Organisme de Défense et de Gestion :
Syndicat des Volailles Fermières de l'Orléanais
41 bis Avenue de Chanzy – 41240 OUZOUER LE MARCHE
Tél. : 02.54.82.46.54 / Fax : 02.54.82.59.60

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE
CHAPON FERMIER,
ELEVE EN PLEIN AIR
ENTIER ET DECOUPE
FRAIS

LA 30.88

Caractéristiques certifiées communicantes

- Fermier - élevé en plein air
- Alimenté avec 80% céréales, et sous-produits de céréales, fini aux produits laitiers
- 150 jours d'élevage minimum

REGLES TYPOGRAPHIQUES :

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

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

Validation par le Président du Syndicat des Volailles Fermières de l'Orléanais
Didier BERRUET **Le 06/08/2009** **Visa :** P.O Jean-Yves LUTIER

SOMMAIRE

I - TRONC COMMUN 2

1. **GROUPEMENT DEMANDEUR** 2
2. **NOM DU LABEL ROUGE** 2
3. **DESCRIPTION DU PRODUIT** 2
4. **TRACABILITE** 2
5. **METHODE D'OBTENTION** 4
6. **ETIQUETAGE** 26
7. **PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUTATION** 27

II - FICHE-PRODUIT REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL CONSIDERE 29

1. **GROUPEMENT DEMANDEUR** 29
2. **NOM DU LABEL ROUGE** 29
3. **DESCRIPTION DU PRODUIT** 29
4. **TRACABILITE** 33
5. **METHODE D'OBTENTION** 33
6. **ETIQUETAGE** 38
7. **PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION** 39

I - TRONC COMMUN

1. GROUPEMENT DEMANDEUR

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE L'ORLEANAIS
41 Bis avenue de Chanzy
41240 OUZOUER LE MARCHE
Tél : 02.54.82.46.54 / 02.54.82.59.59
e-mail : qualite.cafo@orange.fr

2. NOM DU LABEL ROUGE

Rubrique détaillée dans la fiche-produit (Page 33/39 du présent Cahier des Charges)

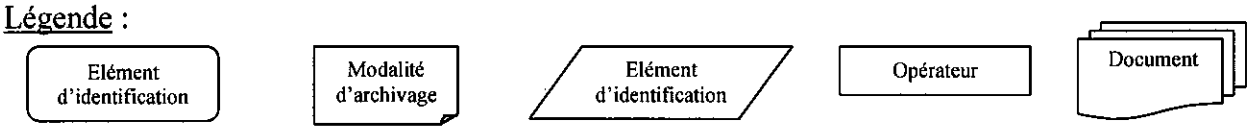
3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Rubrique détaillée dans la fiche-produit (Page 33/39 du présent Cahier des Charges)

4. TRACABILITE

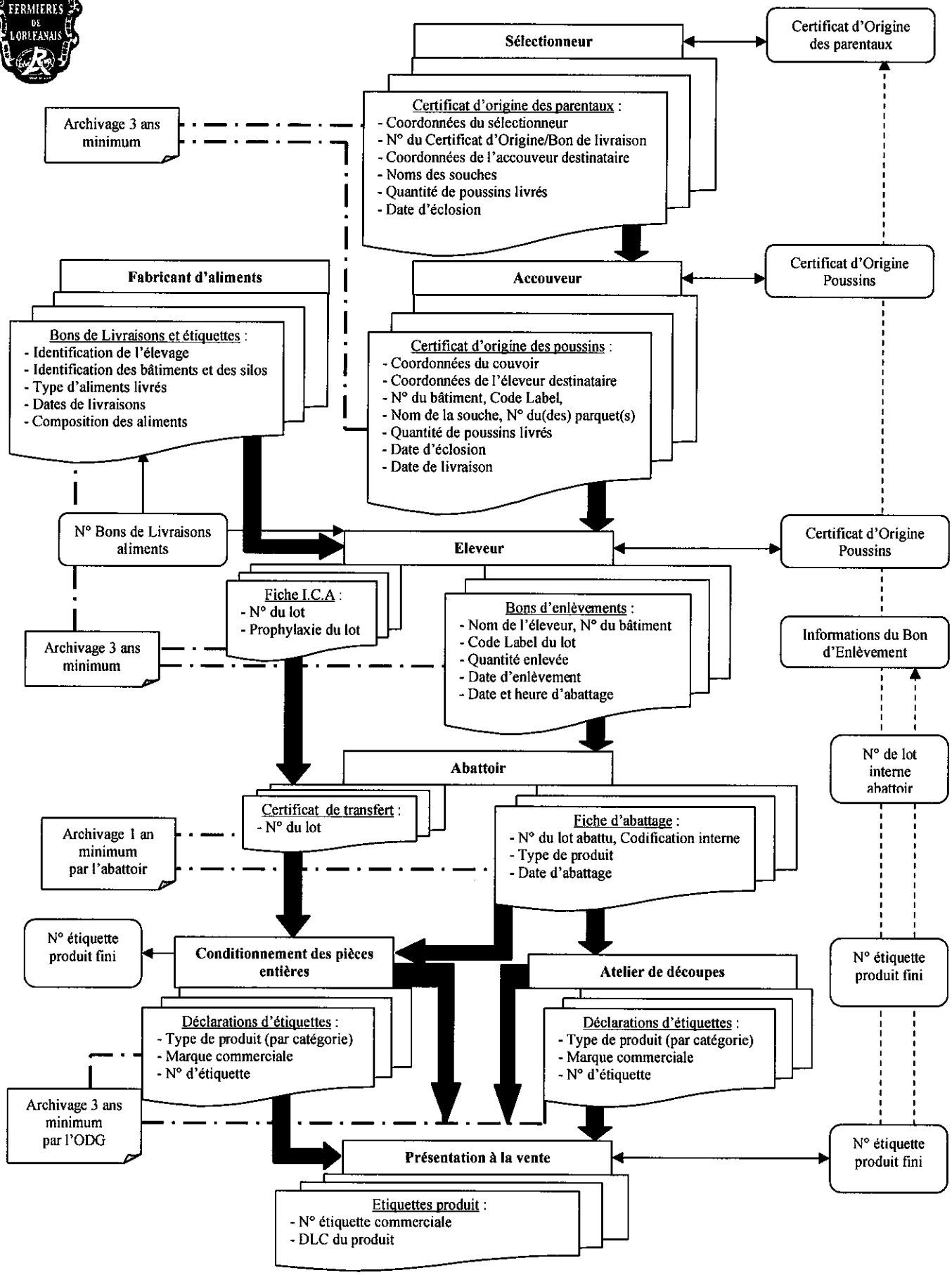
C1 Les moyens mis en œuvre au sein de la filière des Volailles Fermières de l'Orléanais, pour assurer une traçabilité ascendante et descendante de la production à l'expédition ; sont explicités dans le schéma suivant :

Légende :



