

**Cahier des charges du label rouge n° LA 48/88**  
**« Chapon jaune fermier élevé en plein air, ~~entier, frais~~ »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Volailles fermières de chair » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

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

Règles typographiques :

- Les modifications proposées sont affichées en **caractères soulignés** ;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichés en **caractères barrés**.

## SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur .....	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit .....	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant .....	3
3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure .....	3
4.	Traçabilité .....	3
4.1.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....	8
5.	Méthode d'obtention.....	14
5.1.	Schéma de vie .....	14
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	15
5.2.1.	Oisillons mis en place.....	15
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage .....	16
5.3.	Alimentation des volailles.....	16
5.4.	Élevage .....	17
5.4.1.	Provenance des volailles .....	18
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	18
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage.....	18
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....	19
5.4.3.	Parcours .....	20
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	20
5.4.4.1.	Traitements .....	20
5.4.4.2.	Vide sanitaire .....	20
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	21
5.4.6.	Ramassage et transport .....	21
5.5.	Abattage .....	22
5.6.	Conditionnement des volailles entières .....	22
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes .....	22
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus.....	22
5.9.	Préparations de viande de volaille .....	23
5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes .....	23
5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....	23
5.9.3.	Identification des produits.....	23
5.10.	Surgélation.....	23
6.	Étiquetage.....	23
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....	23
	ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION.....	24

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine  
6 allée du 6 juin 1944  
91410 DOURDAN

Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 ~~Fax 09.57.37.06.20~~

Courriel : info@malvoisine.com

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon ~~blanc~~jaune fermier élevé en plein air ~~, entier et découpes, frais ou surgelé~~ »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un ~~mâle castré chirurgicalement avant maturité sexuelle~~chapon, à ~~croissance lente~~pattes jaunes, cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

~~Ils sont commercialisés en~~ Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières (éviscérées de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilés), effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles (Brochettes).

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice. ~~Dans le cas d'une volaille effilée, les abats font obligatoirement l'objet d'un conditionnement comprenant le foie (dépourvu de vésicule biliaire), le gésier (dépourvu de revêtement corné), le cœur (dépourvu de membrane péricardique) et éventuellement la tête et le cou.~~

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

*Cf. conditions de production communes.*

### 3.3. Éléments ~~justificatifs de~~justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- ~~Fermier~~ élevé en plein air,
- ~~Durée d'élevage 150 jours minimum,~~
- ~~Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales.~~

## 4. TRAÇABILITÉ

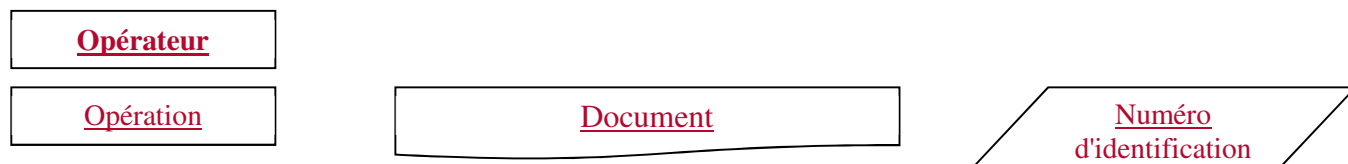
~~L'ensemble des documents de traçabilité cités ci après sont ceux en vigueur au jour de la rédaction de ce cahier des charges ; tout autre système et tous autres supports créés ultérieurement permettant d'enregistrer les informations exigées seront acceptés.~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<del>Durée d'archivage et de conservation des documents</del>	<del>Les éleveurs conservent durant <b>5 ans minimum</b> les documents attestant de la composition de l'aliment de finition.</del>

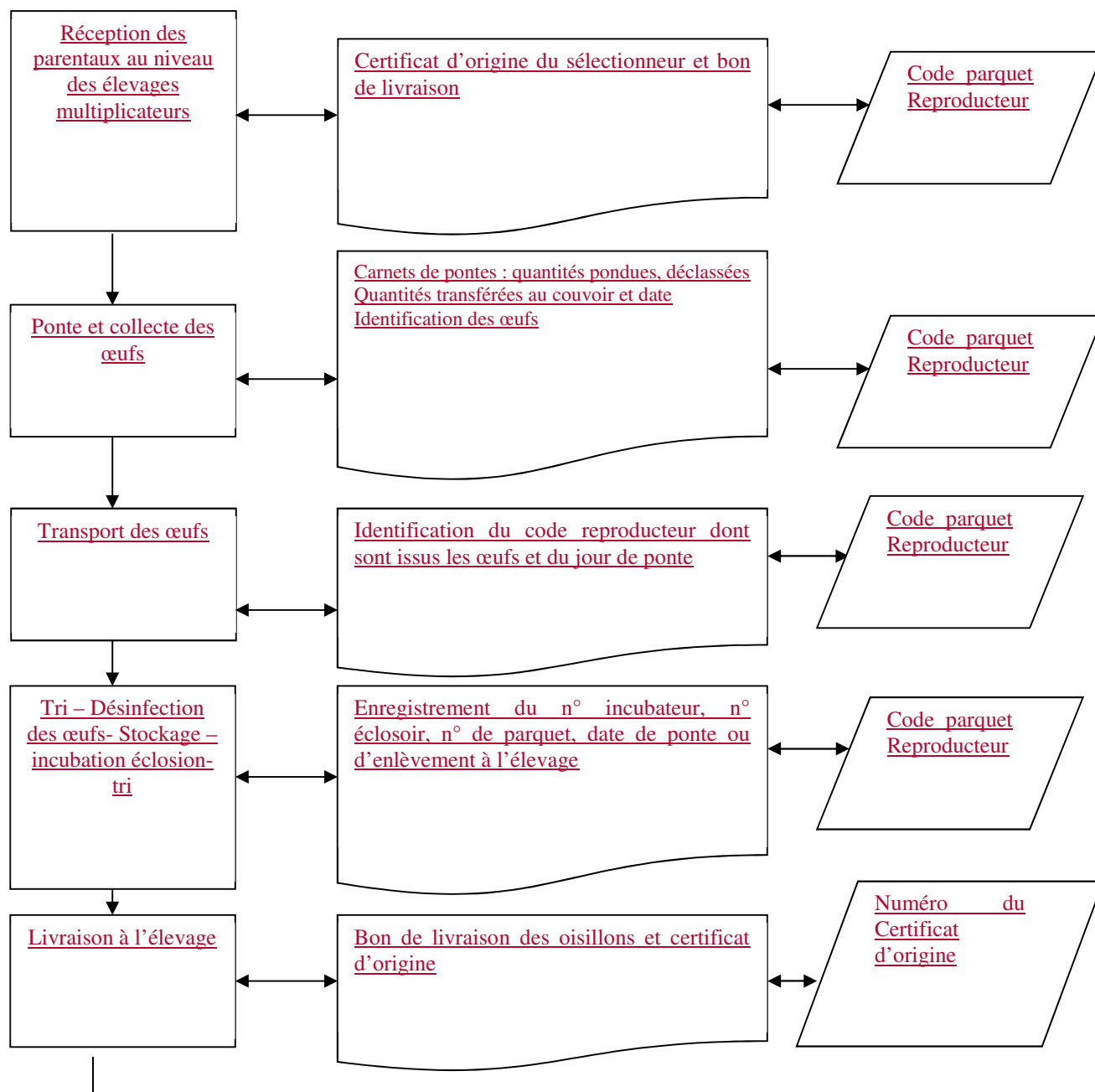
*Cf. conditions de production communes.*

