



<b>N° de label</b> <b>LA / 09/82</b>	Version    du    05/10/09
<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 1/34</b>

## S.E.Q.U.O.I.A

### CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

#### « Poulet blanc fermier, élevé en plein air »

#### « LA/09/82 »

#### Caractéristiques certifiées communicantes :

- **Fermier – élevé en plein air**
- **Durée d'élevage : 81 jours minimum**
- **Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 80 % de céréales minimum**

#### REGLES 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**.

**Validation Président de SEQUOIA**

**W. Vasiniac**

*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*

	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 2/34</b>

## SOMMAIRE

### TRONC COMMUN

<b><i>I – GROUPEMENT DETENTEUR:</i></b> .....	<b>4</b>
<b><i>II – NOM DU LABEL ROUGE :</i></b> .....	<b>4</b>
<b><i>III – DESCRIPTION DU PRODUIT :</i></b> .....	<b>4</b>
<b><i>IV – TRACABILITE :</i></b> .....	<b>4</b>
IV-1-Schéma synthétique de traçabilité.....	5
IV-2- Points de maîtrise de la traçabilité: .....	6
<b><i>V - METHODE D’OBTENTION</i></b> .....	<b>9</b>
<b>V – 1-SCHEMA DE VIE</b> .....	<b>9</b>
<b>V-2- REGLES DE PRODUCTIONS</b> .....	<b>10</b>
<b>V-2-1- Sélection</b> .....	<b>10</b>
<b>V-2-2- Multiplication-Accoupage :</b> .....	<b>10</b>
<b>V-2-3 - Alimentation</b> .....	<b>11</b>
Matières premières .....	12
Additifs .....	12
Aliments médicamenteux : .....	12
<b>V-2-4- Elevage</b> .....	<b>13</b>
V-2-4-a - Provenance des volailles .....	13
V-2-4-b- Bâtiments .....	14
V-2-4-c - Elevage : .....	16
V-2-4-d - Accès au parcours .....	17
V-2-4-e - Conditions sanitaires : .....	17
V-2-4-e - Enlèvement de la bande : .....	18
<b>V-2-5-Ramassage et transport</b> .....	<b>18</b>
<b>V-2-6- Abattage :</b> .....	<b>19</b>
<b>V-2-5-8-Conditionnement</b> .....	<b>22</b>
Cas de séparation des fonctions d’abattage et de conditionnement.....	23
<b>V-2-9 – Découpes et conditionnement</b> .....	<b>23</b>
Présentations possible des découpes : .....	24
Conditionnement des découpes : .....	24
<b>V-2-10- Surgélation</b> .....	<b>25</b>
<b><i>VI - ETIQUETAGE</i></b> .....	<b>26</b>
<b><i>VII – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D’EVALUATION</i></b> .....	<b>27</b>



<b>N° de label</b>	<b>LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>		<b>Pages : 3/34</b>

<b><i>EXIGENCES SPECIFIQUES</i></b> .....	28
<i>1 – Groupement demandeur</i> .....	28
<i>2- Nom du label rouge :</i> .....	28
<i>3- Description du produit :</i> .....	28
3.1 - Description du produit .....	28
3.2 Comparaison avec le produit courant.....	29
ETAPE .....	29
<i>4- Traçabilité</i> .....	29
<i>5 – Méthode d’obtention</i> .....	30
5-1-Sélection.....	31
5-2- Multiplication Accoupage .....	31
5-3-Elevage.....	31
5-4 -Alimentation .....	32
5-5 -Délai limite de consommation : .....	33
<i>6 - Etiquetage :</i> .....	33
<i>7 - Points à contrôler et méthode d’évaluation.</i> .....	33



**N° de label LA / 09/82**

Version du 05/10/09

**Poulet blanc fermier élevé en plein air**

**Pages : 4/34**

## TRONC COMMUN

Toutes les volailles fermières label rouge détenues par Séquoia sont concernées par ce tronc commun.

### I – GROUPEMENT DETENTEUR:

SEQUOIA  
Tartifume  
47 260 Coulx  
Tél : 05-53-88-91-92  
Fax : 05-53-88-92-59  
E-mail : [info@se-quoia.fr](mailto:info@se-quoia.fr)