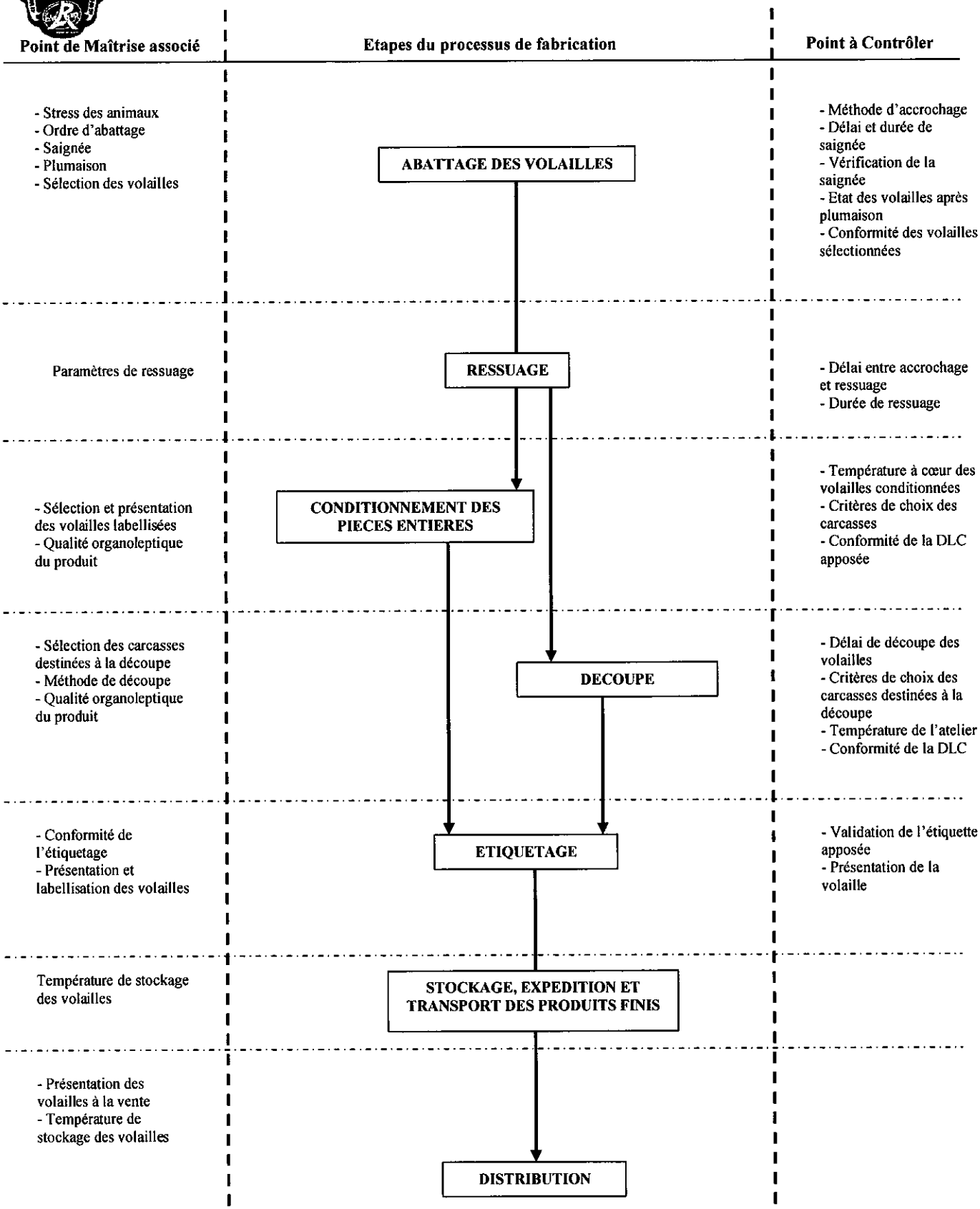
----▶ : Traçabilité ascendante

➡ : Traçabilité descendante


Sélectionneur
Certificat d'Origine des parentaux
Archivage 3 ans minimum
Certificat d'origine des parentaux :
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du Certificat d'Origine/Bon de livraison
- Coordonnées de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité de poussins livrés
- Date d'éclosion
Fabricant d'aliments
Accouveur
Certificat d'Origine Poussins
Bons de Livraisons et étiquettes :
- Identification de l'élevage
- Identification des bâtiments et des silos
- Type d'aliments livrés
- Dates de livraisons
- Composition des aliments
Certificat d'origine des poussins :
- Coordonnées du couvoir
- Coordonnées de l'éleveur destinataire
- N° du bâtiment, Code Label,
- Nom de la souche, N° du(des) parquet(s)
- Quantité de poussins livrés
- Date d'éclosion
- Date de livraison
N° Bons de Livraisons aliments
Eleveur
Certificat d'Origine Poussins
Fiche I.C.A :
- N° du lot
- Prophylaxie du lot
Bons d'enlèvements :
- Nom de l'éleveur, N° du bâtiment
- Code Label du lot
- Quantité enlevée
- Date d'enlèvement
- Date et heure d'abattage
Archivage 3 ans minimum
Informations du Bon d'Enlèvement
N° de lot interne abattoir
Abattoir
Certificat de transfert :
- N° du lot
Fiche d'abattage :
- N° du lot abattu, Codification interne
- Type de produit
- Date d'abattage
Archivage 1 an minimum par l'abattoir
N° étiquette produit fini
Conditionnement des pièces entières
Atelier de découpes
N° étiquette produit fini
Déclarations d'étiquettes :
- Type de produit (par catégorie)
- Marque commerciale
- N° d'étiquette
Déclarations d'étiquettes :
- Type de produit (par catégorie)
- Marque commerciale
- N° d'étiquette
Archivage 3 ans minimum par l'ODG
Présentation à la vente
N° étiquette produit fini
Etiquettes produit :
- N° étiquette commerciale
- DLC du produit

5. METHODE D'OBTENTION

Point de Maîtrise associé	Etapes du processus de fabrication	Point à Contrôler
Sélection génétique	**CREATION ET MAINTIEN DES LIGNEES**	Lignée reconnue à croissance lente
Conformité des croisements parentaux	**ACCOUVAGE, ELEVAGE ET MULTIPLICATION DES PARENTAUX**	Origine des parentaux
Qualité des œufs à incuber	**INCUBATION DES OEUFS**	- Origine des œufs - Poids des œufs à incuber - Age des œufs incubés
Conformité des poussins livrés en élevage	**ECLOSION ET LIVRAISON DES POUSSINS A L'ELEVAGE**	- Origine des poussins - Délais de livraison - Conditions de livraison
- Maîtrise des conditions de fabrication - Liste positive des matières premières utilisées - Respect du plan d'alimentation	**FABRICATION ET LIVRAISON D'ALIMENTS**	Respect du Guide SNIA / SYNCOPAC
- Conformité du site d'élevage - Conformité du bâtiment d'élevage - Conformité du parcours - Gestion du site et des bâtiments - Conduite du lot	**ELEVAGE DES VOLAILLES**	- Habilitation du site - Habilitation du bâtiment et du parcours - Organisation de la production - Respect des règles de gestion du site d'élevage
- Conformité des volailles destinées à l'abattage - Transport des volailles	**ENLEVEMENT DES VOLAILLES**	- Age des volailles à l'abattage - Temps de mise à jeun des volailles - Temps de transport
Aménagement de l'attente des volailles	**ATTENTE AVANT ABATTAGE**	Délai entre l'arrivée des volailles à l'abattoir et l'accrochage


Point de Maîtrise associé
Etapes du processus de fabrication
Point à Contrôler
- Stress des animaux
- Ordre d'abattage
- Saignée
- Plumaison
- Sélection des volailles
ABATTAGE DES VOLAILLES
- Méthode d'accrochage
- Délai et durée de saignée
- Vérification de la saignée
- Etat des volailles après plumaison
- Conformité des volailles sélectionnées
Paramètres de ressuage
RESSUAGE
- Délai entre accrochage et ressuage
- Durée de ressuage
- Sélection et présentation des volailles labellisées
- Qualité organoleptique du produit
CONDITIONNEMENT DES PIECES ENTIERES
- Température à cœur des volailles conditionnées
- Critères de choix des carcasses
- Conformité de la DLC apposée
- Sélection des carcasses destinées à la découpe
- Méthode de découpe
- Qualité organoleptique du produit
DECOUPE
- Délai de découpe des volailles
- Critères de choix des carcasses destinées à la découpe
- Température de l'atelier
- Conformité de la DLC
- Conformité de l'étiquetage
- Présentation et labellisation des volailles
ETIQUETAGE
- Validation de l'étiquette apposée
- Présentation de la volaille
Température de stockage des volailles
STOCKAGE, EXPEDITION ET TRANSPORT DES PRODUITS FINIS
- Présentation des volailles à la vente
- Température de stockage des volailles
DISTRIBUTION

A. SELECTION

a) Objectifs communs aux volailles de chair label

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

- à croissance lente,
- adaptées aux conditions d'élevage en plein air,
- respectant les caractéristiques spécifiées précisées dans la fiche-produit

b) Création et maintien des lignées

C2 La création des lignées doit permettre d'atteindre les objectifs de :

- Rusticité, permettant aux volailles de s'adapter facilement aux conditions d'élevage en plein air,
- Croissance lente, qui permettra aux volailles d'atteindre l'optimum de poids minimum défini correspondant à l'âge minimum défini dans la fiche-produit

La sélection des lignées doit permettre de garantir dans le temps :

- Les caractéristiques phénotypiques définies dans la fiche-produit
- La rusticité
- La croissance lente
- L'homogénéité de tous ces critères

c) Produits parentaux

C3 Les croisements de lignées assurant la production des futurs reproducteurs parentaux, doivent permettre d'atteindre les objectifs ci-dessus (§ A-a).
Les croisements parentaux utilisés sont précisés dans la fiche-produit.

