

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE

La Cour du Bois – 72 550 COULANS SUR GÉE

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**.

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

POULET NOIR FERMIER ÉLEVÉ EN PLEIN AIR

LA 25-98

Caractéristiques certifiées communicantes

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales

Le président du SYVOL QUALIMAINE, Alain ALLINANT



Indice de révision	Objet / modification	Date de validation
0	Mis en conformité – notice « volailles de chair label » - arrêté du 10/02/2009	15/06/2009

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

I	TRONC COMMUN	4
1.	Groupement demandeur	4
2.	Nom du label	4
3.	Description du produit	4
4.	Traçabilité	5
5.	Méthode d'obtention	7
5.1.	Sélection	9
5.1.1.	Objectifs communs de sélection	9
5.1.2.	Création et maintien de lignées	9
5.1.3.	Production de parentaux	9
5.1.4.	Maîtrise et contrôle	9
5.2.	Multiplication / accoupage	10
5.2.1.	Oisillons fournis	10
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	10
5.3.	Fabrication d'aliment	11
5.3.1.	Matières premières utilisées et qualité de l'aliment	11
5.3.2.	Additifs	11
5.3.3.	Aliments médicamenteux	11
5.3.4.	Plan d'alimentation	11
5.4.	Elevage	12
5.4.1.	Organisation de production	12
5.4.2.	Elevage	12
5.4.3.	Provenance des volailles	12
5.4.4.	Bâtiment	13
5.4.5.	Parcours	14
5.4.6.	Conditions sanitaires d'élevage	15
5.4.7.	Enlèvement de la bande	15
5.4.8.	Ramassage et transport à l'abattoir	16
5.5.	Abattage	16
5.5.1.	Attente avant l'abattage	16
5.5.2.	Abattage	16
5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	17
5.5.4.	Ressuage	18
5.6.	Conditionnement des volailles entières	18
	Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	18
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	19
5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	19
5.7.2.	Présentations possibles pour la découpe	19
5.7.3.	Conditionnement et identification des découpes	19
5.8.	Surgélation	20
6.	Etiquetage	21
7.	Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	21

II	FICHE ESPECE	22
1.	Groupement demandeur	22
2.	Nom du label	22
3.	Description du produit	22
4.	Traçabilité	24
5.	Méthode d'obtention	24
5.1.	Sélection	24
5.2.	Multiplication / accoupage	24
5.3.	Fabrication d'aliment	25
5.4.	Elevage	26
5.5.	Abattage	26
6.	Etiquetage	27
7.	Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	27

I TRONC COMMUN

1. Groupement demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAIME

La Cour du Bois

72 550 COULANS SUR GÉE

Téléphone : 02 43 39 93 13

Télécopie : 02 43 23 42 19

Email : info@loue.fr

2. Nom du label

Voir partie II Fiche espèce.

Les différentes volailles concernées par ce tronc commun sont qualifiées de « Volailles fermières élevées en plein air ».

3. Description du produit

Produits issus de volailles fermières ayant les caractéristiques principales communes suivantes :

- Souche à croissance lente
- Volailles fermières élevées en plein air
- Alimentation à base de céréales et issues : 75 % minimum selon l'espèce
- Alimentation avec 100% de matières premières d'origine végétale et minérale, complétée en vitamines
- Durée minimale d'élevage fixée pour chaque label

Produits présentés à la vente :

- Classe A
- Carcasses fraîches effilées, carcasses fraîches ou surgelées éviscérées sans abats, carcasses fraîches présentées selon un mode traditionnel défini réglementairement de volailles fermières
- Morceaux frais ou surgelé de découpes de volailles fermières - à l'exception des dindes de Noël et oies à rôtir - : découpes autorisées par la réglementation en vigueur et décrites dans le Code de Bonnes Pratiques de la Dinde, du Dindonneau et Autres Volailles du CIDEF validé par la DGCCRF.
- Produits présentés nus, sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les étapes concernées par la certification sont : sélection, multiplication/accoupage, fabrication d'aliment, élevage (incluant l'organisation de la production), l'abattage / découpe / surgélation.

4. Traçabilité

C1

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs

- Multiplication - Accoupage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons

- Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment

- Elevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage,

- Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAIME.