### II – NOM DU LABEL ROUGE :

Le nom de chaque produit est mentionné dans les fiches label

### III – DESCRIPTION DU PRODUIT :

Chaque label fait l'objet d'une description précise dans sa fiche produit

### IV – TRACABILITE :



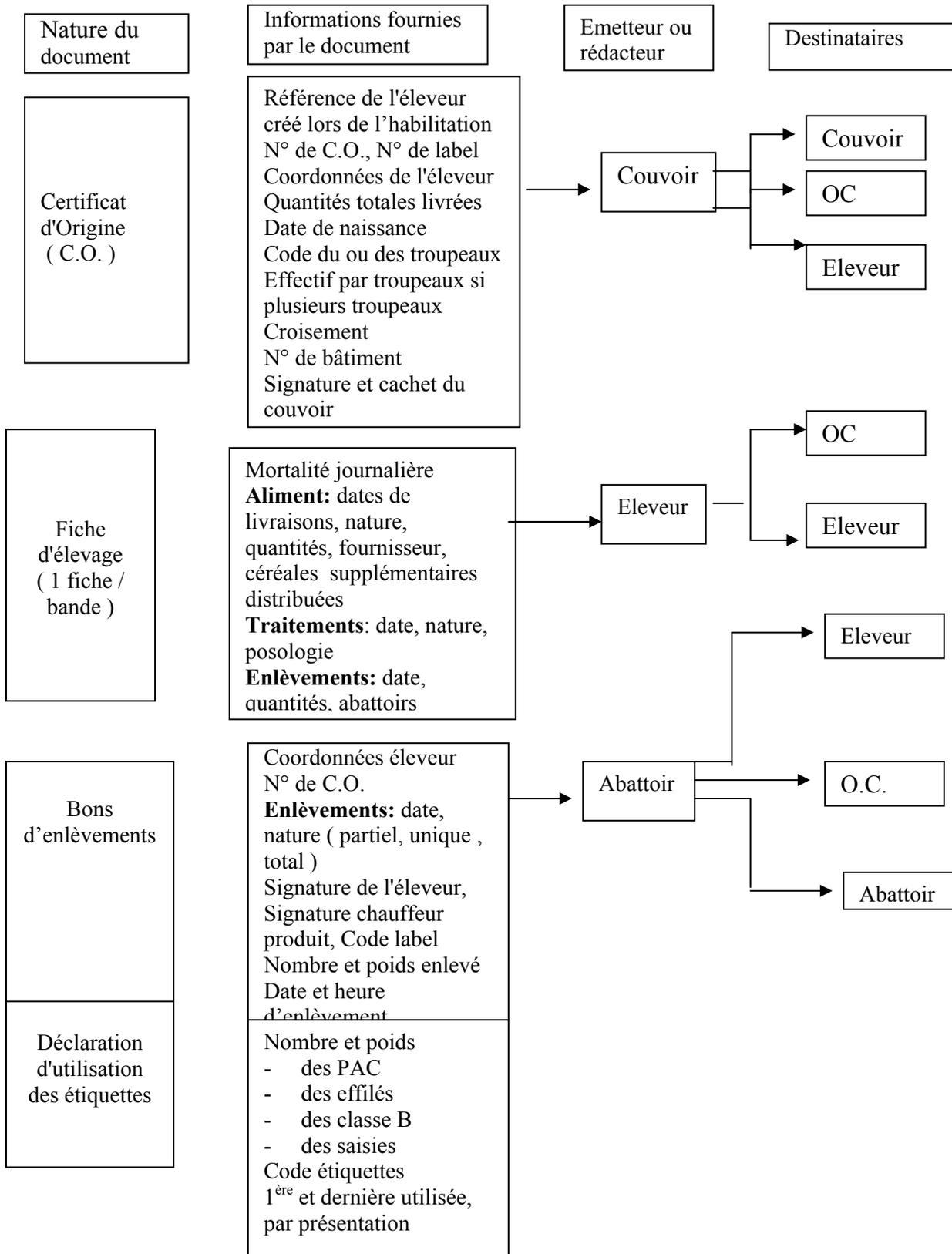
**N° de label LA / 09/82**

Version du 05/10/09

**Poulet blanc fermier élevé en plein air**

**Pages : 5/34**

**IV-1-Schéma synthétique de traçabilité**



	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 6/34</b>

**IV-2- Points de maîtrise de la traçabilité:**

ETAPE	POINT DE MAITRISE OU DE CONTROLE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
<b>Sélection</b> Livraison souches parentales	Identification souche	Délivrement d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
<b>Multiplication</b> Elevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
<b>Ponte</b>	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés.  Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte  Cahier de couvoir
<b>Accoupage</b> Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur.  Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
<b>Eclosion</b>	Identification des œufs	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet.	Cahier de couvoir
<b>Livraison</b>	Identification des bandes de volailles  Traçabilité	Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.  Identification des caisses prêtes à la livraison.  L'accoureur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label  Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	Cahier de couvoir  Instructions  C.O. Facture
<b>Elevage</b> Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 7/34</b>

ETAPE	POINT DE MAITRISE OU DE CONTROLE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établit un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label, - le nombre de volailles enlevées, - le nombre de cages pleines, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. ( Bon d'enlèvement Partiel)
<b>Transport à l'abattoir</b>	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. ( Bon d'enlèvement Partiel)
<b>Abattage</b> Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O. )	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. ( Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
<b>Découpe</b> Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir  Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir  Certificat de cession

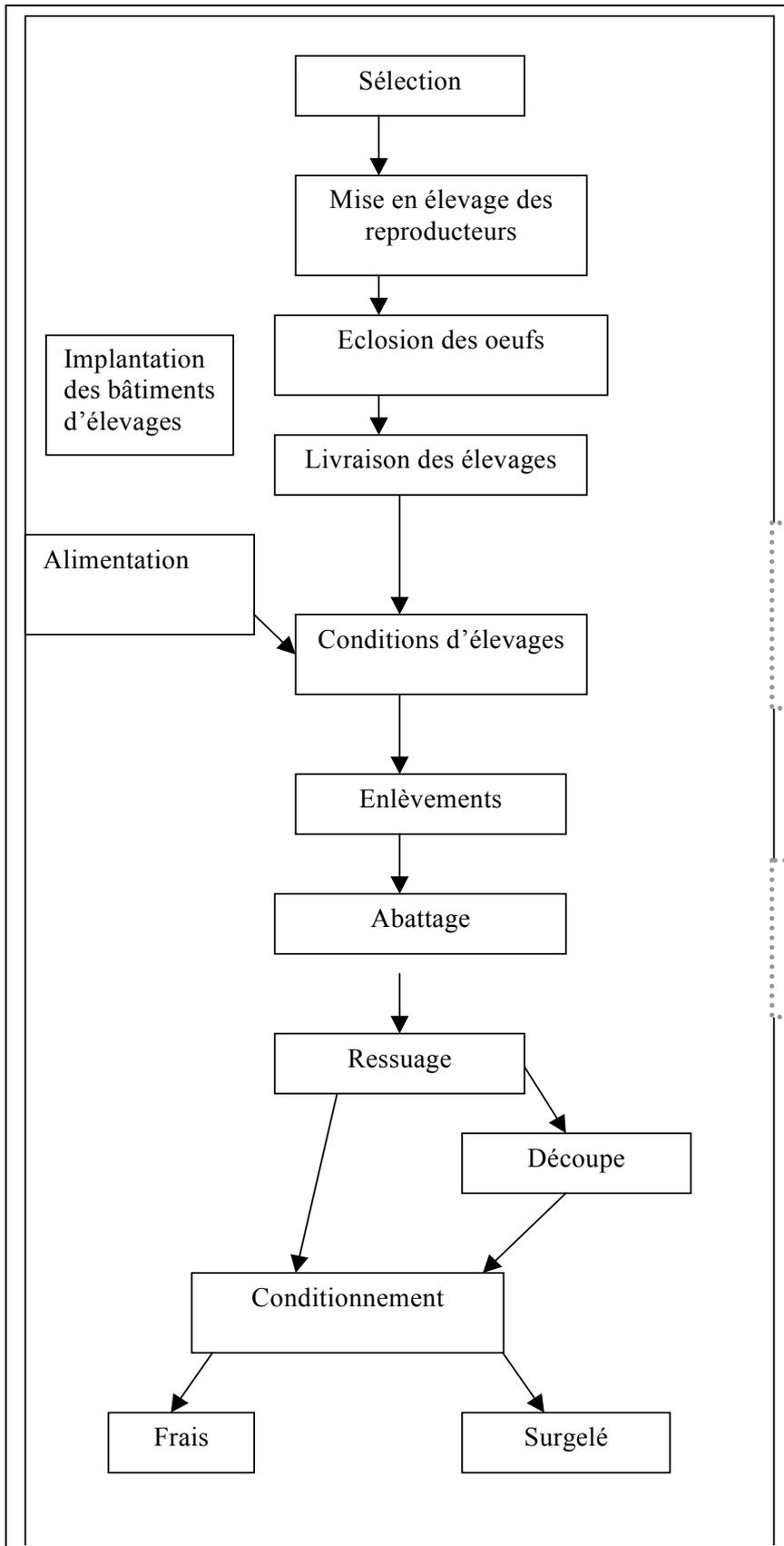
	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 8/34</b>

ETAPE	POINT DE MAITRISE OU DE CONTROLE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
<b>Découpe (suite)</b> Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, ... La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - un numéro de lot.	Fiche de lot  Dossier d'habilitation  Etats de fabrication
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
<b>Surgélation</b> Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement.  Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot  Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
<b>Expédition</b> Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénomination et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	



## V - METHODE D'OBTENTION

### V – 1-SCHEMA DE VIE



#### **Implantation des bâtiments :**

Superficie des sites d'exploitation,  
Taille, structure des bâtiments et des parcours

#### **Sélection:**

Souche à croissance lente, rustiques

#### **Accouage:**

3 croisements de souches  
Poids des œufs incubés  
Conformités des poussins à livrer  
Délai entre éclosion et livraison

#### **Élevage:**

Conduite en bande, Densité,  
Conditions d'élevages  
Age d'accès au parcours  
Durée d'élevage, Vide sanitaire