La liste positive des croisements parentaux utilisables pour la production sous label, est établie et mise à jour régulièrement par l'INAO.

E1
Les Certificats d'Origine des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.

d) Maîtrise et contrôle

Le plan de sélection des lignées et de production des futurs reproducteurs parentaux, doit être conforme au Référentiel du SYSAAF.

Des essais préalables ou réguliers peuvent être menés, dans la mesure où ils n'altèrent pas, ou ne modifient pas les caractéristiques essentielles mentionnée aux § A-a et A-b.

Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et les conditions spécifiées ci-dessus pour les essais ; sont spécifiées dans le Cahier des Charges.

B. MULTIPLICATION ET ACCOUVAGE

E2

Les couvoirs appliquent les dispositions de la Charte Sanitaire.

a) Oisillons fournis

C3 Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux spécifiés dans la fiche-produit.
Les troupeaux de reproducteurs parentaux, sont répertoriés et liés à un Certificat d'Origine, garantissant l'origine des mâles et des femelles.
La maîtrise des conditions sanitaires d'accouvage, doit être assurée dans le respect et l'application de la Charte Qualité du SNA applicable aux couvoirs.

b) Homogénéité des volailles après élevage

C4 Les œufs mis à incuber, proviennent de poules âgées de 25 semaines minimum.
Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.
De même, le poids minimum des œufs à couver est défini dans la fiche-produit.

E3 Le poids des œufs à couver, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
Passée cette période, un contrôle visuel (par échantillonnage), est réalisé afin d'écarter les œufs non-conformes (trop petits par rapport au poids minimum).

Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place d'autres moyens :

- Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux,
- Un suivi technique régulier de ces élevages,
- Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.

E4

Les dépannages occasionnels, ne doivent être faits qu'entre couvoirs :

- Habilités préalablement par l'Organisme Certificateur, et notamment pour les croisements concernés,
- Appliquant les dispositions de la Charte Sanitaire.

Dans le cas d'un dépannage, l'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés. Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :

- Souche des parentaux,
- Date de naissance des parentaux,
- Certificat d'Origine des œufs concernés,
- Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les œufs.

c) Livraison en élevage

C5 Le délai de livraison des oisillons dans les élevages, ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.
Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum :

- Le code Label,
- La souche, 1 seule souche par lot,
- Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum,
- L'identité de l'éleveur destinataire,
- La quantité livrée,
- La date de naissance des oisillons.

Le Certificat d'Origine des oisillons livrés en élevage, est conservé durant 3 ans par le couvoir.

C. FABRICATION D'ALIMENTS

E5 En tout état de cause, les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC, afin de garantir :
- La qualité des matières premières,
- La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.

Le fabricant d'aliments, doit être habilité par l'Organisme Certificateur.

a) Matières premières utilisées

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

- Les grains de céréales, leurs produits, et leurs sous-produits ;
- Les graines ou fruits oléagineux, leurs produits, et sous-produits (pour les huiles végétales, seules les huiles brutes ou raffinées sont autorisées) ;
- Les graines de légumineuses, leurs produits, et sous-produits ;
- Les tubercules et racines (betterave, pomme de terre), leurs produits et sous-produits ;
- Les autres graines et fruits (raisin), leurs produits, et sous-produits ;
- Les fourrages, y compris les fourrages grossiers (la luzerne et ses dérivés) ;
- Les autres plantes, leurs produits, et sous-produits (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines)
- Les produits laitiers (lait, babeurre ou lactosérum) ;
- Les minéraux.

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

b) Additifs

C8 Pendant la durée d'élevage, seuls les additifs autorisés par la réglementation en vigueur peuvent être utilisés, avec les restrictions suivantes :

- Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants

c) Aliments médicamenteux

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

d) Phases d'alimentation et Plan d'alimentation

Les valeurs cibles à respecter (durée des différentes phases et pourcentages de céréales par phase) sont décrites dans la fiche-produit.

Les autres matières premières, ainsi que leurs taux d'incorporation pour chaque phase y sont également intégrées.

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

Calcul du pourcentage de sous-produits de céréales :
Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.
Par exemple, si le taux de céréales de la formule d'aliment est de 80 %, le taux de sous-produits de céréales sera au maximum égal à : 80 % * 15 % = 12 % de la formule d'aliment.
La distribution de céréales en l'état, dans le bâtiment ou sur le parcours, est possible et peut être comptabilisée dans le pourcentage de céréales communiqué sur l'étiquette, à condition de l'indiquer dans le plan d'alimentation et d'inscrire sur la fiche d'élevage la quantité effective.

D. ELEVAGE

L'Organisation de production doit diffuser à chaque éleveur, un Guide d'élevage décrivant les paramètres d'élevage à respecter (chauffage, ventilation, abreuvement, litière, aménagements du parcours…).

L'Organisation chargée de la planification et de la production, doit également diffuser à chaque éleveur, une Charte Sanitaire, du type de la Charte sanitaire DGAL, ou CIDEF à respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocoles de nettoyage-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires…).

a) Provenance des volailles

C12 Les volailles doivent provenir de croisements reconnus à croissance lente, et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.
Les souches choisies et l'argumentaire de leur choix, sont énoncés dans la fiche-produit.

C13 Pour un même label, les produits terminaux autorisés, proviennent de la même catégorie et sont limités à 3.

Les essais en vue du remplacement d'un produit terminal utilisé, sont entrepris à condition que :
- La limite de 10% du cheptel mis en place pour cette production ne soit pas dépassée,
- L'Organisme Certificateur ait validée l'essai.

L'essai doit faire l'objet d'une demande motivée préalable, qui définit notamment :
- L'objectif de l'essai,
- Les produits terminaux utilisés,
- La durée de l'essai,
- Le nombre de volailles, le nombre de bâtiments concernés,
- Le calendrier de l'essai.

Seuls sont labellisables, les lots d'essai qui :
- Ont reçu un avis favorable de l'Organisme Certificateur,
- Concernent des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement, l'ODG 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 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 3 âges par espèce est toléré à condition que :
- Les bâtiments soient distincts l'un de l'autre,
- Les bâtiments doivent être clairement identifiés (par une lettre ou un numéro),
- Les parcours doivent être distincts, et parfaitement étanches (sans communication).

Une bande (lot), doit être composée :
- D'un seul croisement au maximum,
- De deux parquets de reproducteurs maximum.

b) **Bâtiments d'élevage**

C16 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 les palmipèdes gras qui peuvent être non label.
Dans le cas d'une 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 la production d'un autre type de volailles.

C17 L'implantation et l'aménagement des bâtiments doit respecter les critères suivants :

- Présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et en taille suffisants, pour assurer une bonne ventilation et aération naturelle, éviter les condensations, et fournir un éclairage naturel de l'intérieur du bâtiment,
- Une bonne isolation,
- Implantation et aménagements des bâtiments, favorisant la sortie des volailles (exposition par rapport aux vents),
- Aménagements facilitant l'entretien et le nettoyage-désinfection des bâtiments,
- Intégration paysagère des bâtiments (couleur de la toiture adaptée…),
- Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours,
- Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours.

Remarque :
Certains bâtiments, de type « tunnel » par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.

Structures légères

Leurs pignons doivent être « en dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives.
La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés.
La teinte de la bâche, doit favoriser son insertion dans l'environnement (pas de bâches noires).
L'isolation des bâtiments en plastique, doit être disposée de telle sorte 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 central, ou spécifique à chaque bâtiment. Le sas doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

Sas sanitaire central.

