

« ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERES DES LANDES »

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

« CAILLE JAUNE »


« LA/13/78 »

Caractéristiques certifiées

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage : 42 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 70% minimum de céréales

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**.

Indice	Date	Evolutions	Validation
2	31 août 2009	Modifications suite à évolution de la Notice Technique	Le Président de l'Association Bernard TAUZIA 

AVFL – Cité Galliane - BP 279 – 40 005 MONT DE MARSAN cedex

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.

AVFL	Cahier des charges Label Rouge LA/13/78	Page 2/35
------	---	-----------

SOMMAIRE

PREMIERE PARTIE : TRONC COMMUN

1 Groupement demandeur.....	4
2 Nom du label Rouge	4
3 Description du produit.....	4
4 Traçabilité	4
5 Méthode d'obtention	7
5.1 SCHEMA DE VIE DU PRODUIT.....	7
5.2 SELECTION	15
5.2.1 Objectifs communs aux volailles de chair label	15
5.2.2 Création et maintien des lignées	15
5.2.3 Production des parentaux.....	15
5.2.4 Maîtrise et Contrôle	15
5.3 MULTIPLICATION/ACCOUVAGE.....	16
5.3.1 Cailleteaux fournis	16
5.3.2 Homogénéité des volailles après élevage	16
5.4 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET A LA FERME).....	16
5.4.1 Matières premières utilisées	16
5.4.2 Additifs	17
5.4.3 Aliments médicamenteux.....	17
5.4.4 Phases d'alimentation – plan d'alimentation.....	17
5.5 ELEVAGE	18
5.5.1 Provenance des volailles	18
5.5.2 Les bâtiments	19
5.5.3 Les parcours	21
5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage	21
5.5.5 Enlèvement de la bande	22
5.6 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR	22
5.7 ABATTAGE	22
5.7.1 Attente avant abattage.....	22
5.7.2 Abattage	23
5.7.3 Sélection et pesée des carcasses labellissables.....	23
5.7.4 Ressuage.....	24
5.8 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES.....	24
5.9 SURGELATION	25
6 Etiquetage.....	26
7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation.....	26

AVFL	Cahier des charges Label Rouge LA/13/78	Page 3/35
------	---	-----------

DEUXIEME PARTIE: FICHE PRODUIT

1 Groupement demandeur.....	30
2 Nom du label Rouge	30
3 Description du produit.....	30
3.1 PRESENTATION DU PRODUIT.....	30
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	30
4 Traçabilité	31
5 Méthode d'obtention	31
5.1 SELECTION	31
5.2 MULTIPLICATION / ACCOUVAGE	32
5.3 ALIMENTATION	32
5.4 ELEVAGE	33
5.5 ABATTAGE	34
6 Etiquetage.....	34
7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation.....	34

PREMIERE PARTIE : TRONC COMMUN

1 Groupement demandeur

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES
Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX
Reconnue ODG par la Décision n° CNIGP/LR/STG 2007/120
Téléphone : 05.58.85.45.05
Fax : 05.58.85.45.31
Mail : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2 Nom du label Rouge

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences au label considéré.

3 Description du produit

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences au label considéré.

4 Traçabilité

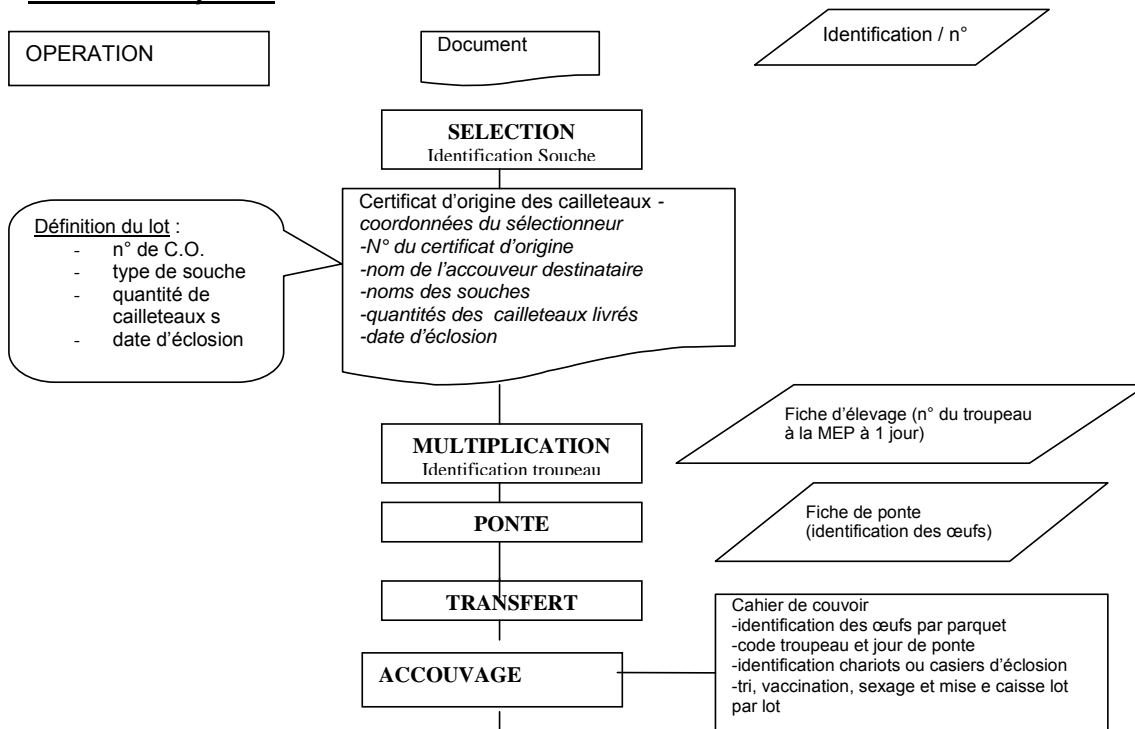
C1 Les procédures de traçabilité des opérateurs permettent à tous les maillons de la filière, du sélectionneur au consommateur, de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire.

Le schéma suivant décrit

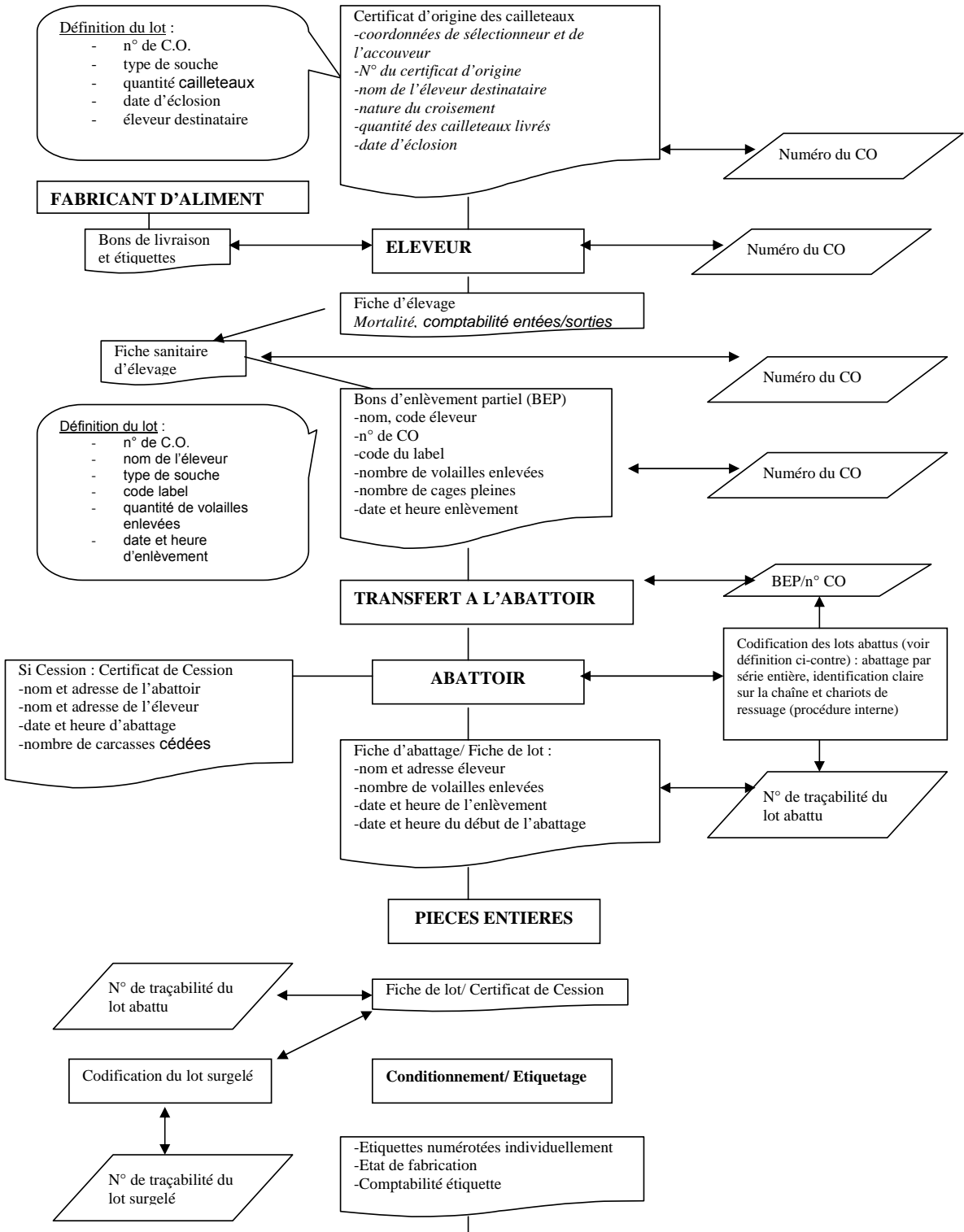
- les modalités d'identification des produits aux différents stades ;
- les documents associés permettant de retrouver les informations tracées.
- Les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes.