#### **Alimentation:**

Alimentation 100% végétale, minérale et vitamines, Taux de céréales minimum  
Respect plan d'alimentation et incorporation de chaque ingrédient

#### **Enlèvement:**

Age d'abattage , Distance élevage - Abattoir

#### **Abattoir:**

Agrément CEE ,  
Conformité des carcasses (saignage, plumage ) Délai de ressuage

#### **Découpe:**

Température  
Délai entre abattage et découpe

#### **Conditionnement:**

Respect des poids minimum  
Respect des DLC  
Classe A, Présentation des produits

#### **Surgélation:**

Durée de surgélation  
Délai entre abattage et surgélation  
DLUO

<i>Demande de modification du cahier des charges « LA-07-71 » présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG du 24/07/09</i>		
	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 10/34</b>

## V-2- REGLES DE PRODUCTIONS

### V-2-1- Sélection

C 2 La sélection des et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair

- à croissance lente
- adaptées aux conditions d'élevage en plein air
- le cas échéant, respectant les caractéristiques spécifiques du label considéré

Les oisillons destinés à l'élevage de volailles sont issus de lignées parentales permettant de respecter les objectifs ci-dessous, et ces caractéristiques sont stables dans le temps.

- o croissance lente permettant dans des conditions d'élevage et d'alimentation décrite dans ce cahier des charges d'obtenir à l'âge minimum d'abattage des carcasses correspondant au poids minimum défini dans ces mêmes fiches label
- o rusticité, permettant aux volailles de croître dans des conditions d'élevage en plein air.
- o caractéristiques spécifiques définies dans les fiches label.

C 3 Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel SYSAAF.

Les parentaux utilisés et les croisements obtenus sont définis dans chaque fiche produit.

### V-2-2- Multiplication-Accoupage :

E 1 Les couvoirs appliquent et respectent la charte sanitaire des accouveurs.

E 2 Avant démarrage de l'activité, le couvoir fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur, de sa capacité à respecter le présent cahier des charges ( caractéristiques de chaque label, traçabilité, comptabilité matière,... ). L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure où le couvoir est adhérent à la charte sanitaire et respecte les croisements définis dans les fiches labels spécifiques.

C 4 Afin de respecter l'homogénéité des oisillons livrés en élevage, le poids minimum des œufs mis en incubation est défini dans chaque fiche produit. Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs.

Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.

C 5 Le délai de livraison des oisillons dans les élevages n'excède pas 36 heures après éclosion.

E 3 Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

<i>Demande de modification du cahier des charges « LA-07-71 » présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG du 24/07/09</i>		
	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 11/34</b>

**E 4** Les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes :

- vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,
- ombilic cicatrisé,
- absence de signe pathologique

### **V-2-3 - Alimentation**

**E 5** Les usines d'aliments sont habilitées avant démarrage de l'activité par l'organisme certificateur à la demande de l'Organisme de défense et de Gestion. L'organisme de Certification s'attachera à vérifier la capacité de l'usine d'aliment à répondre au présent cahier des charges et fiches spécifiques label.

La fabrication d'aliments à la ferme consiste en une reconstitution d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label.

**E 6** Les éleveurs, fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage :

- le date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur
- le fournisseur d'aliment complémentaire, ( il doit être adhérent de l'organisme de défense et de gestion).

Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant:

- le nom du fournisseur de complémentaire
- les dates de fabrication ;
- le type d'aliment fabriqué (démarrage - croissance - finition - préabattage)
- les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange
- la quantité totale fabriquée
- les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage

#### Plan d'alimentation :

La mise en place des programmes alimentaires, appelée "plan d'alimentation", s'adapte aux périodes de développement des volailles: démarrage, croissance- finition pré-abattage (dans le cas d'aliment soumis au retrait )

**E 7** Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et Organisme certificateur ses plans d'alimentations et formules d'aliments théoriques. Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent:

- période de distribution
- poids théorique d'aliments consommés durant la période
- pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment
- le % de chaque composant

<i>Demande de modification du cahier des charges « LA-07-71 » présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG du 24/07/09</i>		
	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 12/34</b>

### Matières premières

C 6 Les matières premières utilisées dans l'alimentation sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers, des minéraux et des vitamines.

Liste positive des matières premières utilisables dans les différents labels

- Graines de céréales, leurs produits et leurs sous produits.
- Graines ou fruits oléagineux, produits et sous produits : Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
- Graines de légumineuses, leurs produits et sous produits.
- Tubercules et racine, produits et sous produits : betteraves, pommes de terres
- Fourrage grossier : Luzerne et ses dérivés.
- Autres plantes, produits et sous produits: mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines
- Produits laitiers : lait , babeurre, lactosérum
- Minéraux.

C 7 Le taux de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

Chaque fiche produit définit les taux d'incorporations des matières premières.

### Additifs

C 8 Les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation avec les restrictions :  
- additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants

### Aliments médicamenteux :

C 9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

C 10 Pour tous les poulets, chapons, poulardes, et les dindes le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %.

Pour les pintades, chapons de pintades, le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70 %.

C 11 Chaque fiche produit fixe les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation. Le taux minima de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et sous produits de céréales. Le pourcentage des sous produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble des céréales et sous produits de céréales.

<i>Demande de modification du cahier des charges « LA-07-71 » présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG du 24/07/09</i>		
	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 13/34</b>

## **V-2-4- Elevage**

**E 8** Avant toute mise en place, l'organisation de production fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur sur sa capacité à respecter le présent cahier des charges :

- caractéristiques de chaque label,
- traçabilité,
- planification conforme aux règles définies dans le cahier des charges.

L'organisation chargée de la planification diffuse à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter ( chauffage, abreuvement, ventilation, ....).

### **V-2-4-a - Provenance des volailles**

**C 12** Les volailles proviennent de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Les croisements de souche référencés sont définis dans chaque fiche produit.

**C 13** Pour un même label, le nombre total de produits terminaux autorisé est limité à trois, et proviennent d'une même catégorie.

#### Essais de croisement de souches :

➤ *Procédure lorsque la souche est reconnue dans le référentiel SYSAAF et respecte les caractéristiques finales du cahier des charges:*

- Demande d'essai de l'adhérent à l'Organisme de Défense et de Gestion, préalablement à la mise en place, en fournissant les éléments suivants :
  - o Eleveur, site, ou l'essai aura lieu, nombre d'animaux mis en place pour l'essai, souche en essai,.....et les caractéristiques du lot mis en comparaison
  - o Motivation de l'essai
  - o Résultat de l'essai et les éléments de comparaison
- Les essais ne devront pas dépasser 10 % de la production mise en place par l'ODG, et ne pourront durer au delà de 1 an.
- l'ODG informera l'Organisme Certificateur des essais.

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 susceptible de montrer que cette modification n'altère pas la régularité du produit issu du même numéro de label.

**C14** Dans un bâtiment, on ne peut trouver qu'une seule bande, ensemble de volailles répondant à un même statut sanitaire .

**C15** Sur un même site d'élevage, il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Cependant, il est toléré trois âges au plus par espèce. Dans ce cas, un écart de 3 semaines minimum entre les mises en places doit être respecté, sauf si les volailles présentent une différence morphologique visible à l'œil nu comme la couleur de plume ou la



N° de label LA / 09/82

Version du 05/10/09

Poulet blanc fermier élevé en plein air

Pages : 14/34

caractéristique cou-nu, ou si les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment. Dans ces conditions, l'identification est différente, les certificats d'origines seront spécifiques.