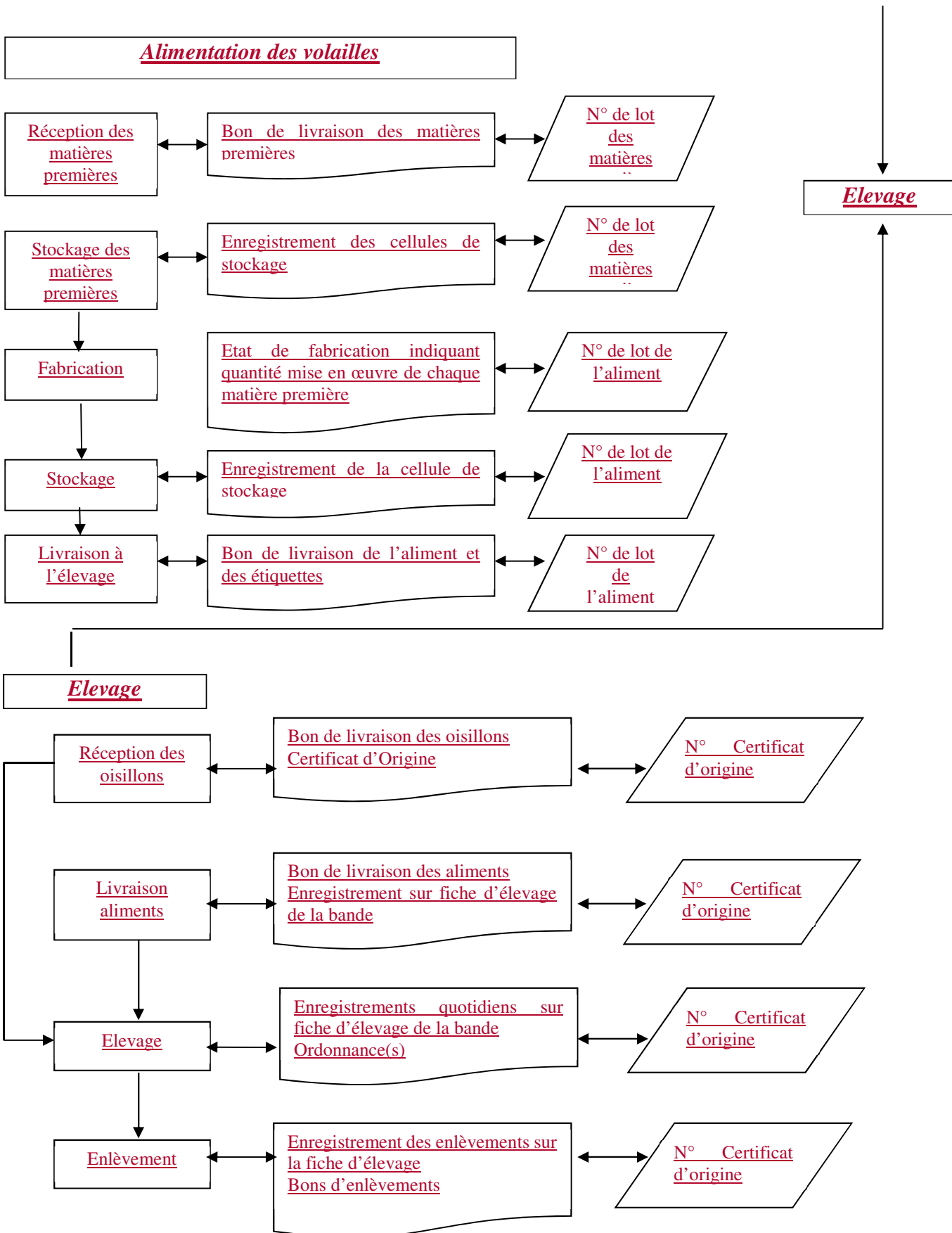
### Schéma de traçabilité montante et descendante