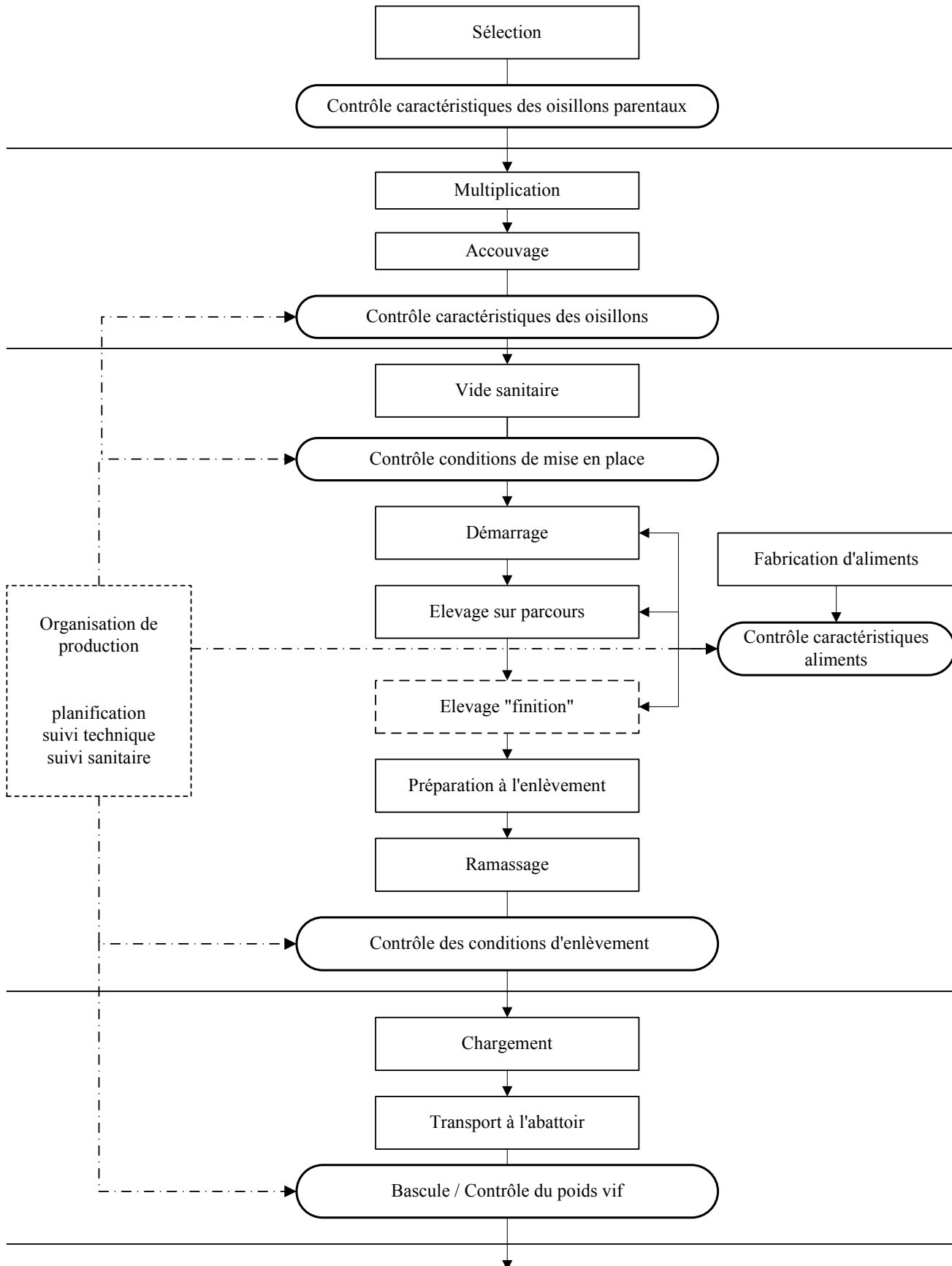
Le SYVOL QUALIMAIME est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label. Les données sont conservées pendant 24 mois au minimum, sauf dispositions réglementaires particulières.