Il doit comporter :

- Deux parties, zone sale (extérieure) et zone propre (intérieure) délimitées par un rappel (trait de peinture, planche…) visualisant la limite des deux parties,
- Un lavabo fonctionnel, muni d'un savon et d'un essuie-mains (avec du papier jetable de préférence),
- Un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas des sas mobiles ; un 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 des tenues pour les visiteurs.

En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m², dispose d'un sas dont le sol est bétonné.
Il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou, comporte une tenue et des pédisacs spécifiques pour le bâtiment.
Ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage.

Sas sanitaire spécifique à chaque bâtiment.

Ce sas n'est obligatoire que pour les bâtiments de plus de 150 m².
Il comporte :

- Deux parties, zone sale (extérieure) et zone propre (intérieure) délimitées par un rappel (trait de peinture, planche…) visualisant la limite des deux parties,
- Un lavabo fonctionnel, muni d'un savon et d'un essuie-mains (avec du papier jetable de préférence),
- Un pédiluve pour l'accès à l'élevage,
- Un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas des sas mobiles ; un 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 des tenues pour les visiteurs.

Ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage.

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.

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

C20 Autres critères du bâtiment d'élevage Label :
- La hauteur minimale des trappes d'accès au parcours, est de 0,35 mètres.
- La largeur minimale combinée des trappes d'accès au parcours est de 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment.

Les autres critères liés au bâtiment, sont spécifiés dans la fiche-produit.

c) Utilisation du bâtiment

C21 Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles.
Les volailles labellisées, ne peuvent pas provenir d'un bâtiment qui n'aura pas été préalablement habilité par l'Organisme Certificateur.

Pour des impératifs de planning, il est admis que les bâtiments Label du site d'exploitation, puissent servir à d'autres productions autres que label, présentant les mêmes garanties sanitaires ; à condition que l'Organisme Certificateur contrôle :
- Les dates et conditions de mise en place, et d'enlèvement des volailles non label,
- Le respect des procédures et instructions de nettoyage-désinfection,
- Le vide sanitaire avant la mise en place d'un lot de volailles Label Rouge,
- Qu'il n'y ait pas en même temps, dans le même élevage, et pour la même espèce, des volailles label et non label.

A compter du 29ème jour, la totalité du bâtiment est mise à disposition des volailles.

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

Toute exploitation de type collectif, tel que GAEC, SCEA ou autre forme juridique, doit être dirigée par un seul exploitant agricole à titre principal.
De plus, dans ce cas d'exploitation, des sites d'élevage bien séparés et répondant chacun au critère d'effectif maximal, sont autorisés.
L'ODG, doit s'assurer que des éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites, et une intégration paysagère compatible avec l'image des volailles Label Rouge.

Dans le cas où les éléments naturels ne permettent pas une séparation effective des sites (route, colline, une haie suffisamment haute et consistante…), les sites doivent être distants de telle sorte que quand on est sur l'un des sites, on ne peut pas distinguer l'autre site.

C23 Les trappes des bâtiments, sont ouvertes de 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, non croûté et souple, pour assurer un confort maximal aux volailles.
Les densités en bâtiments et sur parcours, spécifiées dans la fiche-produit, s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée.
Le calcul de la densité, prend compte le pourcentage d'oisillons gratuits (mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours de lot).

La surveillance de la bonne ouverture des fenêtres (ou équivalent) et éventuel lanterneau, doit permettre que l'atmosphère au niveau des poulets, contienne un minimum d'ammoniac.

E6 Le bâtiment doit contenir, un matériel d'alimentation et d'abreuvement en nombre suffisant pour assurer une croissance harmonieuse des volailles.
Ainsi, pour un bâtiment de 400 m², on doit retrouver :

- 1 chaîne d'alimentation comprenant 48 assiettes minimum,
- 28 abreuvoirs ronds de type « plasson » ou pipettes,
- 8 à 12 points de chauffe, ou tout système équivalent (canons à air chaud par exemple),
- Un système d'alimentation pour le démarrage (plateaux, papier de démarrage…),
- Des abreuvoirs de démarrage, ou points d'eau faciles d'accès en quantité suffisante
- Une réserve d'eau (bac au sol de préférence), ou un système équivalent, permettant la mise en place de traitements.

d) Parcours

C25 L'accès au parcours, est obligatoire pour toutes les volailles sous label.
Il est exclusivement réservé aux volailles, pendant toute la durée d'élevage sur parcours.

C26 Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment, des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur du bâtiment (Plantation de haies coupe-vent quand le bâtiment est mal exposé, arbustes…).

Le parcours doit être herbeux et arboré. Sont privilégiés :

- les espèces locales adaptées au sol,
- les arbres à haut jet,

Les arbres fruitiers sont également autorisés.

E7 Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectares.

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 8 semaines consécutives**.

L'âge maximal d'accès au parcours, est spécifié dans le fiche-produit.

e) Conditions sanitaires d'élevage

E8 L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot. Pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant :

- la Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA),
- Le Certificat d'Origine des oisillons,
- Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitons alimentaires),
- Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés,
- Les rapports de visites des techniciens,

C29 Lors des 10 derniers jours avant abattage, aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles. Le groupement de producteurs, met en place les mesures nécessaires pour contrôler le respect de cette exigence.

L'ODG, en concertation avec le(s) abattoir(s), détermine la destination du lot après guérison.

f) Vide sanitaire

C30 Le nettoyage et la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation), doivent être réalisés le plus tôt possible après le dernier enlèvement, en tout état de cause, dans les 7 jours suivant le dernier enlèvement de la bande.
Le vide sanitaire de 14 jours, est calculé à partir du lendemain de la 1ère désinfection, jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons.

Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre 2 possibilités :
Soit un écart de 3 semaines minimum entre les mises en place
Dans ce cas, 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
Dans ce cas, un vide sanitaire de 14 jours minimum, est pratiqué après le départ de la dernière bande.
Dans ce cas les bandes devront être bien différenciées. Les moyens ci-dessous pourront aider à différencier les lots :

- Bâtiments et parcours distincts et étanches ou,
- Phénotypes différents ou,
- Un des lots est bagué.

g) Enlèvement de la bande

C31 Les volailles sous label, sont abattues à partir de l'âge minimal fixé dans la fiche-produit, sans dérogation possible.
L'âge d'abattage, est calculé à partir du jour de naissance, et jusqu'au jour d'enlèvement, dans la mesure où celui-ci est pratiqué dans la deuxième partie de journée.

C32 Les volailles sont mises à jeun 5 heures minimum avant l'enlèvement.

h) Ramassage et transport des volailles à l'abattoir

C33 Pour limiter le stress des animaux, le chargement des volailles doit être réalisé dans le calme.
Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux.
Le délai maximum entre la sortie d'élevage des volailles et l'abattage est de 12 heures maximum.
L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.

C34 La durée de transport entre l'élevage et l'abattoir est inférieure à 3 heures.
L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir.
Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire.
Une carte de l'implantation des élevages et des abattoirs, est également disponible.

Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir.

Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs…).

E9
Le transport spécifique aux volailles label est privilégié.
Dans les cas où le transport ne serait pas dédié aux volailles label, le transporteur doit prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label des autres volailles.
Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la séparation des volailles (au choix des transporteurs) :

- Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre les lots ;
- Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple, qui précisent où débute le lot ;
- L'utilisation d'une remorque attelée au camion.

Le contrôle salmonelle des volailles autres que label, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label.
Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages…)

E10 Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement.
L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document.
L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.

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

- Le temps total chargement + transport + attente des volailles, est inférieur à 7 heures,
- Les conditions complémentaires de confort des animaux sont spécifiées (type de cages, densité de transport…)
- Une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

En cas d'accord, cette dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter de nouveaux élevages dans la zone concernée.
La dérogation est accordée pour un an à compter de la date de fermeture, et ne peut pas être renouvelée.

E. ABATTAGE

a) Attente avant abattage

C35 Lors de l'attente avant l'abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides), et des intempéries.
Les caisses sont déchargées sur un quai à l'abri du vent, suffisamment vaste, pour ne pas être engorgé.
De même, l'attente peut être réalisée directement sur les camions, à conditions que ceux-ci soient à l'abri du vent et que les volailles soient protégées des intempéries.

