

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE - LA 11/01

POULET NOIR FERMIER-ELEVE EN PLEIN AIR ENTIER ET DECOUPES, FRAIS OU SURGELE

Caractéristiques certifiées communicantes

- Fermier – Elevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales

Organisme de Défense et de Gestion – Siège social :

FERMIERS DU BOCAGE
9, Rue de l'Ecluse Chette – 50211 COUTANCES Cedex

Organisme de Défense et de Gestion – Siège administratif :

FERMIERS DU BOCAGE
Agrial Filière Volailles
Z.A. Le Tertre – B.P. 01 – 53420 CHAILLAND
Téléphone : 02.43.26.88.80 – Télécopie : 02.43.26.88.88 – Courriel : p.clement@agrial.com

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

Règles typographiques :

Les critères identiques à ceux de la notice technique apparaissent en caractères non gras et sont précédés d'un numéro de critère C1, C2

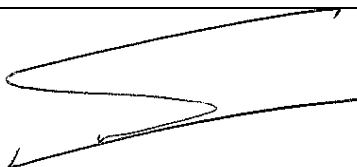
Les exigences supplémentaires propres à chaque cahier des charges et ne figurant pas dans la notice technique sont précédées d'un numéro d'exigence E1, E2...

Les critères présentant des différences par rapport aux critères minimaux fixés dans la notice technique figurent **en caractères gras soulignés**.

Poulet noir fermier – élevé en plein air, entier, découpes, frais ou surgelé – LA 11/01
Edition 07 – Juillet 09

Rédaction :

- **M. Pierre CLEMENT**
Responsable filière volailles



Validation :

- **M. Olivier FOUCAULT**
Président de Fermiers du Bocage



SOMMAIRE**I. TRONC COMMUN**

| | |
|--|-----------|
| 1. GROUPEMENT DEMANDEUR..... | 4 |
| 2. NOM DU LABEL ROUGE..... | 4 |
| 3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... | 4 |
| 4. TRACABILITÉ..... | 4 |
| 5. MÉTHODE D'OBTENTION..... | 8 |
| 5.1. Schéma de vie..... | 8 |
| 5.2. Sélection..... | 10 |
| 5.3. Multiplication - Accoupage..... | 10 |
| 5.4. Fabrication d'aliment (industrielle et à la ferme)..... | 11 |
| 5.5. Élevage..... | 12 |
| 5.5.1. Provenance des volailles..... | 12 |
| 5.5.2. Bâtiments d'élevage..... | 13 |
| 5.5.3. Parcours..... | 15 |
| 5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage..... | 15 |
| 5.5.5. Enlèvement de la bande..... | 16 |
| 5.6. Ramassage et transport à l'abattoir..... | 16 |
| 5.7. Abattage..... | 17 |
| 5.7.1. Attente avant abattage..... | 17 |
| 5.7.2. Abattage..... | 17 |
| 5.7.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables..... | 18 |
| 5.7.4. Ressuage et stockage..... | 18 |
| 5.8. Conditionnement des volailles entières..... | 18 |
| 5.9. Découpes et conditionnement des découpes..... | 19 |
| 5.9.1. Critères particuliers à la découpe..... | 19 |
| 5.9.2. Présentations possibles pour la découpe..... | 20 |
| 5.9.3. Conditionnement et identification des découpes..... | 20 |
| 5.10. Surgélation..... | 21 |
| 6. ETIQUETAGE..... | 21 |
| 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER ET METHODE D'ÉVALUATION..... | 22 |

II. FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPÉCIFIQUES AU LABEL CONSIDÉRÉ

| | |
|--|-----------|
| 1. GROUPEMENT DEMANDEUR..... | 29 |
| 2. NOM DU LABEL ROUGE..... | 29 |
| 3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... | 29 |
| 3.1. Présentation du produit..... | 29 |
| 3.2. Comparaison avec le produit courant..... | 30 |
| 4. TRACABILITÉ..... | 33 |
| 5. MÉTHODE D'OBTENTION..... | 34 |
| 5.1. Schéma de vie..... | 34 |
| 5.2. Sélection..... | 35 |
| 5.3. Multiplication - Accoupage..... | 35 |
| 5.4. Fabrication d'aliment (industrielle et à la ferme)..... | 35 |
| 5.5. Élevage..... | 36 |
| 5.5.1. Provenance des volailles..... | 36 |
| 5.5.2. Bâtiments d'élevage..... | 37 |
| 5.5.3. Parcours..... | 37 |
| 5.5.4. Enlèvement de la bande..... | 37 |
| 5.6. Abattage..... | 37 |
| 5.6.1. Sélection et pesée des carcasses labellissables..... | 37 |
| 5.6.2. Ressuage et stockage..... | 37 |
| 5.7. Conditionnement des volailles entières..... | 37 |
| 5.8. Découpes et conditionnement des découpes..... | 37 |
| 5.9. Surgélation..... | 38 |
| 6. ETIQUETAGE..... | 38 |
| 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER ET METHODE D'ÉVALUATION..... | 38 |

I. TRONC COMMUN

I. GROUPEMENT DEMANDEUR

Organisme de Défense et de Gestion – Siège social :

FERMIERS DU BOCAGE
9, Rue de l'Ecluse Chette – 50211 COUTANCES Cedex

Organisme de Défense et de Gestion – Siège administratif :

FERMIERS DU BOCAGE
Agrial Filière Volailles
Z.A. Le Tertre – B.P. 01 – 53420 CHAILLAND
Téléphone : 02.43.26.88.80 – Télécopie : 02.43.26.88.88 – Courriel : p.clement@agrial.com

II. NOM DU LABEL ROUGE

Rubrique détaillée dans la fiche spécifique à chaque label considéré

III. DESCRIPTION DU PRODUIT

Rubrique détaillée dans la fiche spécifique à chaque label considéré

IV. TRACABILITE

C1 – Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière, du sélectionneur au consommateur, de connaître l'historique des produits labellisés, **depuis la sélection des reproducteurs jusqu'à la commercialisation au consommateur final**. Chaque opérateur doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire **reprenant au minimum les informations définies ci-après :**

Les mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante des informations à suivre est décrite dans le tableau suivant comportant :

- Les modalités d'identification des produits aux différents stades,
- Les documents associés permettant de retrouver les informations tracées et les informations contenues dans chaque document,
- Les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes (liens entre identifiants).

Les informations requises peuvent être reprises en clair ou codifiées. Dans tous les cas, elles doivent permettre de retrouver facilement l'identification des produits et ne pas engendrer de rupture d'information entre deux étapes.

Toutes ces données sont archivées à chaque étape **par l'opérateur concerné pendant une durée de trois ans minimum pour ce qui concerne les fiches d'élevage et pendant cinq ans pour l'ensemble des autres documents.**

| Etape | Modalités d'identification (Identifiants) | Document associé et informations tracées | Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes |
|--|---|--|--|
| 1. <u>Sélection</u> | Identification des poussins futurs reproducteurs livrés | CO des reproducteurs : - Coordonnées du sélectionneur, - N° du certificat - Nom du couvoir destinataire - Nom de la souche - Quantité de poussins livrés - Date d'éclosion | N° du certificat d'origine des reproducteurs |
| 2. <u>Accoupage</u> | Identification des parquets de reproducteurs mis en place | Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance, - Quantité - Date d'entrée en ponte | N° du parquet |
| | Identification des œufs à couvrir | Registre de ponte et/ou fiche d'incubation : - N° du parquet - Quantité - Date de ponte - Date de mise en incubation | N° du parquet |
| | Identification des oisillons livrés | Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance, - Quantité de poussins livrés - Elevage de livraison | N° du certificat d'origine des poussins livrés |
| | Transmission du CO à l'organisme de planification et / ou l'OC | Certificat d'origine | |
| 3. <u>Fabrication d'aliment</u> | Identification des aliments livrés en élevage | Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication | Bons de livraison archivés par l'éleveur avec les fiches d'élevage |
| 4. <u>Elevage</u> | Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires | Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification | N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification |

| Etape | Modalités d'identification (Identifiants) | Document associé et informations tracées | Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes |
|--|--|--|---|
| 5. <u>Enlèvement</u> | Etablissement d'un bon d'enlèvement | Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment, - Date et heure de départ de l'élevage, - Nombre de volailles enlevées, - Signature de l'éleveur et du chauffeur | N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification |
| 6. <u>Abattage</u> | Complément du bon d'enlèvement Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage | Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label | Nom de l'éleveur ou n° de lot |
| 7. <u>Découpe</u> | Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différencié | Fiche de découpe : - N° du label - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe, - Nombre de carcasses entrant en découpe, - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué | Nom de l'éleveur ou n° de lot |
| 8. <u>Conditionnement et étiquetage</u> | Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle Etablissement d'un relevé d'utilisation des étiquettes adressé à l'ODG et/ou à l'OC Tenue d'une comptabilité étiquette par l'abattoir | Déclaration d'étiquetage : - N° du label, - Identification du lot d'élevage, - Date d'abattage, - Nombre abattu en label, - Nombre abattu hors label, - Quantité saisie - Date de découpe éventuelle, - Code étiquette, - Quantité utilisée par code, - Quantité éventuellement détruite par code, - Premier et dernier numéro Comptabilité étiquette : - Code étiquette - Quantité rentrée et date - Quantité utilisée - Numéros d'étiquettes | Numéros des étiquettes apposées sur le produit |

| Etape | Modalités d'identification (Identifiants) | Document associé et informations tracées | Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes |
|------------------------------|--|---|--|
| 9. <u>Surgélation</u> | Etablissement d'une fiche de surgélation | Fiche de surgélation : <ul style="list-style-type: none">- N° du label- Identification du lot d'élevage,- Date et heure d'abattage et découpe éventuelle,- Date et heure de surgélation,- Quantité surgelée | Numéros des étiquettes apposées sur le produit |

V. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. – SCHÉMA DE VIE

| ETAPE | POINTS A MAITRISER |
|--|--|
| <pre> graph TD S[Sélection] --> MA[Multiplication Accoupage] MA --> E[Eleveage] E --> RT[Ramassage et Transport à l'abattoir] RT --> A[Abattage] A --> D[Découpe] FA[Fabricant d'aliment] --> E FA --> A </pre> | <ul style="list-style-type: none"> - Création et sélection des lignées (C2) - Qualité des reproducteurs parentaux (C3) - Règles d'hygiène du couvoir (E1) - Souches (C3) - Homogénéité des oisillons livrés (C4) - Qualité des oisillons livrés (E2) - Délai éclosion - Livraison en élevage (C5) - Conditions de transport (E3) - Qualité du produit livré (E4) - Traçabilité des produits (E5) - Matières premières utilisables (C6) - Taux de matières grasses total (C7) - Additifs autorisés (C8) - Distribution d'aliment médicamenteux (C9) - Composition des aliments (C10) - Référencement des formules (E6) - Identification des fabrications et livraisons (E7) - Souches terminales utilisées (C12) – Nombre de souches terminales autorisées et essais de nouvelles souches (C13) - Elevage en bande unique (C14) – Homogénéité des oisillons (C15) - Traçabilité des oisillons (E8) - Registre d'élevage et fiche de lot (E9) - Spécialisation Label des exploitations (C16) - Conception des bâtiments (C17) - Distance entre bâtiments (C18) - Positionnement du bâtiment par rapport au parcours (C19) - Taille du bâtiment et trappes d'accès au parcours (C20) - Identification des silos et bâtiments (E10) - Habilitation du bâtiment (C21) - Planification d'autres productions (C21) - Surface du bâtiment utilisable par les volailles (C21) - Surface maximale par exploitation (C22) - Complément de lot en cas de mortalité (C22) - Cas des exploitations collectives (C22) - Ouverture des trappes (C23) - Qualité de la litière (C24) - Effectif et densité maximum (C24) - Bien-être des volailles (E11) - Accès au parcours (C25) - Aménagement du parcours (C26) - Traitement de protection des cultures (C26) - Rotation des parcours (C27) - Surface et âge d'accès au parcours (C27) - Modification des parcours (E12) - Programme de prophylaxie (E13) - Délai d'attente entre fin de traitement et abattage (C29) - Nettoyage et désinfection (C30) - Durée vide sanitaire et délai dernier enlèvement / mise en place (C30) - Cas de bandes différentes (C30) - Age d'abattage (C31) - Mise à jeun (C32) - Manipulation des animaux (C33) - Durée de transport (C34) - Conditions d'attente des volailles (C35) - Temps d'attente (C36) - Risque de confusion sur l'aire d'attente (C37) - Ordre d'abattage (C38) - Risque de confusion (E14) - Conditions d'accrochage et d'anesthésie des volailles (C39) - Saignée (C40) - Echaudage (C40) - Plumaison (C40) - Eviscération (C40) - Contrôle de la qualité des carcasses (C41) - Présentation des carcasses (C42) - Tri des carcasses (C42) - Bridage (C42) - Risque de confusion (E15) - Délai d'entrée en ressuage (C43) - Mode de ressuage (C43) - Descente en température des carcasses (C43) - Présentation des carcasses (C43) - Nettoyage et désinfection des installations (C44) - Risque de confusion (C50) - Conditions de découpe (C51) – Quantité découpée (E16) - Type de découpes autorisées (C52) - Présentation des découpes (C52) - Identification (C53) - DLC (C54) |

| ETAPE | POINTS A MAITRISER |
|---|---|
| <pre> graph TD A[Conditionnement] --> B[Surgélation éventuelle] B --> C[Distribution] C --> A </pre> | <ul style="list-style-type: none"> - Identification (C45) - DLC (C46) - Type de conditionnement et étiquetage (C47) - Séparation de l'abattage et du conditionnement (C48) - Surgélation (C84) – Risque de confusion (C85) - Délai abattage / surgélation (C86) - Conditions de surgélation et durée de descente en température (C86) - DLUO (C86) - Etiquetage (C87) - Enregistrements (C88) - Etiquetage |

5.2. – SÉLECTION

- C2** - La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair :
- à croissance lente,
 - adaptées aux conditions d'élevage en plein air,
 - le cas échéant, respectant les caractéristiques spécifiques de chaque Label précisées dans la fiche produit correspondante.

La création des lignées doit permettre 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 chaque fiche produit, des carcasses entrant dans la gamme de poids fixée par cette même fiche,
- rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage requises tant par **le tronc commun des labels de l'ODG** que par la fiche produit le cas échéant.
- caractéristiques spécifiques précisées dans la fiche produit.

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

- les caractéristiques à optimum, à savoir la croissance lente et le cas échéant, les caractéristiques définies comme telles la fiche produit (faible taux de mortalité, faible taux de boiterie par exemple),
- les caractéristiques inhérentes au label considéré et précisée comme telles dans la fiche produit.

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) des autres caractéristiques, à savoir la rusticité et les caractéristiques spécifiques précisées dans la fiche produit, autres que celle visées au paragraphe précédent.

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

- C3** - Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2.

Les croisements de parentaux utilisés sont précisés dans la fiche produit.

5.3. – MULTIPLICATION - ACCOUVAGE

- E1** - Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l'hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.

- C3** - Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis dans la fiche produit.

- C4** - Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver ont un poids minimum défini dans la fiche produit en fonction des produits terminaux référencés.
Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés systématiquement **pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum défini dans la fiche produit pour la totalité de l'échantillon pesé.**
Au-delà de cette période, **un contrôle mensuel est réalisé** afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver.

- E2** - L'ensemble d'une bande d'oisons livrée est homogène ; le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.

- C5 - Les oisillons d'une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures.** Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.
- E3 -** Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir. Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
- E4 -** Le couvoir assure un suivi des livraisons avec :
- une fiche de livraison,
 - une fiche de mortalité à 10 jours.
- Il assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés.
Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.
- E5 -** Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur au poussin. Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine transmis à l'ODG reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine.
Le couvoir tient strictement compte des quantités demandées par l'organisme de planification, nombre de gratuits inclus.

5.4. – FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET A LA FERME)

- C6 -** Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.
Les catégories de matières premières autorisées (catégories définies selon la liste de l'Annexe I du décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986) sont énoncées ci-après. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci sont autorisées dans la catégorie concernée. Sans précision particulière, toute la catégorie est autorisée.
- Grains de céréales, leurs produits et leurs sous-produits,
 - Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
 - Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits,
 - Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits : betteraves, pommes de terre,
 - Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits : raisin,
 - Fourrages, y compris fourrages grossiers : luzerne et ses dérivés,
 - Autres plantes, leurs produits et leurs sous-produits : mélasse de canne à sucre, sucres, algues marines,
 - Minéraux.
- Pour certaines productions (chapon par exemple), l'utilisation de produits laitiers (lait, babeurre, lactosérum) est également possible. Dans ce cas, elle est précisée dans la fiche produit correspondante.**
- C7 -** Le taux de matières grasses total de l'aliment est limité à 6 %
- C8 -** Pendant toute la durée d'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :
- Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants : interdits
- C9 -** Toute distribution systématique d'aliment médicamenteux est interdite à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires
- C10-** La fiche produit fixe les règles de composition des aliments à chaque stade de la vie des volailles en tenant compte, le cas échéant, des exigences spécifiques liées aux caractéristiques communicantes utilisées.
Dans tous les cas, pour les pintades et chapons de pintades, le pourcentage de céréales et de sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être supérieur ou égal à 70 %. Pour les autres volailles, ce pourcentage est porté à 75 % minimum au stade de l'engraissement.