*Légende :*

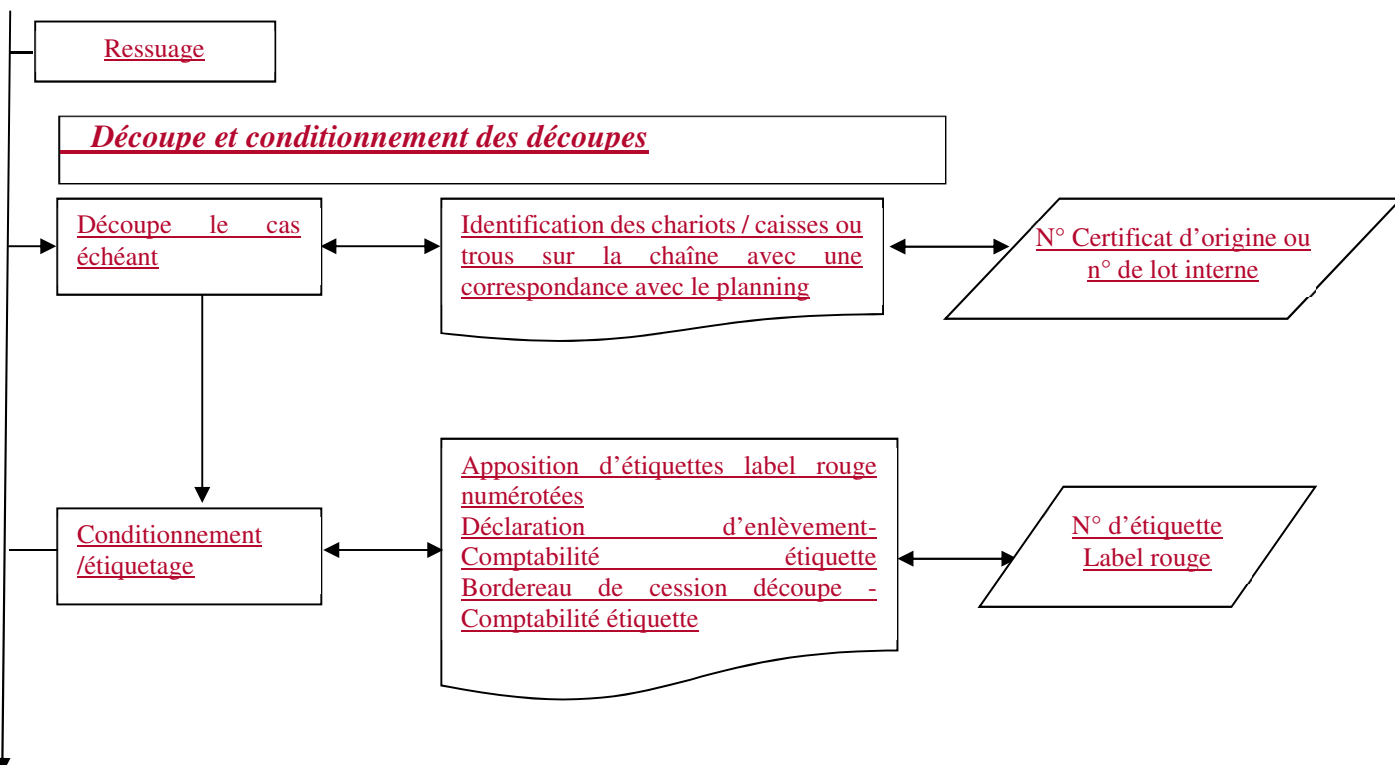
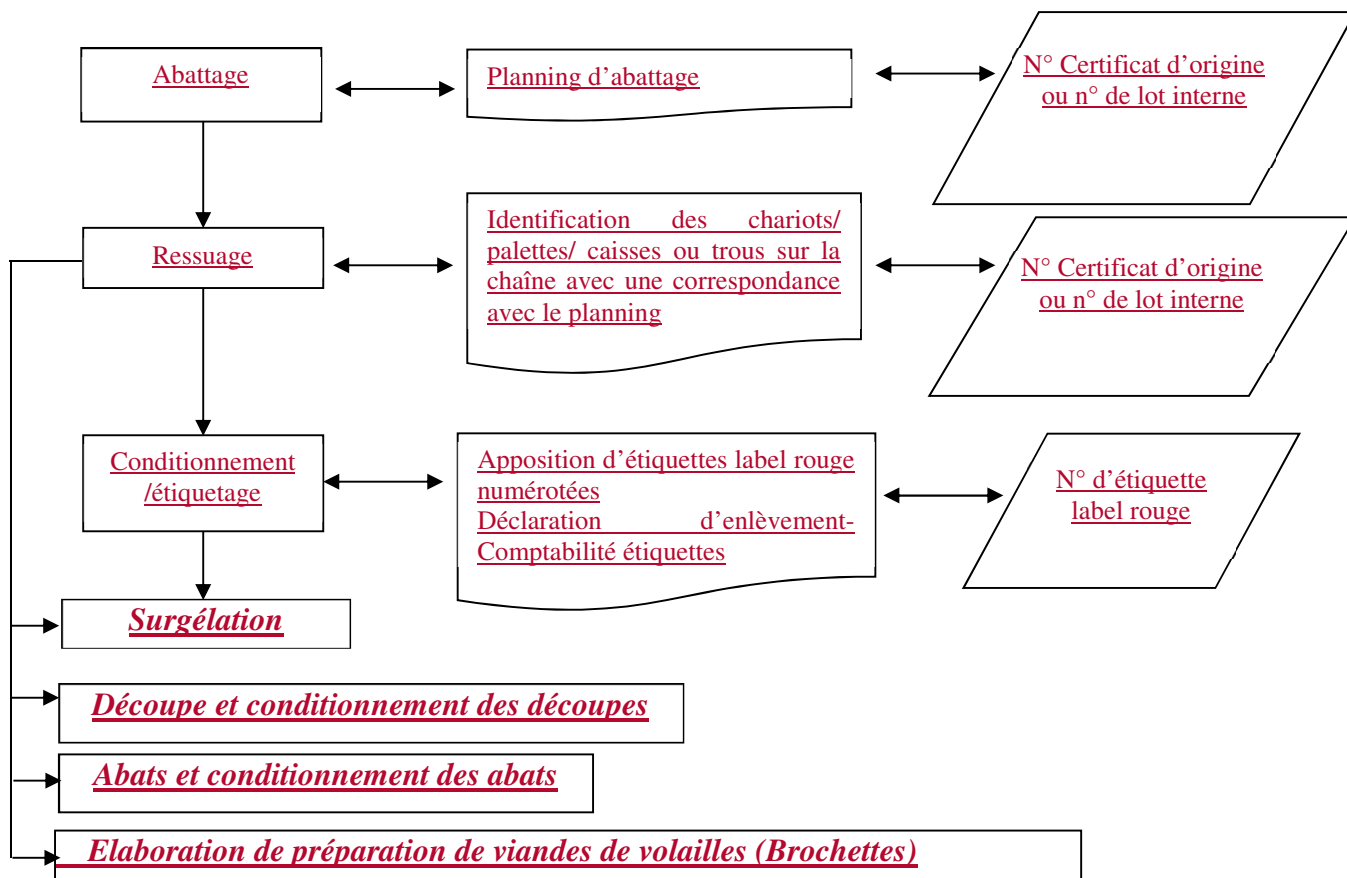


