.	L'atelier de découpe doit être spécifique à la découpe Label Rouge dans le temps (plages horaires réservées) ou dans l'espace (locaux spécifiques).	C50 / L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et / ou l'espace, les opérations de découpe des volailles LR de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles LR différents.
Température dans la salle de découpe.	Respect de la réglementation.	La température des zones réfrigérées ne doit pas dépasser + 4°C, à l'exception de la température des locaux de découpe et de conditionnement qui ne doit pas dépasser + 10°C.	C51 / Inférieure ou égale à 10°C.
Délai entrée ressuage / découpe.	Respect de la réglementation.	Attente de 6 heures mini avant de découpe (à partir de l'entrée en ressuage).	C51 / Mini de 6 heures.
Délai abattage / mise en découpe.	Respect de la réglementation.	Maxi de 72 heures.	C51 / Maxi de 72 heures.
Découpe automatisée.	Respect de la réglementation.	La découpe automatique est autorisée uniquement si les lots de poulets sont calibrés par poids, tous les morceaux découpés doivent alors être parés manuellement.	C51 / Autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids.
Découpe manuelle « assistée » ou non.	Respect de la réglementation.	Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet.	C51 / Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet.

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Découpe manuelle « assistée » ou non. (suite)		La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.	La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.
Contrôle des découpes et parage.	Respect de la réglementation.	Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.	C51 / Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.
Aspect des découpes.	Respect de la réglementation (Règlement (CEE) n° 1538 / 91 de la Commission du 05 juin 1991).	Les découpes autorisées respectent la réglementation et sont spécifiées dans le « chapitre 3 – Description du produit ». La découpe est réalisée à partir de carcasses labellisables avec tolérance de légers défauts (effleurage, peau fendue) sans conséquences ni sur la qualité bactériologique, ni sur la présentation des morceaux.	C52 / Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur. D'autres présentations que celles d'ores et déjà approuvées par la DGCCRF sont possibles si elles sont définies dans le CDC. 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. - exemptes de toute odeur étrangère. - exemptes de taches visibles de sang.
Identification des UVC.	Respect de la réglementation concernant la traçabilité.	Si le conditionnement et la pose de l'étiquette ne sont pas réalisés immédiatement après la découpe dans la salle de découpe, les morceaux de découpe sont placés dans des emballages (caissettes ou autres...) différents de ceux utilisés pour la découpe non Label. Ils sont stockés par piles identifiées (identification du lot d'origine, mention du jour de découpe) et regroupés dans une zone spécifique de la chambre de stockage afin d'éviter toute confusion. Une étiquette individuelle numérotée est apposée sur chaque barquette pour le conditionnement UVC.	C53 / Individuelle avec un numéro.

Etapas et / ou critères	Produit courant	Poulet fermier cou nu jaune entier et en découpes	Exigences minimum de la Notice Technique
Identification des UVC. (suite)		<p>Pour le conditionnement «en vrac», les dispositions suivantes s'appliquent :</p> <p>1) <u>sur le colis</u> : apposition d'une étiquette numérotée comportant toutes les allégations définies pour l'étiquetage des poulets entiers, le nombre et le type de morceaux (chaque colis ne pouvant contenir qu'un seul type de morceaux conformément à la réglementation), la DLC.</p> <p>2) <u>sur chaque morceau</u> : apposition d'une petite étiquette individuelle non réutilisable (logo et n° Label Rouge, dénomination du produit, DLC et estampille sanitaire).</p> <p>Le conditionnement en emballage fermé peut être assimilé au conditionnement en UVC et respecte les mêmes règles d'étiquetage.</p>	
DLC max.	Pas de DLC maximale. La DLC est apposée par le conditionneur et garantit la salubrité du produit : la détermination de cette date relève de la responsabilité des professionnels (texte de référence : protocole de validation de la durée de vie – FIA – Décembre 2007).	<p>La DLC apposée est déterminée d'après les résultats d'un protocole de validation de la durée de vie.</p> <p>Elle est :</p> <ul style="list-style-type: none"> - au maxi de 10 jours après abattage (jour d'abattage non compris) pour les découpes de poulets présentées nues et sous film - au maxi de 14 jours après abattage (jour d'abattage non compris) pour les découpes de poulets présentées sous atmosphère modifiée. 	<p>C54 /</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 jours maxi après abattage (jour d'abattage non compris) pour les découpes de poulets présentées nues et sous film. - 14 jours maxi après abattage (jour d'abattage non compris) pour les découpes de poulets présentées sous vide ou sous atmosphère protectrice.
Qualité des produits finis.	Chair molle qui manque de goût. Extrémité du sternum cartilagineuse. Plaques de croissance dans les os rendant ceux-ci cassants sous la dent. Os se détachant à la cuisson..	Chair ferme du fait de l'âge d'abattage du poulet, proche de la maturité sexuelle. Peau fine, croissance lente d'où une grande rusticité. Bonne tenue à la cuisson avec des os ne cassant pas sous la dent et un sternum ossifié. Ni trop gras, ni trop maigre, goût prononcé du fait de sa vie plus de 60 % du temps sur un parcours enherbé et arboré.	Caractéristiques qualitatives du produit, caractéristiques d'image, caractéristiques de présentation et régularité.
Contrôles.	Services de l'Etat.	Réalisés sur l'ensemble des opérateurs ayant une activité définie dans le CDC par un Organisme de Contrôle en plus des services de l'Etat idoines.	Exigences minimales de contrôle définies dans la Notice Technique.

4 Traçabilité (C1)

ETAPES	MOYENS ASSURANT LA MAITRISE DE LA TRACABILITE
<p style="text-align: center;">Réception des poussins</p>	<p>Lors de la livraison des poussins, le livreur laisse à l'éleveur un accusé de réception des poussins numéroté et co-signé par le livreur et l'éleveur.</p> <p><u>L'accusé de réception comporte à minima :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • la date de livraison des poussins, • les coordonnées du destinataire (éleveur), • la quantité de poussins livrés, • la désignation des marchandises (type des poussins), • la T°C relevée par l'éleveur dans le camion, • la T°C relevée par le livreur dans le bâtiment d'élevage, • l'heure de livraison, • le nombre de poussins morts à l'arrivée. <p>Il est édité en 2 exemplaires : 1 pour l'éleveur et 1 autre pour le livreur.</p>
<p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Elevage</p>	<p>Lors de la livraison des poussins, le livreur laisse à l'éleveur un cahier d'élevage. Ce cahier comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des documents de traçabilité, Certificat de Garantie de l'Origine et talon de ce dernier, • une fiche de suivi technique. <p><u>Sur le Certificat de Garantie de l'Origine tout comme sur son talon figure un n° de bande unique attribué par le couvoir. C'est ce n° qui va permettre de suivre la bande d'animaux mis en place chez l'éleveur tout au long leur vie.</u></p> <p><u>Le Certificat de Garantie de l'Origine est rempli par le couvoir qui indique à minima :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • les coordonnées de l'éleveur, • le type de Certification, • le n° de semaine de livraison, la date d'éclosion et la date de livraison des poussins, • le code de l'éleveur et de son organisation de producteurs, • le n° d'homologation de la Certification, • le n° du bâtiment.

ETAPES	MOYENS ASSURANT LA MAITRISE DE LA TRACABILITE
<p>Elevage (suite)</p>	<p>Pour chaque troupeau sont précisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le code de l'accoureur fournisseur, • le n° de série, • le n° du troupeau d'origine, • le nombre total de poussins livrés, • la date de naissance des poussins. <p>Chaque Certificat de Garantie de l'Origine est visé et tamponné par le couvoir.</p> <p>Il est édité en 3 exemplaires : 1 exemplaire est conservé par le couvoir, 1 exemplaire est conservé par l'éleveur et 1 exemplaire est renvoyé par l'éleveur à l'organisme chargé du contrôle le jour de la livraison des poussins.</p> <p><u>Le talon du Certificat de Garantie de l'Origine est rempli par l'éleveur qui indique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ses coordonnées. • les informations relatives à la bande : date de naissance des poussins, nombre d'animaux mis en place, nombre total de morts, nombre de morts par accident, nombre de morts à 10 jours et nombre de volailles gardées par l'éleveur. • les informations relatives à l'enlèvement : abattoir de destination, date d'enlèvement, nombre enlevé et poids. • les informations relatives à l'alimentation : fabricant d'aliment, date de livraison des aliments, type d'aliment livré, poids consommé. <p>Il est édité en 3 exemplaires : 1 exemplaire est conservé par l'éleveur, 1 exemplaire est récupéré par l'organisation de producteurs en fin de bande et 1 exemplaire est envoyé à l'organisme chargé du contrôle au plus tard 15 jours après le dernier enlèvement.</p> <p>Durant toute la durée de l'élevage de la bande, l'éleveur consigne un certain nombre d'informations dans un carnet de bord de l'élevage. <u>Dans le carnet d'élevage sont mentionnées</u> les procédures de nettoyage / désinfection ainsi que la durée du vide sanitaire après désinfection à respecter par l'éleveur après chaque enlèvement.</p> <p>L'éleveur conserve tous les documents permettant de préciser la nature, l'origine (le fabricant) et la quantité des aliments et ce, pour chaque type d'aliment et pour chaque livraison (bon de livraison et / ou étiquette technique et / ou facture).</p> <p>L'éleveur doit tenir à jour un registre d'élevage. L'Arrêté du 05 juin 2000 fixe les dispositions spécifiques relatives à la tenue du registre d'élevage pour les éleveurs de volailles. L'éleveur tient le registre d'élevage de façon ordonnée et il veille à en assurer une lecture et une compréhension aisées. La durée minimale de conservation du registre d'élevage est de 3 ans pour la partie hors ordonnances, qui elles demandent à être archivées 5 ans.</p>