- E6 -** Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur.
L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan alimentaire défini dans chaque fiche produit.
- E7 -** Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.

5.5. – ELEVAGE

L'organisation de production diffuse à chaque éleveur, un guide d'élevage reprenant les paramètres techniques d'élevage à respecter (chauffage du bâtiment, 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 **spécifiant les règles de sécurité sanitaire** à respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage-désinfection, enregistrement des opérations contrôles sanitaires...).

5.5.1. – Provenance des volailles

- C12-** Les volailles proviennent de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Les croisements retenus sont décrits dans la fiche produit.
- C13-** Pour un même label, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois provenant d'une même catégorie.

Des essais en vue du remplacement d'un 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 labellissables, après avis favorable de l'organisme certificateur, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

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

- 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 ce cas, les bâtiments doivent être identifiés par un numéro et les parcours qui y sont rattachés doivent être parfaitement clos, sans possibilité de passage des volailles de l'un à l'autre. De plus, si aucune distinction morphologique n'est possible entre les volailles (cou nu, couleur de plumage ou des pattes...), un écart de trois semaines minimum doit être respecté entre les bandes mises en place successivement.
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.
- E8-** Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles.

- E9- Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées.
Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc...).

5.5.2. – Bâtiments d'élevage

5.5.2.1. Caractéristiques du bâtiment

- C16- Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières Label Rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles 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'exploitations collectives, 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. **La ventilation du bâtiment doit être maîtrisée de façon à éviter le chargement de l'atmosphère en ammoniac au niveau des volailles,**
 - **couverture munie d'une** isolation **équivalente à 30 mm de polystyrène,**
 - implantation et aménagement des bâtiments favorisant la sortie des volailles : **les bâtiments sont implantés de manière à ce que le côté des trappes tourne le dos aux vents froids et pluvieux dominants. Dans la mesure où cette orientation ne peut être respectée, des haies végétales sont implantées de façon à réduire le vent au niveau des trappes,**
 - aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : **parois et plafonds en bon état d'entretien et en matériau facilement nettoyable, présence de portes suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande, installations intérieures facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande,**
 - 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 déchirure, 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 » (intérieur) et séparées avec rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) ; une poubelle ; au moins deux portemanteaux ; des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants. En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné. Il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et 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.

- C18-** Tous les bâtiments d'élevage Label construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf pour les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.
- C19-** La profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment.
- C20-** La surface utile du bâtiment, calculée au niveau de la litière diminuée de toutes surfaces utilisées par des installations autres que les mangeoires et abreuvoirs, est de 400 m² maximum.
La largeur maximale du bâtiment est de 9 mètres.
Dans le cas des bâtiments mobiles, ces derniers ont une surface maximale de 150 m² et leur largeur n'excède pas 7 mètres. Entre deux bandes successives, ces bâtiments sont déplacés sur des sites distincts.
Les bâtiments sont équipés de trappes pour l'accès des animaux au parcours. **Ces trappes sont réparties sur toute la longueur du bâtiment permettant une utilisation équitable par l'ensemble des animaux.**
La longueur combinée minimum est de 4 m pour 100 m² de surface de bâtiment utilisée. La hauteur d'ouverture est de 0.35 m minimum.
- E10-** Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.2.2. Utilisation du bâtiment

- C21-** Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par l'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 label et des volailles non label.
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 dépasser 1600 m² par exploitation. L'effectif maximal de volailles par bâtiment et par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définies la fiche produit.
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 collective tel que GAEC ou autre forme juridique, doit être dirigée par un exploitant agricole à titre principal. Dans ce cas d'exploitation, deux sites d'élevages bien séparés et répondant chacun à ce critère d'effectif maximal sont autorisés.
Des éléments naturels doivent permettre une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles Label Rouge. **De plus, les sites doivent être distants d'au minimum 100 mètres l'un de l'autre.**
- C23-** Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 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.
En cas d'utilisation de paille, elle est hachée ou broyée et la quantité à mettre en place équivaut environ à 11 kg/m².
Dans le cas du canard, l'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis.

Les densités (en bâtiment et sur parcours) qui figurent la fiche produit 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 »).

E11- L'utilisation d'ocillères (lunettes) est interdite ainsi que le débecquage et le désonglage.

5.5.3. – 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.

Le stockage de matériel, litière ou objet divers est donc interdit sur le parcours pendant cette période.

C26- Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment **une disposition et des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments :**

- **le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface,**
- **le parcours est boisé : dans la mesure où il n'est pas bordé par une haie sur au moins un côté, il est ombragé par la présence d'arbre avec un minimum de 10 sujets par parcours,**
- **pour les bâtiments d'élevage label construits après le 25 février 1996, la largeur du parcours face aux trappes ne doit pas être inférieure à 1,5 fois la longueur du bâtiment. Une liste des bâtiments et parcours concernés par cette tolérance est tenue à jour par l'ODG et disponible auprès de ce dernier.**

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.

Les surfaces minimales de parcours et l'âge maximal d'accès au parcours sont définis dans la fiche produit

E12- Toute modification du parcours par rapport au plan établi lors de la visite d'habilitation doit être déclarée préalablement à l'ODG et à l'Organisme Certificateur

5.5.4. – Conditions sanitaires d'élevage

E13- Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation.

Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire

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

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

C30- Le nettoyage et la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) **du bâtiment, des abords et du matériel** doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant **le départ des dernières volailles.**

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 oisillons).

En pratique, le délai entre le dernier enlèvement et la remise en place des oisillons est de 3 semaines (21 jours) minimum.

Dans le cas où, pour des raisons de reports d'abattage, l'intervalle entre l'enlèvement et la mise en place de la bande suivante est inférieure à 3 semaines, l'ODG informe l'éleveur de la nécessité de réaliser rapidement les opérations de nettoyage et désinfection.

Les enregistrements et/ou contrôles doivent permettre de prouver que la durée réelle de vide sanitaire de 14 jours a bien été respectée.

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 3 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 différente des animaux **soit par le biais de l'espèce, de la couleur du plumage ou un autre critère morphologique (couleur des pattes, cou nu...)** ; dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours 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 spécifié dans la fiche produit, sans dérogation. L'âge d'abattage est indiqué en nombre de jours. 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 (**mangeoires remontées ou vidées**) au moins 5 heures avant l'enlèvement. **Pendant cette phase, l'abreuvement des animaux est maintenu.**

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. **Le guide d'élevage remet à chaque éleveur par l'organisation de production précise les bonnes pratiques à respecter lors de l'enlèvement (condition d'attrapage et de manipulation, etc...) afin de limiter le stress des volailles au cours de cette phase.**
Le délai d'attente entre la fin du chargement des volailles à l'élevage et leur abattage ne doit pas être supérieur à 12 heures.
- 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.
Chaque abattoir devra préciser à l'ODG le critère qu'il souhaite retenir (100 km ou 3 heures) et le justifier. Ce choix devra être connu des services officiels et de l'organisme certificateur.
Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible auprès de 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 4 h de transport maximum peut être accordée par le CN IGP-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 complémentaires 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, ventilation...) doivent être adaptées au temps d'attente.
La protection des volailles est assurée soit par une attente sur quai couvert et protégé des vents froids, soit sur camion. Dans ce second cas, s'ils stationnent à l'extérieur, les véhicules (ou les containers) sont équipés de bâches permettant de protéger des températures et vents froids et stationnés à l'ombre, dans un endroit ventilé aux heures les plus chaudes (de 10 h 00 à 18 h 00) si les températures annoncées présentent un risque d'inconfort et de stress pour les volailles.
- C36-** Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage.
- C37-** Les différents lots doivent être séparés physiquement sur les quais d'attente avant abattage. **Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.**

5.7.2. – Abattage

- C38-** **Pour éviter au maximum les risques de pollution**, les volailles labellisables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.
- E14-** Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
- C39-** L'attrapage et l'accrochage **doivent être effectués** sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux. **L'accrochage des volailles est réalisé dans la pénombre. Le nombre de personnes affectées à cette opération est adapté à la vitesse de la chaîne d'abattage.**

L'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux. **A cet effet, elle est pratiquée dans la pénombre.**

- C40-** La saignée intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie.
Chaque abattoir adapte la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'électronarcose et de l'espèce. Elle est toutefois la plus complète possible et dure au minimum une minute.
Elle fait l'objet d'un contrôle visuel régulier.