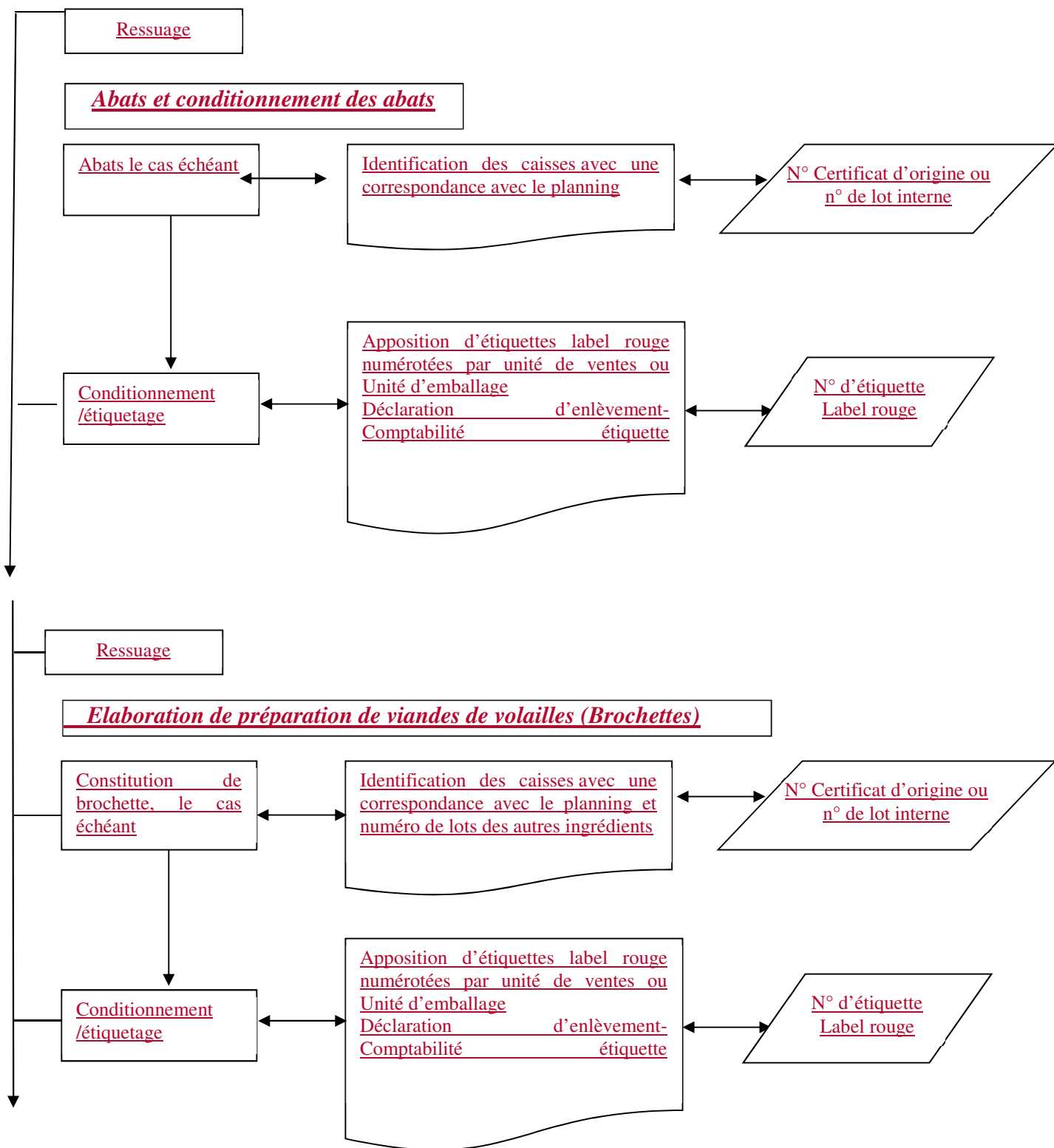
#### Multiplication - Accoupage

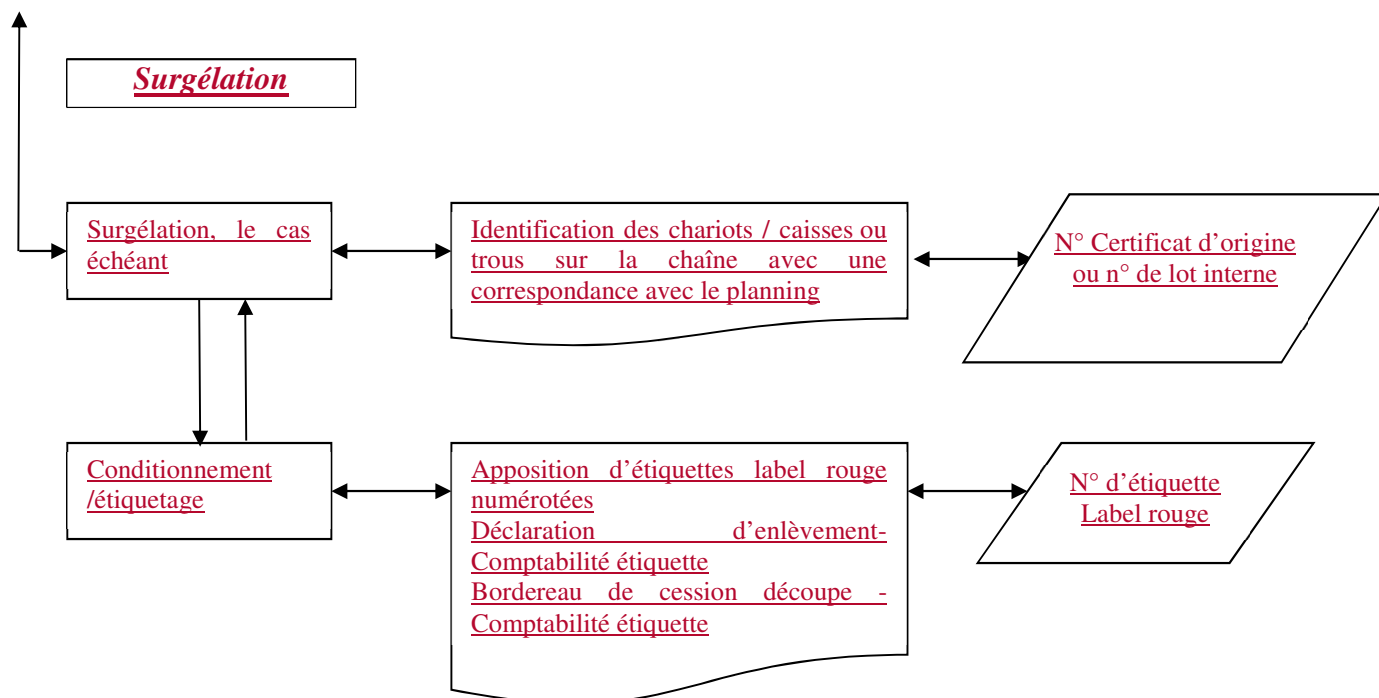




**Abattage et conditionnement des volailles entières**







#### 4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

##### • **Traçabilité sélection**

Document	Document/mentions
<del>Certificat d'origine / bon de livraison transmis par le sélectionneur au couvoir</del>	<del>— Certificat d'origine/bon de livraison des poussins reproducteurs parentaux mentionnant au minimum :           <ul style="list-style-type: none"> <li>• les coordonnées du sélectionneur,</li> <li>• les coordonnées du client accouveur,</li> <li>• le lieu de livraison,</li> <li>• le numéro du bon de livraison / certificat d'origine,</li> <li>• la date d'éclosion,</li> <li>• les quantités de poussins livrés.</li> </ul> </del>

##### • **Traçabilité multiplication/accoupage**

Etape	Document / mentions
<u>Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum :</u></li> <li>- <u>Le numéro de lot,</u></li> <li>- <u>L'identification commerciale de la souche</u></li> <li>- <u>Le sexe</u></li> </ul>



Etape	Document / mentions
	- <u>Le nombre</u>
<u>Mise en ponte</u> - <u>Transmission par le couvoir à l'ODG</u>	- <u>Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.</u>
<u>Identification des œufs avant le transport au couvoir</u>	- <u>Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ;</u> - <u>Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.</u>
<u>Identification des œufs par le couvoir</u>	- <u>Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.</u>
<u>Cahier d'élevage tenu par l'éleveur</u> <u>Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir</u>	- <u>Cahier d'élevage</u> <u>Certificat d'origine par lot mentionnant :</u> • <u>Le nom et adresse de l'éleveur,</u> • <u>Le n° de bâtiment livré,</u> • <u>Le numéro du couvoir</u> <u>label rouge,</u> • <u>Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs,</u> • <u>Le date d'éclosion,</u> • <u>Le date de livraison,</u> • <u>le nombre d'oisillons livrés.</u>
<u>Livraison des poussins :</u> <u>Un accusé de réception édité en 2 exemplaires, un pour oisillons chez l'éleveur et un autre pour le livreur, est transmis par le livreur à l'éleveur.</u>	- <u>L'accusé de réception comporte à minima :</u> - <u>la date</u> <u>Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ;</u> - <u>Bon de livraison des poussins, remis à l'éleveur ;</u> • <u>les coordonnées du destinataire (éleveur),</u> • <u>la quantité de poussins livrés,</u> • <u>la désignation des marchandises (type des poussins),</u> • <u>la T°C relevée par l'éleveur dans le camion,</u> • <u>la T°C relevée</u> <u>Chaque document est signé par l'éleveur et le livreur dans le bâtiment d'élevage,</u> • <u>l'heure de livraison,</u> - <u>couvoir.</u> <u>Le nombre de poussins morts à l'arrivée.</u>

• **Traçabilité fabricant d'aliments** - Alimentation des volailles

Etape	Document / mentions
<u>Définition du lot d'aliment</u>	- <u>Un lot correspond à une fabrication</u>
<u>Numéro de lot des matières premières</u>	- <u>Nom du fournisseur ;</u> - <u>Date de livraison ;</u> - <u>Quantité ;</u> - <u>Cellule de stockage au niveau de l'usine.</u>
<u>Livraison d'aliments :</u>	- <u>Code ou identification de la formule ;</u> - <u>Date et heure de fabrication ;</u>

Etape	Document / mentions
<p><del>Documents transmis par le fabricant d'aliment à l'éleveur pour chaque type d'aliment et pour chaque livraison.</del> <u>Numéro de lot de l'aliment</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ;</u></li> <li>- <u>Cellule de stockage de l'aliment ;</u></li> <li>- <u>Bon de livraison et étiquette technique doivent préciser l'aliment mentionnant :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>la nature,</u></li> <li>• <u>l'origine (le fabricant),</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le date de livraison,</u></li> <li>• <u>La quantité des aliments, livrée,</u></li> <li>• <u>La dénomination du produit,</u></li> <li>• <u>L'identification du camion de livraison,</u></li> <li>• <u>L'identification de l'éleveur et du bâtiment,</u></li> <li>• <u>les étiquettes de l'aliment.</u></li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