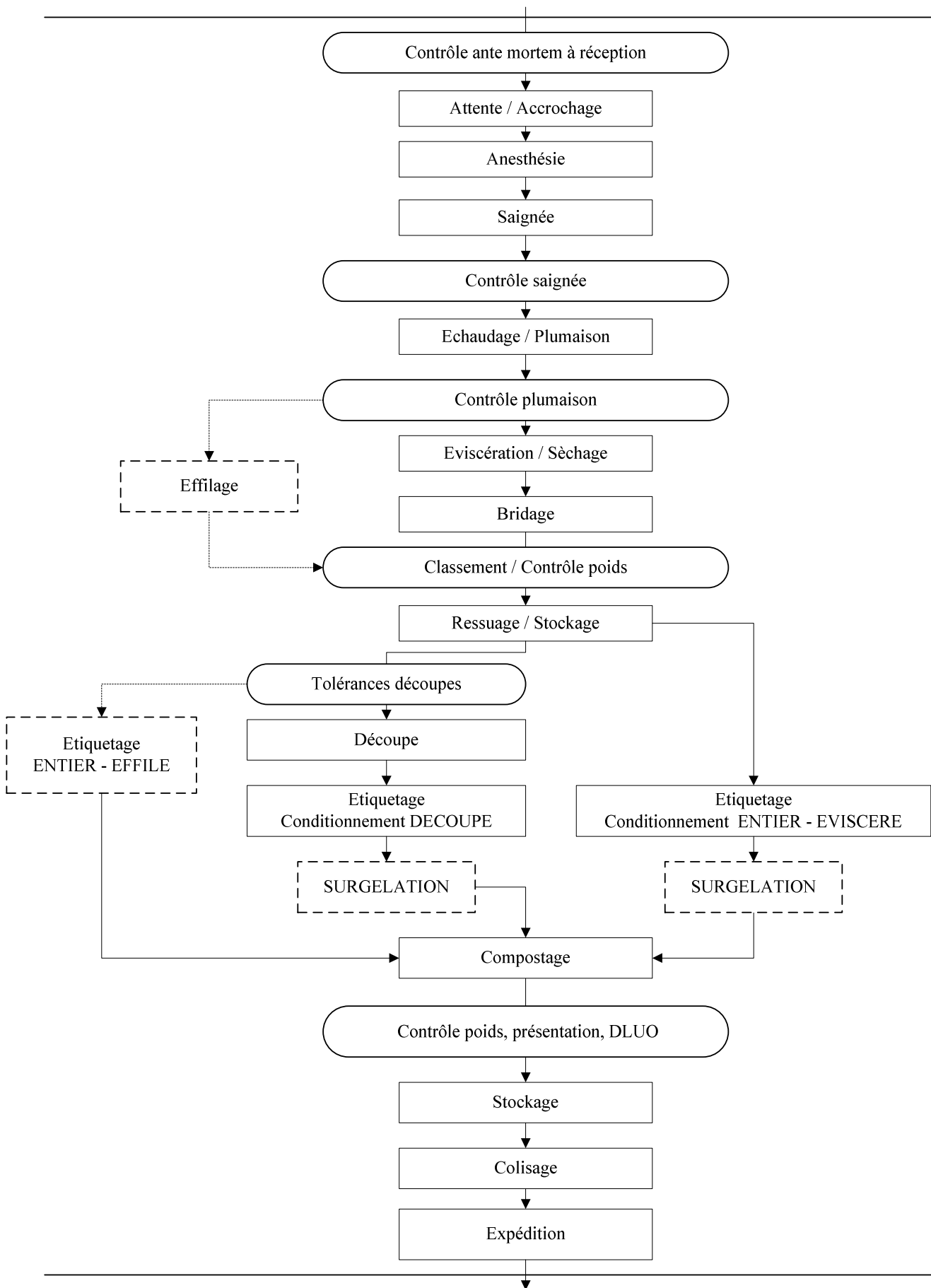
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accoupage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couvrir par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couvrir, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
Bon de livraison aliment		Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré	
Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur	
		Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. Méthode d'obtention

Schéma de vie





5.1. Sélection

5.1.1. Objectifs communs de sélection

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
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 ; respectant les caractéristiques spécifiques : voir partie II Fiche espèce.	Objectifs de sélection

5.1.2. Création et maintien de lignées

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C2	<p>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 la Fiche espèce, des carcasses entrant dans la gamme de poids fixée dans cette même Fiche espèce ; rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage requises tant par le tronc commun que par la fiche-espèce ; caractéristiques spécifiques.</p> <p>La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) des autres caractéristiques, à savoir la rusticité et les caractéristiques spécifiques, autres que celles visées au paragraphe précédent.</p> <p>Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogènes en taille et conformation.</p>	<p>Nouvelle lignée</p> <p>Maintien des lignées</p>

5.1.3. Production de parentaux

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C3	Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés : voir partie II Fiche espèce.	Croisements autorisés

5.1.4. Maîtrise et contrôle

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
	Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF.	Plan de sélection
	<p>Les essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrit – partie Elevage – Provenance des volailles.</p> <p>Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et le protocole d'essai peuvent être spécifiés dans le présent cahier des charges.</p>	Essai de souche

5.2. Multiplication / accoupage

5.2.1. Oisillons fournis

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C3	Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis par label : voir partie II Fiche espèce.	Croisements autorisés

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C4	<p>Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couvrir doivent avoir un poids minimum défini : voir partie II Fiche espèce.</p> <p>Gallus - pintades : Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. Ce calibrage systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.</p> <p>Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.</p> <p>Autres volailles : Chaque couvoir établit une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce, incluant les dispositions pour respecter le poids minimum des œufs à couvrir défini.</p>	Homogénéité des oisillons
C5	Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.	Qualité des oisillons

5.3. Fabrication d'aliment

5.3.1. Matières premières utilisées et qualité de l'aliment

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C6		<p>Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, - des produits laitiers en finition pour certains labels - et des minéraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 : betterave, pomme de terre ▪ Fourrages, y compris fourrages grossiers : luzerne et ses dérivés ▪ Autres plantes, leurs produits et sous-produits : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines ▪ Produits laitiers : lait, babeurre, lactosérum ▪ Minéraux. 	Composition matières premières
	E1	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite par souci d'homogénéité de l'alimentation et de rigueur de contrôle.	Qualité de fabrication
C7		Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.	Etat d'engraissement

5.3.2. Additifs

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C8		Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.	Additifs autorisés
	E2	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.	Limitation des additifs
	E3	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.	Coloration des carcasses