ETAPES	MOYENS ASSURANT LA MAITRISE DE LA TRACABILITE		
<p style="text-align: center;">Elevage (suite)</p>	<p>Avant l'enlèvement d'un lot, 24 heures avant l'abattage, l'éleveur transmet à l'abattoir la fiche ICA (Informations sur la Chaîne Alimentaire) afin qu'elle soit remise aux services vétérinaires. Celle-ci participe à l'inspection ante mortem.</p> <p><u>Les informations portées par la fiche sont à minima :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • les coordonnées de l'éleveur, • le n° du bâtiment, • le type et la souche des volailles, • le couvoir, • le n° de bande, • la date de mise en place, • le nombre de poussins livrés, • un tableau récapitulatif de la mortalité et de la croissance par semaine, • un tableau récapitulatif des accidents, pathologies et traitements, • un tableau récapitulatif des livraisons d'aliments, • la date de rédaction de la fiche sanitaire d'élevage, • l'âge des volailles à la date de rédaction, • le poids moyen des volailles à la date de rédaction, • l'abattoir de destination, • la date prévue d'abattage, • l'âge des volailles à l'abattage, • le poids moyen estimé des volailles à l'abattage. 		
↓			
<p style="text-align: center;">Ramassage / transport</p>	<p>Lorsqu'un lot de volailles est prêt à partir, le chauffeur et l'éleveur établissent un bon de ramassage / transport numéroté.</p> <p><u>Le bon de ramassage / transport comporte à minima les informations suivantes :</u></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> • les coordonnées de l'abattoir de destination, • la date d'enlèvement, • les coordonnées de l'éleveur, • l'identification de l'organisation de producteurs dont dépend l'éleveur, • le nombre de cages, • le nombre de volailles par cage, </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> • le type des volailles, • le poids total, • le nombre total, • le n° du bâtiment, • le n° de la bande, • l'heure de départ, • l'heure d'arrivée. </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> • les coordonnées de l'abattoir de destination, • la date d'enlèvement, • les coordonnées de l'éleveur, • l'identification de l'organisation de producteurs dont dépend l'éleveur, • le nombre de cages, • le nombre de volailles par cage, 	<ul style="list-style-type: none"> • le type des volailles, • le poids total, • le nombre total, • le n° du bâtiment, • le n° de la bande, • l'heure de départ, • l'heure d'arrivée.
<ul style="list-style-type: none"> • les coordonnées de l'abattoir de destination, • la date d'enlèvement, • les coordonnées de l'éleveur, • l'identification de l'organisation de producteurs dont dépend l'éleveur, • le nombre de cages, • le nombre de volailles par cage, 	<ul style="list-style-type: none"> • le type des volailles, • le poids total, • le nombre total, • le n° du bâtiment, • le n° de la bande, • l'heure de départ, • l'heure d'arrivée. 		

ETAPES	MOYENS ASSURANT LA MAITRISE DE LA TRACABILITE
<p>Ramassage / transport (suite)</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>Une ligne « observations » permet de préciser si l'enlèvement est partiel ou total.</p> <p>Le bon de ramassage / transport est édité en 2 exemplaires : 1 exemplaire est conservé par l'éleveur, 1 exemplaire est récupéré par le chauffeur.</p>
<p>Abattage</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>L'abattoir réceptionne le bon de ramassage / transport et a en sa possession la fiche ICA qui lui a été transmise par l'éleveur 24 heures plus tôt.</p>
<p>Découpe et conditionnement</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>L'atelier de découpe doit tenir à jour une comptabilité matière entrées / sorties.</p> <p>Les modalités d'identification et de traçabilité des découpes de volailles durant la découpe et le conditionnement sont précisées dans une procédure interne à l'atelier. En tout état de cause, l'atelier de découpe doit être capable d'établir le lien entre les morceaux issus de la découpe d'une volaille et la volaille.</p>
<p>Etiquetage</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>Sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires, figurent à minima :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le logo du Label Rouge (dans le respect des conditions d'utilisation de ce logotype : charte graphique etc.), • le n° d'homologation du Label Rouge, • les caractéristiques certifiées communicantes, • le nom et l'adresse de l'ODG. <p>Une comptabilité étiquette doit être tenue à jour.</p>
<p>Commercialisation et points de vente</p>	<p>Sur le point de vente, les volailles conformes au présent cahier des charges sont présentées de telle façon qu'il n'y ait pas de risque de confusion entre ces volailles et les autres volailles. Le produit est identifié par la PLV (affiches, réglottes, pique prix...) appropriée.</p>

Remarques :

- l'ensemble des documents de traçabilité cités ci-après sont ceux en vigueur au jour de la rédaction de ce cahier des charges.
- tout autre système et tous autres supports créés ultérieurement permettant d'enregistrer **les informations exigées** seront acceptés.

5 Méthode d'obtention

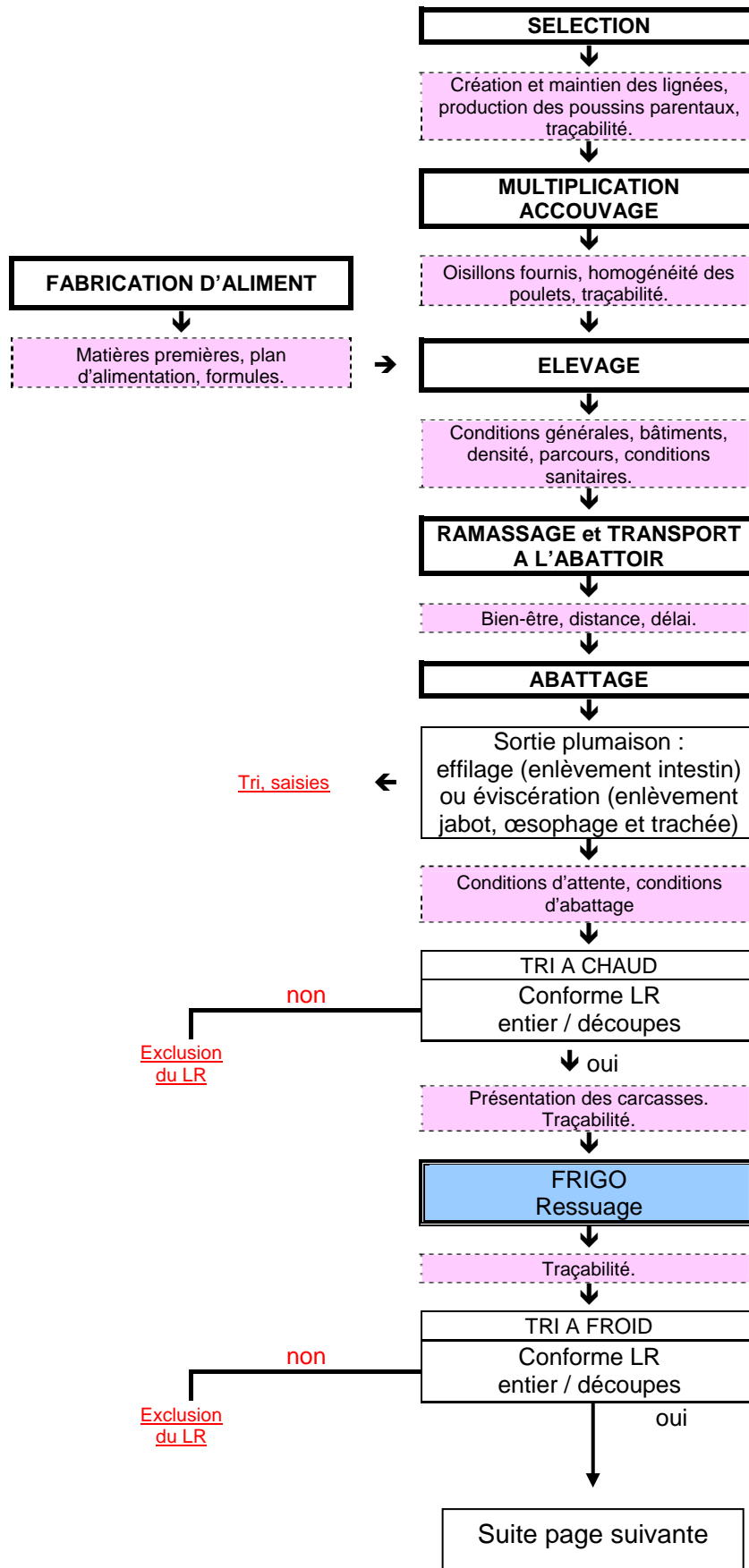
Légendes :