Plumage à l'eau : l'échaudage doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. La température d'échaudage est comprise entre 51 et 53° C pour une durée de 2 minutes 35 secondes à 4 minutes suivant l'espèce concernée.

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.

La plumaison doit être parfaite, sans érosion de la peau.

Pour les volailles vendues prêtes à cuire, l'éviscération doit être complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau. **L'utilisation de jet de nettoyage est acceptée pour éliminer d'éventuelles souillures provoquées par l'éviscération mais elle doit se limiter au minimum pour éviter l'incorporation d'eau dans les carcasses.**

5.7.3. – Sélection et pesée des carcasses labellissables

- C41-** Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. 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 la fiche produit
- le poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats est conforme à celui défini dans la fiche produit,
- aspect : pour les pièces entières, carcasses de classe A ; pour les découpes, leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellissables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

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

- E15-** En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.

Les carcasses labellissables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.7.4. – Ressuage et stockage

- C43-** 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 de la température doit être progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.

La durée minimale de ressuage est définie dans la fiche produit. **Dans tous les cas, l'objectif est d'atteindre une température comprise entre 0 et 4°C à cœur à l'issue de la phase de ressuage.**

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

- C44-** **Un** vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection **est réalisé** au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations, un vide total au moins une fois par semaine **est réalisé.**

5.8. – CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

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

- C45-** Chaque pièce entière est identifiée avec un numéro individuel.

Dans le cas de produits destinés à la restauration hors foyer, **chaque pièce entière est étiquetée individuellement. De plus les cartons de suremballage font l'objet, d'un étiquetage spécifique ou d'un document d'accompagnement précisant que la communication au consommateur du caractère label rouge des produits nécessite la tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie par le point de restauration.**

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

C47- Formes de présentation :

- Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarse.
- Effilé

Mode 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.
- Volailles sous film (**film simple, sous vide ou sous atmosphère modifiée**) : le film est positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement, les étiquettes (commerciale et étiquette poids/prix) sont positionnées de manière à être non pliées et visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse.

Le positionnement de l'étiquette ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.

C48- 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 pas occulter, ni détruire cette estampille.

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. – DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

Ce chapitre ne concerne que les opérations de préparation d'unités de vente consommateurs et non les opérations effectuées en présence du consommateur.

C49- Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël et d'oie

5.9.1. – Critères particuliers à la découpe

C50- L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label différents.

Au minimum, un vide complet des tables de découpe concernées ou un espace temps sur la chaîne de découpe doit être effectué entre deux lots de découpe pour éviter tout risque de confusion. En cas de changement de label ou passage entre label et non label, les contenants des produits doivent également :

- **soit être sortis de la salle de découpe avant changement de lot de découpe,**
- **soit fermés et stockés à part avec une identification claire pour éviter tout mélange.**

- C51-** Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :
- température dans la salle de découpe est inférieure ou égale à 10° C,
 - minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage,
 - délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe,
 - la découpe automatisée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids.
Pour la découpe 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 processus de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.
 - les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.
- E16-** Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

5.9.2. – Présentations possibles pour la découpe

- C52-** Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur.

D'autres présentations que celles d'ores et déjà approuvées par la DGCCRF sont possibles si elles sont définies dans la fiche produit.

L'aspect de découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être :

- exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang,
- exemptes de toute odeur étrangère,
- exemptes de taches visibles de sang.

5.9.3. – Conditionnement et identification des découpes

- C53-** Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.
Dans le cas de morceaux de découpes conditionnés en caissette vrac filmée et destinés à être détaillés, la caissette est étiquetée avec une étiquette numérotée et chaque morceau découpé reçoit une étiquette Label Rouge.
Dans le cas de produits destinés à la restauration hors foyer **ou en cas de conditionnement en vrac destiné à être détaillé mais ne permettant pas une identification individuelle de chaque morceau (cas des conditionnements sous vide), chaque contenant est étiquetée individuellement. De plus les cartons de suremballage font l'objet, d'un étiquetage spécifique ou d'un document d'accompagnement précisant que la communication au consommateur du caractère label rouge des produits nécessite la tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie par le point de restauration ou le vendeur.**
- C54-** La DLC maximale des pièces découpées est définie dans la fiche produit. Elle est comptabilisée à compter du jour qui suit l'abattage.

5.10. – SURGÉLATION

- 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 dans l'espace, les opérations de surgélation des volailles label de celles des autres volailles
- C86-** Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24 h (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 et – 40 ° C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de – 18° C dans un délai maximum de :

- pintades et poulets de moins de 1,6 kg : 6 heures,
- poulardes, poulets **et volailles** de plus de 1.6 kg : 8 heures,
- découpes de toutes volailles de petit calibre (c'est-à-dire de poids inférieur à 1,6 kg) : 1,5 heure,
- découpes de toute volailles de gros calibres (volailles festives, dindes...) et découpe en vrac : 2 heures

La surgélation est réalisée par air pulsé.

La DLUO est spécifiée dans la fiche produit.

- C87-** Outre les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :
- la dénomination de vente complétée par 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 matière des produits.

VI. ETIQUETAGE

Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage reprend au minimum :

- Le logotype Label Rouge dans le respect de sa charte graphique,
- Le numéro d'homologation du cahier des charges sous la forme « Homologation 11-01 »,
- Les caractéristiques certifiées communicantes précédées de la mention « Caractéristiques certifiées » ou « Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure »,
- Le nom et l'adresse de l'ODG,
- Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de la mention « Certifié par : », accompagné le cas échéant de la marque de certification de l'organisme certificateur.

VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER ET METHODES D'ÉVALUATION

| Points à contrôler | | Valeur cible | Méthode d'évaluation |
|--------------------|---|--|---------------------------------|
| C2 | Création et sélection des lignées | Croissance lente, rusticité et critères spécifiques à chaque label, homogénéité en taille et conformation | Contrôle documentaire |
| C3 | Qualité des reproducteurs parentaux | Conformes aux critères définis en E1 | Contrôle documentaire |
| E1 | Règles d'hygiène du couvoir | Habilitation sur la base de la charte SNA | Contrôle documentaire |
| C3 | Croisements (souches) | Conformes aux critères définis dans la fiche produit | Contrôle documentaire |
| C4 | Homogénéité des oisillons livrés | Poids des œufs mis à couvrir conforme à la fiche produit | Contrôle documentaire |
| E2 | Qualité des oisillons livrés | Tri à l'éclosion assurant viabilité du lot | Contrôle visuel |
| C5 | Délai éclosion – Livraison en élevage | Moins de 24 heures pour les oisillons d'une même bande et livraison dans les 36 heures | Contrôle documentaire |
| E3 | Conditions de transport | Température minimale de 33° C pour les oisillons | Mesure et contrôle documentaire |
| E4 | Qualité des produits livrés | Suivi des livraisons et gestion des réclamations | Contrôle documentaire |
| E5 | Traçabilité des produits | Du reproducteur à la livraison | Contrôle documentaire |
| C6 | Matières premières utilisables | Suivant liste positive définie en C6 | Contrôle documentaire |
| C7 | Taux de matières grasses totales | Maximum 6 % | Contrôle documentaire |
| C8 | Additifs autorisés | Suivant réglementation à l'exception des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants | Contrôle documentaire |
| C9 | Distribution d'aliments médicamenteux | Distribution systématique interdite à l'exception des antiparasitaires | Contrôle documentaire |
| C10 | Composition des aliments | Fixée dans la fiche produit. Taux de céréales et issues en engraissement ≥ 70 % pour pintades et chapons de pintades et ≥ 75 % pour les autres volailles | Contrôle documentaire |
| E6 | Référencement des formules | Préalablement à la fabrication auprès de l'OC | Contrôle documentaire |
| E7 | Identification des fabrications et des livraisons | Présence de références univoques permettant de retrouver la formule mise en œuvre | Contrôle documentaire |