• **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
<p><u>Réception des poussins :</u> <u>Transmission de l'accoureur Certificat d'origine remis à l'éleveur</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Le Certificat de Garantie de l'Origine et le talon qui comportent un d'origine remis à la livraison des poussins comprenant:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>n° de bande Un numéro unique attribué par le couvoir de certificat d'origine,</u></li> <li>• <u>Le Certificat numéro de Garantie label rouge,</u></li> <li>• <u>Le croisement utilisé,</u></li> </ul> </li> <li>- <u>Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de l'Origine qui indique a minima :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>reproducteurs dont sont issus les coordonnées isillons avec les quantités correspondantes,</u></li> <li>• <u>Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré,</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>le type de Certification,</u></li> <li>• <u>le n° de semaine de livraison, La date d'éclosion et la date de livraison des poussins,</u></li> <li>• <u>le code de l'éleveur et de son organisation de producteurs,</u></li> <li>• <u>le n° d'homologation de la Certification,</u></li> <li>• <u>le n° du bâtiment.</u></li> </ul> </li> </ul> </li> <li><u>Pour chaque troupeau sont précisés :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>le code de l'accoureur fournisseur,</u></li> <li>• <u>le n° de série,</u></li> <li>• <u>le n° du troupeau d'origine,</u></li> <li>• <u>le nombre total de poussins livrés,</u></li> <li>• <u>la date de naissance des poussins.</u></li> </ul> </li> </ul>

Etape	Document / mentions
	<p><del>Chaque Certificat de Garantie de l'Origine est visé et tamponné par le couvoir et édité en 3 exemplaires :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>• 1 exemplaire est conservé par le couvoir,</del></li> <li><del>• 1 exemplaire est conservé par l'éleveur</del></li> <li><del>• 1 exemplaire est renvoyé par l'éleveur à l'organisme chargé du contrôle le jour de la livraison des poussins.</del></li> </ul> <p>• <u>Fiche de suivi technique</u></p>
<p><u>Talon</u> <u>Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat de garantie de l'origine complété par l'éleveur d'origine)</u></p>	<p><del>Le talon du Certificat</del> <u>Les livraisons d'aliment (les bons de Garantie de l'Origine est rempli livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur qui indique : ) et les consommations :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>• ses coordonnées.</del></li> </ul> <p><del>les informations relatives à la bande :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>La mortalité :</u></li> <li>- <u>Date d'accès au parcours :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>• Date de chaponnage et date de naissance des poussins,</del></li> <li><del>• nombre d'animaux mis en place,</del></li> <li><del>• nombre total de morts,</del></li> <li><del>• nombre de morts par accident,</del></li> <li><del>• nombre de morts à 10 jours</del></li> </ul> </li> <li>- <u>nombre de claustration pour les volailles gardées par l'éleveur.</u> <u>festives</u></li> </ul> <p><del>Les informations relatives à l'enlèvement :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>• abattoir de destination,</del></li> <li><del>• date d'enlèvement,</del></li> </ul> <p>- <u>nombre enlevé</u> <u>traitements prophylactiques et poids hors prophylaxie :</u></p> <p><del>les informations relatives à l'alimentation :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>• fabricant d'aliment,</del></li> <li><del>• date de livraison des aliments,</del></li> <li><del>• type d'aliment livré,</del></li> <li><del>• poids consommé.</del></li> </ul> <p><del>Il est édité en 3 exemplaires :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>• 1 exemplaire est conservé par l'éleveur,</del></li> <li><del>• 1 exemplaire est récupéré par l'organisation de producteurs en fin de bande,</del></li> </ul> <p>- <u>1 exemplaire est envoyé à l'organisme chargé du contrôle au plus tard 15 jours après le dernier enlèvement.</u> <u>Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ;</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du</u></li> </ul>

Etape	Document / mentions
	<u>bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).</u>
<u>Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi</u>	- <u>Eléments du plan de surveillance interne.</u>
<u>Après enlèvement de la bande</u> - <u>Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG</u>	- <u>Feuillet de la fiche d'élevage.</u>
<u>Documents tenus par l'éleveur durant toute la période d'élevage</u> <u>Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Le Carnet</u> <del>nom</del> <u>de bord</u> <del>de l'élevage</del> <u>qui mentionne</u> <del>l'abattoir</del> ;</li> <li>- <u>les procédures</u> <u>Le nom de l'éleveur</u> ; <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le numéro unique du certificat d'origine de nettoyage / désinfection</u></li> <li>• <u>la durée du vide sanitaire après désinfection et chaque enlèvement.</u></li> </ul> </li> <li>- <u>Le registre d'élevage.</u></li> <li>- <u>L'éleveur conserve tous les documents permettant de préciser la nature, l'origine (le fabricant)</u> <u>bande enlevée</u> <u>et la quantité des aliments et ce, pour chaque type d'aliment et pour chaque livraison (bon de livraison et étiquette technique).</u> ;</li> <li>- <u>L'identification du bâtiment</u> ;</li> <li>- <u>La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.</u></li> </ul>

• Traçabilité élevage – abattoir

• Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation

Etape	Document / mentions
<u>Enlèvement / arrivée à l'abattoir</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Le nom de l'abattoir</u> ;</li> <li>- <u>Le nom de l'éleveur</u> ;</li> <li>- <u>Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité</u> ;</li> <li>- <u>L'identification du bâtiment</u> ;</li> <li>- <u>La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.</u></li> </ul>
<u>Préparation des lots</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage</u> ;</li> <li>- <u>N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).</u></li> </ul>
<u>Flux matière</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Comptabilité matière</u> ;</li> <li>- <u>Comptabilité étiquettes.</u></li> </ul>
	<u>Les informations portées par la fiche sont à minima :</u>