5.3.3. Aliments médicamenteux

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C9		Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.	Limitation des additifs

5.3.4. Plan d'alimentation

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C10		Le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 % pour toutes les volailles sauf pintades, chapons de pintades et cailles - égal ou supérieur à 70 % (voir partie II Fiche espèce).	Composition en céréales
C11		Les plans d'alimentation doivent être construits de manière à pouvoir communiquer sur l'étiquetage pour toutes les volailles (voir partie II Fiche espèce).	Composition d'alimentation

5.4. Elevage

5.4.1. Organisation de production

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.	Organisation de la production
	L'organisme de production doit également élaborer et diffuser à chaque éleveur un plan de prophylaxie et une charte sanitaire de type charte DGAL que celui-ci doit respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires...).	Suivi sanitaire

5.4.2. Elevage

5.4.3. Provenance des volailles

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C12	Les volailles doivent provenir de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.	Croisement autorisés
C13	Le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois. Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. L'organisation de production établit un protocole d'essai incluant les éléments suivants : description de la souche testée, motivations, moyens de suivi, analyses à réaliser, période et durée de l'essai, effectifs mis en place, bâtiments concernés. Pour être testée, le sélectionneur doit fournir des éléments démontrant que la souche possède à priori des caractéristiques similaires aux souches déjà acceptées. Le protocole est transmis préalablement au SYVOL QUALIMAIME et à l'organisme certificateur. 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 produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement, le SYVOL QUALIMAIME 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.	Croisement autorisés Nouveau croisement
C14	L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.	Etat sanitaire
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 à condition que la séparation effective et la traçabilité des animaux (identification différente, bâtiments séparés et identifiés, parcours parfaitement distincts et sans communications entre eux) le permette. Les oisillons d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les oisillons doivent provenir d'un des trois croisements autorisés. Une bande doit correspondre à un seul label.	Gestion sanitaire

5.4.4. Bâtiment

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE															
C16	<p>Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair 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.</p> <p>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.</p>	Elevage dédié label															
C17	<p>Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment respect des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent...) : trappes de préférence sud-est (sinon auvent recommandé) ; ▪ aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : matériaux lisses (ex. panneaux fibrociments) ; ▪ insertion des bâtiments dans leur environnement : teinte de la toiture, gouttière côté trappes. <p>Les bâtiments sont à ventilation naturelle (ventilation « statique »).</p> <p>Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage les exploitations doivent être équipées de sas sanitaire(s) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation (espace clos à sol non poreux, lavabo fonctionnel, savon, essuie-mains, poubelle, portemanteaux) et chaque bâtiment d'élevage dispose d'un sas (sol bétonné, pédiluve). ▪ Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux mêmes critères que pour le sas d'exploitation. <p>La charte sanitaire de l'organisation de production type charte DGAL décrit la disposition des sas, leurs équipements exigés et leurs règles d'utilisation (définition zone « propre » / « sale », tenue vestimentaire, visites,...).</p> <p>Les sas doivent être constamment propres et rangés, dégagée d'objets encombrants.</p>	<p>Implantation des bâtiments</p> <p>Type de bâtiment</p> <p>Barrières sanitaires</p>															
C18	Tous les bâtiments d'élevage Label construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.	Intégration environnement															
C19	La profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment.	Disposition du parcours															
C20	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Toutes volailles de chair</th> <th>Dinde à rôtir et oie en bâtiment spécialisé et réservé</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage</td> <td>400 m²</td> <td>500 m²</td> </tr> <tr> <td>Largeur maximale du bâtiment d'élevage</td> <td>9 mètres</td> <td>1/2 de la longueur du bâtiment</td> </tr> <tr> <td>Hauteur minimale des trappes</td> <td colspan="2">0,35 mètre</td> </tr> <tr> <td>Largeur minimale combinée des trappes</td> <td colspan="2">4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment</td> </tr> </tbody> </table>		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 mètre		Largeur minimale combinée des trappes	4 mètres pour 100 m ² de surface de bâtiment		Conception du bâtiment
	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 mètre																
Largeur minimale combinée des trappes	4 mètres pour 100 m ² de surface de bâtiment																

SYVOL QUALIMAIME

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
POULET NOIR FERMIER ELEVE EN PLEIN AIR

LA 25-98

0

14/27

C21	<p>Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par un organisme certificateur avant mise en élevage du premier lot de volailles.</p> <p>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 ou du SYVOL QUALIMAIME et qu'il n'y ait pas en même temps, dans le même élevage et pour la même espèce, des volailles label et des volailles non label.</p> <p>A compter du 29ème jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.</p>	Mise en production
C22	<p>La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par exploitation.</p> <p>L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-espèces. Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.</p> <p>Toute exploitation de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique doit être dirigée par un exploitant agricole à titre principal. De plus, dans ce cas d'exploitation, deux sites d'élevage bien séparés et répondant chacun à ce critère d'effectif maximal sont autorisés. Le SYVOL QUALIMAIME 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. La distance minimale entre sites est de 150 mètres.</p>	<p>Taille de l'élevage</p> <p>Effectif par bâtiment</p> <p>Taille de l'exploitation</p>
C23	<p>Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et jusqu'au crépuscule.</p>	Accès au parcours
C24	<p>Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles. Dans le cas du canard, l'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis.</p> <p>Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans chaque fiche-espèce s'appliquent dès le 1^{er} jour de la période considérée.</p>	Type de sol du bâtiment