| Points à contrôler | | Valeur cible | Méthodes d'évaluation |
|--------------------|---|---|---------------------------------|
| C12 | Souches terminales utilisées | Croisements à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF | Contrôle documentaire |
| C13 | Nombre de souches terminales autorisées Essai de nouvelles souches | Trois croisements maximum par label Suivant protocole validé par l'OC et ne représentant pas plus de 10 % du cheptel mis en production sous label | Contrôle documentaire |
| C14 | Elevage en bande unique | Bande unique par bâtiment | Contrôle documentaire et visuel |
| C15 | Homogénéité des oisillons | Oisillons issus d'un même parquet, exceptionnellement deux mais de même croisement. Une bande = un seul label | Contrôle documentaire |
| E8 | Traçabilité des oisillons | Remise d'un certificat d'origine par le couvoir à l'éleveur lors de la livraison | Contrôle documentaire |
| E9 | Registre d'élevage et fiche de lot | Enregistrement de l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées | Contrôle documentaire |
| C16 | Spécialisation Label des exploitations | Absence de bâtiments de volailles non label (sauf palmipèdes gras) sur l'exploitation ou le site en cas d'exploitation collective | Contrôle visuel sur site |
| C17 | Conception des bâtiments | Suivant règles d'aménagement définies en C17 | Contrôle visuel sur site |
| C18 | Distance entre les bâtiments | 30 m pignon à pignon pour bâtiments construits ou agrandis après le 17.05.93 | Contrôle documentaire et visuel |
| C19 | Positionnement du bâtiment par rapport au parcours | Profondeur du parcours d'au moins la largeur du bâtiment à l'équerre du bâtiment | Mesure |
| C20 | Taille du bâtiment Trappes d'accès au parcours | Maximum 400 m ² et 9 m de large ou 150 m ² et 7 m de large pour les mobiles Réparties sur la longueur du bâtiment, de longueur combinée de 4m minimum pour 100 m ² de bâtiment et hauteur minimum de 0.35 m | Mesure Mesure |
| E10 | Identification des silos et bâtiments | Numérotation en cas d'élevage susceptibles de travailler en bandes multiples | Contrôle visuel sur site |

| Points à contrôler | | Valeur cible | Méthodes d'évaluation |
|--------------------|---|--|---------------------------------|
| C21 | Habilitation du bâtiment | Par l'OC avant 1 ^{ère} mise en place | Contrôle visuel et documentaire |
| | Planification d'autres productions | Sous contrôle de l'OC et absence de volailles label et non label d'une même espèce en même temps. | Contrôle visuel et documentaire |
| | Surface du bâtiment utilisable par les volailles | Totalité au 29 ^{ème} jour | Contrôle visuel |
| C22 | Surface maximale par exploitation | 1600 m ² par exploitation | Mesure |
| | Complément de lot en cas de mortalité | Interdit | Contrôle documentaire |
| | Cas des exploitations de type collectif | Si dirigée par exploitant à titre principal, possibilité de 2 sites dans les conditions de séparation définies en C22. | Contrôle visuel et documentaire |
| C23 | Ouverture des trappes | De 9 heures au crépuscule | Contrôle visuel |
| C24 | Qualité de la litière | Sèche et souple. En cas de paille, hachée ou broyée et équivalent à 11 kg / m ² | Contrôle visuel |
| | Effectif et densité maximum | Dès le 1 ^{er} jour de la période considérée et prenant en compte le pourcentage de gratuit | Contrôle documentaire et visuel |
| E11 | Bien-être des volailles | Utilisation d'œillères, débecquage et désonglage interdits | Contrôle visuel sur site |
| C25 | Accès au parcours | Obligatoire pour toutes les volailles sous label et réservé aux volailles pendant la période d'accès | Contrôle visuel |
| C26 | Aménagement du parcours | Suivant règles définies en C26 | Contrôle visuel |
| | Traitement de protection des cultures | Absence sur le parcours pendant la période d'accès des volailles | Contrôle documentaire et visuel |
| C27 | Rotation des parcours | Repos minimum de 7 semaines | Contrôle visuel |
| | Surface et âge d'accès | Suivant définition dans la fiche produit | Contrôle documentaire et visuel |
| E12 | Modification de parcours | Déclaration préalable à l'ODG et à l'OC | Contrôle documentaire et visuel |
| E13 | Programme de prophylaxie | Limitant les interventions au maintien en bonne santé des volailles | Contrôle documentaire |
| C29 | Délai d'attente entre fin de traitement et abattage | Absence de traitement soumis à prescription vétérinaire dans les 10 derniers jours avant abattage. Information de l'ODG pour destination du lot après guérison | Contrôle documentaire |

| Points à contrôler | | Valeur cible | Méthodes d'évaluation |
|--------------------|--|--|---------------------------------|
| C30 | Nettoyage et désinfection | Le plus tôt possible et dans les 7 jours maximum suivant départ des volailles | Contrôle documentaire |
| | Durée du vide sanitaire | Minimum 14 jours | Contrôle documentaire |
| | Délai dernier enlèvement – mise en place | Minimum 3 semaines sauf information préalable de l'éleveur | Contrôle documentaire |
| | Cas de bandes différentes | Suivant règles définies en C30 | Contrôle documentaire |
| C31 | Age d'abattage | Définie dans la fiche produit | Contrôle documentaire |
| C32 | Mise à jeun | Minimum 5 heures avant enlèvement | Contrôle visuel |
| C33 | Manipulation des animaux | Ensemble des opérations de manipulation effectuées dans le calme et la pénombre | Contrôle visuel |
| C33 | Délai fin de chargement – Abattage | 12 heures maximum | Contrôle documentaire |
| C34 | Durée de transport | Distance de 100 km ou 3 heures maximum de transport. Choix préalable de l'abattoir, communiqué à l'ODG, l'OC et aux services officiels Possibilité de dérogation à 4 h en cas de fermeture d'abattoir sous accord du CN IGP-LR-STG et pendant 1 an maximum | Contrôle documentaire |
| C35 | Conditions d'attente des volailles | Protection contre les températures excessives et les intempéries | Contrôle visuel |
| C36 | Temps d'attente | Minimum 30 minutes entre arrivée et abattage | Contrôle documentaire |
| C37 | Risque de confusion sur l'aire d'attente | Séparation physique des lots sur les quais d'attente | Contrôle visuel |
| C38 | Ordre d'abattage | Volailles label abattues en priorité, en aucun cas après des poules sauf cas de positivité salmonelles | Contrôle documentaire et visuel |
| E14 | Risque de confusion | Séparation nette entre chaque lot | Contrôle visuel |
| C39 | Condition d'accrochage et d'anesthésie des volailles | Dans la pénombre et le calme | Contrôle visuel |

| Points à contrôler | | Valeur cible | Méthodes d'évaluation |
|--------------------|---|---|---------------------------------|
| C40 | Saignée | Minimum 5 s après anesthésie, la plus complète possible et d'une durée minimale d'une minute | Mesure |
| | Echaudage | Température entre 51 et 53° C et durée de 2.35 à 4 minutes | Mesure |
| | Plumaison | Parfaite sans érosion de la peau | Contrôle visuel |
| | Eviscération | Complète sans déchirement de la peau. En cas d'utilisation de jet d'eau, absence d'eau dans la carcasse | Contrôle visuel |
| C41 | Contrôle de la qualité des carcasses | Au minimum trois niveaux de contrôles sur la chaîne d'abattage | Contrôle visuel |
| C42 | Présentation des carcasses | Effilées, prêtes à cuire ou selon mode traditionnel | Contrôle visuel |
| | Tri des carcasses | Respect de la couleur, du poids minimum et du classement | Contrôle visuel |
| | Bridage | Assurant une symétrie parfaite des carcasses | Contrôle visuel |
| E15 | Risque de confusion | Identification des chariots ou caisses et séparation nette des carcasses labellissables et déclassées | Contrôle visuel |
| C43 | Délai d'entrée en ressuage | Au plus tard 60 mn après accrochage | Contrôle documentaire |
| | Mode de ressuage | Par air pulsé | Contrôle visuel |
| | Descente en température des carcasses | Suivant durée minimale définie dans la fiche produit et absence de formation de glace sur les carcasses | Contrôle documentaire et visuel |
| | Présentation des carcasses | Sèches, sans suintement d'eau ou de sang | Contrôle visuel |
| C44 | Nettoyage et désinfection des installations | Vide total et nettoyage et désinfection du ressuage chaque jour en cas de ressuage et stockage séparé, une fois par semaine sinon | Contrôle documentaire et visuel |
| C45 | Identification | Numéro individuel sur chaque pièce entière. Information sur les cartons de la nécessité de tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie en restauration collective en cas de communication au consommateur. | Contrôle documentaire et visuel |
| C46 | DLC | Définie dans la fiche produit | Contrôle documentaire |