Etape	Document / mentions
<p><del>Enlèvement des bandes :</del></p> <p><del>La fiche ICA (Informations sur la Chaîne Alimentaire) est transmise par l'éleveur à l'abattoir 24 heures avant l'enlèvement des bandes</del></p> <p><del>Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG</del></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>les coordonnées</del> Numéro de certificat d'origine ;</li> <li>- <del>Nom</del> de l'éleveur, ;             <ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>le n° du bâtiment,</del></li> <li>• <del>le type et la souche des volailles,</del></li> <li>• <del>le couvoir,</del></li> <li>• <del>le n° de bande,</del></li> <li>• <del>la date de mise en place,</del></li> </ul> </li> <li>- <del>La quantité enlevée ;</del></li> <li>- <del>La quantité abattue ;</del></li> <li>- <del>La date d'enlèvement ;</del></li> <li>- <del>La date d'abattage ;</del></li> <li>- <del>La quantité de carcasses déclassées ;</del></li> <li>- <del>La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ;</del></li> <li>- <del>La quantité de carcasses saisies ;</del></li> <li>- <del>Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaître si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ;</del></li> <li>- <del>Le numéro de la première étiquette utilisée ;</del></li> <li>- <del>Le numéro de la dernière étiquette utilisée ;</del></li> <li>- <del>La quantité d'étiquettes utilisées ;</del> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>Le nombre de poussins livrés,</del></li> <li>• <del>un tableau récapitulatif de la mortalité et de la croissance par semaine,</del></li> <li>• <del>un tableau récapitulatif des accidents, pathologies et traitements,</del></li> <li>• <del>un tableau récapitulatif des livraisons d'aliments,</del></li> <li>• <del>la date de rédaction de la fiche sanitaire d'élevage,</del></li> <li>• <del>l'âge des volailles à la date de rédaction,</del></li> <li>• <del>pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids moyen des volailles à la date d'abats par unité de rédaction,</del></li> <li>• <del>l'abattoir de destination,</del></li> <li>• <del>la date prévue d'abattage,</del></li> <li>• <del>l'âge des volailles à l'abattage,</del></li> </ul> </li> <li>- <del>le poids moyen estimé des volailles à l'abattage</del> vente .</li> </ul>
<p><del>Ramassage / transport :</del></p> <p><del>le chauffeur et l'éleveur établissent un bon de ramassage / transport numéroté. Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG</del></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>Le bon de ramassage / transport comporte à minima les informations suivantes :</del></li> <li>- <del>les coordonnées</del> Numéro de certificat d'origine ;</li> <li>- <del>Nom</del> de l'éleveur ;</li> <li>- <del>Nom</del> de l'abattoir de destination, <del>cédant</del> ;             <ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>la date d'enlèvement,</del></li> <li>• <del>les coordonnées</del> Nom de l'éleveur,</li> </ul> </li> <li>- <del>l'identification</del> l'atelier de l'organisation de découpe ;             <ul style="list-style-type: none"> <li>producteurs dont dépend l'éleveur,</li> <li>• <del>le nombre de cages,</del></li> <li>• <del>le nombre de volailles par cage,</del></li> </ul> </li> </ul>

Etape	Document / mentions
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>le type</del> <u>Date d'abattage</u> des volailles ;</li> <li>• <del>le poids total,</del></li> <li>- <del>Le nombre total,</del> <u>de volailles cédées :</u></li> <li>• <del>le n° du bâtiment,</del></li> <li>• <del>le n° de la bande,</del></li> <li>• <del>l'heure de départ,</del></li> <li>• <del>l'heure d'arrivée.</del></li> </ul> <p><del>Une ligne « observations » permet de préciser si l'enlèvement est partiel ou total.</del></p> <p><del>Il est édité en 2 exemplaires :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>1 exemplaire est conservé par l'éleveur,</del></li> <li>- <del>1 exemplaire est récupéré par le chauffeur.</del> <u>Date et heure de découpe des volailles ;</u></li> <li>- <u>Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ;</u></li> <li>- <u>Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ;</u></li> <li>- <u>Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaître si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ;</u></li> <li>- <u>Le numéro de la première étiquette utilisée ;</u></li> <li>- <u>Le numéro de la dernière étiquette utilisée ;</u></li> <li>- <u>La quantité des étiquettes utilisées.</u></li> </ul>
<u>Bordereau de brochettes</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>N° de lot des découpes de volailles</u></li> <li>- <u>Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes, ;</u></li> <li>- <u>Le numéro de la première étiquette utilisée ;</u></li> <li>- <u>Le numéro de la dernière étiquette utilisée ;</u></li> <li>- <u>La quantité des étiquettes utilisées</u></li> <li>- <u>Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente)</u></li> </ul>
<u>Transfert entre entreprise transmis à l'ODG</u>	- <u>Bon de transfert.</u>

**~~• Traçabilité abattoir – atelier de conditionnement~~**

Etape	Document / mentions
<u>Documents réceptionnés par l'abattoir</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— <u>Bon de ramassage</u></li> <li>— <u>Fiche ICA (transmise 24 h avant l'enlèvement)</u></li> </ul>
<u>Flux matière</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— <u>comptabilité matière entrées / sorties.</u></li> <li>— <u>comptabilité étiquette</u></li> </ul>

**5. MÉTHODE D'OBTENTION**

**5.1. Schéma de vie**

*Cf. conditions de production communes*

## 5.2. Sélection

~~Pas de conditions de production spécifiques~~

### 5.3.5.2. Multiplication / Accoupage

#### 5.3.1.5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
<b>S2.S1.</b>	Conformité du croisement avec le produit <del>terminal</del> <u>label rouge</u>	<p><u>Poulet</u> Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « <u>Poulets</u> à pattes jaunes cou nu »</p> <table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">♂ ♀</td> <td>T44N</td> <td>S77N</td> </tr> <tr> <td>JA57</td> <td>T457N</td> <td>S757N</td> </tr> <tr> <td>SA51</td> <td>T451N</td> <td>-</td> </tr> </table>	♂ ♀	T44N	S77N	JA57	T457N	S757N	SA51	T451N	-
♂ ♀	T44N	S77N									
JA57	T457N	S757N									
SA51	T451N	-									
<b>S2.</b>	<u>Maîtrise des risques sanitaires</u>	<p><u>Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maîtrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ;</u></li> <li>• <u>Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ;</u></li> <li>• <u>Le plan de nettoyage et de désinfection :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>selon les zones du couvoir</u></li> <li>- <u>des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ;</u></li> </ul> </li> <li>• <u>Le plan de contrôle bactériologique :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>au niveau des reproducteurs,</u></li> <li>- <u>du couvoir et transport,</u></li> <li>- <u>de la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ;</u></li> </ul> </li> <li>• <u>Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ;</u></li> <li>• <u>L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ;</u></li> <li>• <u>Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ;</u></li> <li>• <u>La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.</u></li> </ul>									

### 5.3.2.5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir et de l'homogénéité des œufs à couvrir</u> <u>Tri des œufs</u>	Les œufs dont le poids est inférieur à 52 g <del>ne fêlés, sales ou cassés sont pas retenus pour</del> <u>éliminés avant la production de poussins destinés au Label Rouge.</u> <del>Jusqu'au début de la 23<sup>ème</sup> semaine d'âge des poules parentales, les œufs sont systématiquement déclassés.</del> <del>Ensuite, le poids des œufs mis à couvrir est contrôlé et ne sont déclassés que les œufs dont le poids est inférieur à 52 g sales, fêlés et doubles.</del> <u>A partir du début de la 26<sup>ème</sup> semaine d'âge des poules parentales (le poids des œufs est au-dessus de 52 g : se référer aux courbes de poids des sélectionneurs), les œufs mis à couvrir ne sont plus pesés.</u> <u>désinfection.</u>
S4.	<u>Tri des œufs</u> <u>poussins avant livraison</u>	<u>Les œufs fêlés, sales et doubles sont déclassés.</u> <u>Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.</u>
S5.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u> <u>Contenu et remise du certificat d'origine</u>	<del>52 grammes</del> <u>Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Nom et adresse de l'éleveur,</u></li> <li>• <u>N° de bâtiment livré,</u></li> <li>• <u>Le numéro du label rouge,</u></li> <li>• <u>Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons,</u></li> <li>• <u>La date d'éclosion,</u></li> <li>• <u>La date de livraison,</u></li> <li>• <u>Le nombre d'oisillons livrés.</u></li> </ul>