OPERATION

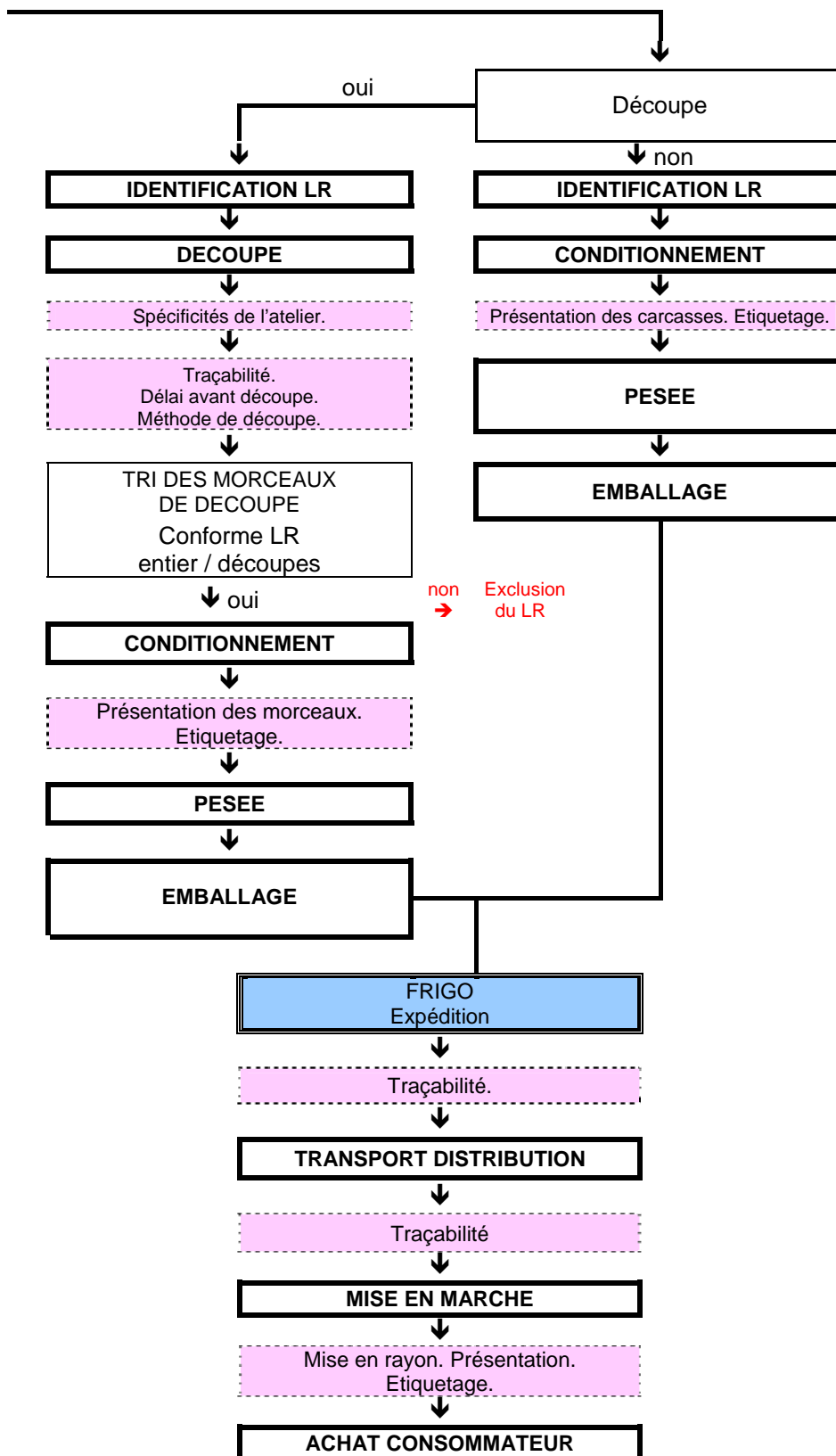
CONTROLE

DECISION

STOCKAGE



Suite :



5.1 Sélection

5.1.1 Création et maintien des lignées

Les souches utilisées sont reconnues comme étant des souches rustiques, réputées pour leur croissance lente, adaptées aux conditions d'élevage en plein air et permettant d'obtenir une qualité de viande exceptionnelle. Le Groupement des Producteurs Cévenols utilise les croisements S 757 N, T 457 N et T 451 N. Ces croisements figurent dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge (*Répertoire des croisements de parentaux utilisables pour la production de volailles Label Rouge – Mise à jour du 17/09/2008*).

Le choix de ces croisements par le Groupement des Producteurs Cévenols est motivé :

- par le fait qu'ils permettent d'obtenir des produits de qualité régulière au niveau des performances d'élevage,
- par leur aptitude et par leur rendement à l'abattage mais surtout par leur meilleure présentation et leur qualité organoleptique. Les produits terminaux obtenus possèdent des caractéristiques physiques qui les différencient d'autres produits :
 - les carcasses sont couvertes sans excès (la masse grasseuse abdominale est sans excès) et la peau est fine,
 - les os sont durs et ne cassent pas sous la dent.
- enfin, ce sont des souches qui résistent bien aux écarts de température et sont donc mieux adaptées à nos climats qu'à ceux du Nord de la France.

5.1.2 Production des parentaux, poules et coqs

C3 Les sélectionneurs livrent des poules parentales :

- JA 57 pour HUBBARD (poules rousses. Pattes, bec et peau jaunes. Très rustiques).
- et SA 51 (poules rousses) pour SASSO.

et des coqs parentaux :

- S 77 N pour HUBBARD (cou nu rouge, plumage roux, queue noire. Pattes, bec et peau jaunes).
- et T 44 N pour SASSO (cou nu rouge, plumage roux. Peau et pattes jaunes).

5.1.3 Maîtrise et contrôles

C2 Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles par les sélectionneurs (HUBBARD et SASSO) est conforme au référentiel du SYSAAF.

5.2 Multiplication / accoupage

5.2.1 Poussins fournis

C3 Les accoueurs livrent des poussins :

- S 757 N (S 77 N x JA 57) : cou nu, plumage roux, pattes et bec jaunes, peau jaune très fine.
- T 457 N (T 44 N x JA 57) : cou nu, plumage roux clair avec quelques plumes noires.
- et T 451 N (T 44 N x SA 51) : cou nu, plumage roux soutenu avec quelques plumes noires.

5.2.2 Homogénéité des lots de volailles en élevage

C4 Les lots de poulets doivent être homogènes. Pour ce faire, certaines recommandations doivent être respectées :

- les œufs dont le poids est inférieur à 52 g ne sont pas retenus pour la production de poussins destinés au Label Rouge.
- jusqu'au début de la 23^{ème} semaine d'âge des poules parentales, les œufs sont systématiquement déclassés. Ensuite, le poids des œufs mis à couver est contrôlé et ne sont déclassés que les œufs dont le poids est inférieur à 52 g sales, fêlés et doubles. A partir du début de la 26^{ème} semaine d'âge des poules parentales (le poids des œufs est au-dessus de 52 g : se référer aux courbes de poids des sélectionneurs), les œufs mis à couver ne sont plus pesés et ne sont déclassées que les œufs sales, fêlés et doubles.

C5 Entre l'éclosion des poussins et leur livraison en élevage, 36 heures maximum s'écoulent. Avant leur expédition, les poussins sont vaccinés.

5.3 Alimentation

5.3.1 Matières premières utilisées

C6 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 utilisées sont celles autorisées par la réglementation et énoncées ci-après (catégories et numérotations définies selon l'Annexe I du Décret n°86-1037 du 15 septembre 1986 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les produits et substances destinés à l'alimentation animale).

Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci sont autorisées dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.

1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits.

2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits.

Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.

3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits.

4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits : betterave, pomme de terre.

5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits : raisin.

6. Fourrages, y compris les fourrages grossiers : luzerne et ses dérivés.

7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.

8. Produits laitiers : lait, babeurre, lactosérum.

11. Minéraux.

C7 Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.

5.3.2 Additifs

C8 Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

E1 Précisions complémentaires :

⇒ L'utilisation des micro-organismes est autorisée.

⇒ Toutes les enzymes autorisées par la réglementation en vigueur peuvent être utilisées.

⇒ Dans la catégorie « additifs technologiques » :

- l'utilisation du butylhydroxytoluène (BHT) est interdite (groupe fonctionnel : antioxygènes).
- l'utilisation des lignosulfonates liquides (agents liants, antimottants et coagulants) est interdite.