| Points à contrôler | | Valeur cible | Méthodes d'évaluation |
|--------------------|--|---|---|
| C47 | Type de conditionnement et étiquetage | Prêt à cuire ou effilé et étiquetage lisible et correctement positionné | Contrôle visuel |
| C48 | Séparation de l'abattage et du conditionnement | Uniquement entre opérateurs habilités et permettant d'assurer la traçabilité sans aucun risque de confusion | Contrôle documentaire et visuel |
| C50 | Risque de confusion | Organisation dans le temps et/ou l'espace permettant séparation nette des produits. Vide des tables de découpe ou espace sur la chaîne entre deux lots et absence de mélange entre les découpes | Contrôle documentaire et visuel |
| C51 | Conditions de découpe | Température des salles $\leq 10^{\circ} \text{C}$ Délai entrée ressuage - découpe $\geq 6 \text{ h}$ Délai abattage – découpe $\leq 72 \text{ h}$ Découpe manuelle assistée conforme aux spécifications du point C51 | Mesure et contrôle visuel |
| E16 | Quantité découpée | Tenue d'une comptabilité matière entre les carcasses entrées en découpe et les quantités découpées | Contrôle documentaire |
| C52 | Types de découpes autorisées Présentation des découpes | Suivant réglementation en vigueur De classe A avec absence de matière étrangère, souillure, sang, odeur étrangère et taches visibles de sang. | Contrôle documentaire et visuel Contrôle visuel |
| C53 | Identification | Numéro individuel sur chaque unité de vente. Information sur les cartons de la nécessité de tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie en restauration collective en cas de communication au consommateur. | Contrôle documentaire et visuel |
| C54 | DLC | Définie dans la fiche produit | Contrôle documentaire |
| C84 | Surgélation | Surgélation autorisée – Congélation interdite | Contrôle documentaire et visuel |
| C85 | Risque de confusion | Séparation dans le temps et/ou l'espace des opérations | Contrôle documentaire et visuel |
| C86 | Délai abattage – surgélation Conditions de surgélation et descente en température DLUO | Jour N pour N + 1 Par air pulsé à température entre $- 35$ et $- 40^{\circ} \text{C}$ suivant délai défini en C86 Suivant spécification de la fiche produit | Contrôle documentaire Contrôle documentaire Contrôle documentaire |

| Points à contrôler | | Valeur cible | Méthodes d'évaluation |
|---------------------------|----------------|--|------------------------------|
| C87 | Etiquetage | Présence de la mention « surgelé » et de conseil de conservation et de décongélation | Contrôle visuel |
| C88 | Enregistrement | Enregistrement des opérations réalisées | Contrôle documentaire |

II. FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPÉCIFIQUES AU LABEL CONSIDÉRÉ

I. GROUPEMENT DEMANDEUR

Organisme de Défense et de Gestion – Siège social :

FERMIERS DU BOCAGE
9, Rue de l'Ecluse Chette – 50211 COUTANCES Cedex

Organisme de Défense et de Gestion – Siège administratif :

FERMIERS DU BOCAGE
Agrial Filière Volailles
Z.A. Le Tertre – B.P. 01 – 53420 CHAILLAND
Téléphone : 02.43.26.88.80 – Télécopie : 02.43.26.88.88 – Courriel : p.clement@agrial.com

II. NOM DU LABEL ROUGE

Poulet noir fermier – élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé.

III. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. – PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le présent cahier des charges s'applique au poulet noir entier ou découpé, commercialisé frais ou surgelé.

Les poulets entiers peuvent être présentés effilés ou prêt à cuire.

Les découpes sont présentées suivant les formes et dénominations prévues par la réglementation en vigueur.

Les pièces entières et découpes peuvent être conditionnées nues, individuellement ou en caissettes vrac, sous film simple, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Avant cuisson, la présentation des carcasses et des morceaux de découpe doit être irréprochable. En particulier, les poulets doivent être bien conformés, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée.

Après cuisson, la chair des volailles doit être ferme, gouteuse avec une bonne jutosité et adhérer à l'os.

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

3.2. – COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Pour les poulets entiers, le produit courant est un produit frais présenté sous le même mode de présentation que les produits Label Rouge (PAC ou effilé). Ce n'est ni un produit importé, ni un produit label déclassé. Il est abattu selon la même méthode que le produit Label Rouge, à l'âge de 42 jours environ après élevage en claustration.

Il s'agit également d'un poulet à chair blanche.

Le produit courant pour les pièces de découpe et les produits surgelés (entiers ou découpés), est un produit réalisé à partir des poulets entiers courants définis précédemment.

| Poulet noir LA 11-01 | Notice Technique | Produit courant |
|--|---|---|
| <p><u>Sélection</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation de souches à croissance lente | <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation de souches à croissance lente | <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation de souches intensives |
| <p><u>Multiplication - Accoupage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Adhésion du couvoir à la charte SNA - Oisillons d'une même bande éclos en 24 h et livrés en élevage dans les 36 h maximum après éclosion - Conditions de transport définies | <ul style="list-style-type: none"> - Absence d'obligation - Oisillons livrés en élevage dans les 36 h maximum après éclosion - Absence d'obligation | <ul style="list-style-type: none"> - Absence d'obligation - Absence d'obligation et re-livraison possible en cas de mortalité - Absence d'obligation |
| <p><u>Fabrication d'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Liste positive restrictive de matières premières utilisables et absence de matières premières d'origine animale - Incorporation d'au minimum 75 % de céréales dans l'aliment au stade engraissement (70 % pour les pintades et chapons de pintade) - Bons de livraison comportant référence univoque permettant d'assurer la traçabilité des fabrications | <ul style="list-style-type: none"> - Liste positive restrictive de matières premières utilisables et absence de matières premières d'origine animale - Incorporation d'au minimum 75 % de céréales dans l'aliment au stade engraissement (70 % pour les pintades et chapons de pintade) - Absence d'obligation autre que réglementaire | <ul style="list-style-type: none"> - Aucune restriction et possibilité d'utiliser des graisses d'origine animale - Composition des aliments variable en fonction des objectifs zootechniques et des contraintes économiques - Absence d'obligation autre que réglementaire |

| <p>Poulet blanc LA 11-01</p> | <p>Notice Technique</p> | <p>Produit courant</p> |
|--|---|---|
| <p><u>Elevage : Bâtiment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Exclusivité label des bâtiments avicoles sur l'exploitation - Conception des bâtiments définies et exigences complémentaires au-delà de la notice - Surface utile maximale de 400 m² par bâtiment et largeur maximale de 9 m - Maximum de 1600 m² de bâtiments par exploitation - Possibilité de deux sites séparés de 100 m minimum pour des exploitations collectives - Bâtiment équipé de trappes d'accès au parcours et implanté de manière à faciliter l'accès des volailles au parcours - Utilisation d'œillères, débecquage et désonglage interdits | <ul style="list-style-type: none"> - Exclusivité label des bâtiments avicoles sur l'exploitation - Conception des bâtiments définies - Surface utile maximale de 400 m² par bâtiment et largeur maximale de 9 m - Maximum de 1600 m² de bâtiments par exploitation - Possibilité de deux sites séparés de pour des exploitations collectives sans précision complémentaire - Bâtiment équipé de trappes d'accès au parcours et implanté de manière à faciliter l'accès des volailles au parcours - Absence de précision sur ce point | <ul style="list-style-type: none"> - Absence d'exigence de ce type - Application des recommandations du groupement de producteurs sans exigence obligatoire - Bâtiment pouvant atteindre 1500 m² - Pas de limitation - Pas de limitation - Elevage en claustration - Utilisation d'œillères, débecquage et désonglage possibles |
| <p><u>Elevage : Parcours</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sol recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface - Haie sur au minimum un côté ou plantation d'au minimum 10 arbres favorisant la présence d'ombre - Profondeur et largeur face aux trappes d'au minimum 1.5 fois la longueur du bâtiment | <ul style="list-style-type: none"> - Eléments à décrire dans le cahier des charges - Eléments à décrire dans le cahier des charges - Profondeur et largeur face aux trappes d'au minimum 1 fois la longueur du bâtiment | <ul style="list-style-type: none"> - Elevage en claustration |
| <p><u>Conditions sanitaires d'élevage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Etablissement d'un plan de prophylaxie limitant les interventions au strict nécessaire pour le maintien en bonne santé des volailles - Limitation des traitements aux interventions nécessaires au rétablissement de la santé des volailles - Vide sanitaire minimum de 14 jours | <ul style="list-style-type: none"> - Point non abordé par la notice technique - Point non abordé par la notice technique - Vide sanitaire minimum de 14 jours | <ul style="list-style-type: none"> - Application de la réglementation - Application de la réglementation - Vide sanitaire dépassant rarement 7 jours |