5.4.5. Parcours

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C25	<p>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.</p> <p>L'accès au parcours peut être exceptionnellement restreint sur décision vétérinaire prise afin de protéger la santé publique et animale.</p>	Elevage avec parcours
E4	<p>Pour favoriser l'accès au parcours, il doit y avoir un trottoir de 1m de largeur devant les trappes.</p>	Accessibilité parcours
C26	<p>Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple : arbres, arbustes, haies coupe-vent...). Sur le parcours on doit retrouver au minimum 30 arbres, haies coupe-vents ou bosquets.</p> <p>Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.</p>	Couvert végétal
C27	<p>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.</p> <p>Les critères ci-dessous à respecter sont définis par label - partie II Fiche espèce :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ surface minimale du parcours ▪ âge maximal d'accès au parcours. 	Gestion sanitaire du parcours

5.4.6. Conditions sanitaires d'élevage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
	E5	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.	Mise en œuvre d'1 traitement
C29		Traitements : Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles. Le SYVOL QUALIMAIME détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.	Délai d'attente pour traitement
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. Pour une même espèce, lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, les alternatives suivantes sont offertes : ▪ soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place, avec une identification des bandes (distinction visuelle : taille/poids, phénotype, bague) ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire 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 (distinction visuelle : phénotype, bague) ; dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.	Durée de vide sanitaire bâtiment

5.4.7. Enlèvement de la bande

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C31		Les volailles sous label doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches-espèces, sans dérogation. 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.	Durée d'élevage
C32		Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement sauf pour les cailles.	Mise à jeun

5.4.8. Ramassage et transport à l'abattoir

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C33	<p>Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.</p> <p>Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ conduite souple, ▪ arrêts éventuels faits à l'ombre, ▪ formation appropriée des chauffeurs, ▪ bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, ▪ densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur. <p>Le délai entre le départ des volailles et leur abattage ne peut dépasser 12 heures.</p>	Stress des volailles
C34	<p>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.</p> <p>Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.</p>	Distance élevage / abattoir

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant l'abattage

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C35	<p>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.</p> <p>Dans la mesure du possible, l'attente des animaux avant abattage s'effectue de manière à limiter les effets des aléas climatiques (exemples : attente dans une zone abritée des vents dominants, attente à l'abri de la pluie ou du soleil d'aplomb). En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.</p>	Protection des volailles
	Les volailles doivent faire l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport.	Conditions de transport
C36	Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage.	Attente avant abattage
C37	Les lots doivent être séparés physiquement sur les quais. Il est requis un espacement physique correspondant à plusieurs contenants de volailles.	Séparation des lots

5.5.2. Abattage

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C38	Les volailles labellissables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.	Etat sanitaire
C39	<p>Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>Pour limiter le stress des animaux aux postes d'accrochage et d'anesthésie, ces opérations doivent être réalisées dans une ambiance adaptée (ex. lumière bleutée, plaque de maintien à l'accrochage).</p>	Processus d'abattage Gestion du stress
C40	<p>Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie électrique. La durée de saignée ne peut être inférieure à 1 minute pour toutes les volailles sauf pour les cailles où elle est de 45 secondes (lorsqu'il y a saignée, ce qui n'est pas le cas lors de plumaison à sec).</p> <p>La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).</p> <p>Plumage à l'eau : Echaudage suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. Température : 50 – 52°C. Durée : 2 – 5 minutes.</p>	Processus d'abattage

SYVOL QUALIMAIME

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
POULET NOIR FERMIER ELEVE EN PLEIN AIR

LA 25-98

0

17/27

	<p>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.</p>	
	<p>Abattage rituel « halal » :</p> <p>Sous réserve de conformité aux dispositions réglementaires en vigueur, il peut être procédé à l'abattage dans les conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saignée : la saignée peut être pratiquée manuellement par un sacrificateur habilité par un organisme religieux reconnu pour le rite concerné. ▪ Stockage : les carcasses et morceaux de découpes issus de l'abattage rituel doivent être stockés de manière à ne pas être en contact avec les autres produits et être identifiés spécifiquement tout au long du processus jusqu'au conditionnement final. 	Spécificités abattage halal

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C41	<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - après plumaison et éviscération, - avant entrée en ressuage, - au moment du conditionnement. 	Contrôle des carcasses
C42	<p>Les carcasses de volailles sous label peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.</p> <p>Pour être labellissable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :</p> <p>La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans les fiches-espèces.</p> <p>Poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats : définis dans les fiches-espèces.</p> <p>Aspect :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.</p>	Présentation des carcasses