### 5.4.5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S6.</del>	<del>Additifs interdits</del>	<del>— Dans la catégorie « additifs technologiques » :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'utilisation du buthylhydroxytoluène (BHT) est interdite (groupe fonctionnel : antioxygènes).</li> <li>• l'utilisation des lignosulfonates liquides (agents liants, antimottants et coagulants) est interdite.</li> </ul> </del>
<del>S7.S6.</del>	<del>Additifs autorisés</del> <u>Maitrise de la qualité de l'alimentation</u>	<del>— Dans la catégorie « additifs sensoriels », seuls les xanthophylles (pigments naturels ou de synthèse) autorisés par la réglementation peuvent être utilisés comme matières colorantes. Leur teneur ne doit pas dépasser 50 mg / kg de l'aliment complet ou de l'équivalent d'une ration journalière.</del>  <del>— Dans la catégorie « additifs nutritionnels », la vitamine A doit être incorporée à une dose inférieure ou égale à 10 000 UI / kg de l'aliment complet ou de l'équivalent de la ration journalière (la réglementation en vigueur</del>



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><del>prévoit un dosage pouvant aller jusqu'à 13 500 UI / kg de l'aliment complet ou de la ration journalière).</del></p> <p><del>— Dans la catégorie « coccidiostatiques et histomonostatiques » sont autorisés :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>• monensin sodium.</del></li> <li><del>• décoquinate.</del></li> <li><del>• chlorhydrate de robenidine : l'utilisation du chlorhydrate de robenidine doit être arrêtée 15 jours avant l'abattage (la réglementation en vigueur prévoit que son utilisation doit être arrêtée au moins 5 jours avant l'abattage).</del></li> <li><del>• lasalocid A sodium.</del></li> <li><del>• halofuginone.</del></li> <li><del>• narasin.</del></li> <li><del>• salinomycine sodium.</del></li> <li><del>• maduramicine ammonium alpha.</del></li> <li><del>• diclazuril.</del></li> <li><del>• semduramicine sodium.</del></li> </ul> <p><del>— Pour chaque additif, le retrait de l'alimentation doit être conforme à la réglementation en vigueur. En tout état de cause, il doit y avoir retrait de tout additif au <u>La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.</u> 5 jours avant abattage.</del></p> <p><del>— L'utilisation des micro-organismes est autorisée.</del></p> <p><del>— Toutes les enzymes autorisées par la réglementation en vigueur peuvent être utilisées.</del></p>
<del>S8.</del>	<del>Retrait des additifs</del>	<del>Au minimum 5 jours avant abattage</del>
<del>S9.</del>	<del>Pourcentage colza sous toutes ses formes</del>	<del>5 % maximum</del>
<del>S10.S7.</del>	<del>Respect du plan d'alimentation</del>	<del>Cf. Annexe 1.</del>

#### 5.5.5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S8.</u>	<u>Organisation de la production</u>	<u>- Chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la planification et du suivi technique et sanitaire.</u>
<u>S9.</u>	<u>Planification des mises en place par l'organisme de planification</u>	<u>- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs.</u> <u>- Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.</u>

#### **5.5.1.5.4.1. Provenance des volailles**

*Pas de conditions de production spécifiques*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S11.</del>	<del>Composition de la bande</del>	<del>Dans le bâtiment, les poussins mâles sexés doivent être séparés des poussins de sexes mélangés ou des poules.</del>

#### **5.5.2.5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments**

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### **5.5.2.1.5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S12.</del>	<del>Exposition des bâtiments</del>	<del>Orienter le bâtiment de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou prévoir des brise vent efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...).</del>
<del>S13.</del>	<del>Conditions d'implantation des bâtiments</del>	<del>— Afin intégrer le bâtiment dans le paysage et d'éviter de rompre l'harmonie du paysage, le lieu d'implantation du bâtiment doit tenir compte de la topographie et / ou la végétation ; — Le bâtiment doit être implanté à proximité d'une plantation arborée (si une telle plantation existe), les trappes face à cette plantation. — Tout obstacle devant les trappes de nature à gêner la sortie des poulets doit être évité.</del>
<del>S14.</del>	<del>Caractéristiques des bâtiments</del>	<del>— Pour les bâtiments « en dur », les matériaux et les couleurs doivent être en harmonie avec le site et le style régional ; Pour les constructions réalisées après le 1er janvier 2000 : — le soubassement des murs en parpaings des bâtiments « en dur » est recouvert d'un enduit lisse. — les protections latérales posées sur les côtés intérieurs des bâtiments « tunnels » sont placés entre les arceaux métalliques et la bâche.</del>
<del>S15.</del>	<del>Présence et caractéristiques des aires bétonnées</del>	<del>Le bâtiment (exception faite pour les bâtiments mobiles) est équipé d'aires bétonnées lisses permettant un nettoyage et une désinfection optimum au niveau : — des entrées, — des sorties, — des zones où se pratiquent le nettoyage et la désinfection du matériel, — des aires de livraison et d'enlèvement des volailles.</del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Dimensions des aires bétonnées : — Largeur minimale : 1 mètre de plus que l'ouverture — Longueur minimale : 4 mètres en pignon et 1,5 mètre pour les ouvertures latérales
<del>S16.</del>	<del>Ventilation du bâtiment</del>	<del>— Les éléments de ventilation, caissons, trappes et lanterneau sont accessibles ou démontables. — Les ouvertures : jupes et trappes d'entrée d'air, fenêtres, sont grillagées.</del>
<del>S17.</del>	<del>Éclairage du bâtiment</del>	<del>L'éclairage naturel doit être est suffisant pour pouvoir lire à l'intérieur du bâtiment en condition normale d'éclairage.</del>
<del>S18.</del>	<del>Caractéristiques du matériel</del>	<del>les abreuvoirs et mangeoires sont en nombre suffisant et répartis dans le bâtiment.</del>
<del>S19.</del>	<del>Présence d'une arrivée d'eau</del>	<del>Au niveau de l'aire en pignon, une arrivée d'eau doit être présente.</del>
<del>S20,S10</del>	<del>Gestion de l'eau</del> <u>Spécificités du bâtiment d'élevage</u>	<del>— Les baes à eau sont impérativement couverts et placés si possible dans le local technique, — Une vanne de vidange des baes est prévue pour pouvoir les vider et les nettoyer à la fin de chaque bande, — L'installation de distribution d'eau est impérativement nettoyée et désinfectée à chaque bande selon la chronologie suivante : vidange, nettoyage, désinfection, rinçage et remplissage. Chaque bâtiment est bien <u>identifié et séparé</u> : - <u>Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment,</u> - <u>Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation,</u> - <u>Il dispose de sa propre fiche d'élevage.</u></del>
<del>S21.</del>	<del>Qualité de l'eau</del>	<del>— La structure de productions fait réaliser au minimum une fois par an une analyse d'eau (études bactériologiques, chimiques et de pH) par bâtiment d'élevage. — Le prélèvement se fait avant la mise en place des animaux, en fin de ligne.</del>
<del>S22.</del>	<del>Chauffage du bâtiment</del>	<del>— Afin d'assurer une chaleur suffisante en ambiance (notamment au démarrage du lot), les points de chauffage sont en nombre suffisant et répartis dans le bâtiment.</del>

#### 5.5.2.2.5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S23.</del>	<del>Conditions de finition</del>	<del>— Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface</del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<del>du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.</del>
<del>S24.</del>	<del>Caractéristiques de la litière</del>	<del>La litière doit comporter au moins 1 kg de paille par sujet lorsque cette matière est prévue</del>
<del>S25.</del>	<del>Entretien des abords du bâtiment</del>	<del>– Les abords des bâtiments sont dégagés de tout objet ou débris et entretenus (recueil des eaux de pluie, végétation...) – En période d'élevage, il ne doit pas y avoir de fumier aux abords du bâtiment</del>
<del>S26.</del>	<del>Désinfection des abords du bâtiment</del>	<del>De la chaux vive est répandue en fin de désinfection à la périphérie du bâtiment, principalement au niveau des aires de circulation (silos, portail, sas).</del>