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.

### V-2-4-b- Bâtiments

#### Caractéristiques des bâtiments

C 16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles de chair fermière Label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles d'un site sont destinés à l'élevage label, 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. Ainsi une exploitation collective peut comporter un site dédié au label, et un autre à une production de volailles standard.

E 9 Deux types de bâtiments sont admis :

- Bâtiments < 150 m<sup>2</sup> fixes ou mobiles
- Bâtiments < 400 m<sup>2</sup>

Exposition des bâtiments :

- o L'implantation des bâtiments tient compte de la topographie du site d'élevage et favorise en tout état de cause la sortie des volailles sur le parcours.
- o Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est :
  - exposé de préférence Sud/Sud-Est,
  - ou adossé aux pluies et vents dominants.
  - ou protégé des vents dominants par des haies

C 17 Les bâtiments sont dotés :

- d'une isolation,

Pour les structures légères, les pignons doivent être en dur, avec des portes d'ouvertures rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirure, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement ( les bâches noires ne sont pas autorisées ). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne fasse pas mèche et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.

- d'une ventilation et d'une aération suffisante pour éviter la condensation.

Pour les bâtiments de moins de 150 m<sup>2</sup>, la ventilation peut être assurée par les pignons.

- d'ouvertures translucides pour assurer un éclairage naturel dans la journée.
- de matériaux facilitant le nettoyage et la désinfection des bâtiments.

<i>Demande de modification du cahier des charges « LA-07-71 » présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG du 24/07/09</i>		
	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 15/34</b>

Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage, les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire.

☞ Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation :

Celui-ci doit être clos et comporter deux parties appelées « zone propre » (intérieur) et « zone sale » (extérieur), séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobile, un autre revêtement permettant une grande qualité de nettoyage et de désinfection des sols ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) une tenue spécifique pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m<sup>2</sup> doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et des pédisacs spécifiques pour le bâtiment ; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

☞ Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.

- C 18 Tous les bâtiments d'élevage label > à 150 m<sup>2</sup> construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon. Pour les bâtiments de taille inférieure à 150 m<sup>2</sup>, la distance entre les bâtiments est de :
- 10 mètres pour les bâtiments fixes
  - 5 mètres minimum pour les bâtiments mobiles

- C 19 Les parcours sont situés face aux trappes. La profondeur du parcours placé à l'équerre est au moins égale à une fois la longueur totale du bâtiment. Pour les pintades, le parcours peut être remplacé par une volière. Celle-ci est au moins le double de surface du bâtiment, la hauteur est supérieure à 2 mètres. Le bâtiment et/ou la volière sont pourvus de perchoirs utilisables par les pintades et dont la longueur est au moins égale à 100 mètres pour 1000 oiseaux.

La surface du parcours par volaille est définie dans les fiches label.

- C 20 Chaque bâtiment n'excède pas 400 m<sup>2</sup> de surface de production, et sa largeur n'excède pas 9 mètres. Les bâtiments sont munis de trappes pour permettre aux volailles d'accéder au parcours.
- Longueur minimale : 4 mètres linéaires pour 100m<sup>2</sup> de surface de bâtiment.
  - Hauteur minimale 0,35 mètres minimum

### **Utilisation du bâtiment**

- C 21 Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par un organisme certificateur avant mise en élevage du premier lot de volailles.

	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 16/34</b>

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

A compter du 29<sup>ème</sup> jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles

**C 22** La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair label rouge ne peut dépasser 1600 m<sup>2</sup> par site d'exploitation. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par exploitation à la mise en place ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définies dans les fiches espèces. Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en élevage.

Toute exploitation de type collectif tel que GAEC ou toute autre forme juridique doit être dirigée par un exploitant agricole à titre principal. Dans ce type d'exploitation, deux sites d'élevage bien séparés et répondant chacun à ce critère d'effectif maximal sont autorisés. Ces sites d'élevages labels sont distants de 100 mètres au minimum.

#### **V-2-4-c - Elevage :**

**C 23** Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et jusqu'au crépuscule.

**E 10** La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m<sup>2</sup> utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m<sup>2</sup> rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.

**C 24** La densité à respecter est définie dans chaque fiche produit. Elle prend en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage. Il n'est pas autorisé de compléter en cours d'élevage un lot touché par une mortalité.

**C 24** Les oisillons sont mis en élevage sur de la paille ou autres matériaux, en quantité suffisante pour leur garantir un maximum de confort. Cette litière doit être tenue sèche et souple durant toute la durée de l'élevage, il sera parfois utile de la renouveler.

**E 11** Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.

Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée à l'ambiance dans le bâtiment ( température ventilation), à l'état de la litière, aux modifications de comportement des animaux.



N° de label LA / 09/82

Version du 05/10/09

Poulet blanc fermier élevé en plein air

Pages : 17/34

Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières seront effectuées pour s'assurer de la bonne croissance des volailles.

**E 12** Toutes les informations concernant la bande en cours seront présents dans le sas d'exploitation ou sanitaire :

- Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons
- Bon de livraison aliments et étiquettes
- Ordonnances
- Fiche d'élevage

#### **V-2-4-d - Accès au parcours**

**C 25** L'accès au parcours ( ou à la volière le cas échéant ) est obligatoire pour toute les volailles sous label. Le parcours est non encombré et réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

**C 26** Le parcours est couvert en majeure partie de végétation, ( plantes, arbustes, arbres ), sauf dans le cas des volières).

Afin de favoriser la sortie des volailles sur la parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.

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

**C 27** La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines. Pour les bâtiments mobiles, les cabanes seront déplacées au minimum de 80 mètres ou auront un parcours distinct de la bande précédente.

L'âge d'accès des volailles au parcours ou à la volière et la surface du parcours par volailles est défini dans les fiches label.

#### **V-2-4-e - Conditions sanitaires :**

##### **Traitement :**

**C 29** Lors des 10 derniers jours avant abattage, aucun traitement soumis à la prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles. L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

##### **Vide sanitaire**

**C 30** Le nettoyage et la désinfection doivent être réalisés le plus rapidement possible après l'enlèvement des volailles et en tout état de cause au plus tard dans les 7 jours qui suivent l'enlèvement.

Le vide sanitaire doit être de 14 jours minimum ( lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons ).

Demande de modification du cahier des charges « LA-07-71 » présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG du 24/07/09		
	N° de label <b>LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 18/34</b>

Dans le cas de bandes d'âges différents conformément au point C15 un vide sanitaire de 14 jours total minimum par espèce doit être effectué une fois /an.

**E 13 La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.**

#### **V-2-4-e - Enlèvement de la bande :**

C 31 Les volailles sous label sont abattues sans dérogations possibles à partir de l'âge défini sur chaque fiche produit. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance, jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

C 32 Les volailles sont mises à jeun au moins 5 heures avant l'enlèvement. L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

**E 14 L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.**

#### **V-2-5-Ramassage et transport**

C 33 Le faible niveau de stress est un élément important de la qualité finale du produit. Lors du transport, la conduite est souple: les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.