⇒ Dans la catégorie « additifs sensoriels », seuls les xanthophylles (pigments naturels ou de synthèse) autorisés par la réglementation peuvent être utilisés comme matières colorantes. Leur teneur ne doit pas dépasser 50 mg / kg de l'aliment complet ou de l'équivalent d'une ration journalière.

⇒ Dans la catégorie « additifs nutritionnels », la vitamine A doit être incorporée à une dose inférieure ou égale à 10 000 UI / kg de l'aliment complet ou de l'équivalent de la ration journalière (la réglementation en vigueur prévoit un dosage pouvant aller jusqu'à 13 500 UI / kg de l'aliment complet ou de la ration journalière).

⇒ Dans la catégorie « coccidiostatiques et histomonostatiques » sont uniquement autorisés :

- monensin - sodium.
- décoquinate.
- chlorhydrate de robenidine : l'utilisation du chlorhydrate de robenidine doit être arrêtée 15 jours avant l'abattage (la réglementation en vigueur prévoit que son utilisation doit être arrêtée au moins 5 jours avant l'abattage).
- lasalocide A-sodium.
- halofuginone.
- narasin.
- salinomycine-sodium.
- maduramicine ammonium alpha.
- diclazuril.
- semduramicine sodium.

⇒ Pour chaque additif, le retrait de l'alimentation doit être conforme à la réglementation en vigueur. En tout état de cause, il doit y avoir retrait de tout additif au minimum 5 jours avant abattage.

⇒ Les antibiotiques en tant qu'additifs sont interdits.

5.3.3 Aliments médicamenteux

C9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux poulets.

5.3.4 Phases d'alimentation / plan d'alimentation

C10 et C11 Le plan d'alimentation se décompose en trois phases correspondant à trois périodes de distribution d'aliment du poulet.

Remarques :

- le colza sous toutes ses formes est limité à 5 %.
- les taux sont donnés en % du poids de la formule.
- le % minimum peut être égal à 0 le cas échéant, sauf s'il s'agit d'une caractéristique certifiée communicante.

POUSSIN DEMARRAGE : du 1^{er} au 28^{ème} jour		
Matières premières		Taux mini / maxi
Grains de céréales	Céréales choisies parmi : - le blé ou le triticale (de 10 à 80 %) - l'orge (30 % max.) - le maïs (de 15 à 90 %) - le sorgho (20 % max.)	Céréales et issues de céréales à 50 % mini en poids de la formule d'aliment
Produits et sous-produits de céréales	Sous produits de céréales choisis parmi : - le son fin (10 % max.) - le remoulage (15 % max.) - les farines basses (15 % max.) - le gluten de maïs (10 % max.)	Sous produits de céréales (maxi 15 % de l'ensemble céréales et issues de céréales)
Graines ou fruits d'oléagineux Graines de légumineuses	Oléagineux et protéagineux choisis parmi : - Graine de soja (20 % max.) - Graine de colza (5 % max.) - Graine de tournesol (20 % max.) - Pois (20 % max.) Huiles végétales dont notamment : - Huile de soja (3 % max.) - Huile de colza (3 % max.) - Huile de tournesol (3% max.)	Oléagineux et protéagineux limités à 20 %
Produits et sous-produits d'oléagineux	Tourteaux choisis parmi : - Tourteaux de soja (max. 30 %) - Tourteaux de tournesol (max. 30 %) - Tourteaux de colza (max. 5 %)	Tourteaux limités à 30 % maxi
Fourrages y compris les fourrages grossiers	Autres produits d'origine végétale dont notamment : - Luzerne (max. 10 %)	Entre 0 et 10 %
Minéraux	Cf. liste	Entre 0 et 5 %
Additifs	Cf. liste	Entre 0,5 et 1 %

POULET CROISSANCE : du 29^{ème} au 52^{ème} jour		
Matières premières		Taux mini / maxi
Grains de céréales	Céréales (minimum 2) choisies parmi : - le blé (max. 50 %) ou le triticale (max. 15 %) - l'orge (15 % max.) - le maïs (de 20 à 60 %) - le sorgho (20 % max.)	Céréales et issues de céréales à 70 % mini en poids de la formule d'aliment
Produits et sous-produits de céréales	Sous produits de céréales choisis parmi : - le son fin (15 % max.) - le remoulage (15 % max.) - les farines basses (15 % max.) - le gluten de maïs (15% max.)	Sous produits de céréales (maxi 15 % de l'ensemble céréales et issues de céréales)
Graines ou fruits d'oléagineux Graines de légumineuses	Oléagineux et protéagineux choisis parmi : - Graine de soja (max. 15 %) - Graine de colza (max. 5 %) - Graine de tournesol (max. 15 %) - Pois (max. 15 %) Huiles végétales dont notamment : - Huile de soja (max. 3 %) - Huile de colza (max. 3 %) - Huile de tournesol (max. 3%)	Oléagineux et protéagineux limités à 15 %
Produits et sous-produits d'oléagineux	Tourteaux choisis parmi : - Tourteaux de soja (max. 20 %) - Tourteaux de tournesol (max. 20 %) - Tourteaux de colza (max. 5 %)	Tourteaux limités à 20 % maxi
Fourrages y compris les fourrages grossiers	Autres produits d'origine végétale dont notamment : - Luzerne (max. 10 %)	Entre 0 et 10 %
Minéraux	Cf. liste	Entre 0 et 5 %
Additifs	Cf. liste	Entre 0,5 et 1 %

POULET FINITION : du 53^{ème} à l'abattage		
Matières premières		Taux mini / maxi
Grains de céréales	Céréales (minimum 3) choisies parmi : <ul style="list-style-type: none"> - le blé (50 % max.) - le triticale (15 % max.) - l'orge (15 % max.) - le maïs (de 30 à 60 %) - le sorgho (20 % max.) 	Céréales et issues de céréales à 80 % mini en poids de la formule d'aliment
Produits et sous-produits de céréales	Sous produits de céréales choisis parmi : <ul style="list-style-type: none"> - le son fin (15 % max.) - le remoulage (15 % max.) - les farines basses (15 % max.) - le gluten de maïs (15% max.) 	Sous produits de céréales (maxi 15% de l'ensemble céréales et issues de céréales)
Graines ou fruits d'oléagineux Graines de légumineuses	Oléagineux et protéagineux choisis parmi : <ul style="list-style-type: none"> - Graine de soja (max. 15 %) - Graine de colza (max. 5 %) - Graine de tournesol (max. 15 %) - Pois (max. 15 %) Huiles végétales dont notamment : <ul style="list-style-type: none"> - Huile de soja (max. 3 %) - Huile de colza (max. 3 %) - Huile de tournesol (max. 3%) 	Oléagineux et protéagineux limités à 15 %
Produits et sous-produits d'oléagineux	Tourteaux choisis parmi : <ul style="list-style-type: none"> - Tourteaux de soja (max. 20 %) - Tourteaux de tournesol (max. 20 %) - Tourteaux de colza (max. 5 %) 	Tourteaux limités à 20 % maxi
Fourrages y compris les fourrages grossiers	Autres produits d'origine végétale dont notamment : <ul style="list-style-type: none"> - Luzerne (max. 10 %) 	Entre 0 et 10 %
Minéraux	Cf. liste	Entre 0 et 5 %
Additifs	Cf. liste	Entre 0,5 et 1 %