Les données de traçabilité sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.

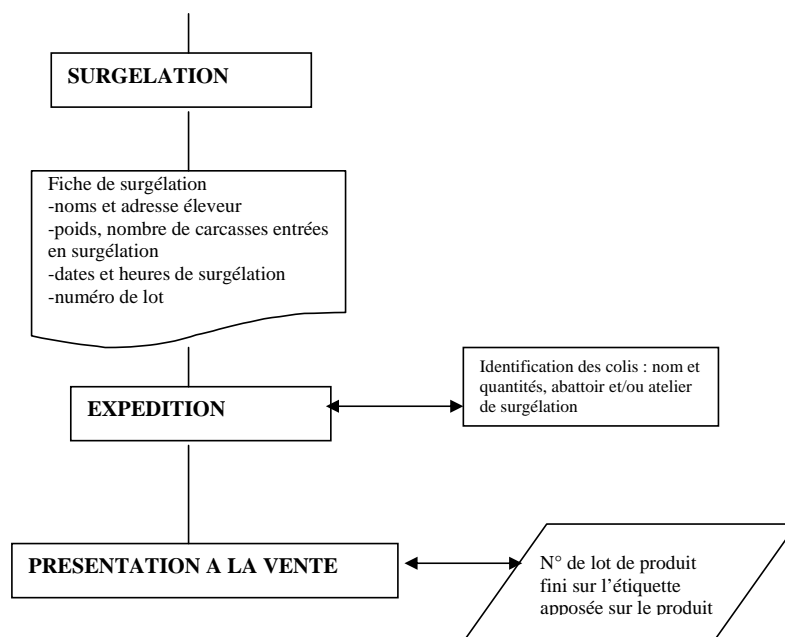
Schéma de traçabilité



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



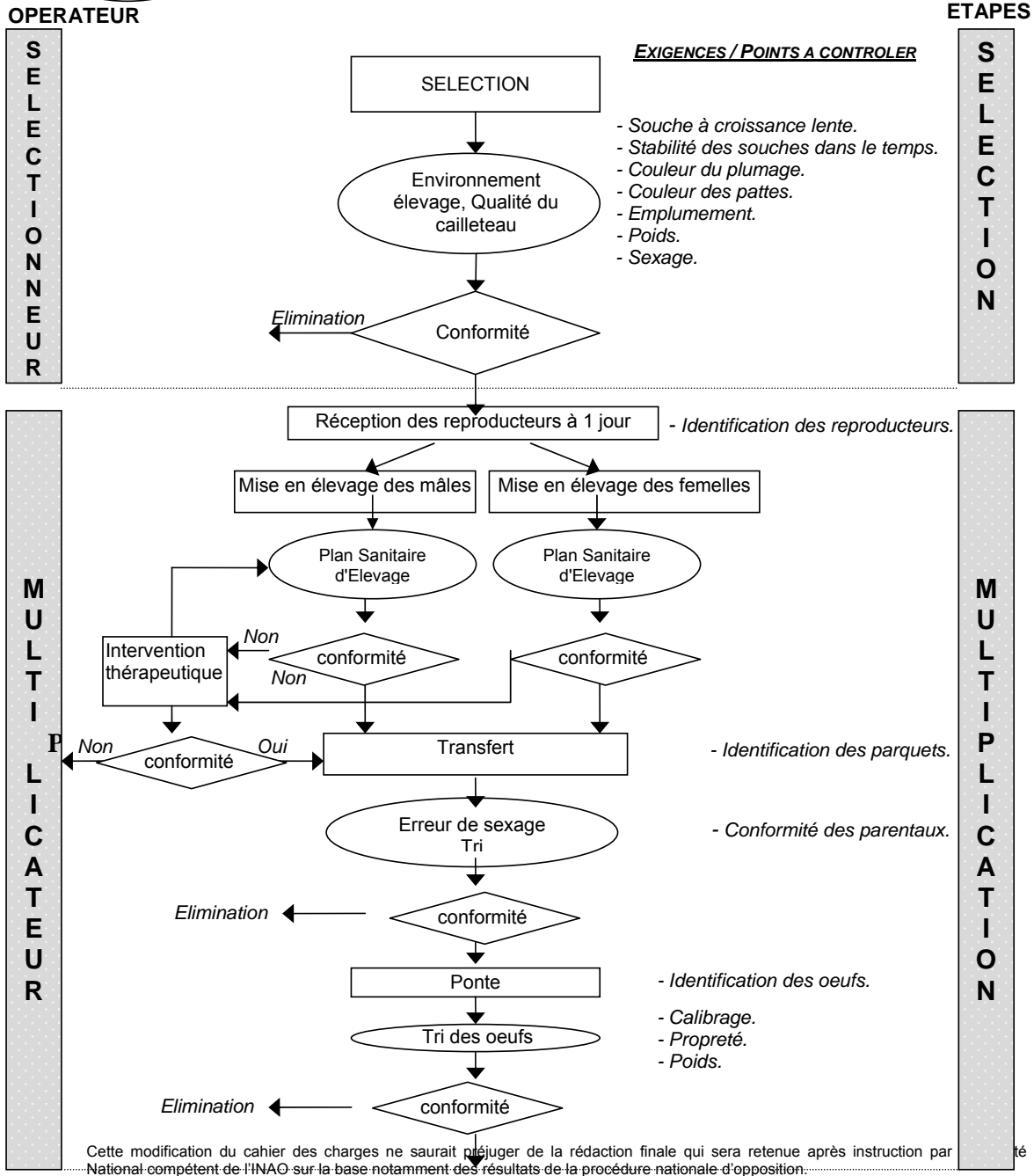
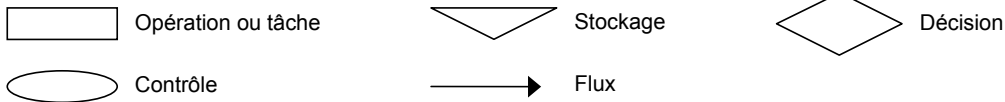
Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.