C36 Les conditions de confort (humidité), doivent être adaptées au temps d'attente.
Un délai de 30 minutes minimum devra être respecté entre l'arrivée des volailles et l'abattage.

C37 Pour éviter le mélange des lots présents sur le quai, les caisses doivent être physiquement séparées.
Un espace suffisamment large devra être donc mis entre les caisses de lots différents.
En plus de cet espace, les caractéristiques phénotypiques des volailles, doivent servir à différencier les lots (plumage, caractère cou nu ou emplumé).

Pour les lots ne pouvant être différenciés par leurs caractéristiques phénotypiques, une identification des lots devra être effectuée (marquage avec ardoise…)

Le baguage réalisé en élevage sur l'un des lots, peut aussi aider à le différencier d'autres lots.

b) Abattage

C38 Les volailles labellisables, doivent être abattues en priorité, et en aucun cas après les poules.

C39 Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

- L'attrapage et l'accrochage doivent être réalisés 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.

Des aménagements particuliers, doivent être mis en place lors de ces opérations pour limiter le stress des animaux. Ainsi, les abattoirs ont le choix des aménagements suivants ou de tout système équivalent :

- Lumière douce (bleutée de préférence) de manière à apaiser les volailles,
- Local d'accrochage aménagé de telle sorte que la lumière du jour y soit la moins présente possible (sans pour autant remettre en cause la sécurité du personnel),
- Autre système (ou conditions), dont l'efficacité aura été prouvée (une vérification du comportement des volailles, et de leur présentation peut être effectuée dans ce cas)

Sauf abattages rituels, l'anesthésie est obligatoire.
Dans le cas des abattages rituels, la volaille doit être vivante au moment de la saignée
L'anesthésie, est réalisée dans le calme avec l'aide des aménagements cités ci-dessus.
Une attention particulière doit être portée au bon fonctionnement des appareillages, afin de garantir le bon déroulement de l'anesthésie.

C40 La saignée doit être la plus complète possible.
Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie.
E11 Qu'importe la méthode d'anesthésie employée (gazeuse, liquide…), la durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes.

Le contrôle visuel de la qualité de la saignée est systématique.
Si la saignée est automatisée, un poste de contrôle visuel de la saignée doit être présent au niveau de l'appareil de saignée.

- **Saignée lors de l'abattage rituel Hallal**

La saignée est réalisée, par un musulman pratiquant.
Un contrôle est réalisé avant la saignée, afin de vérifier que chaque volaille est bien vivante et apte au rituel.
Si plusieurs types d'abattages sont pratiqués au sein d'un même établissement, des dispositions doivent être prises pour différencier les volailles Hallal des autres volailles (à l'aide d'un pic de couleur par exemple).

Un échaudage des volailles est réalisé avant leur plumaison.
La température du bac d'échaudage, doit être suffisante pour ramollir la peau sans l'abîmer, et faciliter la plumaison.
Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum à une température de 50°C (+/- 3°C).
Ce barème permet une élimination des germes non désirables, tout en permettant de garantir une bonne présentation des volailles, l'efficacité de l'arrachage complet des plumes et l'absence d'érosion cutanée.

Pour les volailles vendues en « Prêt à Cuire », et « **éviscérées sans abats avec tête et cou attenants** », une éviscération complète, sans déchirement de la peau doit être réalisée.

c) Sélection et pesée des carcasses labellisables

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

- Après plumaison et éviscération,
- Avant l'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 tout 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 ou en éviscéré sans abats est conforme à celui défini dans la fiche-produit
- L'aspect de la volaille :
  - Pour les pièces entières : carcasses de classe A
  - Pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des pièces entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables, présentant de légers défauts (remettant en cause leur classement en classe A), mais dont les morceaux retenus sont conformes aux critères de présentation de la classe A.

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

d) Ressuage

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 des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître à la surface des carcasses pendant le ressuage.

La durée minimale de ressuage, est définie dans la fiche-produit.

A la fin du ressuage, les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale. On ne doit pas observer de suintement d'eau ou de sang.

C44
Pour les installations à ressuage et stockage séparés, un vide total doit être réalisé, pour permettre le nettoyage et la désinfection du local de ressuage, au moins une fois par jour.
Pour les autres installations, un vide total doit être réalisé au moins une fois par semaine.

A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.
E12 La température à cœur des volailles doit être de 4°C maximum.

e) Conditionnement des volailles entières

Le conditionnement est du ressort exclusif des abattoirs habilités.

C45 Chaque pièce est identifiée avec un numéro individuel d'identification, porté sur l'étiquette commerciale du produit.
Les pièces entières destinées à la restauration hors foyer, sont elles aussi accompagnées de cette étiquette comportant un numéro individuel d'identification.

La Date Limite de Consommation (DLC) de chaque produit, est déterminée selon le résultat du protocole de validation de durée de vie réalisé par l'abattoir.
Le protocole utilisé doit être conforme à la Norme NFV01-003.
A ce jour, le protocole en vigueur pour la validation de la DLC, est le protocole FIA.

Le protocole appliqué doit tenir compte des exigences sanitaires et organoleptiques, et de réalité de la chaîne du froid jusque chez le consommateur ou l'utilisateur.
La DLC apposée, doit maintenir la qualité organoleptique supérieure du produit.

C46 La DLC maximale à apposer sur les produits conditionnés, est spécifiée dans la fiche-produit.

C47

f) Présentations possibles :

- Prêt à Cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses **(pour les volailles sous film)**
- Effilé,
- **Eviscéré sans abats avec cou et tête attenants à la volaille.**

g) Modes de conditionnement :

- Volaille nue :
  - Estampille sanitaire et étiquette DLC positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette commerciale (dans le même champ visuel),
  - L'étiquette commerciale, est posée de manière symétrique à la carcasse,

- Volaille sous film :
  - Le film est positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement,
  - Le cache patte est posé pour les volailles Prêtes à Cuire sans tarses,
  - Les étiquettes (commerciale et poids/prix) sont 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 la bonne présentation de la volaille.

Dans le cas des abattages rituels, en plus de l'étiquette commerciale, une étiquette mentionnant le type d'abattage, est apposée sur la volaille ou sur le colis.

E13 Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).

h) Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, quelle soit temporaire (cas de dépannage) ou permanente, est autorisée dans les conditions ci-dessous :

- Les opérations de ressuage, d'estampillage et d'apposition de la DLC, sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine, et rester visible sur les volailles après étiquetage.

Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.

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

- En cas de dépannage, 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.

Systématiquement, afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, un Certificat de Transfert doit accompagner le lot considéré. Il devra comporter ad minima les informations suivantes :

- Soit la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition,
- Soit la Date Limite de Consommation, fournie par l'abattoir avant expédition,

E14

- La température à cœur des volailles avant l'expédition (4°C maximum),
- La température à cœur des volailles à réception, notée par le conditionneur,
- Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

F. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES DE VOLAILLES

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

C49 Les découpes de Dinde de Noël et d'Oie ne sont pas autorisées.

Critères particuliers à la découpe

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

Ainsi, l'atelier de découpe, est organisé de façon à ce que la présence dans l'atelier au même moment de produits label et non label ne soit pas possible (horaires de découpe différents).

Le planning de travail dans l'atelier de découpe, est organisé de telle sorte que la découpe soit effectuée lot par lot.
Entre 2 lots, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée. Ce labs de temps permet de convoyer les découpes du lot précédent vers le conditionnement.

En cas de transfert des volailles d'un abattoir à un atelier de découpes, les dispositions relatives à la traçabilité et à la conservation des volailles prévue pour le conditionnement des pièces entières (voir chapitre précédent), sont aussi applicables pour les ateliers de découpe (certificat de transfert...).

Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces de découpe, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

Les carcasses de volailles servant à la découpe, proviennent d'abattoirs habilités.
Les découpes peuvent provenir de carcasses non classable en A en volaille entière, et dont les défauts ne nuisent ni à la qualité bactériologique ni à la présentation des morceaux (comme les ampoules au bréchet par exemple, qui ne sont pas tolérées).