5.4 Elevage

5.4.1 Provenance des poulets

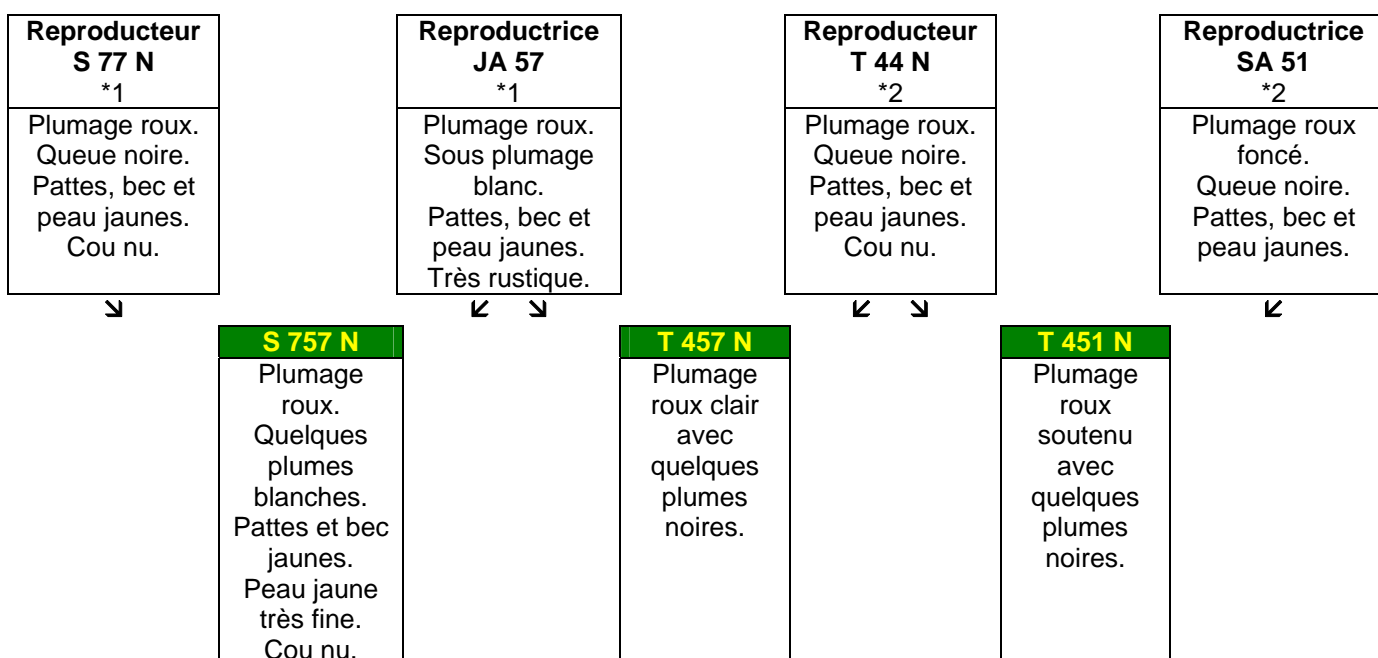
C12 Les poulets proviennent de croisements reconnus à croissance lente, produits en conformité avec le référentiel du SYSSAF et répertoriés.

C13 Le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois. Ils proviennent tous d'une même catégorie : « cou nu à peau jaune ».

Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une demande motivée préalable auprès de l'Organisme de Contrôle définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous Label. Seuls peuvent être labellissables, après avis favorable de l'Organisme de Contrôle, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de Label.

Poussins parentaux livrés aux accoueurs



*1 sélectionneur HUBBARD

*2 sélectionneur SASSO

C14 L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.

E2 Le nombre moyen de bandes par an est de trois.

C15 Sur une même exploitation, ou 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 exploitation ou site d'élevage est toléré. Il y a alors 2 possibilités :

- écart de trois semaines au minimum entre les mises en place et réalisation d'un vide sanitaire total de quatorze jours minimum une fois par an.
- écart d'une semaine au maximum entre les mises en place et réalisation d'un vide sanitaire total de quatorze jours minimum après enlèvement de la dernière bande.

En cas de présence simultanée sur l'exploitation, ou le site d'élevage, de plusieurs âges, les bâtiments et les parcours sont bien distincts et sans communication.

Les poussins d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les poussins doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label.

5.4.2 Bâtiments

5.4.2.1 - Caractéristiques des bâtiments

C16 Tous les bâtiments avicoles d'une exploitation ou d'un site d'élevage sont destinés à l'élevage de volailles fermières de chair Label Rouge à l'exception des palmipèdes gras : l'élevage de volailles Label Rouge est exclusif.

Dans le cas d'exploitation collective, la spécialisation Label s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation collective peut comporter un site dédié au Label et un autre à une production de volailles standard.

E3 ⇒ Les types de bâtiments autorisés sont les suivants :

- bâtiments type mobile de moins de 150 m².
- bâtiments « en dur » (structure non démontable reposant sur des fondations et dont la couverture n'est pas en plastique).
- bâtiments « tunnel » plastiques (structure démontable, couverture composée d'une bâche plastique) ou type « camion ».

C17 Les règles classiques d'implantation, de construction et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées ainsi que les critères suivants :

- afin de favoriser l'insertion du bâtiment dans son environnement :
 - **E4** prendre en compte le lieu d'implantation du bâtiment (éviter de rompre l'harmonie du paysage, utiliser la topographie et / ou la végétation pour intégrer le bâtiment dans le paysage).
 - **E5** pour les bâtiments « en dur », choisir des matériaux et des couleurs en harmonie avec le site et le style régional.
 - pour les bâtiments « tunnels », l'utilisation de bâches de couleur noire est interdite.
- afin de favoriser la sortie des poulets :
 - **E6** orienter le bâtiment de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou prévoir des brise-vent efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...).
 - **E7** implanter le bâtiment à proximité d'une plantation arborée (si une telle plantation existe), les trappes face à cette plantation.
 - éviter tout obstacle devant les trappes de nature à gêner la sortie des poulets.
- afin de garantir de bonnes conditions d'élevage :
 - la bâche est d'une seule pièce, sans déchirure, solidement fixée aux pignons et sur les côtés.
 - l'isolation est posée de façon à empêcher toute remontée d'humidité du sol.
 - **E8** les pignons sont réalisés en matériaux durs et jointifs, non démontables et comportent des portes d'ouverture rigides et jointives.
- E9** ➤ afin de faciliter et d'accroître l'efficacité des opérations de nettoyage / désinfection, pour les constructions après le 01 janvier 2000 :
 - le soubassement des murs en parpaings des bâtiments « en dur » est recouvert d'un enduit lisse.
 - les protections latérales posées sur les côtés intérieurs des bâtiments « tunnels » sont placés entre les arceaux métalliques et la bâche.
- E10** ➤ les bâtiments sont isolés et pourvus de système d'aération pour garantir le renouvellement d'air nécessaire aux poulets. Les éléments de ventilation - caissons, trappes, lanterneau - sont accessibles ou démontables. Les ouvertures - jupes et trappes d'entrée d'air, fenêtres - sont grillagées. Des ouvertures (autres que les trappes) translucides doivent également être présentes en nombre et taille suffisants pour assurer une bonne aération et ventilation de façon à éviter les condensations (notamment au faîtage) et limiter l'accumulation d'ammoniac dans le bâtiment.
- E11** ➤ l'élevage est réalisé dans des bâtiments clairs laissant les poulets caler leur rythme de vie sur la lumière naturelle. L'éclairage naturel est suffisant pour pouvoir lire à l'intérieur du bâtiment en condition normale d'éclairage.
- dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage, les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire. Ce sas sanitaire, séparé physiquement de la salle d'élevage, est implanté à l'extérieur de la zone d'élevage, c'est-à-dire de la zone où se situent les poulets. Il est, en période d'élevage, le passage obligé pour entrer et sortir du bâtiment.

Ce sas sanitaire permet aux éleveurs, techniciens ou équipes d'intervention, de revêtir une tenue de protection propre (cotte, bottes ou surbottes, charlotte) avant l'entrée en élevage voire avant l'entrée dans chaque bâtiment. Il permet également de se changer à la sortie. Après usage les vêtements sont soit désinfectés, soit jetés (cas de l'usage unique).

Le sas sanitaire est nettoyé et désinfecté après chaque enlèvement.

Deux cas de figure sont possibles :

- soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation.

Il est entièrement clos et comporte :

- deux parties appelées zone sale et zone propre séparées par une cloison ou une porte avec rappel visualisant la limite des deux parties,
- un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie main (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 est 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.

E12 Dès la fin de la première désinfection, l'entrée du poulailler doit se faire par le sas en ayant mis un vêtement de protection spécifique à l'élevage (vêtement propre en début de bande, cotte propre pour le technicien).

E13 ⇒ Equipements du bâtiment :

Afin d'assurer aux poulets le libre accès à l'aliment et à la boisson, les abreuvoirs et mangeoires sont en nombre suffisant et répartis de façon homogène dans le bâtiment.

L'eau de boisson apparaît comme un élément critique de l'élevage avec de nombreuses finalités : l'alimentation, les aspects sanitaires, la médication, la vaccination et le nettoyage.

Pour contrôler la qualité de l'eau de boisson mise à disposition des animaux, dans les élevages n'étant pas reliés au réseau public, il est nécessaire de réaliser des analyses périodiques. Le Groupement des Producteurs Cévenols fait réaliser au minimum une fois par an une analyse d'eau (études bactériologiques, chimiques et de pH) par bâtiment d'élevage. Le prélèvement se fait avant la mise en place des animaux, en fin de ligne.

L'amélioration de la qualité de l'eau passe par le respect de certaines bonnes pratiques :

- les bacs à eau sont impérativement couverts et placés si possible dans le local technique mais en aucun cas dans le bâtiment d'élevage,
- une vanne de vidange des bacs est prévue pour pouvoir les vider et les nettoyer à la fin de chaque bande,
- l'installation de distribution d'eau est impérativement nettoyée et désinfectée à chaque bande selon la chronologie suivante : vidange, nettoyage, désinfection, rinçage et remplissage.

Afin d'assurer une chaleur suffisante en ambiance (notamment au démarrage du lot), les points de chauffage sont en nombre suffisant et répartis de façon homogène dans le bâtiment.

C18 Tous les bâtiments d'élevage Label Rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 mètres de pignon à pignon.