5.5.4. Ressuage

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C43	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Durée de ressuage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • pour les petites pièces : poulets, pintades,... : 2 h 30 minimum – 6 h maximum • pour les grosses pièces : chapons, dindes... : 3 h 30 minimum – 8 h maximum <p>Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.</p>	Délat de ressuage
C44	<p>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.</p>	Hygiène ressuage

5.6. Conditionnement des volailles entières

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
	Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.	
C45	<p>Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel l'identification.</p> <p>Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, soit chaque pièce est porteuse d'un étiquetage avec numéro individuel, soit l'emballage correspondant à plusieurs pièces d'un même produit est porteur d'un numéro individuel d'identification.</p>	Identification des volailles conditionnées
C46	La DLC maximale des volailles entières est définie dans les fiches-espèces. Elle concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit.	DLC
C47	<p>Formes de présentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses. ▪ Effilée. <p>Modes de conditionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	Présentation des carcasses conditionnées
	<p>Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement</p> <p>La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée dans les conditions ci-dessous.</p> <p>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.</p>	Séparation des fonctions
C48	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot considéré :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	Transport entre abattoir et centre de conditionnement

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
	Ceci ne concerne que les opérations de préparation d'unité de vente consommateur 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.	Volailles pouvant être découpées

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
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. La séparation des opérations de découpes de différents lots est effectuée de la manière suivante : séparation dans l'espace ou dans le temps (présence de morceaux d'un seul lot par contenant (chariot, caisse) ou sur tapis).	Séparation entre les lots
E6	Les carcasses à découper doivent provenir de sujets fraîchement abattus, stockés au maximum 48 heures à partir de l'abattage. Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.	Fraîcheur des carcasses découpées
C51	Les éléments minimaux suivants doivent être respectés : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température dans la salle de découpe : inférieure ou égale à 10°C. ▪ Délai 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 sauf pour les filets, escalopes et suprêmes et uniquement si les volailles sont calibrées par poids; tous les morceaux découpés doivent être parés convenablement à la main. ▪ 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. 	Conditions de découpe

5.7.2. Présentations possibles pour la découpe

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
	Découpes autorisées par la réglementation en vigueur et décrites dans le Code de Bonnes Pratiques de la Dinde, du Dindonneau et Autres Volailles du CIDEF validé par la DGCCRF.	Découpes autorisées
C52	L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être : <ul style="list-style-type: none"> ▪ exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ; ▪ exemptes de toute odeur étrangère ; ▪ exemptes de taches visibles de sang. 	Qualité de présentation des découpes

5.7.3. Conditionnement et identification des découpes

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
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 découpes destinées à la restauration hors foyer, soit chaque découpe est porteuse d'un étiquetage avec numéro individuel, soit chaque emballage de plusieurs découpes d'un même produit est porteur d'un étiquetage avec numéro individuel. Dans le cas de la vente de découpes présentées nues, chaque pièce doit être porteuse d'un étiquetage figurant au minimum le logotype label, le numéro d'homologation du label, une référence au SYVOL QUALIMAIME. Les autres informations peuvent être indiquées sur l'emballage si elles ne sont pas indiquées sur l'étiquette compte tenu de la taille réduite.	Identification des découpes
C54	La DLC maximale des pièces découpées est définie dans les fiches-espèces. Elle est comptabilisée à compter du jour qui suit le jour d'abattage.	DLC

5.8. Surgélation

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE												
C84	La surgélation des volailles Label rouge est autorisée, pas la congélation.	Processus autorisé												
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 celles des autres volailles.	Séparation entre lots												
C86	Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24h (jour N pour jour N+1).	Fraîcheur de la viande												
C87	<p>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 :</p> <table border="1" data-bbox="264 584 1249 1052"> <thead> <tr> <th>Type de produit surgelé</th> <th>Délai maximum pour atteindre - 18°C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cailles, pintades, et poulets de moins de 1,6 kg</td> <td>6 h</td> </tr> <tr> <td>Poulardes, et poulets de plus de 1,6 kg</td> <td>8 h</td> </tr> <tr> <td>Autres volailles entières</td> <td>12 h</td> </tr> <tr> <td>Découpes toutes volailles de petit calibre (c'est à dire de poids inférieur à 1,6 kg)</td> <td>1,5 h</td> </tr> <tr> <td>Découpes toutes volailles de gros calibres (volailles festives, dindes...) et découpes en vrac calibre (c'est à dire de poids supérieur ou égal à 1,6 kg)</td> <td>2 h</td> </tr> </tbody> </table> <p>La surgélation est réalisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ par air pulsé pour les volailles entières ; ▪ selon un processus par air pulsé ou par Instant Quick Freezing pour les découpes. <p>La DLUO est définie dans les fiches-espèces.</p>	Type de produit surgelé	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	Découpes toutes volailles de petit calibre (c'est à dire de poids inférieur à 1,6 kg)	1,5 h	Découpes toutes volailles de gros calibres (volailles festives, dindes...) et découpes en vrac calibre (c'est à dire de poids supérieur ou égal à 1,6 kg)	2 h	Vitesse de surgélation
Type de produit surgelé	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													
Découpes toutes volailles de petit calibre (c'est à dire de poids inférieur à 1,6 kg)	1,5 h													
Découpes toutes volailles de gros calibres (volailles festives, dindes...) et découpes en vrac calibre (c'est à dire de poids supérieur ou égal à 1,6 kg)	2 h													
C88	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.	Etiquetage spécifique												
C89	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.	Tenue d'un registre												