Pas de conditions de production spécifiques

#### 5.5.3.5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S23</u>	Caractéristiques des plantations	Sur <u>les</u> parcours sont plantés les essences végétales et les arbres du paysage environnant.
<del>S27.</del>	<del><u>Rotation des parcours</u></del>	<del><u>La rotation du parcours s'effectue avec un repos de 8 semaines minimum pour toute la production</u></del>
<del>S28.</del>	<del>Aménagement du parcours</del>	<del>Il ne doit pas être stocké de matériel ou de fumier sur le parcours en présence des volailles.</del>

#### 5.5.4.5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

##### 5.5.4.1.5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S11</u>	<del>Maitrise du suivi sanitaire des volailles</del> <u>supplémentations à visée antiparasitaires</u>	<del>– L'éleveur doit suivre l'état de santé des poulets tout au long de l'élevage et appliquer les traitements appropriés en cas d'infection. – Les traitements entrepris sont mentionnés sur le carnet sanitaire. Les suppléments à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.</del>

##### 5.5.4.2.5.4.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S29.</del>	<del>Nettoyage et désinfection du sas sanitaire</del>	<del>Le sas sanitaire est nettoyé et désinfecté après chaque enlèvement.</del>
<del>S30.</del>	<del>Durée du vide sanitaire du parcours</del>	<del>La rotation du parcours compte au moins 21 jours de vide sanitaire effectif, le reste des jours à couvrir la période de claustration des volailles.</del>

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.5.5.5.4.5. Enlèvement de la bande**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.5.6.5.4.6. Ramassage et transport**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S31.</del>	<del>Conditions de ramassage des volailles</del>	<del> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Utilisation de tenues propres par les ramasseurs ;</li> <li>– Travail dans le calme et la pénombre lors de l’attrapage et la mise en cage (ou en containers) ;</li> <li>– Manipulation des chapons et des cages (ou les containers) sans brutalité ;</li> <li>– Le ramassage est à réaliser en un temps minimal.</li> </ul> </del>
<del>S32.</del>	<del>Conditions de transport</del>	<del> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ventilation et cubage d’air adaptés ;</li> <li>– Véhicules propres et désinfectés ;</li> <li>– Cages ou containers correctement sanglés ;</li> <li>– Chapons non coincés ou dépassant des cages ;</li> <li>– Chapons protégés des conditions climatiques ;</li> <li>– Transport limitant le stress des chapons (secousses violentes...)</li> </ul> </del>

#### **5.6.1.1. Abattage**

##### **5.6.1. Attente avant abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S33.</del>	<del>Maitrise des conditions d’attente des volailles</del>	<del> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les volailles sont protégées des intempéries (exemple containers à toit fermé, bâchés sur les côtés..., quais ventilés en cas de fortes chaleurs...)</li> <li>– Le sol des quais d’attente est propre visuellement.</li> </ul> </del>

##### **5.6.2. Abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S34.</del>	<del>Conditions d’accrochage des volailles</del>	<del> <ul style="list-style-type: none"> <li>– L’accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.</li> <li>– Les chapons vivants ne doivent pas voir les chapons morts.</li> </ul> </del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Conditions d'étourdissement des volailles	<del>—Le procédé d'étourdissement, doit être réalisé dans la pénombre et dans une ambiance calme. —La durée de l'étourdissement est adaptée pour que l'animal ne reprenne pas conscience pendant la saignée. —L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque.</del>
S36.	<u>Conditions de saignée (durée)</u>	<u>La durée de la saignée est <math>\geq</math> 1 minute 35 secondes.</u>
S37.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison (durée)</u>	<u>La durée d'échaudage doit être au minimum de 1 minute 30 secondes.</u>

### 5.6.3. — Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellissables	<del>—Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse. —Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge. —Peau : • pas de griffures : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps. • brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses, tolérance sur les autres parties du corps. • absence de plumes résiduelles et de sicots. • bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet. • saignement : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. —Cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.</del>

### 5.6.4. — Ressuage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.7.5.6. Conditionnement des volailles entières

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9. Préparations de viande de volaille**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9.1. Critères particuliers aux brochettes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées**

*Non concernée*

**5.9.3. Identification des produits**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.10. Surgélation**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**6. ÉTIQUETAGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

*Cf. conditions de production communes*

## ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

\*Conditions de Productions Communes

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement			
				Croissance		Finition	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours mini à 121 jours maxi		De 122 jours max à l'abattage	
		% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		70% minimum		80% minimum	
				2 céréales minimum		3 céréales minimum	
				75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60	5	60
	Sorgho	0	50	0	60	0	60
	Blé	5	70	5	80	5	85
	Orge	0	20	0	20	0	25
	Seigle	0	15	0	25	0	25
	Triticale	0	50	0	60	0	60
	Avoine	0	10	0	20	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre ...) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	<u>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés</u>	0	50	0	30	0	20
	<u>Tourteaux (soja, tournesol, colza...)</u>	<u>0</u>	<u>50</u>	<u>0</u>	<u>30</u>	<u>0</u>	<u>20</u>
	<u>Graines</u>	<u>0</u>	<u>30</u>	<u>0</u>	<u>30</u>	<u>0</u>	<u>20</u>
	<u>Huiles végétales brutes et raffinées</u>	<u>0</u>	<u>5</u>	<u>0</u>	<u>5</u>	<u>0</u>	<u>5</u>
<u>Graines de légumineuses et produits dérivés</u>	<u>Cf. CPC*</u>	<u>0</u>	<u>15</u>	<u>0</u>	<u>20</u>	<u>0</u>	<u>20</u>
<u>Tubercules, racines et produits dérivés</u>	<u>Cf. CPC*</u>	<u>0</u>	<u>10</u>	<u>0</u>	<u>15</u>	<u>0</u>	<u>15</u>
<u>Autres graines, fruits et produits dérivés</u>	<u>Cf. CPC*</u>	<u>0</u>	<u>10</u>	<u>0</u>	<u>10</u>	<u>0</u>	<u>10</u>
<u>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</u>	<u>Cf. CPC*</u>	<u>0</u>	<u>15</u>	<u>0</u>	<u>20</u>	<u>0</u>	<u>20</u>
<u>Autres plantes, algues et produits dérivés</u>	<u>Cf. CPC*</u>	<u>0</u>	<u>15</u>	<u>0</u>	<u>15</u>	<u>0</u>	<u>15</u>
<u>Minéraux et produits dérivés - additifs</u>	<u>Cf. CPC*</u>	<u>0,2</u>	<u>6</u>	<u>0,2</u>	<u>6</u>	<u>0,2</u>	<u>6</u>
<u>Produits de la fermentation de microorganisme</u>	<u>Cf. CPC*</u>	<u>0</u>	<u>15</u>	<u>0</u>	<u>6</u>	<u>0</u>	<u>6</u>
<u>Divers</u>	<u>Cf. CPC*</u>	<u>0</u>	<u>15</u>	<u>0</u>	<u>6</u>	<u>0</u>	<u>6</u>



Cahier des charges du label rouge n° LA 48/88 homologué par [l'arrêté du 28 septembre 2017](#) l'arrêté du