C51 Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :
- Température de la salle de découpe : inférieure ou égale à 10°C,
- Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe des volailles, doit être de 6 heures minimum,
- Délai entre abattage et mise en découpe, de 72 heures maximum,
- La découpe automatisée est autorisée, si les volailles sont réparties par calibre de poids

Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée, à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage de 300 grammes maximum.
La partie « assistée » (mécanisée), se substitue à l'acte manuel de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet.
La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée, reste néanmoins prépondérante car elle est 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 (présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau par exemple) doivent être parés manuellement avec soin.

a) Présentations possibles pour la découpe

Les présentations autorisées à la vente, sont celles prévues par la réglementation en vigueur.

C52 L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de 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.

Pour les ailes, la présentation dans le colis sera valorisante et attrayante de façon à préserver l'image de qualité supérieure attachée au Label Rouge.

b) Conditionnement et identification des découpes

Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe.
Trois conditionnements sont possibles.

Le conditionnement « sous film » :
C53 Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette.

Le conditionnement « vrac en nu » :
C53 Une étiquette numérotée est apposée sur le colis.
Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le n° d'homologation du Label et l'estampille sanitaire de l'abattoir.

Le conditionnement « sous-vide » ou « sous atmosphère modifié » :
C53
2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous-vide :

- Une petite étiquette, portant le n° d'homologation du Label et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

- Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le n° d'homologation du Label et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

C53 Dans le cas de la restauration hors foyer, Les unités de vente sont mises en colis. Chaque colis est identifié avec une étiquette commerciale numérotée spécifique au type de découpe contenu dans le colis.

C53
<u>Cas des découpes de volailles abattues selon les abattages rituels destinées aux consommateurs et à la restauration hors foyer :</u>
<u>Ces découpes doivent répondre aux mêmes exigences que celles citées ci-dessus.</u>

<u>Pour ces découpes, en plus de l'étiquette commerciale, une étiquette mentionnant le type d'abattage, est apposée sur la barquette.</u>

La Date Limite de Consommation (DLC) de chaque type de découpe, est déterminée selon le résultat du protocole de validation de durée de vie réalisé par l'abattoir.
Le protocole utilisé doit être conforme à la Norme NFV01-003.
A ce jour, le protocole en vigueur pour la validation de la DLC, est le protocole FIA.

Le protocole appliqué doit tenir compte des exigences sanitaires et organoleptiques, et de réalité de la chaîne du froid jusque chez le consommateur ou l'utilisateur.
La DLC apposée, doit maintenir la qualité organoleptique supérieure du produit.

C54 La DLC maximale à apposer sur les découpes conditionnées (pour chaque type de présentation) est spécifiée dans la fiche-produit.
Elle est comptabilisée à compter du jour qui suit le jour d'abattage.

E15
Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des découpes, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

E16
Les découpes sont conservées jusqu'à leur expédition de telle sorte que leur température à cœur soit de 4°C maximum.

E17
L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes en frais, pièces entières et découpes en surgelés) durant 3 ans minimum.

6. ETIQUETAGE

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

- Le logotype Label Rouge, dans le respect de la charte graphique ;
- Le numéro d'homologation du label ;
- Les caractéristiques certifiées communicantes ;
- Le nom et l'adresse de l'ODG. En l'absence d'association avec une IGP, c'est l'acronyme « S.V.O » qui doit être mentionné.

E18
Les étiquettes, ainsi que tous les autres supports de communication utilisés, sont validées par l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUTATION

	Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS D'ELEVAGE	**Délai de livraison des oisillons**	36 heures maximum après éclosion	Documentaire et/ou Visuelle
	Site d'élevage	Dédié à l'élevage de volailles Label Rouge	Documentaire et visuelle
	Surface des bâtiments **Aménagement et surface des parcours**	Spécifiés dans la fiche-produit Herbeux, arboré (30 arbres/hectare)	Documentaire et visuelle
	Vide sanitaire	14 jours minimum (lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de la mise en place)	Documentaire et/ou Visuelle
	Caractéristique plein air des volailles	Sortie des volailles à l'âge fixé dans la fiche-produit	Documentaire et/ou visuel
	Délai de mise à jeun des volailles	5 heures minimum avant l'enlèvement	Visuelle
	Distance élevage-abattoir	3 heures entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
	Délai entre enlèvement et abattage	12 heures maximum	Documentaire
	Délai entre arrivée à l'abattoir et accrochage	30 minutes minimum	Documentaire
	Délai et durée de saignée	Intervient 5 secondes après l'anesthésie (quand elle est réalisée) 1 minute 35 secondes minimum	Visuelle
	Délai entre accrochage et ressuage	60 minutes maximum	Documentaire et/ou Visuelle
	Délai de découpe	6 heures minimum après entrée en ressuage	Documentaire

	Principaux points à contrôler	Valeurs ciblées	Méthode d'évaluation
CONTROLE PRODUIT	**Lignée des grands-parentaux**	Reconnue et plan de sélection conforme au référentiel du SYSAAF	Documentaire
	Souches utilisés	A croissance lente	Documentaire
	Nombre de croisements terminaux utilisés	3 croisements maximum par label	Documentaire et/ou Visuelle
	Homogénéité des poussins	Poids des œufs spécifié dans les fiches-produit	Documentaire et/ou Visuelle
	Aliments	Application du guide SNIA/SYNCOPAC Matières premières autorisées au Cahier des Charges	Documentaire Documentaire
	Température à cœur après ressuage	4°C maximum	Documentaire et/ou Visuelle
	Critères de choix des pièces entières et des découpes	Pièces entières et morceaux de classe A	Visuelle et/ou Documentaire
	Délai de consommation du produit	DLC mentionnée dans la fiche-produit	Documentaire et Visuelle
	Qualité microbiologique des produits	Fixées dans le protocole FIA	Documentaire
	Régularité du produit	Qualité supérieure constante dans le temps	Documentaire

II - FICHE-PRODUIT REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL CONSIDERE

1. GROUPEMENT DEMANDEUR

Rubrique détaillée dans le tronc commun (Page 3/39 du présent Cahier des Charges)

2. NOM DU LABEL ROUGE

**CHAPON FERMIER,
ELEVE EN PLEIN AIR
ENTIER ET DECOUPE
FRAIS**

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

a) Présentation du produit

Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente.
La couverture graisseuse, typique de la finition aux produits laitiers, contribue à la blancheur de la peau et à l'onctuosité de la chair des volailles.
Les carcasses et les morceaux de découpes sont irréprochables. La peau des volailles ne doit pas être déchirée, ni marquée de traces de sang.
La plumaison est soignée.

La perte d'eau au cours de la cuisson est faible.
Après cuisson, la chair est goûteuse, ferme et juteuse, elle adhère bien à l'os.

Les présentations sont multiples :
Effilé
Destiné aux commerces traditionnels.
Le poids minimum des chapons en Effilé est de 3,150Kg.

**Effilé, dépourvu de plumes, à l'exception de la collerette, des jarrets et des ailerons (bouts d'ailes), soit présenté « avec parure » (collerette et plumes de la queue).
Poids minimal : 3,150Kg. Destiné aux commerces traditionnels.**

Prêt A Cuire
L'éviscération est totale (la présence des reins est tolérée).
Le poids minimal des chapons en Prêt à Cuire est de 2,750Kg.