C19 La profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.

C20 Les critères suivants sont respectés :

- chaque bâtiment d'élevage a une surface utilisable égale à 400 m² au maximum.
- chaque bâtiment d'élevage a une largeur n'excédant pas 9 mètres.
- la hauteur des trappes de sortie est de 0,35 mètre au minimum d'ouverture utile.
- la largeur minimale combinée des trappes de sortie est de 4 mètres linéaires par 100 m² de surface de bâtiment.

5.4.2.2 - Utilisation des bâtiments

C21 Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par un Organisme de Contrôle avant mise en élevage du premier lot de poulets.

Pour des impératifs de planning, il est admis que les bâtiments Label Rouge de l'exploitation puissent être occupés occasionnellement par des volailles autres que Label Rouge présentant les mêmes garanties sanitaires, à condition que la mise en place, l'enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'Organisme de Contrôle et qu'il n'y ait pas en même temps, dans le même élevage et pour la même espèce, des volailles Label Rouge et des volailles non Label Rouge.

A compter du 29^{ème} jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les poulets.

C22 La surface maximale des bâtiments d'élevage ne peut dépasser 1 600 m² par exploitation (soit 4 bâtiments de 400 m²).

Les valeurs de référence suivantes sont respectées :

- effectif maximum par bâtiment : 4 400 poulets par bâtiment.
- effectif maximum par exploitation : 17 600 poulets par exploitation.
- densité maximale en bâtiment : 11 poulets par m² jusqu'à l'abattage, % de pertes compris et n'excédant pas 25 kg de poids vif par m² à l'âge minimal d'abattage.

Dans le cas d'élevage en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation peut être portée à 20 poulets au m² (% 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.

Toute exploitation de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique doit être dirigée par un exploitant agricole à titre principal. De plus, dans ce cas d'exploitation, deux sites d'élevage bien séparés et répondant chacun à ce critère d'effectif maximal sont autorisés.

Les sites doivent être distants de 500 mètres au minimum et être bien séparés afin de pouvoir être isolés en cas de problème sanitaire (accès différents ou présence de barrières naturelles ou artificielles entre les sites).

C23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes de 9 heures du matin au plus tard et jusqu'au crépuscule.

C24 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 poulets.

E14 La litière doit comporter au moins 1 kg de paille par sujet lorsque cette matière est prévue. Elle est renouvelée régulièrement pour demeurer sèche et non croûteuse.

5.4.3 Parcours

C25 Les poulets Label Rouge ont obligatoirement accès à un parcours qui prend en compte le respect du bien-être animal (auvents, arbres, haies etc. pour protéger les poulets). Le parcours est réservé aux poulets Label Rouge pendant la période d'élevage sur parcours.

C26 Le parcours présente certaines spécificités :

Le parcours est recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des poulets à l'extérieur des bâtiments. Il doit en outre comporter des arbres en nombre suffisant, au minimum 5 arbres pour 100 m² de surface de bâtiment.

Au sein du parcours de chaque éleveur, on retrouve les essences végétales et les arbres du paysage environnant.

Les éleveurs apportent un soin tout particulier à l'entretien des parcours. Ils plantent des arbres après observation de « ce qui pousse autour ». Ce bon sens permet d'éviter de boiser les parcours avec des arbres qui ne seraient pas adaptés au sol et au climat. De plus, la plantation d'arbres d'essences différentes permet, en cas de maladie, d'intempéries ou de sécheresse, de ne pas voir disparaître d'un coup l'ensemble des arbres du parcours. Les éleveurs entretiennent au quotidien les parcours : ils protègent les jeunes pousses et élaguent les arbres trop vieux ou abîmés.

Si l'éleveur n'a pas toujours le choix quant à l'implantation de ses bâtiments d'élevage, l'agencement du parcours, réfléchi, permet de corriger les imperfections qui pourraient avoir des conséquences néfastes sur l'élevage et le comportement des volailles (ensoleillement, exposition au vent, écarts de température, phénomènes d'érosion et de ravinement de la terre).

Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur les parcours pendant la période de sortie des volailles.

C27

La rotation du parcours s'effectue avec un repos de **8 semaines** minimum pour toute la production, dont 21 jours de vide sanitaire effectif, le reste des jours à courir couvrant la période de claustration des volailles.

La surface du parcours est au moins égale à 2 m² par poulet.

Les poulets ont accès au parcours au plus tard à l'âge de 42 jours.

5.4.4 Conditions sanitaires d'élevage

E15 Le maintien des bâtiments d'élevage dans des conditions sanitaires satisfaisantes nécessite une attention toute particulière au niveau de son environnement proche : on s'aperçoit bien souvent que la (re)contamination d'un site se fait par ses abords et / ou ses intrants. Ainsi, pour limiter les risques de contamination de l'élevage, il est du ressort de l'éleveur de dresser des barrières sanitaires efficaces au niveau de tous les postes sensibles identifiés dans la conception et l'entretien des bâtiments.

5.4.4.1 - Abords de l'élevage

E16 L'éleveur veille à l'entretien des abords de son élevage (recueil des eaux de pluie, végétation...). Les abords des bâtiments sont dégagés de tout objet ou débris. De la chaux vive est répandue en fin de désinfection à la périphérie du bâtiment, principalement au niveau des aires de circulation (silos, portail, sas).

Il ne doit pas être stocké de matériel ou de fumier sur le parcours en présence des volailles.

En période d'élevage, il ne doit pas y avoir de fumier aux abords du bâtiment.

5.4.4.2 - Aires bétonnées

E17 Le poulailler est équipé d'aires bétonnées lisses permettant un nettoyage et une désinfection optimum au niveau :

- des entrées,
- des sorties,
- des zones où se pratiquent le nettoyage et la désinfection du matériel,
- des aires de livraison et d'enlèvement des volailles.

Dimensions des aires bétonnées	
Largeur minimale	1 mètre de plus que l'ouverture
Longueur minimale	4 mètres en pignon 1,5 mètres pour les ouvertures latérales

Au niveau de l'aire en pignon, une arrivée d'eau doit être présente.

5.4.4.3 - Vide sanitaire

Le vide sanitaire a pour objet de réaliser une décontamination des bâtiments d'exploitation. Pour s'assurer d'un résultat optimal, un certain nombre de règles sont à respecter. L'aménagement du bâtiment doit permettre de favoriser l'efficacité des interventions de nettoyage et de désinfection. Le nettoyage (curage, évacuation des fumiers d'élevage...) et la désinfection des matériels et des bâtiments (y compris la désinsectisation et la dératisation) sont réalisés dans les plus brefs délais suite au départ des poulets. Les interventions de l'éleveur, en vue de la décontamination au cours du vide sanitaire, doivent être rapides, efficaces, méthodiques, logiques et exhaustives.

C30 Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des poussins).

Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux possibilités :

- soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire total par espèce de quatorze jours minimum doit être effectué au moins une fois par an.
- soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place ; dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de quatorze jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

En cas de présence simultanée sur l'exploitation ou le site d'élevage de plusieurs âges, les bâtiments et les parcours doivent être bien distincts et sans communication.

5.4.4.4 - Traitements vétérinaires

E18 L'éleveur doit suivre l'état de santé des poulets tout au long de l'élevage et appliquer les traitements appropriés en cas d'infection.

Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Les traitements entrepris figurent sur le carnet sanitaire.

Le prescripteur remet une ordonnance à l'éleveur. Cette ordonnance comporte le temps d'attente à respecter avant l'abattage. Le temps réglementaire d'attente avant l'abattage est respecté. Si le temps excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci est retardée d'autant.

C29 Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles. Le Groupement des Producteurs Cévenols détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

5.4.5 Enlèvement de la bande

C31 L'âge d'abattage du poulet fermier cou nu jaune est de 81 jours minimum. Une des caractéristiques certifiées communicantes du produit est : « durée d'élevage : 81 jours minimum ».

Remarque : 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.

C32 Les poulets doivent être mis à jeun (retrait de l'alimentation mais maintien de la boisson) au minimum 5 heures avant enlèvement.

5.5 Ramassage et transport à l'abattoir

C33 Le ramassage des volailles est, en aviculture, un des points critiques de l'élevage. Il consiste à amener les animaux vivants de leur lieu d'élevage jusqu'à l'abattoir. Cette opération qui clôture l'élevage d'une bande est particulièrement délicate. Le ramassage sera réalisé de façon à limiter tout risque sanitaire, de stress ou d'accident pour les poulets. Il est d'ailleurs prouvé que cette ultime étape dans la vie des volailles influe fortement sur la qualité de la viande et le taux de déclassement des carcasses.

Le ramassage implique le respect de certaines obligations :

- mise à jeun des poulets,
- utilisation de tenues propres par les ramasseurs,
- travail dans le calme et la pénombre lors de l'attrapage et la mise en cage (ou en containers),
- manipuler les poulets et les cages (ou les containers) sans brutalité,
- réduire le temps de l'opération au minimum.