**E 15** Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter le présent référentiel, aussi bien le respect des exigences de transport que leur maîtrise, et éviter toute cause de stress pour les animaux.

C 34 La distance entre élevage et abattoir est inférieure à un rayon de 100 km, ou la durée du transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs est disponible.

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

- le temps total de chargement et de transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 heures
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues ( type de cages, densité de transport ( kg/m<sup>2</sup>...)

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère. Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.

Les heures de départ de l'élevage et l'arrivée à l'abattoir sont enregistrées sur le bon d'enlèvement.

<i>Demande de modification du cahier des charges « LA-07-71 » présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG du 24/07/09</i>		
	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 19/34</b>

### **V-2-6- Abattage :**

**E 16** Avant tout démarrage de commercialisation de volailles, l'abattoir fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur, de sa capacité à respecter le présent cahier des charges ( caractéristiques de chaque label, traçabilité, comptabilité matière,.....).

### **Attente avant abattage :**

**C 35** Lors de l'attente avant abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives ( chaudes et froides) et des intempéries.

- stationnement à l'ombre l'été
- bâches de protection sur le camion en hiver
- quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai

**C 36** Afin de donner un peu de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage.  
Le délai entre l'enlèvement ( départ de l'élevage ) et l'abattage ne peut excéder 12 heures.

### **Déchargement des cages :**

La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.

**C 37** Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiées au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

**C 38** Les volailles labellissables sont abattues en priorité, et en aucun cas après des poules.

### **Accrochage :**

**C 39** L'accrochage doit être effectué dans la pénombre avec une ambiance calme, une manipulation des volailles en douceur.

Les volailles mortes avant accrochage sont écartées du process d'abattage.

Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.

### **Anesthésie - Saignage:**

L'anesthésie s'effectue dans la pénombre, sur des volailles calmes Le délai entre l'accrochage et l'anesthésie permet aux volailles de retrouver leur calme.

L'anesthésie doit permettre l'étourdissement des animaux sans donner la mort.

**C 40** La saignée doit s'effectuer au minimum 5 secondes après l'anesthésie. Elle doit être complète et réalisée dans une durée minimale :

- 1,2 Kg > carcasses < 2,2 Kg                      1 minute
- carcasses > 2,2 Kg                                      1 minute 30



<b>N° de label</b>	<b>LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>		<b>Pages : 20/34</b>

Lorsque la saignée est automatisée, un opérateur situé au niveau de l'appareil de saignée contrôle et corrige si nécessaire la qualité de la saignée.

**Echaudage plumaison**

L'échaudage doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. La température d'échaudage est comprise entre 49°C et 54°C, et sa durée est d'environ 2 minutes. L'abattoir devra mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

**Eviscération ou effilage**

L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit.  
 Pour une présentation en PAC, l'éviscération doit être complète, sans déchirement de la peau, il est toléré la présence des reins.

**Procédé d'abattage rituel Halal.**

L'abattage rituel Halal est autorisé pour toute les volailles fermières de ce cahier des charges.

Deux techniques d'abattages rituels Halal sont tolérées :

**Méthode 1 :**

ETAPES DE PROCESS	CARACTERISTIQUES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES
ANESTHESIE	PRESENCE	Réglage de l'anesthésie	Etourdissement des animaux sans donner la mort
SAIGNEE	MANUELLE – pratiqué par un sacrificateur musulman habilité	La chaîne, les instruments et les outils.	La plus complète possible, et durant une minute au minimum

**Cette méthode n'a pas de différences significatives hormis la saignée effectuée manuellement par un sacrificateur.**

**Méthode 2 :**

ETAPES DE PROCESS	CARACTERISTIQUES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES
ANESTHESIE	ABSENCE		
SAIGNEE	MANUELLE – pratiqué par un sacrificateur musulman habilité	La chaîne, les instruments et les outils.	La plus complète possible, et durant une minute au minimum

<i>Demande de modification du cahier des charges « LA-07-71 » présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG du 24/07/09</i>		
	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 21/34</b>

**Cette méthode ne prévoit pas l'endormissement des volailles, dans ce cas l'abattoir prévoit des mesures dans une procédure pour limiter l'agitation et la souffrance avant la saignée.**

Les produits abattus selon ces deux rituels portent la mention Halal.

Aucune autre étape du process n'est modifié lors d'abattages selon le rituel Halal.

### Tri des carcasses-classement.

**C 41** Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncés ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir :

- après plumaison et éviscération
- avant l'entrée en ressuage
- au moment du conditionnement

**C 42** Les carcasses de volailles sous label peuvent être présentées effilées, éviscérées ( prêtes à cuire), ou selon iun mode traditionnel défini réglementairement.

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

- critères de présentation : Classe A
- poids minimum PAC ou effilé : voir fiche produit
- couleur conforme à celle définie dans les fiches labels

Les volailles PAC sont bridées. Le bridage doit être réalisé afin d'apporter une parfaite symétrie de la carcasse.

Pour la découpe, les carcasses peuvent présenter des défauts s'ils ne nuisent pas à la présentation des morceaux après découpe et parage.

### Ressuage

**C 43** L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage des volailles. Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

La descente en température des produits doit être progressive, aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses.



N° de label LA / 09/82

Version du 05/10/09

Poulet blanc fermier élevé en plein air

Pages : 22/34

Pour atteindre une température à cœur inférieure à 4°C, la durée du ressuage en fonction du poids de la carcasse est au minimum :

- carcasses < 1,2 Kg 1 heures
- 1,2 Kg > carcasses < 1,8 Kg 1,30 heures
- carcasses > 1,8 Kg 2 heures

Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale, pas de suintement, d'eau ou de sang.

- C 44 La réalisation du vide total du ressuage pour le nettoyage et la désinfection doit être effectuée au moins une fois par jour pour les installations à ressuage et stockage séparés. Pour les autres installations, il faut prévoir un vide total au moins une fois / semaine. Des procédures de l'abattoir doivent décrire la méthode pour répondre à ce critère.

### V-2-5-8-Conditionnement

- E 17 Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.

Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits

Elles requièrent donc un dernier tri.

- aspect de la peau ( coloration adaptée au label )
- poids minimum défini dans chaque fiche produit
- absences de défauts majeurs nuisant à la présentation ( ampoules, nécroses, hématomes, griffures,..... )

- C 45 Chaque carcasse fait l'objet d'un numéro de traçabilité individuel, présent soit :
- sur l'étiquette commerciale
  - sur une étiquette comportant le n° de label, le n° de traçabilité, l'estampille, pour les produits destinés à la Restauration Hors Domicile( RHF ) . Le colis devra comporter dans ce cas une étiquette produit avec toutes les caractéristiques communicantes définies dans chaque fiche produit.

- C 46 La DLC ou la DLUO maximale est définie dans les fiches labels.

- C 47 Les volailles sont présentées à la vente :
- Effilées
  - Prêtes à cuire, éviscérées avec ou sans abats.

### Modes de conditionnement :

Produit Nu : Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle ( étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.

<i>Demande de modification du cahier des charges « LA-07-71 » présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG du 24/07/09</i>		
	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 23/34</b>

Produits sous film: Le film doit assurer une étanchéité parfaite.  
Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon  
Les étiquettes numérotées individuellement sont apposées de manière à ne pas être pliées, et sont visibles du consommateur.