| Poulet blanc LA 11-01 | Notice Technique | Produit courant |
|---|--|---|
| <p><u>Elevage : Enlèvement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Enlèvement à 81 jours minimum | <ul style="list-style-type: none"> - Enlèvement à 81 jours minimum | <ul style="list-style-type: none"> - Abattage aux alentours de 42 jours |
| <p><u>Abattage : Attente avant abattage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Protection contre les températures excessives et intempéries | <ul style="list-style-type: none"> - Protection contre les températures excessives et intempéries | <ul style="list-style-type: none"> - Fonction des installations de l'abattoir |
| <p><u>Abattage : Abattage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Abattage en priorité - Accrochage et anesthésie dans la pénombre et manipulation en douceur - Saignée au minimum 5 secondes après anesthésie et d'une durée minimale de 1 mn - Température de l'eau d'échaudage définie - Plumaison complète, sans effleurage - Eviscération complète – Utilisation d'un jet de nettoyage limité au maximum | <ul style="list-style-type: none"> - Abattage en priorité - Accrochage et anesthésie dans la pénombre et manipulation en douceur - Saignée au minimum 5 secondes après anesthésie et d'une durée minimale de 1 mn - Température de l'eau d'échaudage définie - Plumaison complète, sans effleurage - Eviscération complète | <ul style="list-style-type: none"> - Pas d'ordre d'abattage - Fonction des installations de l'abattoir - Durée de saignée fonction des installations de l'abattoir - Fonction des installations de l'abattoir - Absence d'exigence - Absence d'exigence |
| <p><u>Abattage : Sélection des carcasses</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tri au minimum sur trois postes de la chaîne d'abattage | <ul style="list-style-type: none"> - Tri au minimum sur trois postes de la chaîne d'abattage | <ul style="list-style-type: none"> - Fonction de l'organisation de l'abattoir |
| <p><u>Abattage : Ressuage et stockage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Entrée en ressuage au plus tard 60 minutes après abattage - Ressuage à air pulsé exclusivement - Durée de descente en température de 2 heures minimum | <ul style="list-style-type: none"> - Entrée en ressuage au plus tard 60 minutes après abattage - Ressuage à air pulsé exclusivement - Durée de descente en température à définir | <ul style="list-style-type: none"> - Fonction de la conception de la chaîne d'abattage - Fonction des installations de l'abattoir - Fonction des installations de l'abattoir |
| <p><u>Conditionnement (entier)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification de chaque volaille avec un numéro individuel - DLC maximale définie | <ul style="list-style-type: none"> - Identification de chaque volaille avec un numéro individuel - DLC maximale définie | <ul style="list-style-type: none"> - Identification par lot - DLC sous la responsabilité de l'abattoir |

| Poulet blanc LA 11-01 | Notice Technique | Produit courant |
|--|---|---|
| <p><u>Découpe</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Délai entre abattage et découpe de 6 h minimum et 72 h maximum - Contrôle de chaque morceau et parage manuel de ceux qui le nécessite - DLC maximale définie - Numérotation individuelle des étiquetages | <ul style="list-style-type: none"> - Délai entre abattage et découpe de 6 h minimum et 72 h maximum - Contrôle de chaque morceau et parage manuel de ceux qui le nécessite - DLC maximale définie - Numérotation individuelle des étiquetages | <ul style="list-style-type: none"> - Fonction des objectifs commerciaux de l'entreprise - Fonction des objectifs commerciaux de l'entreprise - DLC sous la responsabilité de l'opérateur - Etiquetage par lot |
| <p><u>Surgélation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Surgélation et non congélation - Surgélation au maximum 24 h après l'abattage - Conditions de descente en température définies - DLUO maximale définie et limitée à 12 mois - Numérotation individuelle des étiquetages | <ul style="list-style-type: none"> - Surgélation et non congélation - Surgélation au maximum 24 h après l'abattage - Conditions de descente en température définies - DLUO maximale définie et limitée à 12 mois - Numérotation individuelle des étiquetages | <ul style="list-style-type: none"> - Congélation fréquente pour les pièces entières - Délai libre - Fonction des installations de l'atelier - DLUO fixée par l'opérateur, de 18 à 24 mois - Etiquetage par lot |

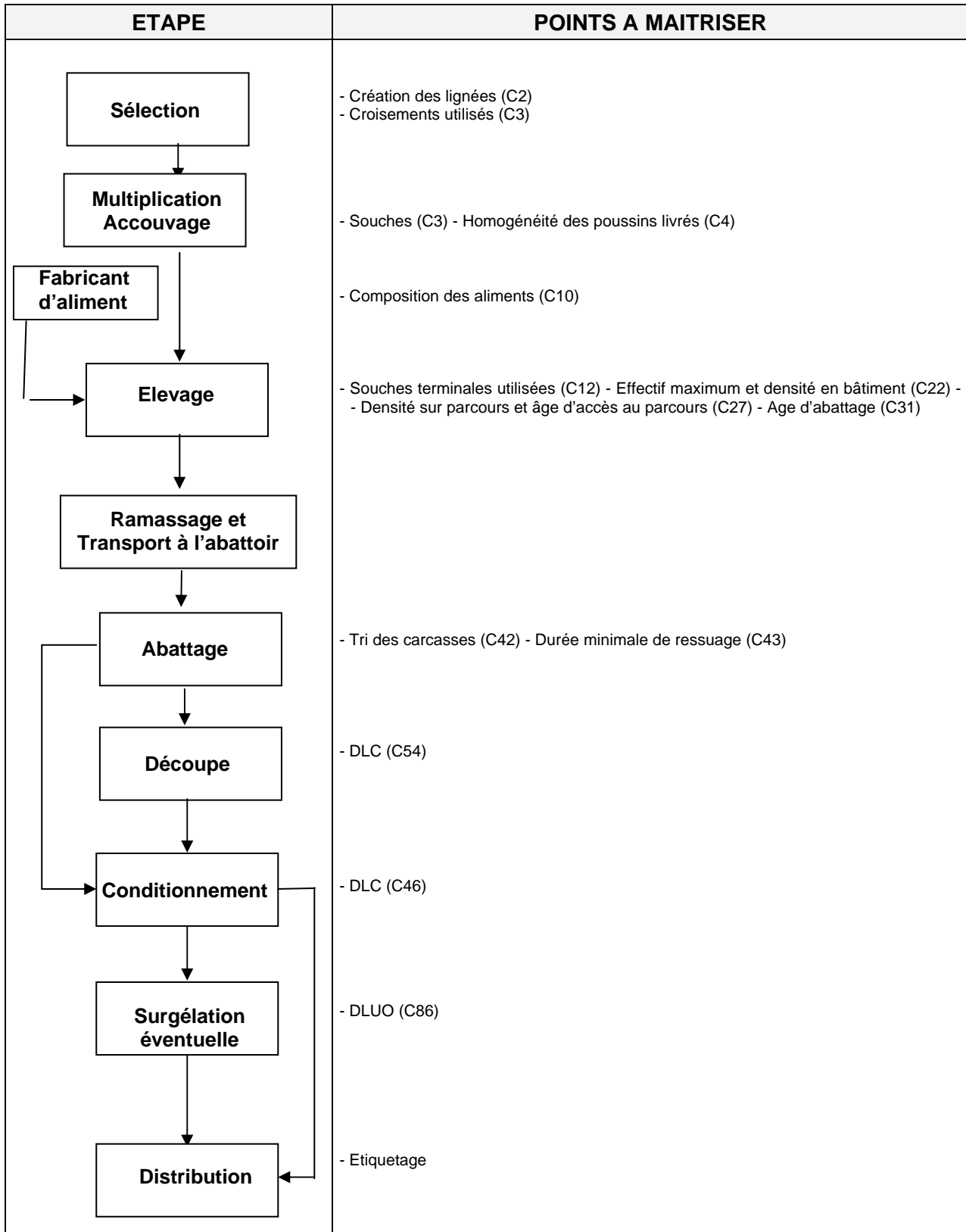
IV. TRACABILITÉ

Les éléments de traçabilité applicables au présent cahier des charges LA 11-01 sont détaillés dans la partie « Tronc commun ».

Il n'y a pas de dispositions complémentaires particulières, spécifiques à ce produit, nécessitant d'être détaillées à ce niveau.

V. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. – SCHÉMA DE VIE



5.2. – SÉLECTION

- C2 -** La création des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des poulets à pattes noires cou nu :
- à croissance lente : poids moyen de 2 kg à 81 jours avec une alimentation label,
 - présentant les caractéristiques phénotypiques suivantes : plumage noir, pattes noires, peau blanche.
- C3 -** Les croisements de parentaux utilisés **pour ce label** sont :
- Mâles S 88 x Femelles P 6N donnant le produit S 86,
 - Mâles T 77N x Femelles SA 51 donnant le produit T 751N,

5.3. – MULTIPLICATION - ACCOUVAGE

- C3 -** Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux S 86 (Mâles S 88 x Femelles P 6N) ou T 751N (Mâles T 77N x Femelles SA 51).
- C4 -** Afin d'assurer l'homogénéité des lots de poulets en élevage, les œufs mis à couver ont un poids minimum 51 grammes.