5 Méthode d'obtention

5.1 Schéma de vie du produit

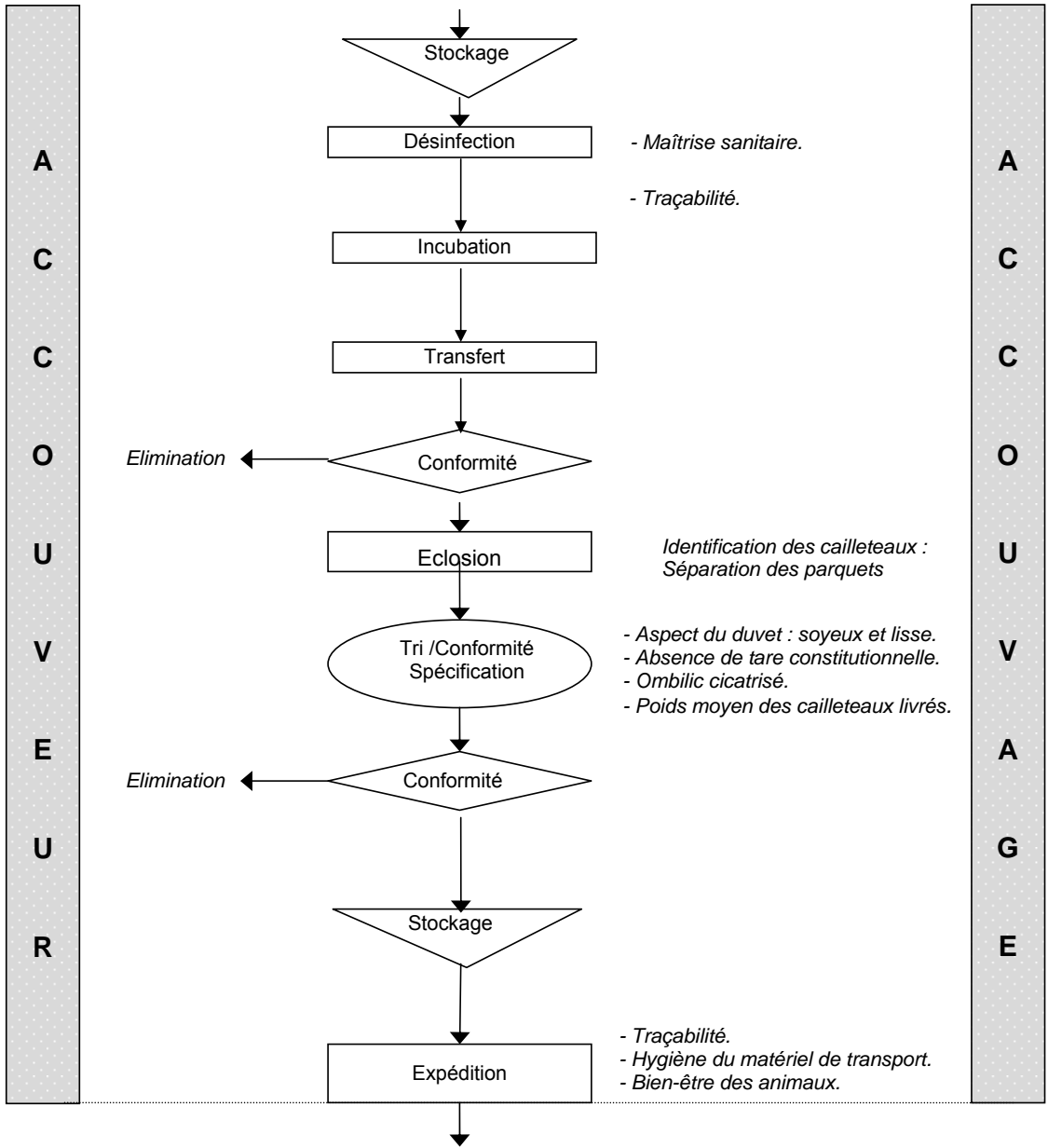
Légende



OPERATEUR

ETAPES

EXIGENCES / POINTS A CONTROLER

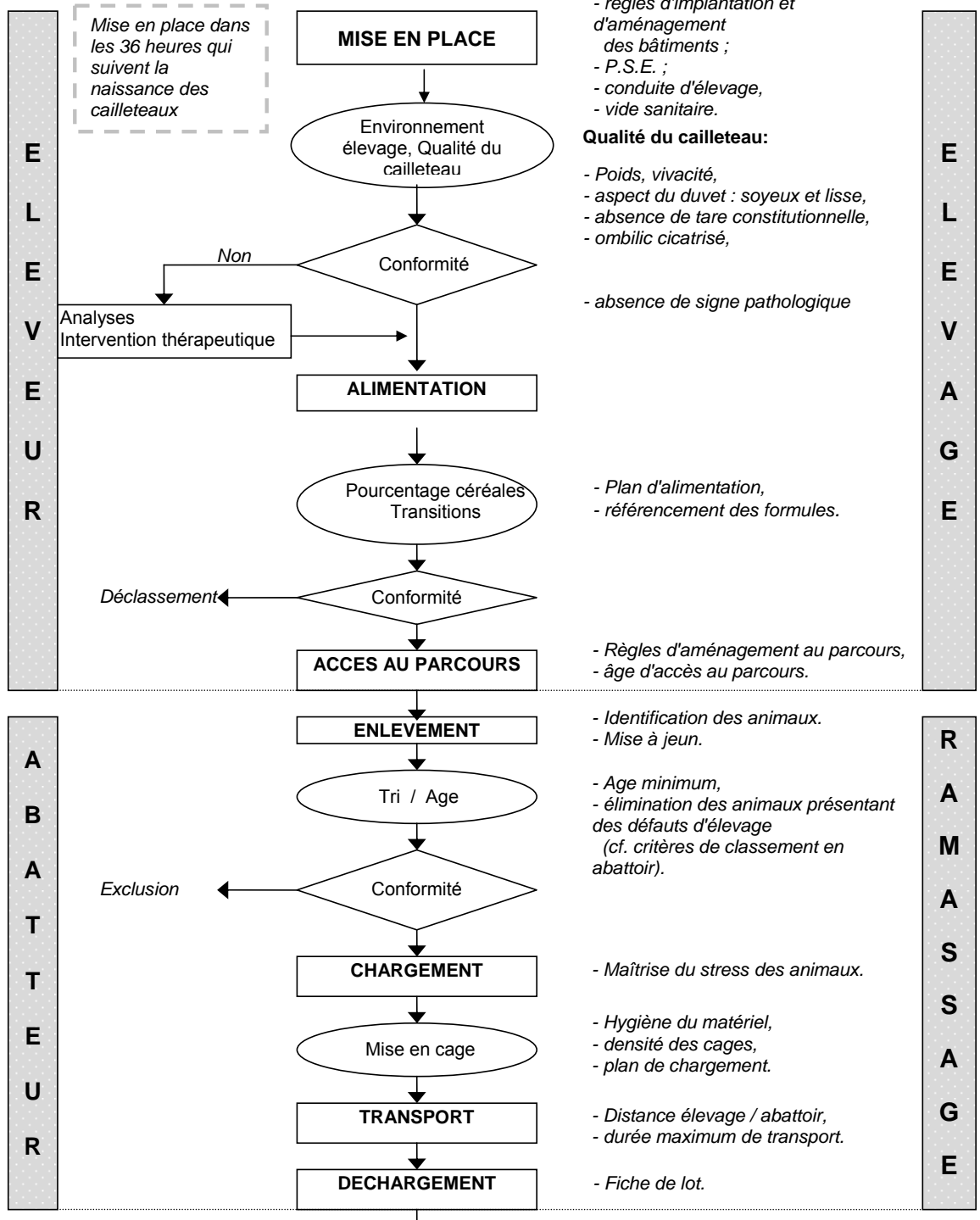


Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

OPERATEUR

EXIGENCES / POINTS A CONTROLER

ETAPES

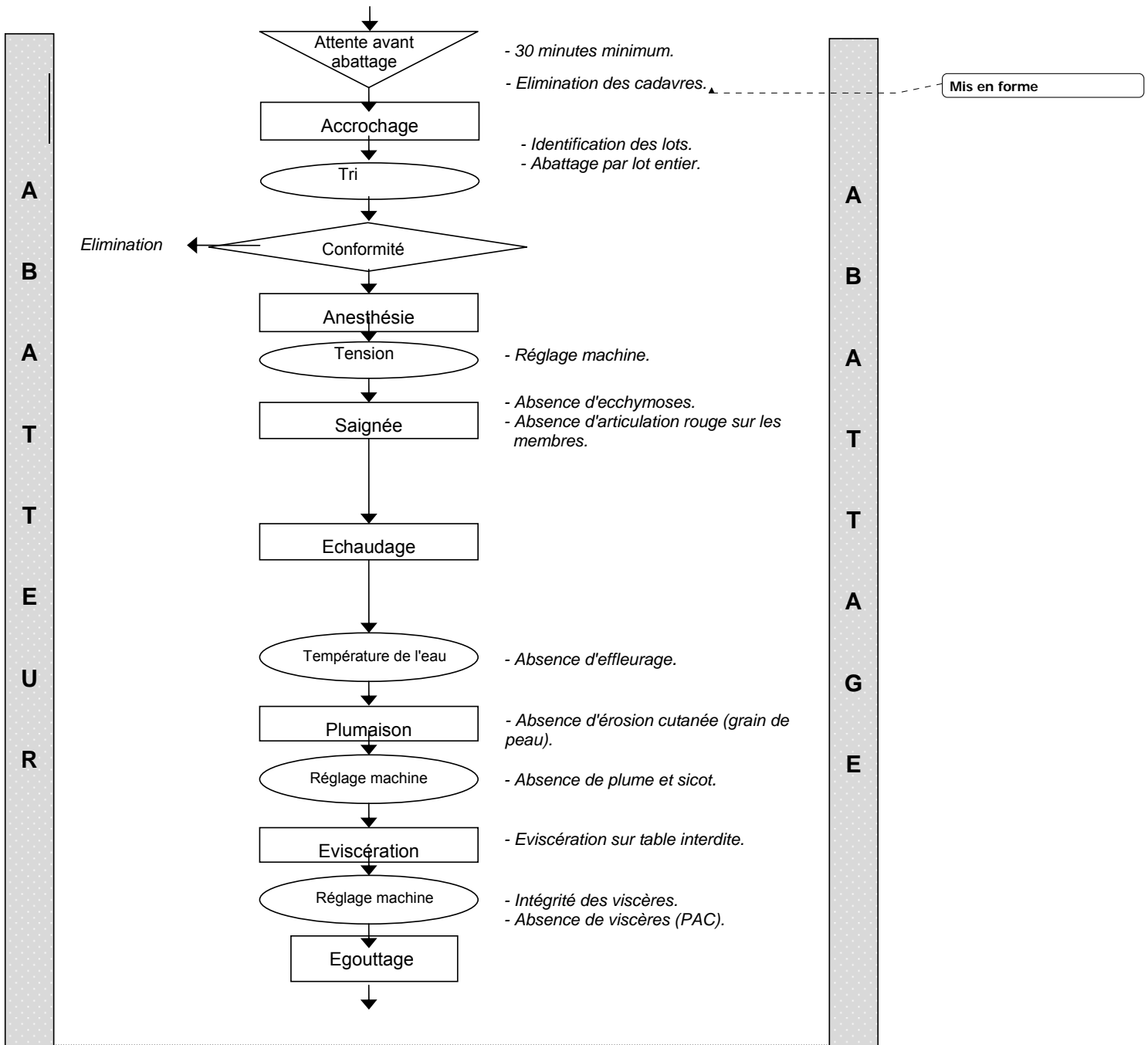


Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

OPERATEUR

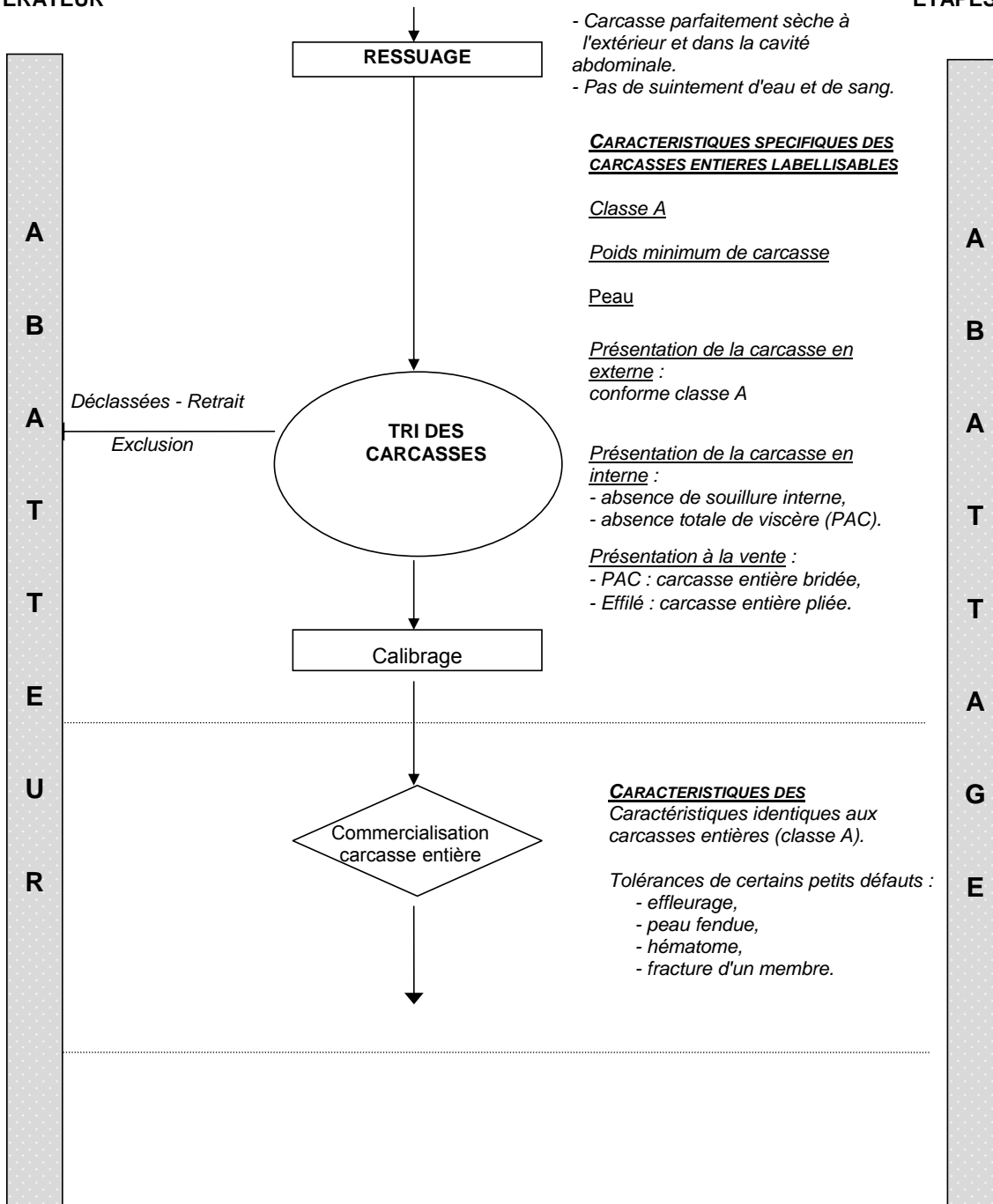
EXIGENCES / POINTS A CONTROLER

ETAPES



OPERATEUR

ETAPES



EXIGENCES / POINTS A CONTROLER

- Carcasse parfaitement sèche à l'extérieur et dans la cavité abdominale.
- Pas de suintement d'eau et de sang.