### **Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement**

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement n'est possible qu'avec des ateliers déjà habilités.

Cette opération n'est réalisable qu'une fois l'ODG et/ou l'organisme de contrôle informé :

- à chaque fois lorsque l'opération est temporaire ( cas du dépannage )
- avant démarrage lorsque cette séparation est régulière ou permanente.

Les opérations de ressuage, d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation ou DLUO sont effectués 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 peuvent l'occulter ni la détruire.

Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés, et des modalités d'identification.

Afin d'éviter toute erreur, le certificat de transfert doit comporter au minimum:

- nom du producteur
- n° de certificat d'Origine
- date d'abattage et la date limite de consommation maximale ou DLUO.
- Numéro de label

- C 48 Le transporteur qui transfère les carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement est habilité pour le transport froid. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilités.

### **V-2-9 – Découpe et conditionnement**

Cette opération consiste en la préparation d'unité de ventes pour le consommateur, et non les opérations effectuées en présence du consommateur.

- E 18 Avant tout démarrage de commercialisation de volailles label, l'atelier de découpe fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur, de sa capacité à respecter le présent cahier des charges ( caractéristiques de chaque label, traçabilité, comptabilité matière ).

	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 24/34</b>

- C 49 Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël.
- C 50 L'organisation de l'atelier de découpe doit permettre de séparer dans le temps et/ou l'espace les opérations de découpe des volailles label de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles de label différents selon les conditions suivantes :
- séparation entre des différents lots de volailles label par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 seconde.
  - Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volailles label.
- C 51** La température de la salle doit être inférieure ou égale à 10°C  
Les volailles respectent le délai minimum de 6 heures entre l'entrée en ressuage et la découpe , et en tout état de cause ne peuvent être découpée qu'une fois une température à cœur inférieure ou égale à 4°C.

Le délai maximum entre l'abattage et la mise en découpe est de 72 heures maximum.

La découpe automatisée est autorisée uniquement si les volailles sont réparties par calibre de poids. 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 parés si nécessaire ( suppression des excès de gras ou de peau, des bords en dents de scies, ....)

### **Présentations possible des découpes :**

Les présentations autorisées à la vente sont celles de la réglementation en vigueur. Tout autre présentation que celles d'ores et déjà approuvées par la réglementation sont possibles après approbation de l'organisme de défense et de gestion et l'organisme certificateur.

L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A.

- C 52 Les découpes doivent être notamment :
- exemptes de toutes matières étrangères,
  - exempte de toute odeur étrangère
  - exemptes de taches visibles de sang.

### **Conditionnement des découpes :**

Demande de modification du cahier des charges « LA-07-71 » présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG du 24/07/09		
	N° de label LA / 09/82	Version du 05/10/09
	Poulet blanc fermier élevé en plein air	Pages : 25/34

C 53 \* Conditionnement en unité de ventes consommateur (barquettes,.....):  
Chaque unité de vente est identifiée individuellement, permettant la traçabilité du produit.

\* découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce

La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage:

- ❖ Etiquette Label Rouge numérotée sur le colis permettant la traçabilité,
- ❖ Etiquette colis mentionne :
  - le nombre de pièces dans le colis
  - la DLC des produits frais ou DLUO des produits surgelés
  - le type des morceaux

A l'ouverture du colis, la DLC ou la DLUO et le n° de lot figurant sur l'étiquette ne devront pas être détruites. Le carton devra être conservé par le client jusqu'à consommation de tous les morceaux du colis.

\* découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce.

La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette sur chaque morceau: Cette étiquette individuelle non réutilisable comporte au minimum:

- . le logo Label Rouge, accompagné du N° de label
- . la dénomination du produit,
- . la DLC ou DLUO. du produit

C 54 Chaque fiche produit définie pour les pièces découpées la date limite de consommation maximale ou date limite d'utilisation optimale dans le cas des surgelés.

## V-2-10- Surgélation

C 84 Les volailles label ne peuvent pas être congelées, elles sont surgelées.

L'atelier de surgélation s'il est différent de l'abattoir fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur, afin de vérifier sa capacité à respecter le présent cahier des charges.

**Dans ce cas un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.**

C 85 L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label de celles des autres volailles. Une procédure doit décrire cette organisation.

C 86 La surgélation doit être effective dans les 24 heures maximum suivant l'abattage, ( jour N, pour jour N+1 ). Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

Les volailles sont surgelés à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie des évaporateurs est compris entre – 35°C et – 40 °C.

Il doit permettre d'atteindre une température de – 18°C dans un délai maximum de :



N° de label LA / 09/82

Version du 05/10/09

Poulet blanc fermier élevé en plein air

Pages : 26/34

Type de produits surgelés	Délai maximum pour atteindre -18°C
Volailles de poids < 1,6 Kg	6 heures
Volailles de poids > 1,6 Kg <2,2 Kg	8 heures
Volailles de poids > 2,2 Kg	12 heures
Découpe de volailles de poids < 1,6 Kg	1,5 heures
Découpe de volailles de poids > 1,6 Kg	2 heures

La surgélation est réalisée par air pulsé sur les pièces entières et les découpes.  
Les produits destinés à la surgélation sont conditionnés, étiquetés.  
La DLUO est définie dans les fiches label.

Stockage : Les volailles surgelées sont stockées à une température de - 18°C.

- C 87 Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit :
- une étiquette précisant les conseils particuliers de conservation et de décongélation de la volaille surgelée.
  - La dénomination de vente complétée par la mention surgelé.
  - Un numéro individuel de traçabilité pour les produits commercialisés à la vente directe
- C 88 Afin de permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et la traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou de comptabilité matière des produits.

## VI - ETIQUETAGE

- E 19 Toute étiquette est soumise à l'organisme de défense et de gestion avant son utilisation par un opérateur .
- E 20 Les éléments suivants sont présents sur l'étiquette sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur.
- Le logo Label Rouge et le numéro d'homologation :  
Logo Label Rouge : dans le respect de la charte graphique  
le numéro d'homologation du cahier des charges, ( défini par la fiche produit ).
  - Les caractéristiques certifiées communicantes :  
Elles sont précédées de la mention : "Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure" ou « caractéristiques certifiées », et décrites dans les fiches produits.
  - L'identification du groupement détenteur du Label :  
L'organisme de défense et de gestion est identifié par son nom, son adresse et son logo
  - Le nom de l'entreprise :  
Nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement.
  - Le nom de l'organisme certificateur :  
Nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse.

	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 27/34</b>

Les produits abattus selon le mode rituel HALAL sont commercialisés avec un étiquetage faisant clairement apparaître la mention de cet abattage rituel.