**Eviscéré sans abats, avec cou et tête attenants à la volaille.
L'éviscération est totale (la présence des reins est tolérée). Destiné aux bouchers, charcutiers, et aux rayons traditionnels des GMS. Poids minimal : 2,850Kg**

Découpes
Les morceaux de découpes commercialisés sont énoncés dans le tronc commun du présent Cahier des Charges.

b) Caractéristiques d'images

- Nos Chapons Blancs Fermiers, sont issus de souches à croissance lente ;
- Ils sont élevés en plein air sur des parcours herbeux et arborés avec 4 m² de parcours minimum par sujet à partir de 92 jours (2 m² minimum par sujet jusqu'à 91 jours) ;
- Les élevages s'insèrent le plus possible dans leur environnement (couleur de la toiture…)
- La lumière et la ventilation des bâtiments sont naturelles ;
- La densité dans le bâtiment est faible :
  - 11 sujets maximum /m² jusqu'à 91 jours
  - 6,25 sujets maximum/m² à partir de 92 jours

- Leur alimentation est composée de 80% de céréales et sous-produits de céréales, ainsi qu'une finition aux produits laitiers 2 à 4 semaines maximum avant leur abattage ;
- La densité dans les caisses durant le transport à l'abattoir est faible, et toutes les précautions sont prises pour assurer le confort des animaux, et limiter le stress des volailles durant l'abattage (local aménagé, lumière apaisante…).

c) Régularité

Les croisements terminaux utilisés, le poids minimum des œufs à l'incubation, l'alimentation garantie en céréales, et le classement des carcasses en fonction de leur poids et de leur présentation en abattoir ; nous permettent de produire des volailles d'une qualité régulière tout au long de l'année.

d) Caractéristiques de présentation

La présentation effilée est réservée au commerce traditionnel. Chaque carcasse porte une étiquette numérotée qui permet d'assurer la traçabilité du produit.
Pour la présentation des poulets « prêts à cuire » (PAC), 2 conditionnements sont possibles et 3 pour les pièces de découpe.
On peut également les retrouver éviscérés sans abats avec le cou et la tête encore attenants à la volaille.

Le conditionnement « sous film » : Chapon entier et découpes
Le chapon est posé sur une barquette et est présenté avec une étiquette numérotée généralement autocollante.
Pour les découpes, une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette.

Le conditionnement « vrac en nu » : Chapon entier et découpes
Chaque pièce entière est accompagnée d'une étiquette numérotée.
Pour les découpes, une étiquette numérotée est apposée sur le colis
Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le n° d'homologation du Label et l'estampille sanitaire de l'abattoir.

Le conditionnement « sous-vide » ou « sous atmosphère modifiée » pour les découpes
Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.
Chaque pièce ou chaque unité de vente, est revêtue d'une étiquette comportant le numéro d'homologation du label et l'estampille sanitaire de l'abattoir.

e) Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un chapon, élevé en claustration et abattu entre 140 et 145 jours maximum.
Pour les volailles entières, il est commercialisé en frais, sous des présentations en PAC ou effilé.
Il est élevé en France, et n'est en aucun cas issu d'un label déclassé.
Il est abattu à l'âge ci-dessus, suivant les mêmes procédés que ceux décrits dans le tronc commun.
Les découpes et produits surgelés issus du produit courant, répondent elles aussi aux mêmes caractéristiques.

Tableau de comparaison du produit courant avec le chapon fermier LA 30.88.

Etape du process	Produit courant	Produit candidat	Exigence minimum NT
SELECTION, MULTIPLICATION			
Choix des souches utilisées	Souche à croissance rapide	Souche reconnue à croissance lente	Sélection des lignées et production de parentaux permettent d'obtenir des volailles à croissance lente, adaptées aux conditions d'élevage en plein air
ACCOUVAGE			
Poids des œufs à incuber	Pas d'exigence minimale	50 grammes minimum	Le poids minimum des œufs doit permettre une homogénéité des lots en élevages
Nombre de croisements terminaux utilisés	Pas d'exigence particulière	3 croisements référencés (Voir paragraphe Accouvage)	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie
ALIMENTATION			
Nature des matières premières	Variable	80% de céréales et sous-produits de céréales minimum, fini aux produits laitiers	Exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux
ELEVAGE			
Croisement mis en place	Pas d'exigence	Croisements reconnus à croissance lente 1 seule souche par lot 2 parquets maximum	Croisements reconnus à croissance lente Limités à 3 et provenant d'une même catégorie
Sites d'élevage	Aucune exigence	Site spécifique à l'élevage de volaille Label Rouge	Site d'élevage dédié à l'élevage Label Rouge
Accès au parcours	Pas de sortie des volailles	A partir de 42 jours minimum de 9 heures au crépuscule	Accès au parcours obligatoire de 9 heures au crépuscule

Etape du process	Produit courant	Produit candidat	Exigence minimum NT
ELEVAGE			
Bâtiments et parcours	Densité dans les bâtiments : Pas de maximum exigé Pas de limite dans la surface des bâtiments Pas de parcours	Bâtiment de 400 m² maximum 11 volailles/m² maximum jusqu'à 91 jours 6,25 sujets/m² à partir de 92 jours Parcours herbeux et arboré 2 m² de parcours/sujet jusqu'à 91 jours et 4 m² de parcours/sujet à partir de 92 jours	Surface maximale du bâtiment : 400m² Densité maximale en bâtiment : 11 sujets/m² jusqu'à 91 jours et 6,25 sujets/m² jusqu'à 92 jours Parcours recouvert en majeure partie de végétation Densité maximale en parcours 2 m² de parcours par sujet jusqu'à 91 jours et 4 m² de parcours par sujet à partir de 92 jours
Conditions sanitaires	Pas d'exigence minimale	Vide sanitaire de 14 jours minimum Vide total du site d'exploitation en fonction des espèces mises en place	14 jours minimum après désinfection Vide sanitaire total de 14 jours du site d'exploitation en fonction des écarts entre les mises en place
	Délai d'attente après le traitement	Aucun traitement soumis à ordonnance durant les 10 derniers jours avant abattage	Aucun traitement soumis à ordonnance lors des 10 derniers jours avant abattage
ENLEVEMENT, TRANSPORT DES VOLAILES			
Confort des animaux et limitation du stress	Pas d'exigence particulière	Temps de transport entre élevage et abattoir de 3 heures Temps d'attente entre fin de transport et abattage de 30 minutes minimum Conditions d'attentes ne dégradent pas le confort des animaux Délai entre enlèvement et abattage 12 heures maximum Aménagement pour limiter le stress (lumière bleue…)	Temps de transports entre élevage et abattoir de 3 heures maximum Suite au transport, attente minimale des volailles de 30 minutes avant abattage Attrapage et accrochage sans stress avec une manipulation en douceur des animaux
Age d'abattage des volailles	Environ 140 jours à 145 jours maximum	150 jours minimum	150 jours minimum
ABATTAGE			
Conditions sanitaires à l'abattage	Abattage après les volailles Label	Volailles Label abattues en première eau	Volailles labellisables abattues en priorité et en aucun cas après les poules
Saignée	Pas d'exigence particulière	Durée 1 minute 35 secondes et intervient 5 secondes minimum après l'anesthésie quand elle a lieu	Durée de saignée 1 minutes minimum et intervient 5 secondes minimum après l'anesthésie
Sélection des carcasses	Pas de tri précis	Labellisation des volailles entières selon des critères précis (poids, conformation…)	Critères de classe A Poids minimum PAC : 2,5Kg Poids minimum Effilé : 2,9Kg
Température de l'eau d'échaudage	Pas de température spécifiée	50°C (+/-3°C)	Température suffisante pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison
DLC	Fixée sous la responsabilité de l'opérateur	Limitée à 15 jours pour les produits vrac ou sous film	15 jours maximum pour les produits vrac ou sous film

Etape du process	Produit courant	Produit candidat	Exigence minimum NT
DECOUPE			
Critères	Pas d'exigence particulière	Utilisation de chapons fermiers labellisables, ou présentant de légers défauts qui ne nuisent pas au classement en classe A de la découpe	Doivent prévenir de volailles labellisables, ou présentant de légers défauts qui ne remettent pas en cause le classement en classe A des morceaux de découpes
Maturation de la volaille	Pas d'exigence particulière	La découpe intervient 6 heures minimum à partir de l'entrée en ressuage	Délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage
DLC	Fixée sous la responsabilité de l'opérateur	Limitée à 15 jours pour les découpes sous vide ou atmosphère modifiée Limitée à 13 jours pour les découpes sous film ou nues	15 jours maximum pour les découpes sous vide ou atmosphère modifiée 13 jours maximum pour les découpes sous film ou nues
ETIQUETAGE			
Information du consommateur	Obligations réglementaires	Règles typographiques précises Identification de l'ODG Chaque pièce est étiquetée N° individuel sur chaque étiquette	Aucune
AUTRES			
Maintien de la qualité organoleptique	Aucune exigence	Tests organoleptiques réguliers	La qualité des volailles d'un même label doit être régulière tout en tenant compte des phénomènes de saisonnalité

4. TRACABILITE

Outre les éléments déjà décrits dans le tronc commun, il n'y a aucun élément de traçabilité spécifique au Chapon Fermier en entier ou en découpes.