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES DES CARCASSES ENTIERES LABELLISABLES

Classe A

Poids minimum de carcasse

Peau

Présentation de la carcasse en externe :
conforme classe A

Présentation de la carcasse en interne :
- absence de souillure interne,
- absence totale de viscère (PAC).

Présentation à la vente :
- PAC : carcasse entière bridée,
- Effilé : carcasse entière pliée.

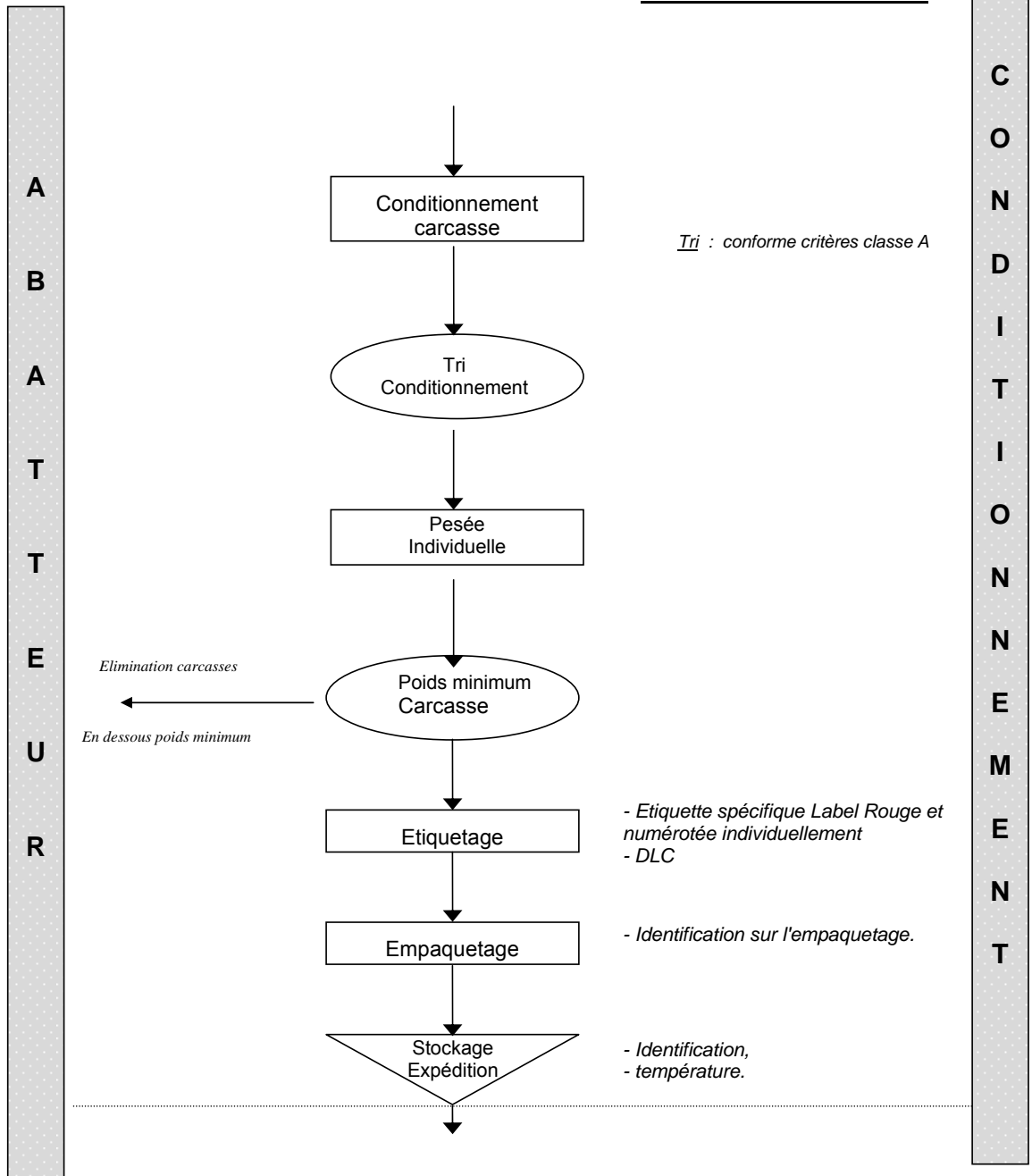
CARACTERISTIQUES DES
Caractéristiques identiques aux carcasses entières (classe A).

- Tolérances de certains petits défauts :
- effleurage,
 - peau fendue,
 - hématome,
 - fracture d'un membre.