## VII – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D’EVALUATION

Les principaux points à contrôler :

Points à contrôler spécifiques à la Qualité supérieure

Principaux Points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
<b>PROCESS</b>	Génétique	Souches rustiques à croissance lente définies dans les fiches spécifiques	Documentaire et visuel
	Implantations des bâtiments	Favorise le bien être des animaux Exposition du bâtiment	Visuel
		Bâtiment < 400 m <sup>2</sup>	Visuel + Mesures
		Trappes 4 mètres pour 100 m <sup>2</sup>	Visuel + Mesures
	Elevage	Densité en élevage	Documentaire et visuel
		Age d'accès au parcours	Documentaire et visuel
		Superficie du parcours et aménagement	Visuel + Mesures
Alimentation	Taux minimum de céréales	Documentaire et analyses	
Age abattage	Age minimum d'abattage	Documentaire	
<b>PRODUIT</b>	Classement produit	Poids minimum Présentation produit	Contrôle produit en magasin
	Etiquetage	Utilisation étiquettes validées et conformes.	Documentaire contrôle produit
	Traçabilité tout au long de la chaîne	Maîtrise documentaire à tous les stades de production	Documentaire



<b>N° de label</b>	<b>LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>		<b>Pages : 28/34</b>

## EXIGENCES SPECIFIQUES

### 1 – Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun

### 2- Nom du label rouge :

Poulet blanc fermier, élevé en plein air

### 3- Description du produit :

#### 3.1 - Description du produit

#### Description du produit en élevage :

Le poulet blanc fermier élevé en plein air présente un plumage coloré, des tarses blanches.

Il est élevé en plein air, et abattu à l'âge minimum de 81 jours.

Les poulets blancs fermiers sont nourris avec 80 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, des minéraux et des vitamines

#### Description des produits mis à la vente:

Le poulet blanc fermier élevé en plein air présente une peau de couleur blanche, et une chair rose.

Le poulet blanc fermier élevé en plein air, âgé de 81 jours est commercialisé soit en pièce entière soit en découpe.

↳ Les présentations en pièces entières respectent les critères de la classe A et les poids minimum défini dans le tableau ci-dessous.

↳ Les morceaux de découpe sont issus de carcasses labellisables pouvant présenter des défauts ne nuisant pas à la qualité de la présentation finale des produits.

Ils sont commercialisés sous les différentes formes présentées ci-dessous.

	<b>Poids mini</b>	<b>Nu</b>	<b>Sous Film</b>	<b>Sous-vide ou sous Atmosphère protectrice</b>	<b>Frais</b>	<b>Surgelé</b>
<b>Pièces entières PAC</b>	1 Kg	X	X		X	X
<b>Pièces entières Effilées</b>	1,3 Kg	X	X		X	
<b>Découpe</b>	Issu de poulets de poids labellisable	X	X	X	X	X

#### Caractéristiques bactériologiques :

Résultats d'analyses bactériologiques – Recherche des salmonelles sur les produits morts :

Absence de salmonelle Entéritidis et Typhimurium sur muscle

	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 29/34</b>

### Caractéristiques organoleptiques

Le poulet blanc fermier élevé en plein air présente après cuisson, des saveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

### 3.2 Comparaison avec le produit courant

ETAPE	PRODUITS STANDARD	PRODUITS LABEL ROUGE	Exigences minimum NT
<b>Bâtiments</b>	700 à 1000 m <sup>2</sup> en général	< à 400 M <sup>2</sup> et 9 mètres de large	< à 400 m <sup>2</sup> et 9mètres de largeur
<b>Accoupage</b>	Souche à croissance rapide	T 551, T 557, I657 Souches à croissance lente rustiques	Souche rustique Croissance lente 3 croisements
<b>Elevage</b>			
<b>Type d'élevage</b>	Claustration	Accès à un parcours arboré au plus tard le 42 <sup>ème</sup> jour,	le 42 <sup>ème</sup> jour au plus tard
<b>Densité</b>	20 à 22 poulets au m <sup>2</sup>	11 poulets/m <sup>2</sup> n'excédant pas 25 kg/m <sup>2</sup> ou 20 poulets/m <sup>2</sup> n'excédant pas 40 Kg de poids vif dans les bâtiments mobiles <150 m <sup>2</sup> restants ouverts la nuit	11 poulets/m <sup>2</sup> n'excédant pas 25 kg/m <sup>2</sup> ou 20 poulets/m <sup>2</sup> n'excédant pas 40 Kg de poids vif dans les bâtiments mobiles <150 m <sup>2</sup> restants ouverts la nuit
<b>Durée d'élevage</b>	38-42 jours en moyenne	81 jours minimum	81 jours minimum
<b>Alimentation</b>			
<b>Taux de céréales</b>	Variable selon le cours des céréales	80 % minimum de céréales en moyenne pondérée	75 % de céréales minimum
<b>Quantités d'issus</b>		15 % maximum de sous produits de céréales de l'ensemble céréales +issus	15 % maximum d'issus de céréales
<b>Abattage</b>			
<b>Poids minimum</b>	PAC > 0 ,650 Kg	PAC >1 Kg Effilé > 1,3 Kg	PAC >1 Kg Effilé >1,3 Kg
<b>Conditionnement découpe</b>	Automatisation, cuisses avec parties de dos	Découpe manuelle ou découpe automatisée si les volailles sont réparties par calibre de poids cuisses éjointées, morceaux parés	Découpe manuelle ou découpe automatisée autorisée, si les volailles sont réparties par calibre de poids
<b>DLC Entiers et Découpe</b>	Libre à valider par des analyses	nu et sous film : -10 jours sous vide – sous atmosphère protectrice -14 jours	nu et sous film -10 jours sous vide – sous atmosphère protectrice : -14 jours
<b>DLUO</b>	18 mois	12 mois	12 mois