Au départ de l'élevage, il est nécessaire de :

- s'assurer du bon sanglage des caisses (ou des conteneurs),
- s'assurer qu'il n'y a pas de têtes, pattes, ailes coincées ou dépassant à l'extérieur,
- s'assurer que les poulets n'ont pas le bec ouvert, ce qui traduit un stress thermique.

Conception des moyens de transport et manipulation des cages (ou des conteneurs) :

Le véhicule, les plateaux et les cages (ou les containers) doivent être impérativement propres et désinfectés au moment du chargement. Les moyens de transport et les cages (ou les containers) doivent être conçus et manipulés de manière à assurer la protection des poulets contre les intempéries et les grandes variations climatiques. Ils doivent aussi être équipés de manière à assurer la sécurité des poulets. La ventilation et le cubage d'air doivent être adaptés et appropriés. Au cours du transport et des manipulations, les cages (ou les conteneurs) ne doivent pas être renversées ou exposées à des secousses violentes. Le transport doit être réalisé dans des conditions visant à minimiser le stress des poulets.

Densités :

Les poulets doivent disposer de suffisamment d'espace pour rester dans leur position naturelle. Ils doivent disposer d'un espace suffisant pour se coucher, à moins que des dispositions spéciales relatives à la protection animale n'exigent le contraire.

Poids des volailles	Densités applicables aux transports de volailles en conteneurs
Volailles de 1,6 à 3 kg	160 cm ² par kg
Volailles de 3 à 5 kg	115 cm ² par kg
Volailles de plus de 5 kg	105 cm ² par kg

Pendant le transport, le chauffeur doit adopter une conduite rationnelle.

Enfin, à l'arrivée à l'abattoir, il est indispensable d'entreposer le plus rapidement possible les poulets sur l'aire prévue à cet effet (aire d'attente adaptée).

C34 La durée de transport élevage / abattoir est inférieure à 3 heures. Ce choix de critère s'explique par l'historique concernant l'abattage, la découpe et le conditionnement du produit, historique fortement lié à la fermeture des structures spécialisées dans la région.

Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs situés à proximité est disponible au siège social du Groupement des Producteurs Cévenols.

Les heures de départ-élevage et d'arrivée-abattoir sont enregistrées.

Remarque :

Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des poulets provenant d'élevages existants, une dérogation de 4 heures de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG de l'INAO si les conditions suivantes sont respectées :

- *temps total de chargement, transport et d'attente des poulets à l'abattoir ne dépassant pas 7 heures.*
- *des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport etc.).*
- *une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.*

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère.

Cette dérogation est accordée pour 1 an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.

5.6 Abattage

5.6.1 Attente avant abattage

C35 Toutes les précautions doivent être prises dans le but de protéger les poulets des intempéries et des températures extrêmes (par exemple : conteneurs à toit fermé et placement de bâches sur les côtés des conteneurs en cas de mauvais temps, mise en place de ventilateurs sur le quai d'attente en cas de forte chaleur...). Le sol du quai est maintenu propre (propreté visuelle).

C36 Afin de donner un temps de récupération aux poulets suite au transport, un délai minimum d'attente de 30 minutes entre la fin du déchargement et l'abattage est respecté. Le délai maximum d'attente entre l'enlèvement (départ élevage) et l'abattage est de 12 heures.

C37 Les lots sont séparés physiquement sur le quai d'attente et sont identifiés (par exemple, par une ardoise sur laquelle est repris le nom de l'éleveur).

5.6.2 Abattage

C38 Afin d'éviter les contaminations croisées, l'abattage des lots de poulets labellisables a lieu en priorité en début de journée et en tout état de cause jamais après les poules.

Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

C39 L'attrapage et l'accrochage ont lieu en pénombre et dans une ambiance calme afin de limiter le stress des poulets. L'attrapage doit se faire par les deux pattes et le temps de suspension des poulets conscients doit être limité.

L'induction de l'anesthésie doit être indolore et la plus rapide possible. Elle doit être réalisée dans le respect de l'animal, sans le brutaliser. Elle a également lieu en pénombre et dans une ambiance calme afin de limiter le stress des poulets. La durée de l'anesthésie est suffisamment longue pour que la mort survienne sans que le poulet n'ait recouvert la sensibilité à la douleur. Dans le cas de l'électro-anesthésie, il est impératif d'adapter l'intensité minimale recommandée en fonction de la fréquence afin de limiter la reprise de conscience pendant la saignée.

Les poulets vivants ne doivent pas voir les poulets morts.

C40

➤ Afin d'entraîner une saignée complète, l'appareil d'électronarcose doit provoquer chez le poulet une anesthésie et non un arrêt cardiaque.

➤ La saignée doit être pratiquée au minimum 5 secondes après l'anesthésie.

➤ La durée de la saignée est au minimum de 1 minute 35 secondes.

➤ Un opérateur doit toujours être présent au niveau de l'appareil de saignée pour le contrôle visuel de la saignée.

➤ La durée d'échaudage doit être au minimum de 1 minute 30 secondes.

➤ Pour faciliter la plumaison sans brûler la peau des poulets, la température de l'eau du bac d'échaudage doit être de 50 °C +/- 3°C.

➤ La plumaison doit être complète et sans érosion de la peau conformément aux spécifications de la classe A.

➤ L'éviscération doit être complète (la présence de reins est tolérée) sans déchirement de la peau pour la présentation Prêt A Cuire (éviscérée sans abats).

5.6.3 Sélection et pesée des carcasses labellissables

C41 Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement.

Dans le cadre de la maîtrise des risques sanitaires et plus particulièrement dans le cadre de l'inspection post mortem, toute carcasse manifestement impropre à la consommation humaine sera retirée de la chaîne :

- anomalies d'odeur, de couleur, de conformation, d'aspect.
- anomalies portant sur les viscères, la cavité abdominale.

Pour atteindre cet objectif, trois contrôles au minimum sont réalisés (contrôles susceptibles d'aboutir à des retraits) :

- en sortie de plumaison : examen externe des carcasses (couleur, forme, aspect de la peau).
- à l'éviscération : examen interne des carcasses et inspection des organes (aspect des viscères, aspect de la cavité générale).
- en découpe : réalisation des consignes partielles en bout de chaîne.

C42

Les poulets sont vendus en carcasses fraîches entières, Prêtes A Cuire (éviscérées sans abats) ou effilées.

Pour être labellissable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

➤ Couleur de la peau : jaune.

➤ Les poids minimum sont :

- 1,3 kg pour la présentation « effilée » (le poulet est éviscéré, vidé par les voies naturelles, de ses intestins. Seuls sont laissés le foie, le cœur et le gésier).
- 1 kg pour la présentation Prêt A Cuire ou PAC, poids sans tarse (le poulet est éviscéré et sans abats).

➤ L'aspect des carcasses, pour les pièces entières, répond à des caractéristiques précises :

- classe A (Règlement CEE n°1538 / 91).
- général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse.
- os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge.
- peau :
 - pas de griffures : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 800 mm.
 - brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses, tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et au total 20 cm².
 - absence de plumes résiduelles et de sicots.
 - bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 1 cm.
 - saignement : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.
- cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.

Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

5.6.4 Ressuage

C43

- L'entrée des carcasses en ressuage doit avoir lieu au plus tard 1 heure après accrochage.
- Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
- La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
- La durée minimale de ressuage est de 2 heures.
- Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

C44 Il y a réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.

5.7 Conditionnement des volailles entières

Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.

C45 Afin d'assurer la traçabilité individuelle ascendante des produits vendus en pièces entières, les étiquettes sont numérotées.

C46 La DLC apposée est déterminée d'après les résultats d'un protocole de validation de la durée de vie.

Elle est :

- au maximum de 10 jours après abattage (jour d'abattage non compris) pour les poulets entiers présentés nus et sous film,
- et au maximum de 14 jours après abattage (jour d'abattage non compris) pour les poulets entiers présentés sous atmosphère modifiée.

C47

- Les pièces entières peuvent être présentées sous deux formes :
 - la présentation Prête A Cuire ou PAC et dans ce cas, la présence de cache pattes est obligatoire si les tarses sont absentes,
 - la présentation « effilée ».
- Les pièces entières peuvent être conditionnées sous deux formes :
 - en volaille nue : identification par un système inviolable et / ou non réutilisable (bague, étiquettes autocollantes...). L'abattoir qui a abattu le poulet est identifié par son estampille CEE positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette informative (même champ visuel). L'étiquette de DLC est également positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette informative (même champ visuel).
 - sous film : le film est positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement. L'abattoir qui a abattu le poulet est identifié par son estampille CEE qui figure soit sur l'étiquette informative, soit sur l'étiquette poids / prix apposée sur le packaging. Les 2 étiquettes sont positionnées de manière à être non pliées, visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel).

Remarque : cas de 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 dans les conditions ci-dessous.

Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.

C48 Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilités.

Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'Organisme de Contrôle, avec 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 considéré :

- soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition.
- soit l'indication de la date limite de consommation, fournie par l'abattoir avant expédition.

5.8 Découpe et conditionnement des découpes

Ceci ne concerne que les opérations de préparation d'Unité de Vente Consommateur (UVC) et non les opérations effectuées en présence du consommateur.

C49 Les découpes de poulet ayant pour objectif la préparation d'UVC sont autorisées

5.8.1 Critères particuliers à la découpe

C50 L'atelier de découpe doit être spécifique à la découpe Label dans le temps (plages horaires réservées) ou dans l'espace (locaux spécifiques).

C51 Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :

- La température des zones réfrigérées ne doit pas dépasser + 4°C, à l'exception de la température des locaux de découpe et de conditionnement qui ne doit pas dépasser + 10°C.
- Un délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage, doit être respecté.
- Un délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe doit être respecté.
- La découpe automatique est autorisée uniquement si les lots de poulets sont calibrés par poids, tous les morceaux découpés doivent alors être parés manuellement.

Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste

néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.

➤ Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

5.8.2 Présentations possibles pour la découpe

Les découpes autorisées sont celles citées dans le « Chapitre 3 – Description du produit ».

C52 La découpe est réalisée à partir de carcasses labellisables avec tolérance de légers défauts (effleurage, peau fendue) sans conséquences ni sur la qualité bactériologique, ni sur la présentation des morceaux. L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A.

5.8.3 Conditionnement et identification des découpes

C53 Une étiquette individuelle numérotée est apposée sur chaque barquette pour le conditionnement UVC.

Pour le conditionnement «en vrac», les dispositions suivantes s'appliquent :

- sur le colis : apposition d'une étiquette numérotée comportant toutes les allégations définies pour l'étiquetage des poulets entiers, le nombre et le type de morceaux (chaque colis ne pouvant contenir qu'un seul type de morceaux conformément à la réglementation), la DLC.
- sur chaque morceau : apposition d'une petite étiquette individuelle non réutilisable (logo et n° Label Rouge, dénomination du produit, DLC et estampille sanitaire).

Le conditionnement en emballage fermé peut être assimilé au conditionnement en UVC et respecte les mêmes règles d'étiquetage.

Si le conditionnement et la pose de l'étiquette ne sont pas réalisés immédiatement après la découpe dans la salle de découpe, les morceaux de découpe sont placés dans des emballages (caissettes ou autres....) différents de ceux utilisés pour la découpe non Label. Ils sont stockés par piles identifiées (identification du lot d'origine, mention du jour de découpe) et regroupés dans une zone spécifique de la chambre de stockage afin d'éviter toute confusion.

C54

La DLC apposée est déterminée d'après les résultats d'un protocole de validation de la durée de vie.

Elle est :

- au maxi de 10 jours après abattage (jour d'abattage non compris) pour les découpes de poulets présentées nues et sous film,
- et au maxi de 14 jours après abattage (jour d'abattage non compris) pour les découpes de poulets présentées sous atmosphère modifiée.

6 Etiquetage

L'étiquetage (étiquette informative) du Label Rouge défini dans ce cahier des charges doit comporter au minimum et sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur :

- a) le logotype Label Rouge, dans le respect de la charte graphique.
- b) le numéro d'homologation du Label Rouge.
- c) les caractéristiques certifiées communicantes :
 - alimenté avec 80% de céréales,
 - fermier - élevé en plein air,
 - durée d'élevage : 81 jours minimum.
- d) la dénomination de vente du produit.
- e) les nom et coordonnées de l'ODG (service consommateur) :
 - Groupement des Producteurs Cévenols
 - La Bégude
 - 30 500 ALLEGRE
- f) un numéro individuel permettant à l'ODG, à partir de réclamations éventuelles, d'établir la traçabilité ascendante du produit concerné et ainsi de conduire l'analyse des causes.

La forme des étiquettes sera adaptée pour les morceaux de découpe et pour la présentation « effilée ».

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Les principaux points à contrôler sont ceux qui concourent à la qualité supérieure et au minimum les points étant des caractéristiques certifiées communicantes.

ETAPE : IDENTIFICATION et TRACABILITE

L'ensemble des éléments de traçabilité, présentés sous forme de tableau, pour chacune des étapes d'élaboration du produit, dans le chapitre « IV. Traçabilité », doivent être respectés.

ETAPE : ORIGINE DU PRODUIT

Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes	Documents associés
Souches et croisements entre ces souches	Reproducteur S 77 N x reproductrice JA 57 = S 757 N Reproductrice JA 57 x reproducteur T 44 N = T 457 N Reproducteur T 44 N x reproductrice SA 51 = T 451 N	Lors de la visite de qualification, vérifications visuelle et documentaire des génétiques	Diagnostic de qualification de l'élevage Certificat de Garantie de l'Origine des poussins

ETAPE : ELEVAGE			
Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes	Documents associés
Alimentation			
Composition de l'aliment au cours de la période de finition	<ul style="list-style-type: none"> • 80 % de céréales ou issues de céréales au minimum, • 50 % de blé au maximum, • 10 à 60 % de maïs, • obligation d'incorporation d'1 céréale parmi les 3 suivantes, en plus du blé et du maïs : <ul style="list-style-type: none"> - orge : de 5 à 15 %, - triticale : de 5 à 15 %, - sorgho : de 5 à 20 %. 	Vérification sur site Examen de la composition des aliments Examen des documents conservés par l'éleveur (5 ans minimum)	Contrat d'engagement entre le fabricant d'aliment et l'ODG Formules ouvertes Listes des fabricants habilités et de leurs formules référencées Plan d'alimentation Etiquette et / ou facture et / ou bon de livraison
Mode d'élevage			
Délimitation des parcours	Les parcours constituent des « morceaux » du paysage entourant l'élevage : il n'y a pas de rupture dans le paysage de part l'existence des parcours et plus globalement, des élevages	Examen visuel de « ce qui pousse autour » : essences végétales, arbres...	
Agencement des parcours	Réfléchi : corrections des imperfections qui pourraient avoir des effets néfastes sur l'élevage et le comportement des volailles (ensoleillement, exposition aux vents, écarts de température, phénomènes d'érosion et de ravinement de la terre...)	Examen visuel	
Bâtiments d'élevage	Intégration paysagère	Examen visuel	

ETAPE : ABATTAGE			
Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes	Documents associés
Caractéristiques des carcasses			
Type et souches des poulets	Reproducteur S 77 N x reproductrice JA 57 = S 757 N Reproductrice JA 57 x reproducteur T 44 N = T 457 N Reproducteur T 44 N x reproductrice SA 51 = T 451 N	Examen documentaire	Bon de ramassage / transport Fiche sanitaire d'élevage
Age d'abattage	81 jours minimum	Examen documentaire	Fiche sanitaire d'élevage
Poids minimum des carcasses	- 1 kg pour la présentation « éviscérée sans abat », Prêt A Cuire (PAC), - 1,3 kg pour la présentation « effilée ».	Examen documentaire	Fiche d'information abattage Etiquette poids / prix

GLOSSAIRE

AE	Animaux Equivalents
Bâtiment mobile	Bâtiment de structure légère d'une surface maximale de 150 m ² dont la largeur n'excède pas 7 mètres. Entre deux bandes de volailles successives, ces bâtiments sont déplacés sur des sites distincts.
CDC	Cahier Des Charges
DLC	Date Limite de Consommation ou date jusqu'à laquelle une denrée périssable conserve des propriétés définies dans des conditions appropriées. Ce délai limite de consommation est compté à partir du lendemain du jour d'abattage.
Engraissement	Phase de l'alimentation qui démarre après la période de démarrage (définie dans chaque fiche-espèce) et qui s'achève à la fin de la période d'engraissement.
Exploitation agricole	(article L 311-1 du Code Rural) Sont réputées agricoles toutes les activités correspondant à la maîtrise et à l'exploitation d'un cycle biologique de caractère végétal ou animal et constituant une ou plusieurs étapes nécessaires au déroulement de ce cycle ainsi que les activités exercées par un exploitant agricole qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation.
FIA	Fédération des Industries Avicoles.
Fiche d'élevage	(également appelée fiche de bande dans certains groupements de producteurs). Document d'enregistrement reprenant les données relatives aux mouvements d'animaux (mise en place, mortalité, enlèvement), à l'entretien et aux soins des animaux ainsi qu'aux interventions vétérinaires réalisées pour une bande de volaille. Son contenu est défini en annexe de l'arrêté relatif au registre d'élevage dont elle constitue une partie pour la bande en cours.
GAEC	Groupement Agricole d'Exploitation en Commun.
GMS	Grandes et Moyennes Surfaces.
GPC	Groupement des Producteurs Cévenols.
ODG	Organisme de Défense et de Gestion.
PAC	Prêt A Cuire.
SYSAAF	SYndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français.