OPERATEUR

ETAPES

EXIGENCES / POINTS A CONTROLER

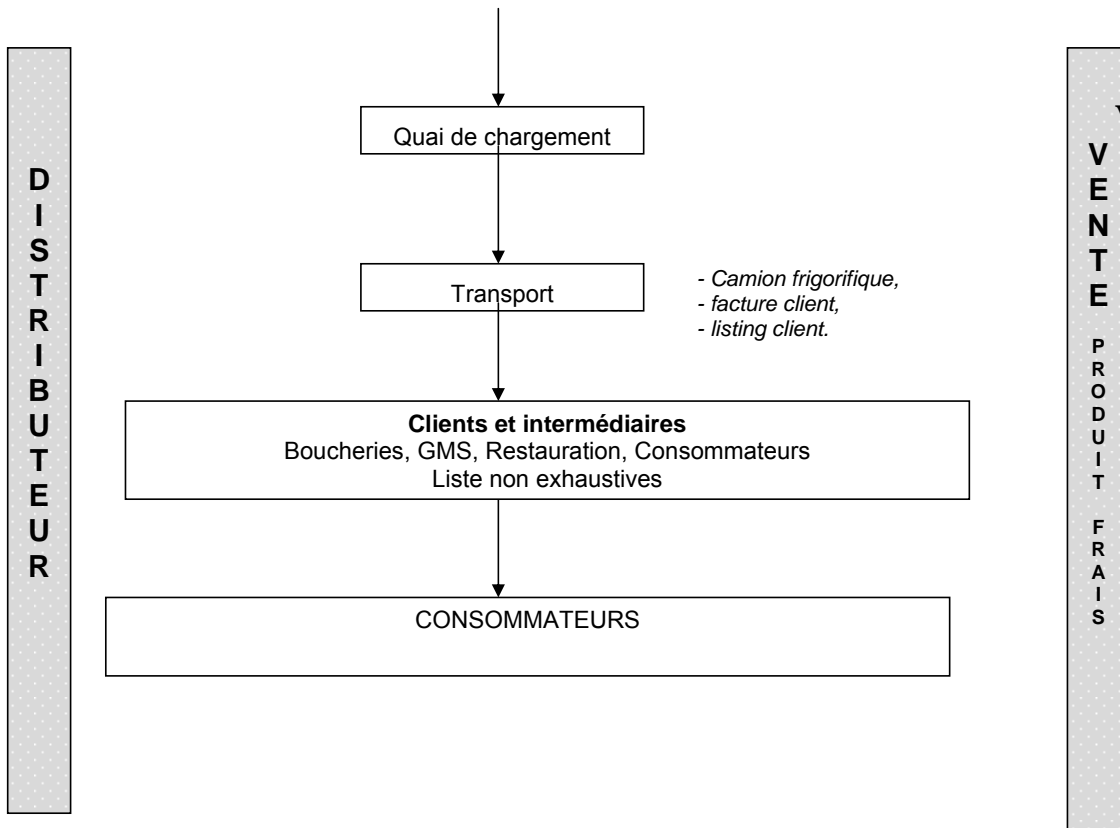


Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

OPERATEUR

EXIGENCES / POINTS A CONTROLER

ETAPES



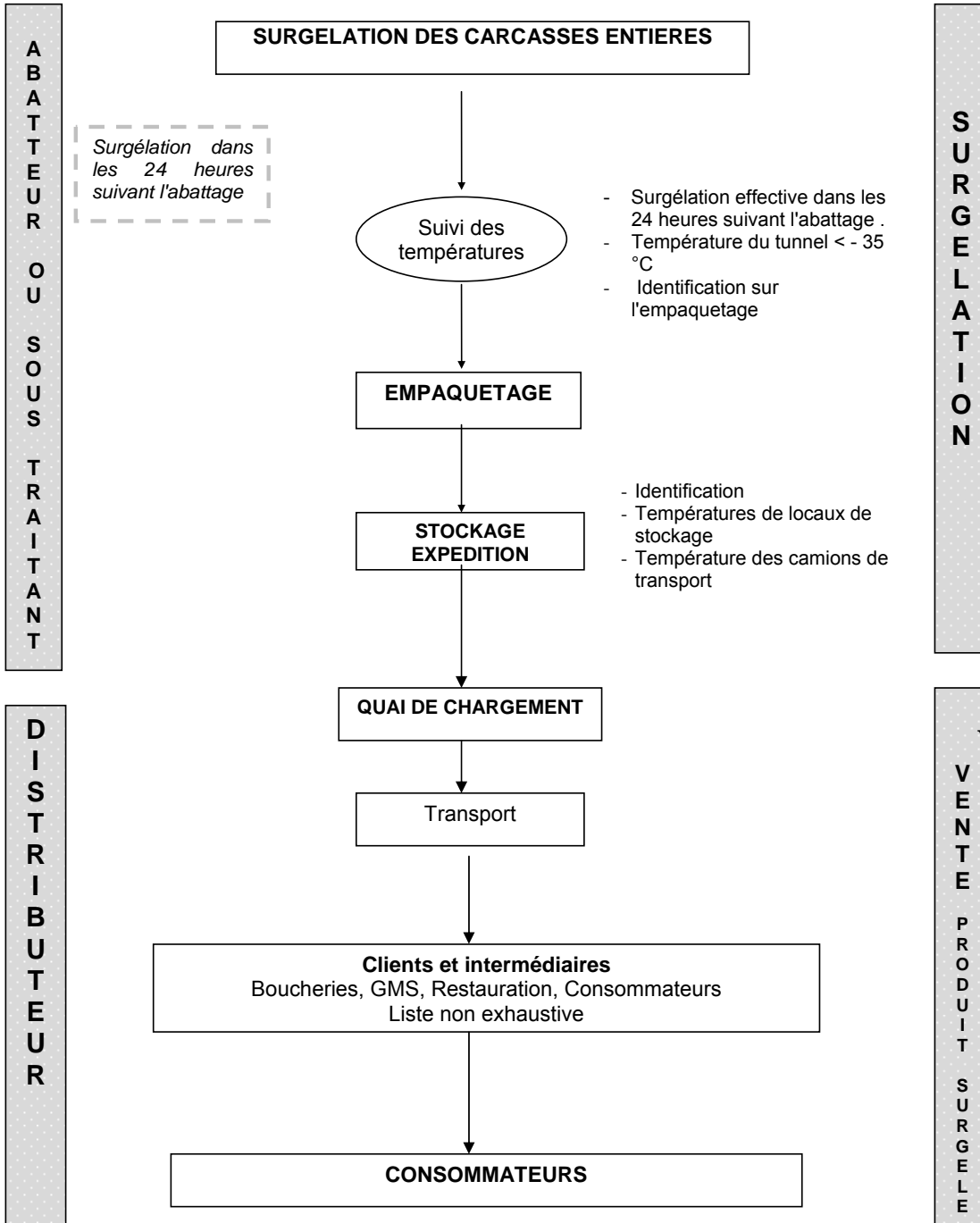
Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

PRODUITS SURGELES

OPERATEUR

EXIGENCES :

ETAPES



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.

5.2 SELECTION

5.2.1 Objectifs communs aux volailles de chair label

C2 La sélection des lignées et la production de parentaux permet d'obtenir des volailles de chair :

- à croissance lente,
- adaptée aux conditions d'élevage en plein air ou en liberté
- le cas échéant, respectant les caractéristiques spécifiques label considéré.

Ces caractéristiques spécifiques sont précisées dans les **fiches-produits**

Ces caractéristiques concernent :

- la présence de gène à effet majeur ;
- le phénotype (couleur de plumage, de la peau, des pattes, conformation, etc.) ;
- la composition corporelle (développement musculaire, dépôt adipeux, peau etc.) ;
- les caractéristique résultants de la découpe (couleur de la viande)

5.2.2 Création et maintien des lignées

C2 La création des lignées permet d'atteindre les objectifs rappelés ci-dessus :

- croissance lente, permettant, dans les conditions d'élevage requises (alimentation à volonté, utilisation de parcours etc.) d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans la **fiche-produit**, des carcasses entrant dans la gamme de poids fixée dans cette même fiche.
- rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage ;

La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps de certaines caractéristiques :

- les caractéristiques à optimum, à savoir la croissance lente ;
- les caractéristiques inhérentes au label, précisées comme telles dans la **fiche-produit** (ex. caille jaune).

La sélection des lignées permet l'amélioration (au minimum le maintien) de la rusticité des animaux.

Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogène en taille et en conformation.

5.2.3 Production des parentaux

Les croisement de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés ci-dessus.

Les croisements de parentaux utilisés sont précisés dans les **fiches-produits**.

5.2.4 Maîtrise et Contrôle

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

Les essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrit dans les procédures de l'ODG.

Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et un protocole d'essai peuvent être acceptés dans le cadre d'essais pour ce cahier des charges.

5.3 MULTIPLICATION/ACCOUVAGE

5.3. Cailleteaux fournis

C3 Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis dans les cahiers des charges.

5.3.2 Homogénéité des volailles après élevage

C4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couvrir doivent avoir un poids minimum défini dans les **fiches-produits** en fonction des produits terminaux référencés.

Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couvrir sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.

Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couvrir tout en respectant le poids minimum sont les suivants :

- 1) suivi des femelles depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ;
- 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet)
- 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couvrir), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

C5 Le délai de livraison des cailleteaux dans les élevages ne doit pas excéder **24 heures** après l'éclosion.

5.4 FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme)

5.4.1 Matières premières utilisées

C6 Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétales, des produits laitiers et des minéraux.

Les catégories de matières premières autorisées (catégories définies selon la liste de l'Annexe 1 du décret n°86-1037 du 15 septembre 1986) sont énoncés ci-après. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci sont autorisées dans la catégories concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.

- **Grains de céréales, leurs produits et leurs sous-produit.**
- **Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits.** Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes raffinées sont autorisées.
- **Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits.**
- **Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits** : betterave, pomme de terre.
- **Autres graines et fruits, leur produits et sous-produits** : raisin
- **Fourrages y compris fourrages grossiers** : luzerne et ses dérivés.
- **Autres plantes, leurs produits et sous-produits** : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.
- **Minéraux.**

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

5.4.2 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, épaississant et gélifiants

5.4.3 Aliments médicamenteux

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

5.4.4 Phases d'alimentation – plan d'alimentation

5.4.4.1. Phases d'alimentation par espèce et pourcentage minimal de céréales par période

Les valeurs de référence à respecter (durée de la période de démarrage et % minimum de céréales par phase d'alimentation) sont définies dans les **fiches-produits**

A/ Dispositions s'appliquant à toutes les volailles

Dans les paragraphes ci-dessous, le « pourcentage moyen pondéré » est égal à :

$$\begin{array}{l} \text{\% moyen pondéré de X} \\ \text{au stade de} \end{array} = \frac{\text{quantité de X distribuée pendant tout l'engraissement}}{\text{quantité d'aliment distribuée pendant tout l'engraissement}}$$

X représente selon les cas :

- les « céréales et sous produits de céréales » ou
- les « céréales, sous-produits de céréales et graines de légumineuses »

C10

- **Pour toutes les volailles sauf pintades, chapons de pintades et cailles**, le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être supérieur ou égal à 75%
- **Pour les pintades, chapons de pintade et cailles**, le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être supérieur à 70% .