5.4. – FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET A LA FERME)

- C10-** Les règles de composition des aliments à chaque stade de la vie des poulets, en tenant compte des exigences spécifiques liées à la caractéristique communicante sur l'alimentation, sont décrites dans les tableaux ci-dessous :

| | ALIMENT DEMARRAGE | | ALIMENT CROISSANCE | | ALIMENT FINITION | |
|--|----------------------|-------|-----------------------|------|-------------------|------|
| Période d'utilisation | J 0 à 28 | | J 29 à 73 | | J 74 à l'abattage | |
| POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule) | | | | | | |
| | Mini | Maxi | Mini | Maxi | Mini | Maxi |
| Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc...) | 0 % | 50 % | 0 % | 35 % | 0 % | 35 % |
| Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc...) | 10 % | 80 % | 30 % | 90 % | 30 % | 90 % |
| Sous-produits de céréales | 0 % | 7,5 % | 0 % | 11 % | 0 % | 11 % |
| Total céréales et issues de céréales | 50 % | | 75 % | | 75 % | |
| Oléagineux, leurs produits et sous-produits (soja, colza, tournesol, etc...) : | | | | | | |
| - graines | 0 % | 50 % | 0 % | 25 % | 0 % | 25 % |
| - tourteaux | 0 % | 50 % | 0 % | 25 % | 0 % | 25 % |
| - huiles | 0 % | 5 % | 0 % | 5 % | 0 % | 5 % |
| Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc...) leurs produits et sous-produits | 0 % | 15 % | 0 % | 15 % | 0 % | 15 % |
| Autres produits (sauf produits laitiers) suivant liste positive définie au point C6 du tronc commun | 0 % | 25 % | 0 % | 25 % | 0 % | 25 % |

5.5. – ELEVAGE

5.5.1. – Provenance des volailles

C12- Les poussins proviennent de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Les croisements retenus sont pour ce cahier des charges sont les suivants :

- Mâles S 88 x Femelles P 6N donnant le produit S 86,
- Mâles T 77N x Femelles SA 51 donnant le produit T 751N,

5.5.2. – Bâtiments d'élevage

C22- L'effectif maximal de poulets est de 4 400 sujets par bâtiment et 17 600 sujets par exploitation à la mise en place.

La densité maximale en bâtiment à la mise en place est de 11 sujets/ m² jusqu'à l'abattage, n'excédant pas 25 kg/m² **de poids vif** à l'âge minimal d'abattage **de 81 jours** défini par le cahier des charges.

Dans le cas d'élevage en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets au m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg/m² de poids vif à l'âge minimal d'abattage **de 81 jours** défini par le cahier des charges.

5.5.3. – Parcours

C27- La surface minimale du parcours est de 2 m² par poulet.

L'âge maximal d'accès au parcours est de 6 semaines.

5.5.4. – Enlèvement de la bande

C31- Les poulets doivent être abattus à partir de l'âge minimal de 81 jours, sans dérogation.

5.6. – ABATTAGE**5.6.1. – Sélection et pesée des carcasses labellissables**

C42- Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- poids minimum en effilé de 1300 g
- poids minimum en éviscéré sans abats (poids sans tarses) de 1000g
- chair de couleur blanche et pattes noires.

5.6.2. – Ressuage et stockage

C43- La durée minimale de ressuage est de 2 heures 30.

5.7. – CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

C46- La DLC maximale des poulets entiers (jour d'abattage non compris) est de 10 jours pour les poulets entiers nus et sous film et 14 jours pour les poulets entiers sous vide ou sous atmosphère protectrice.

5.8. – DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

C54- La DLC maximale des pièces découpées est de 10 jours pour les découpes nues et sous film et de 14 jours pour les découpes sous vide ou sous atmosphère protectrice

5.9. – SURGÉLATION

C86- La DLUO maximale après surgélation est de 12 mois

VI. ETIQUETAGE

Les caractéristiques certifiées communicantes applicables au poulet fermier – élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé sont :

- Fermier – Elevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales

VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER ET METHODES D'ÉVALUATION

| Points à contrôler | | Valeur cible | Méthode d'évaluation |
|--------------------|---|--|-----------------------|
| C2 | Création des lignées | Croissance lente (poids moyen de 2 kg à 81 jours avec alimentation label) et caractéristiques phénotypiques décrites en C2 | Contrôle documentaire |
| C3 | Croisements utilisés | S 88 x P 6N pour produit S 86 T 77N x SA 51 pour produit T 751N | Contrôle documentaire |
| C4 | Homogénéité des poussins livrés | Poids des œufs mis à couvrir de 51 g minimum | Contrôle documentaire |
| C10 | Composition des aliments | Fixée pour chaque stade d'élevage avec notamment un minimum de 50 % de céréales et sous-produits de céréales en démarrage (jusqu'à 28 jours au plus tard) et de 75 % pour les aliments croissance et finition (à partir du 29 ^{ème} jour et correspondant au stade de l'engraissement). | Contrôle documentaire |
| C12 | Souches terminales utilisées | S 88 x P 6N pour produit S 86 T 77N x SA 51 pour produit T 751N | Contrôle documentaire |
| C22 | Effectif maximal et densité en bâtiment | Maxi 4400 sujets par bâtiment et 17600 par exploitation à la mise en place Densité maximale de 11 sujets/m ² n'excédant pas 25kg/m ² de poids vif à l'âge minimum d'abattage Densité portée à 20 sujets/m ² et 40 kg/m ² à l'âge minimum d'abattage pour les bâtiments mobiles | Contrôle documentaire |

| Points à contrôler | | Valeur cible | Méthodes d'évaluation |
|---------------------------|----------------------------|--|---|
| C27 | Densité sur parcours | Minimum 2 m ² par sujet | Mesure et contrôle documentaire |
| | Age d'accès au parcours | Au maximum à 6 semaines | Contrôle documentaire et visuel |
| C31 | Age d'abattage | 81 jours minimum | Contrôle documentaire |
| C42 | Tri des carcasses | Poids minimum effilé de 1300 g et de 1000 g en éviscéré sans abats (poids sans tarse), chair et pattes de couleur blanche | Mesure et contrôle visuel et documentaire |
| C43 | Durée minimale de ressuage | 2 heures | Contrôle documentaire |
| C46 | DLC | 10 jours maximum (poulets entiers nus et sous film) 14 jours maximum (poulets entiers sous vide ou sous atmosphère protectrice) Durée exprimée jour d'abattage non compris | Contrôle documentaire |
| C54 | DLC | Maximum 10 jours découpes nues ou sous film et 14 jours sous vide ou sous atmosphère protectrice | Contrôle documentaire |
| C86 | DLUO | Maximum 12 mois après surgélation | Contrôle documentaire |

ANNEXE 1 – ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

Bâtiment mobile : Bâtiment de structure légère d'une surface maximale de 150 m² dont la largeur n'excède pas 7 mètres. Entre deux bandes de volailles successives, ces bâtiments sont déplacés sur des sites distincts.

DLC : Date limite de consommation ou date jusqu'à laquelle une denrée périssable conserve des propriétés définies dans des conditions appropriées. Ce délai limite de consommation est compté à partir du lendemain du jour d'abattage.

DLUO : Date limite d'utilisation optimale

Engraissement : Phase de l'alimentation qui démarre après la période de démarrage (définie dans chaque fiche produit) et qui s'achève **au départ pour l'abattoir. Elle peut comprendre une phase de croissance et de finition.**

Exploitation agricole : (article L311-1 du Code Rural) Sont réputées agricoles, toutes les activités correspondant à la maîtrise et à l'exploitation d'un cycle biologique de caractère végétal ou animal et constituant une ou plusieurs étapes nécessaires au déroulement de ce cycle ainsi que les activités exercées par un exploitant agricole qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation.

Fiche d'élevage (également appelée fiche de bande dans certains groupements de producteurs) : Document d'enregistrement reprenant les données relatives aux mouvements d'animaux (mise en place, mortalité, enlèvement), à l'entretien et aux soins des animaux ainsi qu'aux interventions vétérinaires réalisées pour une bande de volaille. Son contenu est défini en annexe de l'arrêté relatif au registre d'élevage dont elle constitue une partie pour la bande en cours.

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

OC : Organisme Certificateur

ODG : Organisme de Défense et de Gestion

Oisillon : Jeune oiseau nouvellement éclos

PAC : Prêt à cuire

SNA : Syndicat National des Accoueurs

SYSAAF : Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français