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 communicantes (au minimum 2 sur l'étiquetage),
- Le nom et l'adresse du SYVOL QUALIMAIME.

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Caractéristiques certifiées communicantes : points à contrôler

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Mode d'élevage	Fermier - élevé en plein air <small>Voir fiche-espèce</small>	Documentaire et visite sur site
Durée d'élevage	Durée d'élevage X jours minimum <small>Voir fiche-espèce</small>	Documentaire
Mode d'alimentation	Alimenté avec x % de céréales <small>Voir fiche-espèce</small>	Documentaire et analyses

II FICHE ESPECE

1. Groupement demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAIME

La Cour du Bois

72 550 COULANS SUR GÉE

Téléphone : 02 43 39 93 13

Télécopie : 02 43 23 42 19

Email : info@loue.fr

2. Nom du label

POULET NOIR FERMIER ÉLEVÉ EN PLEIN AIR

3. Description du produit

- Souche à croissance lente à peau blanche et pattes noires
- Poulet fermier élevé en plein air
- Alimentation à base de céréales : 75 % minimum
- Alimentation avec 100% de matières premières d'origine végétale et minérale, complétée en vitamines
- Age à l'abattage : 81 jours minimum
- Carcasses entières éviscérées sans abats : poids minimum 1 000 gr
- Carcasses entières effilées : poids minimum 1 300 gr
- Produits entiers ou découpés frais : délai limite de consommation recommandé : 10 jours après abattage pour les produits nus ou sous film et 14 jours sous vide ou sous atmosphère protectrice
- Produits entiers ou découpés surgelés : délai limite d'utilisation optimale : 12 mois après abattage

Présentation du produit :

Voir partie I Fiche Tronc commun

Produits présentés à la vente :

- Classe A
- Carcasses fraîches effilées, carcasses fraîches ou surgelées éviscérées sans abats, carcasses fraîches présentées selon un mode traditionnel défini règlementairement
- Morceaux frais ou surgelé de découpes : découpes autorisées par la réglementation en vigueur et décrites dans le Code de Bonnes Pratiques de la Dinde, du Dindonneau et Autres Volailles du CIDEF validé par la DGCCRF.
- Produits présentés nus, sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les étapes concernées par la certification sont : sélection, multiplication/accoupage, fabrication d'aliment, élevage (incluant l'organisation de la production), l'abattage / découpe / surgélation.

Comparaison avec le produit courant

Etape	Produit courant	Produit label	Exigence minimale NT
SELECTION			
Méthode de sélection	Pas de référentiel	Référentiel avec méthode de sélection et à effectif minimum par souche	
Vitesse de croissance	Croissance rapide	Croissance lente	
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE			
Homogénéité - viabilité des oisillons	-	Œufs à couvrir ≥ 48 g	Selon cahier des charges
ALIMENTATION			
Type de matières premières utilisées	Pas de restrictions sauf réglementation	Exclusivement d'origine végétale et des minéraux	Exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux
Taux de céréales	Environ 50 %	75 % en moyenne pondérée en engraissement	
Céréales en grains	Non	Distribution de céréales en grains	
Taux de matière grasse	Non limité	≤ 6 %	
Additifs	Pas de restrictions sauf réglementation	Pas d'additifs technologiques dans l'aliment	
ELEVAGE			
Nombre de croisements	-	Limité à 3	
Croisements de souches	-	T 751 N, SA 751 NNoir, S 86	
Surface bâtiment	1 200 à 2000 m ²	Maximum 400 m ²	
Densité bâtiment	Environ 25 / m ²	≤ 11 / m ²	≤ 11 ou 20 / m ²
Chargement bâtiment	Environ 40 kg / m ²	≤ 25 kg/m ²	≤ 25 ou 40 kg/m ²
Eclairage	Souvent artificielle	Naturel	
Ventilation	Souvent artificielle	Naturelle	
Hauteur trappes	-	35 cm minimum	
Longueur trappes	-	4 ml pour 100 m ²	
Accès au parcours	-	Pendant la période d'élevage de 9 heures au crépuscule	
Surface de parcours	-	2 m ² plein air	
Traitements soumis à prescription vétérinaire	Selon réglementation - 48 heures possible -	Aucun lors des 10 derniers jours avant abattage	
Vide sanitaire	Souvent 7 jours ou moins	3 semaines / 14 jours minimum	
ABATTAGE / DECOUPE / SURGELATION			
Age d'abattage	35 à 42 jours	Minimum 81 jours	
Durée de transport entre élevage et abattage	Selon réglementation - 14 heures possible -	Maximum 100 km ou 3 heures	
Attente avant l'abattage	Souvent 10 heures (abattage en fin de journée)	Minimum 30 minutes à réception l'abattoir Maximum 12 heures entre enlèvement et l'abattage	
Délai d'attente après abattage avant découpe	-	6 heures minimum	