B/ Dispositions qui s'appliquent dans le cas d'une communication sur l'alimentation

C11 Chaque **fiche-produits** fixe les exigences nécessaires à une communication sur l'alimentation. Quand, il est fait référence au « stade de l'engraissement », cela comprend la « période d'engraissement » et la « phase de finition » quand elle existe.

C/ Définitions complémentaires

↪ **Expression du taux de céréales :**

Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et sous-produits de céréales.

↪ **Calcul du pourcentage de sous-produits de céréales :**

Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.

Par exemple, si le taux de céréales de la formule d'aliment est de 80%, le taux de sous-produits de céréales sera au maximum égal à $80\% \times 15\% = 12\%$ de la formule d'aliment.

→ **La distribution de céréales en l'état, sur le parcours** ou dans le bâtiment, est possible et peut être comptabilisée dans le pourcentage de céréales communiqué sur l'étiquette, à condition de l'indiquer dans le plan d'alimentation et d'inscrire sur la fiche d'élevage la quantité effective.

5.4.4.2. Plan d'alimentation

La fiche-produit précise la liste des catégories de matières premières autorisées et le plan d'alimentation (nom et période de distribution de chaque aliment).

En outre, la fiche produit indique les fourchettes d'incorporation des principales matières premières dans l'aliment, sous forme de tableau.

5.5 ELEVAGE

L'organisation de production doit diffuser à chaque éleveur un guide d'élevage à chaque éleveur décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours...)

L'organisme chargé de la planification et de la production doit également diffuser à chaque éleveur une charte sanitaire du type de la charte sanitaire DGAL à respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires ...)

5.5.1 Provenance des volailles

C12 Les volailles doivent provenir de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. **Cf. § 5.2 Sélection et § II Fiche Produit 3.1 Présentation du produit**

C13 Pour un même label, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et proviennent d'une même catégorie (par exemple : caille 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 certificateur 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 labellisés, après avis favorable de l'organisme certificateur, des essais concernant des parentaux 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.

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

C15 Sur un même site d'élevage, il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de **trois** âges par espèce est toléré dans les conditions suivantes :

- Chaque lot est identifié par un Certificat d'Origine différent.
- Les parcours (volières) qui sont attenants sont parfaitement clôturés sans communication entre eux."

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.

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

5.5.2 Les bâtiments

5.5.2.1 Caractéristiques du bâtiment

C16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles de chair Label Rouge ne peut être construit que dans des exploitations dont tous les bâtiments avicoles 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.

C17 Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment respect des critères suivants :

- 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 ;
- Isolation ;
- Implantation et aménagement des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent...) ;
- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;
- Insertion des bâtiments dans leur environnement.

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

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 « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobile, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures, vêtements) ; une poubelle ; au moins deux portemanteaux, des pèdisacs et une tenue pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

En outre chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pèdisacs 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 d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.

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

Pour les bâtiments de 150 m² et moins, la distance de pignons à pignons est de 5 mètres pour les bâtiments mobiles et de 10 mètres pour les bâtiments fixes.

AVFL	Cahier des charges Label Rouge LA/13/78	Page 20/35
------	---	------------

C19 La profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment.

C20 Les critères ci-dessous doivent être respectés :

	Toutes volailles de chair	Dinde à rôtir et oie en bâtiment spécialisé et réservé
Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage	400 m ²	500 m ²
Largeur maximale du bâtiment d'élevage	9 mètres	1/2 de la longueur du bâtiment
Hauteur minimale des trappes	0,35 mètres	
Largeur minimale combinée des trappes	- en plein air : 4 mètres pour 100 m ² de surface de bâtiment - appellation « élevé en liberté » : 6 mètres pour 100 m ² de surface de bâtiment et moins	

5.5.2.2 Utilisation des bâtiments

C21 Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par un organisme certificateur avant mise en élevage du premier lot de volailles..

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 nettoyage/désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur et qu'il n'y ait pas en même temps, dans le même élevage, pour la même espèce, des volailles labels et des volailles non labels.

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

C22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut excéder 1600 m² par exploitation. L'effectif maximal des volailles par bâtiments et par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les **fiches-produits**. Il n'est pas autorisé de compléter un lot s'il est touché par une mortalité en cours d'élevage.

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

- Distance minimale entre sites d'élevages de volailles labels
De façon à être bien séparés, les sites d'élevages de volailles labels doivent être distants les uns des autres :
 - ✓ De 80 m pour les bâtiments existants d'une surface inférieure ou égale à 150 m²,
 - ✓ De 100 m pour les nouveaux bâtiments et les bâtiments supérieurs à 150 m².

C23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes 9 heures 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 volailles. Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans chaque **fiche produits** s'appliquent dès le 1^{er} jour de la période considérée.

Ce calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (« le pourcentage gratuit »).

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.

Exemple : Dans un bâtiment de 400m² on ne mettra en place pas plus de 4400 poussins dont 2% gratuits, soit 4314 payés au couvoir.

5.5.3 Les parcours

C25 L'accès au parcours (ou à la volière le cas échéant) est obligatoire pour toutes les volailles sous label. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

C26 La volière doit être recouverte en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments. Les parcours sous volière permettront aux animaux de se mettre sous couverts ombragés autant que possible.

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

C27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines, sauf pour la caille où le repos doit être de 6 semaines au minimum.

Les critères ci-dessous à respecter sont définis dans les **fiches-produits** :

- Surface minimale du parcours ;
- Age maximal d'accès au parcours.

C28 Pour avoir droit à l'appellation « élevé en liberté », le parcours est illimité. Pendant la période de sortie des animaux sur parcours, celui-ci est exclusivement réservé aux volailles, sur une superficie minimale de 4 m² par sujet attenante aux bâtiments. A titre exceptionnel, des clôtures sont tolérées pour protéger le domaine public (jardins, maisons, bâtiments d'exploitation,...) et pour séparer le chemin d'accès des camions aux bâtiments d'élevage, à condition que leur longueur ne dépasse pas 50% du périmètre réservé aux volailles.

5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1 Traitements

C29 Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.

L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

5.5.4.2 Vide sanitaire

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 cailleaux).

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 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ;
- ✓ soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes (Certificat d'Origine, parcours parfaitement clôturés); dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

5.5.5 Enlèvement de la bande

C31 Les volailles sous label doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les **fiches produits**, sans dérogation. Lorsqu'un âge plus avancé est retenu par un cahier des charges, l'âge d'abattage doit être indiqué en nombre de jour. 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 Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement sauf pour les cailles.

5.6 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

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 de bonnes pratiques visant à limiter ce stress.

C34 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs est disponible dans les différents groupements de producteurs, ou à l'ODG. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

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

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 h 00,
- des conditions supplémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport...)
- 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 un an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.

5.7 ABATTAGE

5.7.1. Attente avant abattage

C35 Lors de l'attente avant abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Les conditions de confort (humidité,...) doivent être adaptées au temps d'attente. Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

C36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage.

Les délais maximum d'attente entre l'enlèvement des volailles et leur abattage sont de 12 heures après chargement du camion.

C37 Les lots doivent être séparés physiquement sur les quais. Lors de l'arrivée du lot sur le quai de l'abattoir, une affichette nominative de couleur rouge est placée pour chaque lot de cailles Label Rouge dans l'attente de leur abattage.

5.7.2 Abattage

C38 Les volailles labellisées doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.

Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

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. L'anesthésie électrique s'effectue par le trempage de la tête dans un bain d'eau dans lequel passe un courant électrique avec une forte fréquence.
Les conditions d'obscurité de l'accrochage jusqu'à l'anesthésie limitent le stress de la volaille.
- Pour les caillies vendues effilées : un soin particulier doit être apporté dans le nettoyage des mains et/ou du crochet.

C40

- Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie.
La durée minimale entre anesthésie et saignée est au minimum de 5 secondes.
La durée minimale de la saignée pour les caillies est de l'ordre de 45 secondes.
- La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).
- Plumage à l'eau : Echaudage suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison.
L'échaudage (température et durée) sont réalisés de la manière suivante : environ 2 minutes entre 51 et 53,5 °C selon le poids des volailles.
Ces facteurs ont une grande importance sur la présentation de la volaille, l'efficacité de l'arrachage des plumes et l'absence d'érosion cutanée.
L'échaudage peut-être complété ou remplacé par une plumaison à la cire (cas des palmipèdes) assurée dans les mêmes conditions d'hygiène et de qualité que l'échaudage.
Le plumage à sec est également autorisé.
- Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
- Pour les volailles vendues prêtes à cuire : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.

Dans le cas d'abattages rituels, pour lesquels certains de ces critères ne pourraient être appliqués, les conditions suivantes devront être respectées.