## 4- Traçabilité

Rubrique détaillée dans le tronc commun



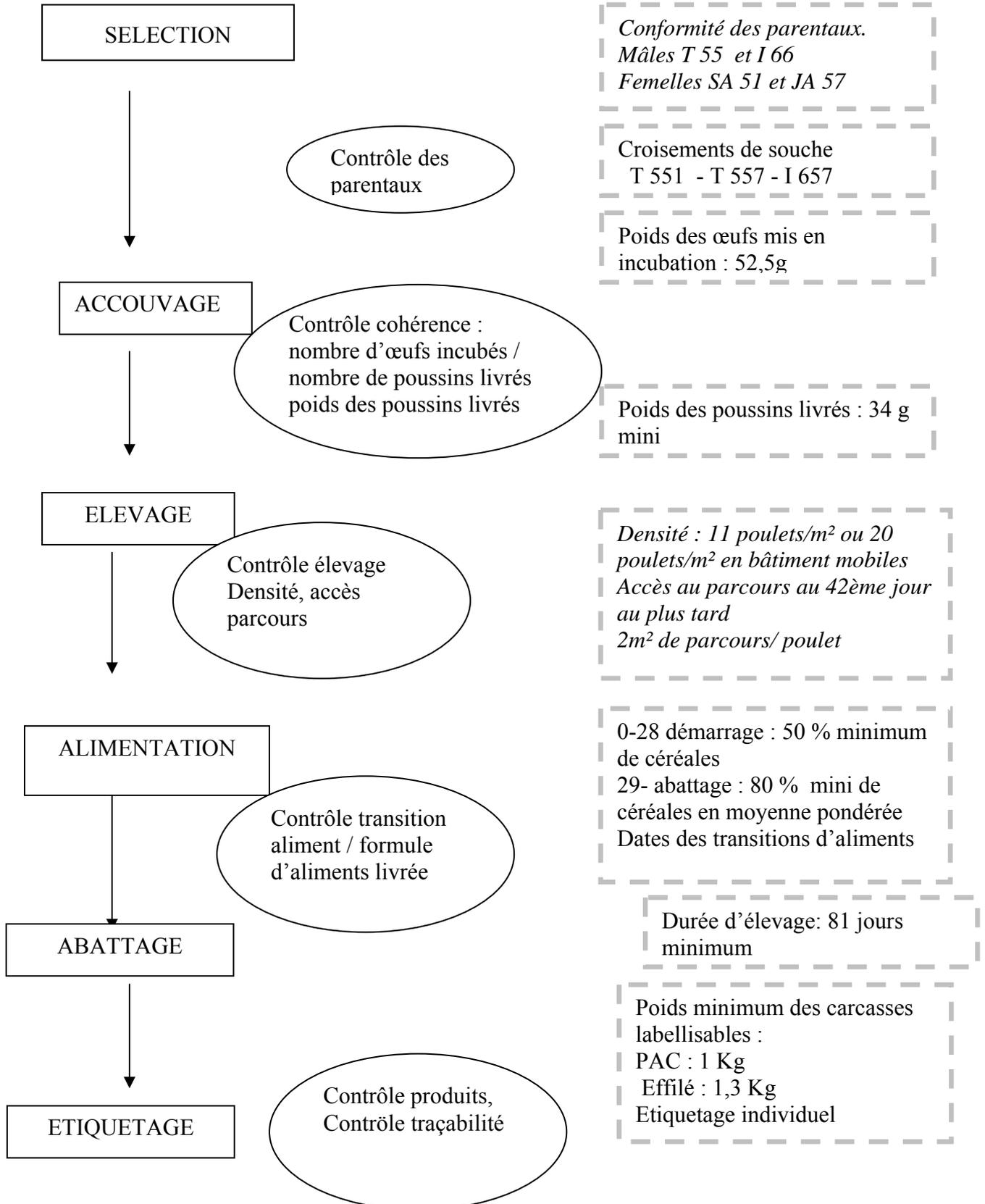
N° de label LA / 09/82

Version du 05/10/09

Poulet blanc fermier élevé en plein air

Pages : 30/34

## 5 – Méthode d'obtention





<b>N° de label</b>	<b>LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>		<b>Pages : 31/34</b>

### 5-1-Sélection

C 3

<b>Caractères dominants</b>		
♂	<b>T 55</b>	<b>I 66</b>
♀		
<b>SA 51</b>	<b>T 551</b>	
<b>JA 57</b>	<b>T 557</b>	<b>I 657</b>

### 5-2- Multiplication Accoupage

C 4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots du label LA 09-82 en élevage, ne seront mis à couvrir que les œufs d'un poids minimum de 52,5 g.

E 4 Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes :

- aux spécifications définies dans les règles communes de production,
- chapitre sélection
- poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g.

### 5-3-Elevage

	<b>Critère</b>	<b>Valeur cible</b>
C 22	Densité en bâtiment fixe	11 poulets/m <sup>2</sup> n'excédant pas 25kg/m <sup>2</sup> de poids vifs à l'âge minimal d'abattage
	Densité en bâtiment mobile <150 m <sup>2</sup>	20 poulets/m <sup>2</sup> n'excédant pas 40kg/m <sup>2</sup> de poids vif dans les bâtiments mobiles <150 m <sup>2</sup> restant ouverts la nuit
C19	Densité sur parcours	2 m <sup>2</sup> /poulet
C 27	Age d'accès au parcours	42 <sup>ème</sup> jours au plus tard
C 31	Durée d'élevage minimum	81 jours

	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 32/34</b>

#### 5-4 -Alimentation

C 11 Les poulets blancs fermiers élevés en plein air sont alimentés avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 80 % de céréales et sous-produits de céréales minimum.

E 7 Plan d'alimentation :

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28 <sup>ème</sup> jour	50 % minimum	0,9 Kg
Engraissement	29 <sup>ème</sup> jour à l'abattage	<b>70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule</b> <b>80 % minimum de céréales et issus en moyenne pondérée</b>	5,5 Kg

C 6 Catégorie des matières premières :

	Démarrage de 0 à 28 jours		Engraissement du 29 <sup>ème</sup> jour à l'abattage	
<b>Total Céréales</b>	<b>50 % minimum</b>		<b>80 % en moyenne pondérée</b>	
Détails des céréales	% Mini	% Maxi	% Mini	% Maxi
Maïs	20		20	
Blé		30	25	
Autres céréales		40		30
Sous produits de céréales		15		15
	<b>Autres végétaux</b>			
Luzerne et ses dérivés	0	7	0	15
Graines ou fruits oléagineux (produits et sous produits)	0	25		20
Graines de légumineuses, produits et sous produits		45		20
Tubercules et racines				
Autres plantes, leurs produits et sous produits		3		3
	<b>Minéraux- Vitamines</b>			
Minéraux vitamines – additifs		6		6

	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 33/34</b>

### 5-5 -Délai limite de consommation :

- C 46 Poulet frais entier nu ou sous film : 10 jours après abattage  
 Découpe nue ou sous film : 10 jours après abattage  
 C 54 Poulet frais entier sous vide ou sous atmosphère protectrice: 14 jours après abattage  
 Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice: 14 jours après abattage  
 C 46 Poulet entier ou découpé surgelé : DLUO 12 mois après abattage

### **6 - Etiquetage :**

#### **E 20 Caractéristiques communicantes :**

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage : 81 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 80 % de céréales minimum

### **7 - Points à contrôler et méthode d'évaluation.**

	Points à Contrôler	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation
<b>PRODUCTION</b>	Souche	T 551; T 557 ; I657	Documentaire et/ou visuel
	Densité bâtiment fixe	11 poulets /m <sup>2</sup>	Documentaire et/ou visuel
	Densité bâtiment mobile	20 poulets /m <sup>2</sup>	Documentaire et/ou visuel
	Densité parcours	2m <sup>2</sup> /poulet	Documentaire et/ou visuel
	Age d'accès au parcours	42 <sup>ème</sup> jour au plus tard	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation	Alimentation 100 % végétale, minérale et vitamine 80 % de céréales et sous produits	Documentaire et/ou Analyses
		15 % maxi de sous produits, de l'ensemble céréales et issus	
	Transition alimentaires	0-28 jours 50 % de céréales 29 <sup>ème</sup> – à l'abattage 80 % minimum de céréales	Documentaire et/ou visuel
	Age d'abattage	81 jours minimum	Documentaire et/ou Visuel
<b>PRODUIT</b>	Poids carcasses	Eviscéré : 1000 g minimum Effilé : 1300 g minimum	Documentaire et/ou Visuel
	DLC entiers et découpe	10 jours pour le nu sous film 14 jours sous-vide ou sous atmosphère protectrice	Documentaire et/ou visuel
	DLUO	12 mois	Documentaire et /ou Visuel
	Qualité Organoleptique	Qualité supérieure en comparaison avec le produit courant	Analyse

*Demande de modification du cahier des charges « LA-07-71 » présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG du 24/07/09*

	<b>N° de label LA / 09/82</b>	Version du 05/10/09
	<b>Poulet blanc fermier élevé en plein air</b>	<b>Pages : 34/34</b>