Carcasse mise en découpe	-	Spécifications physiques sur les carcasses découpées	
Procédé de découpe	Fréquemment automatique	Découpe manuelle des filets	Automatique possible des filets
Délai entre abattage et surgélation (-18°C)	Plusieurs jours possibles	24 heures	
Congélation (-12°C)	Fréquente	Interdite	
Poids des carcasses	-	Minimum éviscéré sans abats 1 000 g / effilé 1 300 g	
Conservation produit frais	Selon opérateur	DLC 10 jours nu ou sous film – 14 jours sous vide ou atmosphère	
Conservation surgelé	Souvent 24 mois	DLUO 12 mois	

Eléments justificatifs de la qualité supérieure :

La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une souche à croissance à lente,
- une durée d'élevage élevée,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage à l'extérieur sur parcours.

4. Traçabilité

Voir partie I Tronc commun.

5. Méthode d'obtention

5.1. Sélection

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C2	Caractéristiques de croissance Poids moyen avec alimentation label : 2,1 kg à 81 jours à jeun	Objectifs de sélection
C2	Caractéristiques phénotypiques <ul style="list-style-type: none"> • plumage roux • pattes, bec et peau jaunes 	Objectifs de sélection
C2	Croisements adaptés par sélection aux conditions d'élevage plein air	Objectifs de sélection

5.2. Multiplication / accoupage

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C3	Croisements : T 751 N, SA 751 NNoir, S 86	Croisements autorisés
C4	Poids minimum des œufs à couvrir : ≥ 48 grammes	Homogénéité des oisillons

5.3. Fabrication d'aliment

Plan d'alimentation

C10

C11

	Période de démarrage		Période d'engraissement			
	1 à 28 jours maxi.		29 à 52 jours maxi.		52 jours mini. et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales, leurs produits et leurs sous-produits						
Céréales et issues (%)	50%	-	70%		75%	
dont issues de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé –Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits						
Tourteaux de soja	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Tourteaux de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits						
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits						
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers						
Luzerne et sous-produits de luzerne	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Autres plantes, leurs produits et sous-produits						
Mélasse de canne à sucre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux						
Minéraux	-	2%	-	2%	-	2%

5.4. Elevage

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C22	Effectif maximal par bâtiment : 4 400 poulets Effectif maximal par exploitation : 17 600 poulets Densité maximale en bâtiment : 11 sujets/m ² jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg/m ² à l'âge minimal d'abattage	Chargement et densité
C27	Surface minimale du parcours : 2 m ² Age maximal d'accès au parcours : 6 semaines	Parcours
C31	Durée d'élevage : 81 jours minimum	Durée d'élevage

5.5. Abattage

	VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE				
C42	Poids minimum carcasses entières : 1 000 g - éviscéré sans abats 1 300 g – effilé Carcasses à chair blanche	Présentation des carcasses				
C46	DLC maximale (jour d'abattage non compris) en jours : <table border="1" data-bbox="199 884 1295 981"> <tr> <td>Produit entier nu ou sous film</td> <td>Produit entier sous vide ou sous atmosphère protectrice</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>14</td> </tr> </table>	Produit entier nu ou sous film	Produit entier sous vide ou sous atmosphère protectrice	10	14	Fraîcheur carcasse
Produit entier nu ou sous film	Produit entier sous vide ou sous atmosphère protectrice					
10	14					
C54	DLC maximale (jour d'abattage non compris) en jours : <table border="1" data-bbox="199 1012 1295 1108"> <tr> <td>Découpe nue ou sous film</td> <td>Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>14</td> </tr> </table>	Découpe nue ou sous film	Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice	10	14	Fraîcheur découpe
Découpe nue ou sous film	Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice					
10	14					
C86	DLUO maximale après surgélation : 12 mois	Conservation produit				

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 communicantes (au minimum 2 sur l'étiquetage),
- Le nom et l'adresse du SYVOL QUALIMAIME.

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Caractéristiques certifiées communicantes : points à contrôler

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Mode d'élevage	<ul style="list-style-type: none">• Fermier - élevé en plein air	Documentaire et visite sur site
Durée d'élevage	<ul style="list-style-type: none">• Durée d'élevage 81 jours minimum	Documentaire
Mode d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Alimenté avec 75 % de céréales	Documentaire et analyses