- Abattage rituel : Abattage rite Islamique (Halal).
La saignée peut être pratiquée manuellement, face à la Mecque par un sacrificateur musulman.
Les produits destinés aux marchés rituels doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

5.7.3 Sélection et pesée des carcasses labellisées

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. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet :

- après plumaison et éviscération,
- avant entrée en ressuage,
- au moment du conditionnement.

C42 Les carcasses de volailles sous label peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.

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

- La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie **dans les fiches-produits**.
- Poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats : **défini dans les fiches-produits**.
- Aspect :
 - ▣ Pour les pièces entières : carcasses de classe A

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

5.7.4 Ressuage

C43

- ▣ L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.
- ▣ 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.
- ▣ Durée minimale de ressuage : 1 h 15 heures minimum, pour un ressuage statique ou dynamique.
Ressuage statique : air pulsé, chariots fixes
Ressuage dynamique : air pulsé, les chariots de volailles avancent automatiquement.
- ▣ Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

C44

- ▣ La 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.

5.8 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

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

C45 Chaque pièce entière doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.

Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, les volailles sont étiquetées individuellement avec numéro d'identification (foliotage), nom et numéro du label, logo label rouge et DLC.

C46 La DLC maximale des volailles entières est définie dans les **fiches-produits**. Elle concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit.

C47

Formes de Présentation :

- ▣ Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses.
- ▣ Effilée.

Modes de conditionnement :

- ▣ Volaille nue :
 - 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.
- ▣ Sous film :
 - film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ;
 - étiquettes (commerciales et étiquettes 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.

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.

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 certificateur, 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.

5.9 SURGELATION

C84 La surgélation des volailles Label Rouge est autorisée, pas la congélation.

C85 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 celle des autres volailles.

C86

- Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24h (jour N pour jour N+1).
- Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et - 40°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de - 18°C dans un délai maximum :

TYPE DE PRODUIT SURGELE	Délai maximum pour atteindre - 18°C
Cailles, pintades, et poulets de moins de 1,6 kg	6 h
Poulardes, et poulets de plus de 1,6 kg	8 h
Autres volailles entières	12 h

- La surgélation est réalisée par air pulsé pour les volailles entières
- La DLUO est définie **dans les fiches-produits**

C87

- Outre les obligations réglementaires définies pour le produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :
 - la dénomination de vente complétée de la mention « surgelé »
 - les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C88

- Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité des matières premières des produits.

6 Etiquetage

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum :

- le logotype label, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label,
- les caractéristiques certifiées sont précédées de la mention « Caractéristiques certifiées : »
- le nom et l'adresse de l'ODG : soit : « AVFL – Cité Galliane – BP 279 – 40 005 MONT DE MARSAN cedex »

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Traçabilité

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Sélection : Livraison souches parentales	Identification souche	Contrôle documentaire
Multiplication : Elevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Contrôle documentaire
Ponte	Identification œufs	Contrôle documentaire
Transfert	Traçabilité	Contrôle documentaire
Accoupage : Incubation, Eclosion, Livraison	Identification des œufs, des cailleteaux, lot : traçabilité	Contrôle visuel et documentaire
Elevage : Site d'élevage	Conformité au cahier des charges	Contrôle documentaire
Mise en place des cailleteaux	Identification des lots de cailleteaux	Contrôle documentaire
Alimentation	Traçabilité : bon de livraison et étiquette aliment du commerce	Contrôle documentaire
Elevage	Mortalité	Contrôle visuel et documentaire
Enlèvement des volailles	Identification du lot Comptabilité entrées/sorties	Contrôle documentaire
Transfert à l'abattoir : Transport	Identification du lot	Contrôle documentaire
Abattage : Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage Identification des carcasses en cas de cession	Contrôle visuel et documentaire
Conditionnement	Etiquetage information du client	Contrôle documentaire
Etiquetage	Etiquetage Information du client Comptabilité matière : carcasses ; unités de conditionnement ; étiquetage.	Contrôle documentaire
Expédition : Entreposage des produits finis	Identification des unités de colisage	Contrôle visuel et documentaire

AVFL	Cahier des charges Label Rouge LA/13/78	Page 27/35
------	---	------------

Sélection

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Lignées (maintien des lignées)	Maintien des caractéristiques initiales	Contrôle visuel et documentaire
Conformité des parentaux livrés	Spécifications du référentiel (fiche-produits)	Contrôle visuel et documentaire
Essais de souches	- Soumis à avis favorable de l'INAO - Quantité < 10 % du cheptel de production label - Souches ou croisements de souches déjà répertoriées	Contrôle documentaire

Fabrication industrielle d'aliments

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Eléments constitutifs de l'aliment Organisation de la fabrication de l'aliment sous label	Conformité aux spécifications du présent cahier des charges (Cf. § Fabrication d'aliment) Matières premières utilisées Additifs Produits azotés Aliments médicamenteux	Contrôle visuel et documentaire, contrôle de l'étiquetage (matières premières utilisées)

Fabrication d'aliment à la ferme

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Eléments constitutifs de l'aliment Organisation de la fabrication d'aliment sous label	Conformité aux spécifications du présent cahier des charges (Cf. § Fabrication d'aliment) Additifs Produits azotés Aliments médicamenteux Matières premières utilisées - céréales ; - tourteaux de protéagineux.	Contrôle documentaire

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.

AVFL	Cahier des charges Label Rouge LA/13/78	Page 28/35
------	---	------------

Elevage

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Surface max. des bâtiments sur une même exploitation	1600 m ² pour 100 000 cailles maximum. Surface du bâtiment < ou égal à 400 m ²	Contrôle visuel et documentaire
-Distance minimale entre sites d'élevage de volailles labels	80 mètres minimum pour bâtiments < 150m ² 100 m minimum pour bâtiments > 150m ²	
Distance minimale entre bâtiments labels d'un même site d'élevage	10 mètres minimum	
Longueur et hauteur des trappes	4 mètres/100 m ² de bâtiment fixe 0,35 m min. d'ouverture utile	Contrôle documentaire sur certificat d'origine Contrôle visuel
Accès parcours / volière	Trappes ouvertes de 9 heures jusqu'au crépuscule	Contrôle visuel et documentaire
Rotation du parcours / volière	Repos minimum 42 jours	Contrôle documentaire
Délai de mise en place	Mise en place 24 h. max. après naissance	Contrôle documentaire
Nettoyage – Désinfection des bâtiments et des équipements	Etat sanitaire de l'élevage	Contrôle visuel et documentaire
Prophylaxie – Traitements	Respect du PSE	Contrôle documentaire
Délai d'attente en cas de traitement	Délai d'attente requis	Contrôle documentaire
Conditions de chargement en élevage	Stress et blessures des volailles évités à la mise en cage ou tiroirs	Contrôle visuel et documentaire

Transport à l'abattoir

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Conditions de transport	Distance élevage – abattoir < 100 km ou durée de transport < 3 h. Conditions de transport adaptées : conduite souple, arrêts à l'ombre.	Contrôle visuel et documentaire

AVFL	Cahier des charges Label Rouge LA/13/78	Page 29/35
------	---	------------

Abattage

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Attente avant abattage	Délai entre enlèvement et abattage : 12 heures maximum après chargement du camion. Bien-être de l'animal : Attente de 30 min. minimum	Contrôle visuel et documentaire
Durée de la saignée et de l'égouttage	Qualité de la saignée : 5 sec. min. après anesthésie Durée minimum de saignée : 45 secondes pour les cailles	Contrôle visuel et documentaire
Température de l'eau de trempage	Qualité de la plumaison Durée de l'échaudage	Contrôle visuel et documentaire
Tri et classement des carcasses entières	Classe A PAC 150 g.	Contrôle visuel et documentaire
Ressuage des carcasses	Mini. 2 heures Températures comprises entre 0 et 4° C	Contrôle visuel et documentaire
Étiquetage des carcasses entières	Information du consommateur Référencement des étiquettes Cf. § 6 Étiquetage	Contrôle visuel et documentaire

Surgélation

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Conditions de surgélation des carcasses entières	<u>Surgélation effective dans les 24 heures suivant l'abattage</u> Température du tunnel de surgélation < -35° C Température des carcasses et durée de surgélation : - 18° C à cœur . dans les 6 à 12 heures après entrée en surgélation pour les volailles entières	Contrôle visuel et documentaire
Conditions de stockage avant expédition	Température ambiante des frigos de stockage des produits surgelés < - 18° C	Contrôle visuel et documentaire
Qualité organoleptique du produit	Qualité supérieure	Contrôle documentaire

AVFL	Cahier des charges Label Rouge LA/13/78	Page 30/35
------	---	------------

II FICHE PRODUIT

1 Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2 Nom du label Rouge

Caille Jaune.

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit

Les produits concernés par le présent cahier des charges sont :

- les cailles jaunes fermières entières, présentées en éviscéré sans abats (prêt à cuire), avec ou sans tarses, ou en effilé ; conditionnées en barquette sous film ou en vrac nu, et sur lesquelles sont apposées une étiquette Label Rouge permettant l'information et la traçabilité jusqu'au consommateur.
- Poids minimum de la carcasse : 150 g en PAC, avec tête, à 42 jours,
- Chair ferme après cuisson, peau fine.

Le Label concerne la vente en frais ou en surgélation de la caille jaune.