5. METHODE D'OBTENTION

Le schéma de vie indiquant toutes les étapes nécessaires à l'obtention du Chapon Fermier, est identique à celui du tronc commun.
Les paragraphes suivants, reprennent les valeurs cibles, propres au Chapon Fermier.

a) Sélection

En plus des exigences, spécifiées dans le tronc commun, les croisements parentaux retenus doivent nous permettre d'obtenir les résultats suivants :

- Poids vif à l'abattage entre 4,500Kg et 5Kg pour un âge minimal d'enlèvement de 150 jours ;
- Cou emplumé ;
- Plumage roux ;
- Sous plumage, pattes, bec et peaux blancs.

C3 Les croisements parentaux utilisables sont :

- Mâles : T55 et I66
- Femelles : SA 51 et JA 57

b) Multiplication-Accouvage

Les croisements terminaux utilisables sont :

- T551 (T55 x SA 51)
- T557 (T55 x JA 57)
- I657 (I66 x JA 57)

C4 Le poids minimum des œufs à incuber est de 50 grammes.

c) Alimentation

Nous communiquons sur l'alimentation de nos Chapons Fermiers.
Ainsi, le pourcentage pondéré de céréales et sous produits de céréales au stade de l'engraissement (Croissance, Plein air et Finition) est supérieur ou égal à 80%.

C10 – C11

Plan d'alimentation (avec quantités par sujet à titre indicatif)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		**CROISSANCE** (29 à 65 jours)		**PLEIN AIR** (de 66 jours jusqu'à 2 à 4 semaines avant abattage)		**FINITION** (en claustration) (2 à 4 semaines avant abattage)	
	0,900Kg (indicatif)		3,5 à 4KG (indicatif)		7 à 10Kg (indicatif)		4,9 à 5Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale…)	0%	80%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho…)	0%	80%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Sous-produits de céréales	0%	7,5%	0%	12%	0%	12%	0%	12%
Total céréales et issues	**50%**		**80%**		**80%**		**80%**	
Oléagineux, produits et sous-produits en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et sous-produits en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et sous-produits en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs sous-produits (pois, lupin féverole…)	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Autres ingrédients : - Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits (betterave, pomme 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 sous-produits (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines…) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Produits laitiers (lait, babeurre, lactosérum)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	5%	
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%	0%	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	10		10		0	0

Elevage

Les croisements autorisés en élevage sont :

- T551
- T557
- I657

Généralement, les lots sont uniquement composés de mâles sexés.
Cependant, les lots peuvent être composés de poussins de sexe mélangé, auxquels on rajoute des mâles sexés.
Le Certificat d'Origine des poussins, permet de vérifier la répartition des mâles sexés et des autres poussins.

Les lots à chaponner sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en chapons, avec le numéro de label chapon, pour le nombre d'animaux prévus après chaponnage. Les autres animaux installés dans le bâtiment doivent être déclarés en poulets, avec le numéro de label poulet correspondant.

Chaponnage

Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. Cette opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux en parfaite santé. Le chaponnage chirurgical est pratiqué à partir de 4 semaines et jusqu'à 9 semaines au plus tard, par incision unilatérale ou bilatérale.

Préparation des animaux avant l'intervention :

- Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération ;
- Une diète des animaux doit être assurée avant l'intervention d'au moins 6 h et d'au plus 48 h ;
- L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress ;
- La densité des animaux dans les caisses doit être au maximum de 30 kg/m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques ;
- Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries.

Intervention :

- L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié ;
- L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération ;
- Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications post-opératoires.
- Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive.

Les animaux peuvent être enfermés 6 jours après l'opération.

Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué dans l'intérêt de la santé des animaux.
Il faut obligatoirement que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons.

Bâtiment

C20 La surface utilisable maximale du bâtiment d'élevage est de 400 m².
La largeur du bâtiment est de 9 mètres maximum.

L'effectif maximal par site d'exploitation est de 5000 chapons.
L'effectif maximum de chapons dans le bâtiment est de 2500.
La densité maximale dans le bâtiment est de :

- 11 sujets/m² (pourcentage gratuit inclus) dès la mise en place n'excédant pas 25Kg/m² de poids vif jusqu'à 91 jours,
- 6,25 sujets/m² et 35Kg/m² à partir de 92 jours et jusqu'à 150 jours.

E33 Baguage

Chaque chapon est bagué par l'éleveur avant sa sortie sur parcours.
Le baguage est réalisé jusqu'à 28 jours maximum.
La bague utilisée présente un numéro à 2 chiffres, ce qui permet de différencier les chapons des autres volailles bagués du site d'élevage (bague à 3 chiffres).

Parcours

L'âge minimum d'accès au parcours est de 42 jours, de 9 heures jusqu'au crépuscule.
La densité en parcours est de :

- 2 m² de parcours minimum par sujet jusqu'à 91 jours,
- 4 m² de parcours par sujet à partir de 92 jours.

Finition en claustration

Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour.
En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines.

Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons.

d) Abattage

L'âge minimal d'enlèvement est de 150 jours.
Le poids moyen vif à l'abattage est compris entre 4,500Kg et 5Kg.

Les pièces entières ont un poids minimum de :

- 2,750Kg en Prêt à Cuire
- **2,850Kg en Eviscéré sans abats avec cou et tête attenants à la volaille**
- 3,150Kg en Effilé

Les carcasses conditionnées répondent aux critères de classe A.
Leur peau présente une mince couche graisseuse blanche bien répartie sur le dos, et leurs pattes sont blanches.

Ressuage
La durée minimale de ressuage pour ce type de volaille est de 3 heures.
La température maximale à cœur en fin de ressuage est de 4°C

Dates Limites de Consommation
La DLC maximale apposée sur les produits est de :

- Pièces entières nues ou sous film : 15 jours après abattage ;
- Découpes vrac ou sous film : 13 jours après abattage ;
- Découpes sous vide ou sous atmosphère modifiée : 15 jours après abattage.

6. ETIQUETAGE

Figurent sur l'étiquette, outre les éléments décrits dans le tronc commun, les caractéristiques certifiées communicantes suivantes :

- Fermier ;
- Elevé en plein air
- 150 jours d'élevage minimum ;
- Alimenté avec 80% de céréales et sous-produits de céréales, fini aux produits laitiers

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

	Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS D'ELEVAGE ET CYCLE DE PRODUCTION	**Durée d'élevage**	150 jours minimum	Documentaire
	Alimentation	80% de céréales et sous-produits de céréales Fini aux produits laitiers	Documentaire
	Dimension du bâtiment d'élevage	Surface : 400 m² maximum Largeur : 9 m maximum	Documentaire et/ou Visuelle
	Densités	Bâtiment : 11 sujets/m² dès la mise en place et jusqu'à 91 jours 6.25 sujets/m² à partir de 92 jours Parcours : 2 m² minimum de parcours par sujet jusqu'à 91 jours 4 m² minimum de parcours par sujet à partir de 92 jours	Documentaire
	Chaponnage	A partir de 4 semaines et jusqu'à 9 semaines maximum	Documentaire et/ou Visuelle
	Age d'accès au parcours	42 jours maximum de 9 heures jusqu'au crépuscule	Visuelle et Documentaire
	Durée minimale de ressuage	3 heures	Documentaire et/ou Visuelle
CONFORMITE PRODUIT	**Croisements terminaux utilisés**	T551 T557 I657	Documentaire
	Poids des œufs incubés	50 grammes minimum	Documentaire et/ou Visuelle
	Poids minimum des pièces entières	PAC : 2,750Kg **Eviscéré sans abats avec cou et tête : 2,850Kg** Effilé : 3,150Kg	Visuelle
	Température à cœur du produit après ressuage	4°C maximum	Visuelle et Documentaire
	DLC maximale des produits frais après abattage	- Pièces entières nues ou sous film : 15 jours - Découpes vrac ou sous film : 13 jours - Découpes sous vide ou atmosphère modifiée : 15 jours	Visuelle