Les règles de fabrication et les caractéristiques spécifiques du produit par rapport au produit courant sont décrites dans le tableau ci-dessous.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Etape du process	Produit courant	Produit candidat	Exigences minimum NT
ALIMENTATION			
Type de matières premières utilisées	Non défini	Exclusivement d'origine végétale, et des minéraux	Exclusivement d'origine végétale, et des minéraux
ELEVAGE			
Nombre de croisements autorisés	Tous	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie.	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie.
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	Illimité	Maximum 400 m ²	Maximum 400 m ²
Accès au parcours sous volière	Elevé en claustration	Pendant la période d'élevage de 9 heures au crépuscule	Pendant la période d'élevage de 9 heures au crépuscule
Traitements soumis à prescription vétérinaire	Non défini	Aucun 10 jours avant l'abattage	Aucun 10 jours avant l'abattage

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.

AVFL	Cahier des charges Label Rouge LA/13/78	Page 31/35
-------------	--	------------

ABATTAGE			
Age d'abattage	Non défini	Minimum 42 jours	Minimum 42 jours
Délai entre la fin du transport et l'abattage	Non défini	Minimum 30 minutes	Minimum 30 minutes
Délai entre l'anesthésie et la saignée	Non défini	Minimum 5 secondes	Minimum 5 secondes
Durée de saignée	Non défini	Minimum 45 secondes	Minimum 1 minute
Température de l'eau pour l'échaudage	Non défini	Suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison	Suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison

4 Traçabilité

Rubrique détaillée dans le tronc commun

5 Méthode d'obtention

Rubrique détaillée dans le tronc commun

5.1 Sélection

La sélection (lignée, production de parentaux) permet d'obtenir des cailles à croissance lente, respectant les caractéristiques spécifiques du présent label :

- Poids minimum de la carcasse : 150 g en PAC, avec tête, à 42 jours,
- Régularité du produit,
- Chair ferme après cuisson, peau fine.

La sélection généalogique assure la stabilité dans le temps des caractéristiques des souches : les lots doivent être homogènes en taille et en conformation. La sélection doit permettre d'obtenir un certain poids pour un âge et une alimentation donnés selon les caractéristiques de ce label (souches grands parentaux à croissance lente, à chair ferme, couvertes et à peau fine).

Les croisements de souches grands parentales rustiques, à croissance lente acceptés sont les suivants :

Les propositions de croisement de souche suivants ont été validé :

♀ ♂	C11⁽²⁾	C55⁽²⁾
C11⁽²⁾	CDL13	CDL12
C55⁽²⁾	CDL12	CDL11

Sélectionneurs : **CAILLOR**

5.2 Multiplication / Accoupage

Les cailleteaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies par le présent référentiel et devront, de plus, présenter les qualités suivantes :

- vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,
- ombilic cicatrisé,
- poids moyen des cailleteaux livrés supérieur à 8,5g,
- absence de signe pathologique.

Afin d'assurer l'homogénéité des lots de cailleteaux mis en élevage, les œufs à couvrir auront un poids minimum de 11 g.

5.3 Alimentation

Plan d'alimentation de la naissance au 14^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	75%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, sorgho)		0%	50%
Issues de Céréales		0%	15%
Oléagineux, leurs produits et sous-produits (soja, colza, tournesol, etc.)	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages y compris fourrage grossiers	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, leurs produits et leurs sous-produits (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines)	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux	Macro-éléments	1%	5%
Vitamines	Pré" mélange oligo-vitaminique	0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 15^{ème} à l'abattage

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, sorgho)		0%	50%
Issues de Céréales		0%	15%
Oléagineux, leurs produits et sous-produits (soja, colza, tournesol, etc.)	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages y compris fourrage grossiers	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, leurs produits et leurs sous-produits (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines)	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux	Macroéléments	1%	5%
Vitamines	Pré" mélange oligo-vitaminique	0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

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.

AVFL	Cahier des charges Label Rouge LA/13/78	Page 33/35
------	---	------------

A partir du 12^{ème} jour et jusqu'à l'abattage, des mangeoires de maïs concassé et de farine de maïs sont tenues en permanence à disposition des cailles. Cette distribution correspond à une consommation de 10 à 15 % de maïs supplémentaire à la ration.

5.4 Elevage

L'élevage de cailles se pratique au sol sur litière avec un parcours sous volière.

La volière doit avoir une superficie de 100 m² minimum et d'au moins 1 fois la surface du bâtiment, et une hauteur au moins égale à 2 m.

Il est possible d'utiliser des bâtiments avec préau. Il s'agit d'un prolongement du bâtiment, couvert, séparé de la volière par un grillage amovible. La communication entre le bâtiment et le préau se fait par des trappes.

La surface cumulée du bâtiment et du préau ne peut dépasser 400m² ; la surface du préau ne doit pas être supérieure à la surface du bâtiment. La volière doit avoir une superficie d'au moins 1 fois la surface totale bâtiment plus préau.

L'accès au préau par les trappes du bâtiment doit avoir lieu au plus tard à 20 jours, et l'accès à la volière doit avoir lieu au plus tard à 30 jours.

Un site d'élevage de cailles Label se définit comme suit : un bâtiment et sa volière.

Valeurs de référence à respecter :

- Effectif maximal par bâtiment : 25 000 cailles
- Effectif maximal par exploitation : 100 000 cailles
- Densité maximale en bâtiment :
 - en bâtiment sans préau : 62,5 sujets/m² et 25 kg/m² à l'âge minimal d'abattage défini dans le cahier des charges
 - en bâtiment avec préau : 90 sujets/m² jusqu'au 19^o jour puis 62,5 sujets/m² et 25 kg/m² à l'âge minimal d'abattage défini dans le cahier des charges
- Age maximal d'accès à la volière : 30 jours. L'accès à la volière dépend des conditions climatiques.
- Age minimal d'abattage : 42 jours

BATIMENTS	LA/13/78	NOTICE
Effectif maximal par bâtiment	25 000 sujets maximum	25 000
Effectif maximal par exploitation	100 000 (<i>effectif doublé dans le cas d'une exploitation collective, sur deux sites bien séparés</i>)	100 000
Densité maximale en bâtiment		
Bâtiment sans préau	90 sujets au m ² jusqu'au 19 ^o jour puis 62,5 sujets au m ² , n'excédant pas au total 25 kg de poids vif au m ² .	Id.
Bâtiment avec préau	10 sujets au m ² , n'excédant pas au total 30 kg de poids vif au m ² .	Id.
PARCOURS		
<u>La volière</u>	La volière doit avoir une superficie de 100 m ² minimum et d'au moins 1 fois la surface du bâtiment, et une hauteur au moins égale à 2 m.	Id.
Âge maximum d'accès à la volière	30 jours selon conditions climatiques	30
Âge minimal d'abattage	42 jours	Id.

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.

AVFL	Cahier des charges Label Rouge LA/13/78	Page 34/35
------	---	------------

5.5 Abattage

Valeurs cibles à respecter :

- Poids minimum effilé : 190 g
- Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarse) : 150 g avec tête, 140 g sans tête
- DLC et DLUO

En aucun cas, les DLC et DLUO validées ne peuvent dépasser les valeurs maximales figurant ci-après :

- DLC maximum en pièce entière nue et sous film (jour d'abattage non compris)

Caille entière nue et sous film
11 jours

- DLUO après surgélation : 10 mois

6 Etiquetage

Caractéristiques certifiées :

- ✓ Fermière – élevée en plein air
- ✓ Durée d'élevage : 42 jours minimum
- ✓ Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 70% minimum de céréales

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Sélection

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Conformité des parentaux livrés	CDL11 CDL12 CDL13, voir § 5.1	Contrôle visuel et documentaire

Multiplication / accoupage

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Conformité des cailleaux reproducteurs livrés aux accoupeurs	- Homogénéité des lots - Poids minimum des œufs à couvrir : 11 g.	Contrôle visuel et documentaire
Conformité des cailleaux labels livrés aux éleveurs	vivacité, aspect du duvet : soyeux et lisse, absence de tare constitutionnelle, ombilic cicatrisé, poids moyen des cailleaux livrés supérieur à 8,5g , absence de signe pathologique	Contrôle visuel et documentaire

AVFL	Cahier des charges Label Rouge LA/13/78	Page 35/35
------	---	------------

Fabrication industrielle d'aliments et Fabrication d'aliment à la ferme

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Taux céréales et sous - produits de céréales	70 % minimum en moyenne pondérée de la période d'engraissement	Analyses micrographiques Contrôle documentaire du taux de céréales et sous-produit de céréales.

Elevage

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Densité dans le bâtiment		
en bâtiment sans préau	62,5 sujets/m ² et 25 kg/m ²	Contrôle visuel et documentaire
en bâtiment avec préau	90 sujets/m ² jusqu'au 19 ^e jour puis 62,5 sujets/m ² et 25 kg/m ²	Contrôle visuel et documentaire
Accès parcours / volière	Accès dès 30 jours au plus tard, selon conditions climatiques	Contrôle visuel et documentaire
Age minimum	42 jours	Vérification documentaire

Abattage

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Tri et classement des carcasses entières	Classe A PAC 150 g avec tête (140 g sans la tête) Effilé : 190g	Contrôle visuel et documentaire
Etiquetage des carcasses entières	Caractéristiques certifiées : ✓ Fermière élevée en plein air ✓ Durée d'élevage : 42 jours minimum ✓ Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 70% minimum de céréales - La mention « Finie au maïs » peut être mentionnée sur l'étiquetage, en dehors du champ des caractéristiques certifiées.	Contrôle visuel et documentaire
Surgélation		
DLUO	10 mois après abattage	Contrôle documentaire